

**Табела 6.** Компетентност ментора

Р.Б.	Презиме, средње слово, име	Назив установе у којој је запослен са пуним радним временом
1.	<a href="#">Антић В. Весна</a>	УБ - Пољопривредни факултет
2.	<a href="#">Антић П. Малиша</a>	УБ - Пољопривредни факултет
3.	<a href="#">Бараћ Б. Миролуб</a>	УБ - Пољопривредни факултет
4.	<a href="#">Вукосављевић В. Предраг</a>	УБ - Пољопривредни факултет
5.	<a href="#">Вуцелић-Радовић В. Биљана</a>	УБ - Пољопривредни факултет
6.	<a href="#">Ђекић В. Илија</a>	УБ - Пољопривредни факултет
7.	<a href="#">Живковић М. Душан</a>	УБ - Пољопривредни факултет
8.	<a href="#">Јовановић Т. Снежана</a>	УБ - Пољопривредни факултет
9.	<a href="#">Малетић О. Радојка</a>	УБ - Пољопривредни факултет
10.	<a href="#">Недовић А. Виктор</a>	УБ - Пољопривредни факултет
11.	<a href="#">Никшић П. Миомир</a>	УБ - Пољопривредни факултет
12.	<a href="#">Пуђа Д. Предраг</a>	УБ - Пољопривредни факултет
13.	<a href="#">Радин Д. Драгослава</a>	УБ - Пољопривредни факултет
14.	<a href="#">Радојичић Б. Весна</a>	УБ - Пољопривредни факултет
15.	<a href="#">Радловић Т. Зорица</a>	УБ - Пољопривредни факултет
16.	<a href="#">Раичевић Б. Вера</a>	УБ - Пољопривредни факултет
17.	<a href="#">Рајковић Н. Андреја</a>	Универзитет у Генту, Факултет бионаучног инжењеринга
18.	<a href="#">Рајковић Б. Милош</a>	УБ - Пољопривредни факултет
19.	<a href="#">Ракић М. Весна</a>	УБ - Пољопривредни факултет
20.	<a href="#">Станојевић П. Слађана</a>	УБ - Пољопривредни факултет
21.	<a href="#">Демин А. Мирјана</a>	УБ - Пољопривредни факултет
22.	<a href="#">Клаус С. Анита</a>	УБ - Пољопривредни факултет
23.	<a href="#">Козарски С. Маја</a>	УБ - Пољопривредни факултет
24.	<a href="#">Лаличић-Петронијевић Г. Јованка</a>	УБ - Пољопривредни факултет
25.	<a href="#">Миочиновић Б. Јелена</a>	УБ - Пољопривредни факултет
26.	<a href="#">Пешић Б. Мирјана</a>	УБ - Пољопривредни факултет
27.	<a href="#">Поповић-Ђорђевић Б. Јелена</a>	УБ - Пољопривредни факултет
28.	<a href="#">Рабреновић Б. Биљана</a>	УБ - Пољопривредни факултет
29.	<a href="#">Томашевић Б. Игор</a>	УБ - Пољопривредни факултет
30.	<a href="#">Томић С. Никола</a>	УБ - Пољопривредни факултет
31.	<a href="#">Филиповић Р. Ненад</a>	УБ - Пољопривредни факултет
32.	<a href="#">Шмигић В. Нада</a>	УБ - Пољопривредни факултет
33.	<a href="#">Деспотовић М. Саша</a>	УБ - Пољопривредни факултет
34.	<a href="#">Мирковић М. Милица</a>	УБ - Пољопривредни факултет
35.	<a href="#">Пантић Д. Милена</a>	УБ - Пољопривредни факултет
36.	<a href="#">Петровић В. Александар</a>	УБ - Пољопривредни факултет
37.	<a href="#">Стајић Б. Славиша</a>	УБ - Пољопривредни факултет
38.	<a href="#">Урошевић М. Тијана</a>	УБ - Пољопривредни факултет

<b>Име и презиме</b>		<b>Весна Антић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Хемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемија	
Докторат	2003	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемија	
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1991	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Синтеза, структура и својства сегментираних поли(уретан-уреа-силоксана)	Милица Балабан (Хемијски факултет)	-	2013
2.	Миграција токсичних супстанци из металне амбалаже у конзервисане производе од меса, произведене за потребе војске Републике Србије	Бранислав Стојановић	2017	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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.	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
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( $\epsilon$ -caprolactone)- <i>block</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>block</i> -poly( $\epsilon$ -caprolactone). <i>Journal of the Serbian</i>			M23

	<i>Chemical Society</i> , 76 (12), 1703-1723.	
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( $\epsilon$ -caprolactone)-block-poly(dimethylsiloxane)-block-poly( $\epsilon$ -caprolactone). <i>Journal of Biomedical 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., 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.	M22
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., Godevac, 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 $\alpha,\omega$ -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> .	M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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, 2013 (три месеца) и 2010-2011 (три месеца) – DAAD 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		

<b>Име и презиме</b>		<b>Малиша П. Антић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Хемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемија	
Докторат	2006	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемија	
Магистратура	2000	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1990	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Оптимизација технолошког поступка производње сенфа са становишта стварања ароматског комплекса	Драгана Пауновић	-	2012
2.	Унапређење метода екстракције и одређивања конституентних и загађивачких елемената у угљу и електрофилтерском пепелу	Александра Тасић (Факултет за физичку хемију)	-	2016
3.	Карактеризација биљних екстраката и њихова примена за добијање нових функционалних освежавајућих пића	Марија Петровић	-	2015
4.	Обрада ферментисане pokožице грождја као споредног производа у производњи вина у циљу добијања потенцијалних функционалних састојака за прехранбену индустрију	Милан Стојановић	2017	
5.	Функционална својства одабраних биљних врста и њихова примена у циљу стабилизације нерафинисаног сунцокретовог уља	Александра Илић	2017	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Jovančević, 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., Jovančević, B.S., Plić, 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.	Jovančević, B., Antić, M., Pavlović, I., Vrvic, M., Beškovski, V., Kronimus, A., Schwarzbauer, J. (2008). Transformation of petroleum saturated hydrocarbons during soil bioremediation			M21

	experiments. <i>Water Air and Soil Pollution</i> , 190, 299-307.	
6.	Jovančičević, B., Antić, M., Vrvić, 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., 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
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., Vrvić, 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., Vrvić, 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 Analytical and Applied Pyrolysis</i> , 90 (2), 93-99.	M21
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., Gojgić-Cvijović, G., Vrvić, M., Jovančičević, 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 $\alpha,\omega$ -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., Jovančičević, 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> .	M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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

	<p>стипендија.</p> <p>2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат.</p> <p>3. Универзитет "Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат.</p> <p>4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.</p>
Други подаци које сматрате релевантним	

<b>Име и презиме</b>		<b>Мирољуб Б. Бараћ</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Биохемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија	
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехнологија	
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија у прехрамбеној технологији	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1988	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Утицај ензимске модификације на на технолошка функционална својства изолата протеина грчка	Славица Чабрило		2012
2.	Промјена протеинских профила током зрења бијелих сирева у саламури припремљених од козјег и крављег млијека	Миленко Смиљанић		2015
3.	Протеински профили пшенице и њихов утицај на технолошка својства брашна	Маријана Јанковић		2016
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Barač, 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., Krmjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž. Lj., Milojković - Opsenica, D. M., Barač, 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., Kaluđerović, L.M., Dojčinović, B.P., Barač, 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.	Barač, 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., Barač, 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
12.	Barac, M., Cabrilo, S., Pešić, M., Stanojević S., Pavlicevic M., Mačej 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.	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 Chemistry</i> , 59 (13), 7368-7376.	M21a
14.	Žilić, S. M., Barac, 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
15.	Žilić, S., Barac, M., Pešić, M., Dodig, D., Ignjatović-Micić, D. (2011). Characterization of Proteins from Grain of Different Bread and Durum Wheat Genotypes. <i>Int. J. Mol. Sci.</i> , 12 (9), 5878-5894.	M21
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата	331	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	54	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>Бараћ др Мирољуб је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио преко 190 научних референци. Едитор је два међународна часописа (<i>Food Research International</i>, <i>Heliyon</i>) од којих је један врхунски часопис са SCI-листе. Рецензент је за шест часописа са SCI-листе и то: <i>Journal of American Oil Chemical Society</i>, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <i>LWT-Food Science and Technology</i>, <i>Mljekarstvo</i>, <i>International journal of Food Science and Technology</i>, <i>Food Research International</i>, <i>Food and Function</i>, <i>Food and Bioproducts Processing</i> као и часописа <i>Technologica acta</i> (ISSN 1840-0426) и <i>Heliyon</i> који нису на SCI-листи.</p>		



<b>Име и презиме</b>		<b>Предраг Вукосављевић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Наука о конзервасању и врењу		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о конзервасању	
Докторат	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Конзервасање и врење	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Термална, хемијска и функционална својства тропа од јабуке и могућности примене у прехранбеној индустрији	Снежана Златановић	25.01.2017.	-
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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 (Elsevier Science Ltd., Oxford, UK)</i> , 60 (3), 241-247.			M21
2.	Gorjanovic, S., Novakovic, M., Vukosavljevic, P., Pastor, F., Tesevic, V., Suznjec, 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., Lazić, 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 Bioproducts Processing, (Elsevier Science Ltd., Oxford, UK)</i> , 91 (4), 473-480.			M21
7.	Urošević, T., Povrenovic, D., Vukosavljevic, P., Urošević, I., Stevanovic, S. (2017). Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices. <i>Food and Bioproducts Processing</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 &amp; 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</i>			M23

<i>Characterization.</i>		
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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		

<b>Име и презиме</b>		<b>Биљана В. Вуцелић-Радовић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Биохемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2009	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија	
Докторат	1992	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	1982	Универзитет у Београду, Природно-математички факултет	Биохемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1977	Универзитет у Београду, Природно-математички факултет	Хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Проучавање биолошки вредних компонента у производима површински обрађене и млевене пшенице	Вјачеслав Нешић		2004
2.	Биохемијске особине протеинског и угљенохидратног комплекса модификованих сојиних протеинских производа	Слађана Станојевић		2008
3.	Биохемијска карактеризација високопротеинских генотипова соје	Вук Ђорђевић		2010
4.	Биохемијска и молекуларна карактеризација симбиозе соје и различитих сојева <i>Bradyrhizobium japonicum</i> (Kirchner) Jordan у условима суше	Јелена Маринковић		2012
5.	Утицај садржаја подјединица $\beta$ конглицинина на технолошке функционалне особине протеина соје	Милица Павлићевић		2016
6.	Утицај резерве угљених хидрата стабла пшенице на наливање зрна и технолошки квалитет брашна у условима стреса изазваног дефолијацијом после цветања	Александра Шешлија	2016	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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, lipoxxygenase 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.	Vucelic-Radovic, B., Nestic, V., Demin, M., Milovanovic, M. (2006). The B group vitamins and mineral elements in the selective removal of wheat kernel layers. <i>Nat. Prod. Commun.</i> , 1 (11), 997-1002.	M23
11.	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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата	269	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	25	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни -
Усавршавања	NRRC, USDA, Реорџа (1988); Универзитет у Парми (2003); Универзитет Хоенхајм, Штутгарт (2005); БОКУ Универзитет у Бечу (2005)	
Други подаци које сматрате релевантним: Рецензент више научних часописа из категорије M20		

<b>Име и презиме</b>		<b>Илија Ђекић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Докторат	2006	Универзитет у Београду-Машински факултет	Пољопривредно машинство	
Магистратура	2000	Универзитет у Београду-Машински факултет	Пољопривредно машинство	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1993	Универзитет у Београду-Машински факултет	Пољопривредно машинство	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Унапређење одрживог квалитета пилећег меса и производа од пилећег меса у ланцу исхране	Дубравка Шкунца	2016	2019
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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., Jambak, 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 &amp; 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., Andelković 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 <sub>2</sub> , air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. <i>LWT - Food Science and Technology</i> ,			M21

	94, 64-72	
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, 148, Pages 5-12</i>	M21
13.	Tomasevic, I., Novakovic, S., Solowiej, B., Zdolec, N., Skunca, D., Krocko, M., Nedomova, S., Kolaj, R., Aleksiev, G., Djekic, I. (2018). Consumers' perceptions, attitudes and perceived quality of game meat in ten European countries. <i>Meat Science, 142, 5-13</i>	M21
14.	Tomasevic, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., Djekic, I. (2017). The use and control of nitrites in Serbian meat industry and the influence of mandatory HACCP implementation. <i>Meat Science, 134, 76-78</i>	M21
15.	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, 80, 59-66</i>	M21
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		242
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		60
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1                      Међународни 2
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

<b>Име и презиме</b>		<b>Душан Живковић</b>	
<b>Звање</b>		Редовни професор	
<b>Ужа научна област</b>		Технологија анималних производа	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о месу
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа
Магистратура	1991	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа

**Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година**

Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Квалитет трупова и меса јунади у функцији коришћења семена лана у исхрани	Маја Петричевић	-	2018
2.	Ефекти коришћења коеуговане линолне киселине у исхрани свиња на резултате това састав трупа и квалитет мишићног и масног ткива	Никола Станишић		2013
3.	Физичка, хемијска, сензорна и функционална својства ферментисаних кобасица са додатком биљних уља	Славиша Стајић		2015

\*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), \*\* Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)

**Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)**

1.	Stajić, S., Stanišić, N., Lević, S., Tomović, V., Lilic, 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 cultures. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 37 (5), 870-880.	M22
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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		Web of Science 25 (без аутоцитата)
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		11
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1      Међународни: 0
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		



<b>Име и презиме</b>		<b>Снежана Т. Јовановић</b>	
<b>Звање</b>		Редовни професор	
<b>Ужа научна област</b>		Технологија анималних производа	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку
Докторат	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа
Магистратура	1995	Пољопривредни факултет, Бања Лука	Прехрамбена технологија анималних производа
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1987	Пољопривредни факултет, Сарајево	Прерада и контрола пољопривредних производа

**Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година**

Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Утицај додатка протеинских концентрата на бази млека и ултразвучног третмана на карактеристике чврстог јогурта од козијег млека	Тања Вучић		31.10.2014.
2.	Утицај складиштења смрзнутог козјег млека, груша и груде на својства сира у саламури	Немања Кљајевић	23.11.2016.	

\*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), \*\* Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)

**Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 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	M22

	Lactic Acid Bacteria as Starter Cultures. <i>Food Technol. Biotechnol</i> , 51 (4), 554–563.	
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 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food</i> (p. 351). Novi Sad.	M34
9.	Marjanović, D., Jovanović, S., Baars, A., Barać, M. (2011). Effects of high hydrostatic pressure on the viscosity of $\beta$ -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 speed of spindle rotation. <i>Proceedings 2<sup>nd</sup> CEFSEER (Center of Excellence in Food safety and Emerging Risks) Workshop, 26th Symposium on Recent Developments in dairy technology</i> (pp. 8-10). Novi Sad.	M33
<b>Збирни подаци научне активности наставника</b>		
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
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>- објављено 220 библиографских јединица у домаћим и међународним часописима,</p> <p>- 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,</p> <p>- 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.</p> <p>- учествовање на домаћим и међународним симпозијумима, као и учеће у организовању научних скупова</p> <p>- коаутор 1 патента и 4 техничка решења</p> <p>- учесник у 8 научно-истраживачких пројеката</p> <p>- коаутор заштите географске ознаке порекла Сјеничког, Златарског, Сврљишког и Хомољског белог сира, Ужичког кајмака, Романијског скорупа-кајмака.</p> <p>- као ментор и члан комисије учествовала у изради и одбрани 70 дипломских радова, 3 специјалистичка рада, 2 магистарска рада, 3 докторске дисертације</p>		

<b>Име и презиме</b>		<b>Радојка О. Малетић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Статистика		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Статистика	
Докторат	1998	Економски факултет, Универзитет у Београду	Статистика	
Магистратура	1992	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Економика и организација удруженог рада	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Агроекономске науке	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Stanimirović, B., Popović Djordjević, J., Pejín, 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., Pejín, 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., Pejín, 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> .			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> , Elsevier, 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 (2), 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., Glamoclija, 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&amp;CEO</i> , 17 (3), 283-289.			M23
12.	Sokolović, D., Živanović, D., Radović, T., Lugić, Z.J, Šurlan-Momirović, G., Simić, A., Maletić R.,			M23

	Babić, S. (2011). Evaluation of <i>Lolium perenne</i> L. populations collection through multivariate analysis. <i>Genetika</i> , 43 (1), 129-140.	
13.	Glamočlija, Đ., Janković, S., Rakić, S., Maletić, R., Ikanović, J., Lakić, Ž. (2011). Effects of nitrogen 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.	M23
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. doi:10.1111/j.1745-4557.2010.00360.x	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. DOI: 10.2298/GENSR10023491	M23
18.	Simic, A., Vuckovic, S., Maletic, R., Sokolovic, D., Djordjevic, N. (2009). Impact of Seeding Rate and Interrow Spacing on Italian Ryegrass for Seed in the First Harvest Year. <i>Turkish Journal of Agriculture and Forestry</i> . 33 (5), 425-433.	M23
19.	Simić, M., Dolijanović, Ž., Maletić, R., Filipović, M., Grčić, N. (2009). The genotype role in maize competitive ability. <i>Genetika</i> , 41(1), 59-67. doi:10.2298/GENSR0901059S	M23
20.	Maletić R., Popović B., Paunović T. (2014). Regional aspect of agribusiness SMEs development in Serbia – opportunity to reduce unemployment. <i>Teme</i> , 4, 1445-1456.	M24

#### Збирни подаци научне активност 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		

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 уреживачког одбора научног часописа *Агроэкономика*. Члан је Статистичког друштва Србије, Друштва аграрних економиста Србије, као и ДАЕС удружења.

Име и презиме		<b>Виктор А. Недовић</b>	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Наука о конзервацији и врењу; Биохемија	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2012; 2013	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о врењу; Биохемија
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено- технолошке науке
Магистратура	1996	Универзитет у Београду, Технолошко-металрушки факултет	Хемијско инжењерство
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија

**Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година**

Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи	Тања Петровић		18.07.2011.
2.	Кинетика сушења и квалитет сушених плодова најзначајнијих сората шљива у Србији	Олга Митровић		18.12.2012.
3.	Инкапсулација арома у карнауба воску, алгинату и поливинил алкохолу	Стева Левић	2009.	05.12.2014.
4.	Инкапсулација биоактивних једињења из споредних производа прехранбене индустрије	Ана Калушевић	2015.	07.07.2017.

\*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), \*\* Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)

**Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 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., Hadnadev, 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., Kandylis, 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 &amp; 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.	Oketič, 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.	Lević, S., Djordjević, V., Rajić, N., Milivojević, M., Bugarski, B., Nedović, 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
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		2000
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		70
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2                      Међународни 4
Усавршавања		- 1997. и 1998. године шестомесечна специјализација на Институту за биотехнолошка истраживања и индустријске ферментације (MEURICE) у Бриселу, Белгија.
- У октобру 2004. године једномесечна специјализација у Федералном Биотехнолошком Центру за Истаживања у Пољопривреди (FAL) у Брауншвајгу, Немачка		
Обавио је велики број студијских посета престижним универзитетима и институтима у Белгији, Данској, Немачкој, Швајцарској, Грчкој, Француској, Словачкој, Словенији, Хрватској, Аустрији, Португалу, Италији, Турској, Белорусији, Израелу, Мађарској, Румунији, Бугарској, Пољској, Летонији, Литванији, Грузији, Финској, Норвешкој, Шведској, Шпанији, Канади, Чилеу, Индији, Кини,...		
Други подаци које сматрате релевантним		

<b>Име и презиме</b>		<b>Миомир Никшић</b>		
<b>Звање</b>		Редован професор		
<b>Ужа научна област</b>		Технолошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2006.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија са микробиологијом хране	
Докторат	1993.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Магистратура	1987	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1979	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Хемијска карактеризација, антимикуробна и антиоксидативна својства полисахарида лигниколних гљива <i>Ganoderma</i> spp., <i>Laetiporus sulphureus</i> и <i>Schizophyllum commune</i>	Анита Клаус		2011.
2.	Очување квалитета и антиоксидативности при конзервацији малине поступком дехидрофризинг	Снежана Стевановић		2012.
3.	Акумулација и трансформација селена у индустријским гљивама	Милена Савић		2014.
4.	Акумулација селена у субмерзно и индустријски гајеној гљиви <i>Coriolus versicolor</i>	Дуња Дувњак		2017.
5.	Утицај Se(IV)- и Se(VI)-модификованог зеолита на антиоксидативно и антимикуробно дејство гљива <i>Pleurotus ostreatus</i> и <i>Coriolus versicolor</i>	Данка Матијашевић		2017.
6.	Хемијска карактеризација и биолошка својства полисахаридних екстраката гљива <i>Fomes fomentarius</i> , <i>Auricularia auricula-judae</i> и <i>Sparassis crispa</i>	Јована Вундук		2017.
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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 (Online)</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 (IFSET)</i> ,			M21

	34, 1–8.	
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 (IJMM)</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 (IJMM)</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> . <i>Food Chemistry</i> , 129 (4), 1667-1675.	M21a
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., Bugarški, 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.	M21
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), 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 &amp; 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.	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
17.	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
18.	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
19.	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	M22



	behind consumers choice. <i>British Food Journal</i> , 120 (6), 1381-1394	
20.	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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		1064
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		42
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2      Међународни
Усавршавања	1984, 1985 (3 месеца) – Институт за микробиологију, Чехословачка академија наука "Интеркација бактерија и гљива" 1987 (6 месеци) – Учесник тренинга о технологији ензима микроорганизама, Јапанска влада - Osaka Municipal Technical Research институт, Осака-Јапан. 1988 (6 месеци) - Биохемија и генетика микроорганизама, "Генетика гљива", Универзитет у Нотингему, Катедра за Биологију, Лондон. 1998, 2001 (1 месец) - Asia Pacific Edible Mushroom Training Center, Fuzhou, Кина 2002 (1 месец) - FDA и USAID тренинг о микотоксинима у прехранбеним производима и посета Одсеку за прехранбену технологију на Универзитету у Тенесију, УСА. 2002, 2006 (1 месец): Тренинг о безбедности хране на Институту за науку и технологију пољопривредних производа, Хонг Конг, Универзитет у Кини 2004 и 2008 – Тренинг у области микробиолошке безбедност хране, USDA and Kornacki Food Safety Associates, у трајању од две недеље	
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		

<b>Име и презиме</b>		<b>Предраг Д. Пуђа</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Технологија анималних производа		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2008.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку	
Докторат	1992.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	1989.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено технолошке науке - технологија млека	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1979.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија-Технологија млека	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека са дијететским и функционалним својствима	Јелена Б. Миоциновић		01.06.2010.
2.	Утицај састава и термичког третмана млека на дистрибуцију протеина у производњи кајмака и својства формиране покожице	Мира Радовановић		26.04.2013.
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, 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</i> , 78, 82-89.			M21
3.	Miocinovic, J., Thien, T., Le 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., Nedeljkovic, A., Stanistic, N., 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</i>			M21

	<i>Science</i> , 98 (11), 7573-7586.		
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
<b>Збирни подаци научне активности наставника</b>			
Укупан број цитата, без аутоцитата			
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	
Други подаци које сматрате релевантним			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уџбеник «Технологија млека I. Сирарство - Општи део», ISBN 978 – 86 – 7834 – 036 – 9.</li> <li>- 1 прилог у монографији међународног значаја и 11 прилога у монографији националног значаја</li> <li>- 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</li> <li>- уредник монографије «Сирарство», Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1996. година</li> <li>- уредник монографије «Сиреви пареног теста» (аутори: Никетић, Г., Пуђа, П., Милановић, С., Секуловић, Н.), Завод за сточарство, Заједница сточарства, Београд, 1998. година</li> <li>- 3 техничка решења</li> <li>- 9 технолошких решења, увођење нових производа у индустријску производњу, Потврда Фабрике “Džersi”, Књажевац: br 222, 222/1, 222/2, 222/3, 222/4, 222/5, 222/6, 222/7, 222/8 од 29. 6. 2000. год.</li> <li>- Руководилац пројекта технолошког развоја «Индустријска производња кајмака»</li> <li>- Учешће на већем броју пројеката у периоду од 1985 год. – данас</li> <li>- Учешће на домаћим и међународним скуповима</li> <li>- Ментор 1 магистарског рада, 1 докторске дисертације и члан комисије у изради 3 докторске дисертације</li> <li>- менотор и члан комисије у бројним дипломским радовима</li> </ul>			

<b>Име и презиме</b>		<b>Драгослава Радин</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Технолошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2011	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Докторат	1999	Универзитет у Новом Саду-Пољопривредни факултет	Вирусологија	
Магистратура	1995	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Микробиологија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1983	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Бактериофаги као агенси у контроли формирања биофилмова <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Вујовић Бојана		2016
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	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
2.	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
3.	Radin, D. (2012). Human norovirus transmission due to contaminated fresh fruit and vegetables. <i>Arch. Biol. Sci., Belgrade</i> , 64 (4), 1405-1411.			M23
4.	Velebit, B., Radin, D., Teodorovic, V. (2015). Transmission of common foodborne viruses by meat products. <i>Procedia Food Science</i> , 5, 304 – 307.			M23
5.	Radin, D. (2014). New trends in food- and waterborne viral outbreaks. <i>Arch. Biol. Sci., Belgrade</i> , 66 (1), 1-9.			M23
6.	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
7.	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
8.	Radin, D. (2013). Significance and molecular detection of noroviruses in fresh produce. In Mendez-Vilas (Eds.), <i>Microbial pathogens and strategies for combating them: science, technology and education</i> . (pp. 1893-1904) Spain: Formatex.			M14
9.	Josic, D., Radin, D. (2012). Molecular markers and phage typing as a tool for diversity estimation of rhizobia. In Hristov N. (Eds.), <i>Biotechnology and Biodiversity, Forth Joint UNS – PSU Bioscience</i> . (pp. 298-313). Serbia: Novi Sad.			M14
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>				
Укупан број цитата, без аутоцитата		34		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		8		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни	
Усавршавања		1980 Laiterie 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
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>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.</p>	

<b>Име и презиме</b>		<b>Весна Б. Радојичић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Наука о преради ратарских сировина		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2007	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2002	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1991	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија ратарских производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Примена стабљика дувана типа Берлеј и процена доприноса искоришћењу пољопривредне биомасе у Србији	Гордана Ј. Кулић	13.03.2018.	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Radojičić, V., Djulančić, N., Srbinska, 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., Maluckov, M., Radojičić, V. (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., Radojičić, V., Srbinska, 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.	Radojičić, V., Nikolić, M., Adnađević, B. (2009). The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures. <i>Hemijska industrija</i> , 8, 579-583.			M23
6.	Radojicic, V., Djulancic, N., Srbinska, M. (2018, in press). Influence of waterpipe mixture composition on formation of components in particulate phase of mainstream smoke. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> . doi:10.26327/RBL2017.130.			M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>				
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); ЈТИ, Global quality - Product identification, Trier, Germany, 2014 (обука за препознавање фалсификата у форензичкој лабораторији).		

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 биодеградације“.

<b>Име и презиме</b>		<b>Зорица Т. Радловић</b>	
<b>Звање</b>		Редовни професор	
<b>Ужа научна област</b>		Технолошка микробиологија	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија
Докторат	2007	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија
Магистратура	1992	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија

**Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година**

Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Карактеризација бактериоцина бактерија млечне киселине и механизми деловања на сензитивне ћелије	Гордана Узелац		2014
2.	Примена и вијабилност аутохтоних спреј сушених потенцијалних пробиотских бактерија млечне киселине у храни и гастроинтестиналним условима	Милица Мирковић		2016
3.	Карактеризација и детерминација бактериоцина аутохтоних лактокока	Немања Мирковић		2016
4.	Примена аутохтоних пробиотских бактерија и омега 3 масних киселина у производњи сира од ултрафилтрираног млека	Душан Кекуш	2017	

\*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), \*\* Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)

**Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 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 Barbarosa-Canovas G.V. (Ed.), <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food</i> . (pp. 237-256). Washington: Springer.	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., Lars Wadso, P., Dejmek., F. Gomez Galindo (2013). Behaviour of the Surviving Population of <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields. <i>Innovative Food Science &amp; Emerging Technologies</i> , 17, 93-98.	M21
4.	Mirkovic, N., Polovic, N., Vukotic, G., Jovic, 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., Jovic, B., Miljkovic, M., Strahinic, I., Fira, Dj., Radulovic, Z., Kojic,	M21



	M. (2015). Proteinase PrtP impairs lactococcin LcnB activity in <i>Lactococcus lactis</i> BGMN1-501: new insights in bacteriocin regulation. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 6 (92), 1-8.	
6.	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 &amp; Biotechnology</i> , 51 (4), 446-452.	M22
7.	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
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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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		

<b>Име и презиме</b>		<b>Вера Б. Раичевић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Еколошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Еколошка микробиологија	
Докторат	1996	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Микробиологија земљишта и вода	
Магистратура	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Микробиологија земљишта и вода	
Магистарска диплома	-	-	-	
Диплома	1984	Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет-Биологија	Биологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Преживљавање микоризираних садница смрче ( <i>Picea abies</i> L.Karst) и белог бора ( <i>Pinus sylvestris</i> L). на депосолу Мајданпека	Весна Голубовић Ђургуз		2008
2.	Изолатија, карактеризација и селекција микробних популација у биодградацији метил терцијарног бутил етра (МТВЕ)	Блажо Лалевић		2009
3.	Контаминација биљака патогеним бактеријама из воде за наводњавање	Игор Кљујев		2012
4.	Биопотенцијал компоста и продуката компоста	Мира Милинковић		2013
5.	Гљиве из агроиндустријског отпада као антагонисти фитопатогеним гљивама	Јелена Јовичић Петровић		2014
6.	Фактори погоршања квалитета вода плитких панонских језера и њихов допринос еколошком ризику	Жељка Рудић		2015
7.	Бактериофаги као агенси у контроли формирања биофилмова <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Бојана Вујовић		2016
8.	Биодиверзитет квасаца у земљишту и њихов значај у одрживој пољопривреди	Данка Радић		2017
9.	Бактерије стимулатори биљног раста као потенцијал у екоремедијацији оштећених земљишта	Вера Карличић		2017
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Кљујев, I., Раичевић, V., Вујовић, 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 Reserch</i> , 24 (4), 3375-3386.			M22
3.	Karličić, V., Radić, D., Jovičić-Petrović, J. Lalević, B., Golubović-Čurguz, 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



<b>Име и презиме</b>		<b>Андреја Рајковић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Докторат	2006	Универзитет у Генту	Наука о храни	
Магистратура	2002	Универзитет у Генту	Наука о храни	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2002	Универзитет у Генту	Наука о храни и технологија хране	
Диплома	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Possibilities for application of antimicrobial treatments for control of <i>Campylobacter jejuni</i> and <i>Bacillus cereus</i> in food	Никола Томић		2012
2.	Decontamination possibilities with intense light pulses in meat industry	Игор Томашевић		2011
3.	Response of <i>Campylobacter jejuni</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to mild decontamination treatments and their subsequent behavior under suboptimal conditions	Нада Шмигић		2010
4.	Detection and quantification of enterotoxin production and involvement of intestinal mucus adherence in relation to <i>Bacillus cereus</i> diarrheal food poisoning	Varvara Tsilia		2017
5.	LC-MS/MS in detection, quantification, control, and toxicity assessment of <i>Bacillus cereus</i> cereulide, and <i>Fusarium</i> spp. beauvericin and enniatins in food and feed	Marlies Decler		2017
6.	Drying and inactivation technologies in microbial food safety	Siméon Bourdoux	2015	
7.	Impact of heterogeneity of <i>Bacillus cereus</i> on food safety in mild food processing	Katrien Begyn	2016	
8.	Host-pathogen interaction with in-vitro and in-silico assessment of effects of <i>B. cereus</i> toxins on human cell lines	Jelena Jovanovic	2017	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Udovicki, B., Audenaert, K., De Saeger, S., Rajkovic, A. (2018). Overview on the Mycotoxins Incidence in Serbia in the Period 2004-2016. <i>Toxins (Basel)</i> , 10(7). doi: 10.3390/toxins10070279.			M21

2.	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. doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.03.047.	M21
3.	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. doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.04.048.	M21
4.	Jacxsens, L., Ambroos, S., Keuckelaere, A., Deliens, B., Rajkovic, B., 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. doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.11.019.	M21
5.	Decler, M., Rajkovic, A., Benedikt, S., 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. doi.org/10.1016/j.chroma.2016.10.003.	M21
6.	Bourdoux, S., Dan, L., Rajkovic, A., Devlieghere, D., 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. doi.org/10.1111/1541-4337.12224.	M21
7.	Foubert, A., Beloglazova, N., Rajkovic, A., Benedikt, S., Madder, A., Yu, I., De Saeger, S. (2016). Bioconjugation of quantum dots: Review & impact on future application. <i>Trends in Analytical Chemistry</i> 83, 31–48. doi.org/10.1016/j.trac.2016.07.008.	M21
8.	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. doi:10.3390/toxins8040118.	M21
9.	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 &amp; Food Research</i> , 00, 1-9. doi: 10.1002/mnfr.201500999.	M21
10.	Tsilia, V., Kerckhof, F., 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>American Society for Microbiology</i> , 82 (1), 289 – 296. doi:10.1128/AEM.02940-15.	M21
11.	Tsilia, V., Uyttendaele, M., Kerckhof, 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. doi: 10.1089/fpd.2014.1926.	M21
12.	Sieprath, T., Corne, T.D., Nootboom, M., Grootaert, C., Rajkovic, A., Buyschaert, B., Robijns, J., Broers, J.L., Ramaekers, F.C., Koopman, W.J., Willems, P.H., De Vos, W.H. (2015). Sustained accumulation of prelamin A and depletion of lamin A/C both cause oxidative stress and mitochondrial dysfunction but induce different cell fates. <i>Nucleus</i> , 6 (3), 236-46. doi: 10.1080/19491034.2015.1050568	M21
13.	Kirezieva, K., Luning, P. A., Jacxsens, L., Allende, A., Johannessen, G. S., Tondo, E. C., Rajkovic, A., Uyttendaele, M., Van Boekel, M. A. J. S. (2015). Factors affecting the status of food safety management systems in the global fresh produce chain. <i>Food Control</i> , 52 (0), 85-97. doi:10.1016/j.foodcont.2014.12.030.	M21
14.	Rajkovic, A., Grootaert, C., Butorac, A., Cucu, T., De Meulenaer, B., Van Camp, J., Bracke, M., Uyttendaele, M., Bacun-Druzina, V., Cindric, M. (2014). Sub-emetic toxicity of <i>Bacillus cereus</i> toxin cereulide on differentiated Caco-2 cells. <i>Toxins</i> , 6 (8), 2270-2290. doi: 10.3390/toxins6082270.	M21
15.	Rajkovic, A. (2014). Microbial toxins and low level of foodborne exposure. <i>Trends in Food Science and Technology</i> , Volume 38 (2), 149–157.	M21

	doi:10.1016/j.tifs.2014.04.006.		
16.	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, 196–199. doi: 10.1016/j.jclepro.2014.04.062.		M21
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>			
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			

<b>Име и презиме</b>		<b>Милош Б. Рајковић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Хемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2005	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемија	
Докторат	1986	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Електроаналитичка хемија	
Магистратура	1983	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Електроаналитичка хемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1980	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Неорганска и аналитичка хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	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
2.	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
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 &amp; Transducers</i> , 119, 91-103.			M21
4.	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
5.	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
6.	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
7.	Vukašinović, I.Ž., Todorović, D.J., Đorđević, A.R., Rajković, M.B., & Pavlović, V.B. (2013). Depth Distribution of <sup>137</sup> Cs in Anthrosol from the Experimental Field "Radmilovac" near Belgrade, Serbia. <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> , 64, 425-430.			M23
8.	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 &amp; Transducers</i> , 125, 115-130.			M23
9.	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. doi: 10.4236/jwarp.2012.49090.			M23
10.	Rajković, M.B., Lučić, M. (2018). Farmaceutski preparati i opojne droge kao kontaminirajuće			M24

	supstance površinskih i otpadnih voda. <i>Zaštita materijala</i> , 59, 367-384. doi: 10.5937/ZasMat1803367R	
11.	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. doi: 10.5937/ZasMat1801079T	M24
12.	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
	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. doi: 10.5937/ZasMat1502213R	M24
13.	Rajković, M.B., Sredović Ignjatović, I., Ignjatović, Lj., Nedović, V., Prijić, 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. doi: 10.5937/ZasMat1504510R	M24
14.	Tošković, D.V., Rajković, M.B., Tomić, M.V., Tošković, N.D., Danijela Z. Rajić, D.Z. (2016). Određivanje brzine korozije austenitnih čelika u rastvorima kalcijum-hipohlorita. <i>Zaštita materijala</i> , 57, 296-304. doi: 10.5937/ZasMat1602296T	M24
15.	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. doi: 10.5937/ZasMat170217R	M24
16.	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. doi: 10.5937/ZasMat1703349I	M24
17.	Vukašinović, I.Ž., Rajković, M., Todorović, D.J. (2016): Radioaktivnost u zemljištu. „Distribucija <sup>137</sup> Cs u 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.	M45
18.	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
19.	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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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: <b>1.</b> Монографије: 5; <b>2.</b> Монографски рад: 17. <b>3.</b> Поглавље у монографији међународног значаја: 1; <b>4.</b> Реализован патент: 1. <b>5.</b> Радови објављени у врхунском часопису међународног значаја: 9; <b>6.</b> Радови објављени у часопису међународног значаја: 32; <b>7.</b> Радови објављени у часопису M24: 4; <b>8.</b> Радови објављени у часопису националног значаја: 93; <b>9.</b> Радови саопштени на скупу међународног значаја: 86; <b>10.</b> Пленарно предавање на скупу националног значаја: 1; <b>11.</b> Радови саопштени на		



скупу националног значаја: 140; **12.** Одржано предавање по позиву: 8; **13.** Научно-истраживачки пројекти: 6; **14.** Ментор **9** и коментор **2** дипломска рада, коментор 5 магистарска рада, ментор 1 специјалистичког рада и коментор једне докторске дисертације. **15.** Редовни члан Инжењерске академије Србије (од 2001) и секретар Одељења за технологију и металургију; **16.** Члан Advisory Editorial Board of Journal Archives of Industrial Hygiene and Toxicology; **17.** Рецензент часописа: *Zaštita materijala*, *Journal of the Serbian Chemical Society*, *International Journal of Phytoremediation*, *Journal of Central European (JCEA)*, *Technologica Acta (Bosnia and Herzegovina)*, *Archives of Industrial Hygiene and Toxicology*, *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, *Water, Air & Soil Pollution*, *Journal of Environmental Management*, *Hemijska industrija*, *Journal of Agricultural Sciences*, *Journal of Engineering & Processing Management*, *Archives of industrial Hygiene and Toxicology*.

<b>Име и презиме</b>		<b>Весна Ракић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Физичка хемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Физичка хемија	
Докторат	1999	Универзитет у Београду, Факултет за физичку хемију	Физичка хемија	
Магистратура	1991	Универзитет у Београду, Факултет за физичку хемију	Физичка хемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1981	Универзитет у Београду, Природно математички факултет	Физичка хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Изоловање и физичко-хемијска карактеризација уља из семенки грожђа	Марко Малићанин	-	2014
2.	Адсорпционе и каталитичке способности мезопорозних зеолита типа MFI, BEA и FAU	Владислав Рац	-	2015
3.	Антиоксидативност и функционалност трајних пекарских производа са додатком проса ( <i>Panicum miliaceum</i> L.)	Дајана Полексић	-	2019
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> –Nb <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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, 112-117.	M21
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 <sub>3</sub> -CH <sub>2</sub> -CH(NH <sub>3</sub> )-CH <sub>3</sub> ](ZnPO <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> . <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362, 1991-1995.	M22
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		776
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		47
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1                      Међународни 2
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.		

<b>Име и презиме</b>		<b>Слађана П. Станојевић</b>		
<b>Звање</b>		Редовни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Биохемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија	
Докторат	2008	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија у прехрамбеној технологији	
Магистратура	1998	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија у прехрамбеној технологији	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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., Škoparija, 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			M21

	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.	
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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"> <li>• 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Груп-Школа рачунара; Програмски пакет П-1“</li> <li>• 2007. године завршила је обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - Shimadzu, LC-20A Prominence“</li> <li>• 2010. године завршила је обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“</li> <li>• 2010. године завршила је обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“</li> <li>2013. године завршила је обуку из области „Food chain management“, CAPINFOOD</li> </ul>	
Други подаци које сматрате релевантним		
<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 39<sup>th</sup> 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>		

<b>Име и презиме</b>		<b>Мирјана А. Демин</b>	
<b>Звање</b>		Ванредни професор	
<b>Ужа научна област</b>		Наука о преради ратарских сировина	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технологија ратарских производа
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.	Оптимизација пецивних својстава пшеничног брашна ниског квалитета додатком одабраних побољшивача	Јовановић Драгана	2018
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>			
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</i> , OnLine-First (00), 47-47.		M23
3	Демин, М., Вуцелић-Радовић, Б., Баџац, Н., Тисина, Н. Н., Миловановић, М. (2013). Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00), 48-48.		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</i> , OnLine-First (00), 91-91.		M23
5	Шимурина, О., Попов, С., Филипчев, Б., Додић, Ј., Бодрожа-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	Вуцелић-Радовић, Б., Нешић, В., Демин, М., Миловановић, М. (2006). The B group vitamins and mineral elements in selective removal of wheat kernel layers. <i>Natural Product Communications</i> , 1 (1), 997-1002.		M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>			
Укупан број цитата, без ауоцитата	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 EU. Председник Комисије за стандарде за жита KS E034-4 Института за стандардизацију Србије. Технички оцењивач и члан секторског комитета АТС-а.	

<b>Име и презиме</b>		<b>Анита Клаус</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Технолошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Магистратура	2004	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Испитивање антимикробних особина хитозана на раст <i>Listeria monocytogenes</i> у поврћу	Гордана Јовановић		2016.
2.	Карактеризација и инкапсулација биолошки активних компоненти из гљива <i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel, <i>Handkea excipuliformis</i> (Bull.) Kreisel i <i>Vascellum pretense</i> (Pers.) Kreisel	Предраг Петровић	2017.	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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., Žizak, 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 &amp; 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. (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
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>Hemijska 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., Žizak, 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	2002. Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, April - May, 2002. 2003. Training course in Food Safety Microbiology at Kornacki Food Safety Associates, LLC, 6939 Raymond Rd., Madison, WI 53719, 15-30.7. 2003. 2004. PCR workshop на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду, 23-30.4. 2006. Seminar: MILLIPORE Process Monitoring Tools in Microbiological Quality Control in Food and Beverage Industry, 9. Februar 2006., Beograd, Srbija. 2008. Training course organised within safe foods integrated project: "Stakeholder Engagement in
-------------	---

	<p>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. МИС 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>
<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.</p>	

<b>Име и презиме</b>		<b>Маја С. Козарски</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Биохемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија	
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Биохемија	
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија у прехрамбеној технологији	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Биохемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	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>Phellinus linteus</i> . <i>Food Chemistry</i> , 129, 1667-1675.			M21a
2.	Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Todorović, N., Jakovljević, D., Žižak, Ž., Pavlović, V., Lević, S., Nikšić, 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
3.	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 (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.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, 144-153.			M21
5.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Nikšić, 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.			M21
6.	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Žižak, Ž., Nikšić, M., Jakovljević, D., Vrvic, M.M., van Griensven, L.J.L.D. (2015). Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries): primary mechanisms. <i>Food &amp; Function</i> , 6, 1875-1886.			M21
7.	Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žižak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarški, 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., Vrvić, M.M., van Griensven, L. (2015). Antioxidants of edible mushrooms. <i>Molecules</i> , 10, 19489-19525.	M22
<b>Збирни подаци научне активности наставника</b>		
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		

<b>Име и презиме</b>		<b>Јованка Лаличић-Петронијевић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Наука о преради ратарских сировина		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2013	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина	
Магистратура	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија биљних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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(A), 329-37.			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			M23

	spreads during storage up to 180 days. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (5), 781-793.	
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>3<sup>rd</sup> Workshop of Specific Methods for Food Safety and Quality, PHYSICAL CHEMISTRY 2012 Satellite Event, Belgrade, Society of Physical Chemists of Serbia and Vinča Institute of Nuclear Sciences</i> (pp. 15-18). Belgrade.	M33
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>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>The Third International Symposium on Agricultural Engineering</i> (p. 34). Belgrade.	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>The Third International Symposium on Agricultural Engineering</i> , (p. 32). Belgrade.	M34
15.	Rabrenović, B., Demin, M., Laličić-Petronijević, J. (2017). Sezorna svojstva kroasana pripremljenih sa različitim vrstama masnoća. <i>Uljarstvo</i> , 48 (1), 43-53.	M52
16.	Rabrenović, B., Demin, M., Laličić-Petronijević, J. (2014). <i>Salvia hispanica</i> L.– potencijalna sirovina za dobijanje nutritivno vrednog ulja. <i>Uljarstvo</i> , 45 (1), 77-84.	M52
17.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović Z., Komes, D. Pezo, L. (2018). Probiotici kao agensi poboljšanja kvaliteta čokolade. <i>XII kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem MIKROMED REGIO 2018</i> (p. 182). Beograd.	M62
18.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Brajdić, J., Stevanović, M. (2018). Senzorska svojstva pralina punjenih medom sa dodatkom voća i lekovitog bilja. <i>UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary</i> (pp. OH7-FCS 7). Belgrade.	M64
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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: Аутор једног и рецензет једног техничког решења из области прехранбене технологије; Координатор семинара из области сензорне алализе прехранбених производа у бројним реномираним компанијама за производњу хране; Члан комисије за оцењивање кондиторских производа на Новосадском сајму		

<b>Име и презиме</b>		<b>Јелена Миоциновић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Технологија анималних производа		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку	
Докторат	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2004	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено технолошке науке - технологија млека	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1998	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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			M21

	properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98 (11), 7573-7586.		
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>			
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Young Scientist Exchange Program (YSE), Texas A&amp;M University, Texas, USA, 2003.god.</li> <li>- University of Gent, Belgium, Basileus Program, 6 meseci, 2009 – 2010.</li> <li>- 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 .</li> <li>-Linneus Palme Project, Lund University, Sweden, 2014.</li> </ul>		
Други подаци које сматрате релевантним			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Учешће на пројектима у периоду од 1999. год. до данас: 5 национална и 3 међународна пројекта</li> <li>- Ментор и члан комисије дипломских и мастер радова (90); Члан комисије 3 докторске дисертације;</li> <li>- 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)</li> </ul>			



<b>Име и презиме</b>		<b>Мирјана Б. Пешић</b>	
<b>Звање</b>		Ванредни професор	
<b>Ужа научна област</b>		Биохемија	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Биохемија
Магистратура	2003	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија у прехрамбеној технологији
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1996	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија биљних производа

**Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година**

Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Анализа хемијских и нутритивних карактеристика полена који су медоносне пчеле сакупиле у различитим крајевима Србије	Александар Костић		2015

\*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), \*\* Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)

**Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 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 &amp; 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 Nedovic V., Raspor P., Tumbas V. and Barbosa-Cánovas G. (Eds.). <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food</i> . (pp. 163-175). Springer.	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.	Barać, M.B., Pešić M.B., Stanojević S.P, Kostić, A. Bivolarević 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.	Pešić, M.B., Barać M.B., Stanojević 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., Žilic, M.S., Kresović, 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.	Pešić, M.B., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Ristić, N.M., Mačej, 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	M21a

	(36), 9221-9228.	
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. (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.	M21
12.	Barač, M., Čabrilo, S., Pešić, M., Stanojević, S., Pavlicevic, M., Mačej, O., Ristić N. (2011). Functional Properties of Pea ( <i>Pisum sativum L</i> ) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , 12 (12), 8372 – 8387.	M21
13.	Žilić, S. M., Barač, M. B., Pešić, M. B., Mladenović Drinić, S. D., Ignjatović-Mićić, 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 Chemistry</i> , 59 (13), 7368-7376.	M21a
15.	Pešić, M. B., Vucelić-Radović, B. V., Barač, 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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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 међународних 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>		

<b>Име и презиме</b>		<b>Јелена Б. Поповић – Ђорђевић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Хемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемија	
Докторат	2010	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Органска хемија	
Магистратура	2001	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Органска хемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1989	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Примењена хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Sarikurkcu, 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
2.	Miljković, 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
3.	Mudrić, S.Ž., Gašić, U.M., Dramićanin, A.M., Ćirić, I. Ž., Miljković-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.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
5.	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
6.	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
7.	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
8.	Vujović, D., Maletić, R., Popović-Djordjević, 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, 587–594.			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.	Stanimirovic, B., Vujovic, D., Pejin, B., Popovic Djordjevic, J., Maletic, R., Raicevic, P., Tesic, 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.	Pejin, B., Stanimirović, B., Vujović, D., Popović Djordjević, J., Velicković, M., Tesević, 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
13.	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
14.	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
15.	Kostić, A. Ž., Pantelić, N.Đ., Jonaš, J.P., Kaluđerović, 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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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 &amp; 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-еколошка безбедност").		

<b>Име и презиме</b>		<b>Биљана Б. Рабреновић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Наука о преради ратарских сировина		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2012	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Прехрамбено-биотехнолошке науке	
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	1995	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија биљних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	-	-	-	-
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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	Gorjanović, S., Rabrenović, B., Novaković, M., Dimić, E., Basić, Z., Sužnjević, D. (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	Rabrenović, B., Dimić, E., Maksimović, M., Šobajić, S., Gajić-Krstajić, Lj. (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, 74–78 .			M23
7.	Rabrenović, B., Dimić, E., Maksimović, M., Šobajić, S., Gajić-Krstajić, Lj. (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, 74–78 .			M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>				
Укупан број цитата, без ауоцитата	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 КС Е034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи при Институту за				

стандардизацију Србије. Члан је саветодавног одбора у часопису националног значаја „Уљарство“.

<b>Име и презиме</b>		<b>Игор Томашевић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Технологија анималних производа		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о месу	
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технологија анималних производа	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2000	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Унапређење одрживог квалитета пилећег меса и производа од пилећег меса у ланцу исхране	Дубравка Шкунца		2019
2.	Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла	Бојана Миловановић	2019	
3.	Утицај додатка вргања ( <i>Boletus edulis</i> ), лисичарке ( <i>Cantharellus cibarius</i> ) и црне трубе ( <i>Craterellus cornucopioides</i> ) на укупан квалитет барених кобасица у типу франкфуртера	Саша Новаковић	2019	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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.	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. doi: 10.1016/j.meatsci.2015.12.008			M21
7.	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 Portobello</i> . <i>LWT - Food Science and Technology, In Press, Accepted Manuscript</i> .			M21

	doi: <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.036">http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.036</a> (IF 2.711)	
8.	Rajkovic, A., Tomasevic, I., De Meulenaer, B., Devlieghere, F. (2016). The effect of pulsed UV light on <i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella Typhimurium</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> and staphylococcal enterotoxin A on sliced fermented salami and its chemical quality. <i>Food Control</i> . doi: <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.09.029">http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.09.029</a>	M21
9.	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. doi: 10.1016/j.foodcont.2015.10.034	M21
10.	Djekic, I., Kuzmanović, J., Anđelković, A., Saračević, M., Stojanović, M., Tomašević, I. (2016). Effects of HACCP on process hygiene in different types of Serbian food establishments. <i>Food Control</i> , 60, 131-137. doi: 10.1016/j.foodcont.2015.07.028	M21
11.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Puđa, P., Klaus, A. (2016). Total quality index of Agaricus bisporus mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . doi: 10.1002/jsfa.8142	M21
12.	Tomašević, I., Petrović, J., Jovetić, M., Raičević, S., Milojević, M., Miočinović, 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. doi: 10.1016/j.foodcont.2015.03.017	M21
13.	Djekic, I., Miodinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Tomic, N. (2014). Environmental life-cycle assessment of various dairy products. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 68, 64-72. doi: 10.1016/j.jclepro.2013.12.054	M21
14.	Tomašević, I., Šmigić, N., Dekić, 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. doi: 10.1016/j.foodcont.2012.11.046	M22

#### Збирни подаци научне активност наставника

Укупан број цитата, без аутоцитата	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	34
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1      Међународни
Усавршавања	Meat Production & Management Course, University of Jerusalem-Israel, 7-31 March 2005. Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course Texas A&M University – College Station, USA, 13th -15th September 2005.;Strengthening Food Safety Systems, Wageningen University & Research Center in Netherlands, Wageningen,Netherland, October 15th-November 2nd 2007.; ERASMUS MUNDUS, External Cooperation Window Project, BASILEUS - Balkans Academic Scheme for the Internationalisation of Learning in cooperation with EU universities, Doctorate Scholarship, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium,12th February-12th December 2009.



<b>Име и презиме</b>		<b>Никола Томић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технологија анималних производа	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
-	-	-	-	-
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.03.034			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. doi:10.1016/j.postharvbio.2015.09.009			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. doi:10.1016/j.lwt.2017.02.008			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. doi:10.1002/jsfa.8592			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 <sub>2</sub> , air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. <i>LWT</i> , 94, 64-72. doi:10.1016/j.lwt.2018.04.029			M21
6.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupcevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. <i>Food Control</i> , 80, 151-161. doi:10.1016/j.foodcont.2017.04.048			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

	doi:10.1016/j.jclepro.2014.04.062	
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. doi:10.1016/j.jclepro.2013.12.054	M21
9.	Tomasevic, I., Smigic, N., Djekić, 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. doi:10.1016/j.foodcont.2012.11.046	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. doi:10.1016/j.idairyj.2016.12.004	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 &amp; Business Excellence</i> , 25 (3-4), 383-396. doi:10.1080/14783363.2013.776765	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. doi: 10.15567/mljekarstvo.2016.0105	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. doi:10.1108/BFJ-08-2013-0228	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. doi:10.1111/j.1745-4573.2008.00111.x	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. doi:10.1108/BFJ-01-2018-0052	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. doi:10.1080/10429247.2017.1339582	M23

#### 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"> <li>- The 6<sup>th</sup> 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008.</li> <li>- EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010.</li> <li>- ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER &amp; Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија).</li> <li>- 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).</li> <li>- HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија).</li> <li>- 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).</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Jun 24-28, 2013. (курс одржан у Београду, Србија).</li> <li>- ISO 14001:2004 Environmental Management Systems Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Novembar 19-23, 2013. (курс одржан у Београду, Србија).</li> <li>- Hands-on Sensory Evaluation Workshop. Radionica održana u Istanbulu u Rurskoj od 23. do 25. septembra 2013. god. u organizaciji kompanije Frutarom Etol (Slovenia).</li> </ul>
Други подаци које сматрате релевантним	

<b>Име и презиме</b>		<b>Ненад Филиповић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Хемија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Хемија	
Докторат	2010	Универзитет у Београду – Хемијски факултет	Хемија/Неорганска хемија	
Магистратура	2005	Универзитет у Београду – Хемијски факултет	Хемија/Неорганска хемија	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2002	Универзитет у Београду - Хемијски факултет	Хемија/Неорганска хемија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	**
1.	<i>N</i> -хетероароматични хидразони и дихиразони дихидразида угљене и тиоугљене киселине: карактеризација, квантномеханичка студија и биолошка активност	Александра Божић		2017
2.	Спектроскопска и електрохемијска карактеризација, квантномеханичка студија и биолошка активност 1,3-селеназол-2-илхидразона, 1,3-тиазол-2-ил-хидразона и њихових комплекса са кобалтом(III)	Hana Abdullah Elshaflu		2018
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
1.	Bjelogrić, S., Todorović, T., Cvijetić, I., Rodić, M.V, Vujčić, M., Marković, S., Araškov, J., Janović, B., Emhemmed F., Muller, C.D, Filipović, N.R. (2019). A novel binuclear hydrazone-based Cd(II) complex is a strong pro-apoptotic inducer with significant activity against 2D and 3D pancreatic cancer stem cells. <i>Journal of Inorganic Biochemistry</i> , 190, 45-66.			M21
2.	Elshaflu, H., Todorović, T., Nikolić, M., Lolić, A., Višnjevac, A., Hagenow, S., Padrón, J.M., García-Sosa, A.T, Djordjević, I., Grubišić, S., Stark, H., Filipović, N.R. (2018). Selenazolyl-hydrazones as Novel Selective MAO Inhibitors with Antiproliferative and Antioxidant Activities: Experimental and In-silico Studies. <i>Frontiers in Chemistry</i> , 6, 247.			M21
3.	Borges, A., Simões, M., Todorović, T.R, Filipović, N.R, García-Sosa, A.T. (2018). Cobalt Complex with Thiazole-Based Ligand as New Pseudomonas Aeruginosa Quorum Quencher, Biofilm Inhibitor and Virulence Attenuator. <i>Molecules</i> 23, 1385.			M21
4.	Božić, A.R., Bjelogrić, S.K., Novaković, I.T., Filipović, N.R., Petrović, P.M., Marinković, A.D., Todorović, T.R, Cvijetić, I.N. (2018). Antimicrobial Activity of Thiocarbohydrazones: Experimental Studies and Alignment-Independent 3D QSAR Models. <i>Chemistry Select</i> , 3, 2215 – 2221.			M22
5.	Filipović, N.R., Elshaflu, H., Grubišić, S., Jovanović, 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 Transactions</i> , 46, 2910-2924.			M21
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>				
Укупан број цитата, без аутоцитата		220		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		35		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни 5	

Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Max Planck Institute for Chemical Physics of Solids, Dresden, 2011</li> <li>• Free University of Berlin, Nemačka, 2013.</li> <li>• <a href="#">Sapienza University of Rome</a>, Italija 2014., 2016.</li> <li>• University of La Laguna, Španija, 2017.</li> <li>• University of Gdansk, Poljska 2019.</li> </ul>
Други подаци које сматрате релевантним: Члан Српског Хемијског друштва, Члан српског кристалографског друштва	

<b>Име и презиме</b>		<b>Нада Шмигић</b>		
<b>Звање</b>		Ванредни професор		
<b>Ужа научна област</b>		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Докторат	2010	Факултет бионаучног инжењеринга, Универзитет у Генту, Белгија	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2005	Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине	Квалитет и безбедност намирница	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2003	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Биохемијско инжењерство и биотехнологија	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
.	-	-	-	-
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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., & Gvozdenovic, 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 (0), 29-42.			M21
10.	Smigic, N., Rajkovic, A., Nielsen, D. S., Arneborg, N., Siegmundfeldt, H., & Devlieghere, F. (2010). Survival of lactic acid and chlorine dioxide treated <i>Campylobacter jejuni</i> under suboptimal conditions of pH, temperature and modified atmosphere. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 141 (0), 140-146.			M21
Укупан број цитата, без аутоцитата		597 (сервис 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		

<b>Име и презиме</b>		<b>Саша Деспотовић</b>		
<b>Звање</b>		Доцент		
<b>Ужа научна област</b>		Наука о конзервисању и врењу		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Наука о врењу	
Докторат	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Наука о врењу	
Магистратура	-	-	-	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2007	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија биљних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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 &amp; 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 compounds. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 60-60.	M23
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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		129
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		12
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2                      Међународни 0
Усавршавања		

<b>Име и презиме</b>		<b>Милица М. Мирковић</b>		
<b>Звање</b>		Доцент		
<b>Ужа научна област</b>		Технолошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Докторат	2016	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Магистратура	-	-	-	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2009	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Технологија анималних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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.	Kljujev, 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, 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
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>				
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.		

	<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. FEMS Research Fellowship, LTH, Lund University, Sweden, 18.08.-13.11.</p> <p>-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.</p> <p>-2014. UB-CeU Moodle обука (TEMPUS CaSa пројекат), 12.12.-14.12.</p>
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>2011-2018: 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</p> <p>2011-2018: 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</p> <p>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</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>2010- Члан Удружења микробиолога Србије</p> <p>2012- Члан Удружења технолога Србије</p> <p>2013- Члан FEMS-а</p>	

<b>Име и презиме</b>		<b>Милена Д. Пантић</b>		
<b>Звање</b>		Доцент		
<b>Ужа научна област</b>		Технолошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Докторат	2014	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технолошка микробиологија	
Магистратура	-	-	-	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2007	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Технологија биљних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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</i> Enteritidis. <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., 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
7.	Filipović, R.N., Marković, I., Mitić, D., Polović, N., Milčić, M., Dulović, M., Jovanović, M., Savić, M., Nikšić, M., Anđelković, 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., Pešić-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 Ganoderma lucidum-based beverage with antibacterial and antioxidant effects. <i>International journal of medicinal mushrooms</i> , 20 (3), 243-258.	M23
<b>Збирни подаци научне активности наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		86
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		9
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2      Међународни
Усавршавања	-2006. Семинар 1000 младих лидера - семинар о основама лидерства, стратешког планирања и писању пројекта, фонд „др Зоран Ђинђић“, Нови Сад, Србија, 3.-6.11. -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. - 2014. FEMS Research Fellowship 2013-2, Medical University of Warsaw, Poland, 01.10.-01.01. -2014. STMS Bioflavour Cost Action, FA0907, Medical University of Warsaw, Poland, 07.01.-07.02. -2014. UB-CeU Moodle обука (TEMPUS CaSa пројекат), 12.12.-14.12. -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. - 2017. Napredni kurs iz oblasti Higijenskog inženjeringa, Srbija, Beograd, organizator EHEDG, trener dr Miomir Nikšić, 13.-15.12.	
Други подаци које сматрате релевантним:		
2008-2010: Учесник на пројекту: TP 20049 "Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским печуркама и лековитим биљем", Министарство за науку и технолошки развој Србије 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 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 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) 2009- Члан Удружења микробиолога Србије (од 2018. год. члан Надзорног одбора) 2012- Члан Удружења технолога Србије 2013- Члан FEMS-a  Ментор већег броја дипломских и мастер радова. Члан комисије за одбрану већег броја дипломских, мастер, специјалистичких и докторских радова		

<b>Име и презиме</b>		<b>Александар В. Петровић</b>	
<b>Звање</b>		Доцент	
<b>Ужа научна област</b>		Наука о конзервацији и врењу	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Наука о врењу
Докторат	2012	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Наука о врењу
Магистратура	-	-	-
Мастер диплома	-	-	-
Диплома	1999	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија биљних производа

**Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година**

Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Динамика садржаја биолошки активних фенолних једињења сорте Cabernet Sauvignon током фенофаза сазревања, примарне прераде, винификације и утицај на антиоксидативни капацитет вина	Николина Лисов	2017	
2.	Динамика садржаја ароматичних материја грожђа аутохтоних сорти Крстач бијели и Жижак током фенофаза сазревања, примарне прераде, винификације и одлежавања вина и утицај на сензорске карактеристике	Валерија Мацгаљ	2017	
3.	Полифенолни састав и антиоксидативна својства воћних вина и њихов утицај на ензимске системе in vitro	Урош Чакар	2016	

\*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), \*\* Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)

**Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)**

1.	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.	M21a
2.	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
3.	Ljekočević, M., Jadranin, 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> , 83, 1-11.	M21
4.	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. Hort. Sci.</i> , 83, (1), 49-61.	M22
5.	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 $\alpha$ -glucosidase. <i>Food Bioscience</i> , 25, 1-7.	M22
6.	Đekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović, V., Nedović	M21

	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.	
7.	Cvejić, J.M., Đekić, S.V., Petrović, A.V., Atanacković, M.T., Jović, S.M., Brćeski, 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
8.	Protić, D.D., Radunović, N.V., Spremovic-Radjenovic, S.S, Zivanovic, V., Heinle, H., Petrović, A. V, Gojkovic-Bukarica, Lj.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
9.	Čakar, U.D., Petrović, A.V., Živković, M.B., Vajs, V.E., Milovanović, M.M., Zeravik, J., Đorđević Brižiza I. (2016). Phenolic profile of some fruit wines and their antioxidant properties. <i>Hemijska industrija</i> , 70, 661 – 672.	M23
10.	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> . doi: 10.2298/VSP150514316P (In press)	M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
Укупан број цитата, без аутоцитата		60
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		14
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1                      Међународни 1
Усавршавања		

<b>Име и презиме</b>		<b>Славиша Стајић</b>		
<b>Звање</b>		Доцент		
<b>Ужа научна област</b>		Технологија анималних производа		
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област	
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Наука о месу	
Докторат	2015	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Наука о месу	
Магистратура	-	-	-	
Мастер диплома	-	-	-	
Диплома	2004	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија анималних производа	
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>				
Р.Б	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>				
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 <i>M. longissimus lumborum</i> 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 (In Press)</i> . 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 composition and fatty acid composition of selected fish species from the Danube River. <i>Acta Alimentaria</i> , 42 (4), 473–480.	M23
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>		
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: 0
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

<b>Име и презиме</b>		<b>Тијана М. Урошевић</b>	
<b>Звање</b>		Доцент	
<b>Ужа научна област</b>		Хемијско инжењерство	
<b>Академска каријера</b>	Година	Институција	Ужа научна област
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Хемијско инжењерство
Докторат	2018	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемијско инжењерство
Магистратура	-	-	-
Мастер диплома	2007	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемијско инжењерство
Диплома	2005	Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија биљних производа
<b>Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година</b>			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.			
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
<b>Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)</b>			
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., Vladislavljević, 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 synthetic fruit juice in presence of turbulence promoters</i> , UniFood Conference, October 5-6, Belgrade, Serbia.	M64
<b>Збирни подаци научне активности наставника</b>		
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		