

**КЊИГА САРАДНИКА**  
**Прехрамбена технологија**  
**Специјалистичке студије**

<b>Име, средње слово, презиме</b>		<b>Небојша Р. Бањац</b>	
<b>Звање</b>		сарадник у настави	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Пољопривредни факултет, Београд Јануар, 2002 године	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		<b>Хемија</b>	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2006	Технолошко-металуршки факултет	Хемија и хемијска технологија
Диплома	1997	Технолошко-металуршки факултет	Хемија и хемијска технологија
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/2
2.	Основи органске хемије	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2 (1/3)
3.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули	3+0+3/3
4.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	3+0+2/3
5.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Perisic-Janjic, N., Kaliszan, R., Milosevic, N., Uscumlic, G., Banjac, N., Chromatographic retention parameters in correlation analysis with in silico biological descriptors of a novel series of N-phenyl-3-methyl succinimide derivatives, Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, doi: 10.1016/j.jpba.2012.09.006.		
2.	Perisic-Janjic, N., Kaliszan, R., Wiczling, P., Milosevic, N., Uscumlic, G., Banjac, N., Reversed-phase TLC and HPLC retention data in correlation studies with in silico molecular descriptors and druglikeness properties of newly synthesized anticonvulsant succinimide derivatives, Molecular Pharmaceutics 8 (2), pp. 555-563, 2011.		
3.	Banjac, N., Trišović, N., Valentić, N., Ušćumlić, G., Petrović, S., Succinimides: Synthesis, properties and anticonvulsant activity, Hemijska Industrija 65 (4), pp. 439-453, 2011.		
4.	Divjak, N.D., Banjac, N.R., Valentić, N.V., Ušćumlic, G.S., Synthesis, structure and solvatochromism of 5-methyl-5-(3- or 4- substituted phenyl) hydantoins, Journal of the Serbian Chemical Society 74 (11), pp. 1195-1205, 2009.		
5.	Trišović, N., Banjac, N., Valentić, N., Ušćumlić, G., Solvent effects on the structure-activity relationship of phenytoin-like anticonvulsant drugs, Journal of Solution Chemistry 38 (2), pp. 199-208, 2009.		
6.	Banjac, N., Ušćumlić, G., Valentić, N., Mijin, D., Solvent effects on the structure-activity relationship of pharmacological active 3-substituted-5,5-diphenylhydantoins, Journal of Solution Chemistry 36 (7), pp. 869-878, 2007.		
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>			
Укупан број цитата		17	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		6	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: /
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

<b>Име, средње слово, презиме</b>		<b>Александар Ж. Костић</b>	
<b>Звање</b>		Асистент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Пољопривредни факултет Април 2004	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		<b>Хемија</b>	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2009	Хемијски факултет	Хемија
Диплома	2003	Хемијски факултет	Хемија
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа и неорганска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
2.	Органска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
3.	Хемија	Зоотехника, основне студије	3+2/2)
4.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/7
5.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/3
6.	Хемијска анализа воде	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
7.	Спектроскопске и хроматографске методе у анализи хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
	Аналитичке методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2
8.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране, мастер академске студије	3+0+3/4
10.	Хроматографске методе у анализи хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране, мастер академске студије	3+0+3/2
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Pescic M.B., Barac M.B., Vrvic M.M., Ristic N.M., Macej O.D., Stanojevic S.P., Kostic A.Z. (2011) : <b><u>The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures.</u></b> <i>International Dairy Journal</i> 21 (10): 831 – 838		
2.	Jovanovic J., Adnadjevic B., Kostic A. (2010): <b>The effects of the pH values of swelling medium on the kinetics of PAA hydrogel swelling.</b> <i>Journal of Applied Polymer Science</i> 116 (2): 1036- 1043		
3.	Kostic A., Jovanovic J., Adnadjevic B., Popovic A. (2007): <b>Comparison of the swelling kinetics of a partially neutralized poly(acrylic acid) hydrogel in distilled water.</b> <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> 72 (11): 1139-1153		
4.	Kostic A., Jovanovic J., Adnadjevic B., Popovic A. (2007): <b>Kinetics of Cu<sup>2+</sup> binding to the poly(acrylic acid) hydrogel.</b> <i>Russian Journal of Physical Chemistry A</i> , 81(9): 1374-1379		
5.	Mirjana Stojanović, Zorica Lopičić, Jelena Milojković, Časlav Lačnjevac, Marija Mihajlović, Marija Petrović, Aleksandar Kostić (2012): <b>Biomass waste material as potential adsorbent for sequestering pollutants</b> , <i>Zaštita materijala</i> 53 (3) 231-238		
6.			
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>			
Укупан број цитата		2	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4	

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: /
Усавршавања	GC / MS Workshop, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009	
Други подаци које сматрате релевантним: Члан СХД и Удружења прехранбених технолога Србије		

<b>Име, средње слово, презиме</b>		Ивана Д. Средовић	
<b>Звање</b>		Асистент	
<b>Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када</b>		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 15.01.2002. год	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		Хемија	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	/		
Специјализација	/		
Магистратура	2008	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемија – Аналитичка хемија
Диплома	2001	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Неорганска хемијска технологија (група за електрохемију)
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија</b>			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија (Прехрамбена технологија, осим ако није другачије наглашено)	Часова активне наставе
1.	Аналитичка хемија	Основне академске студије, обавезан предмет, основне студије, прех. Техн. Сви модули	2+0+4/3
2.	Општа хемија	Основне академске студије, обавезна предмет, прехрамбена технологија, сви модули	4+0+3/3
3.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
4.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/4
5.	Хроматографске методе у анализи хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
6.	Органски загађивачи земљишта	Дипломске академске студије (Мелиорације земљишта)	
7.	Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта	Дипломске академске студије (Мелиорације земљишта)	
8.	Хемијске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3/3
9.	Хемијска анализа хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
10.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
11.	Спектроскопске и хроматографске методе у анализи хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Sredović, I., Rajković, L.J. (2010): Pyrohydrolytic determination of fluorine in coal: A chemometric approach, Journal of Hazardous Materials 177(1-3): 445-451.		
2.	Rajković, M.B., Sredović, I.D., Miloradović, Z.N. (2010): Comparison of Different Methods for		

	Determination of Sodium Chloride in Cheese, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> 55(1): 65-77.	
3.	Rajković, M.B., Sredović, I.D. (2009): The Determination of Titratable Acidity and Total Tannins in Red Wine, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> 54(3): 223-246.	
4.	Rajković, M.B., Stanojević, D.D., Novaković, I.D., Tošković, D.V., Sudar, M.M. (2009): Određivanje ukupnih kiselina u crvenom vinu, <i>Journal of Engineering &amp; Processing Management</i> 1(2): 139-152	
5.	Rajković, M.B., Sredović, I.D. (2009): The Determination of Titratable Acidity and Total Tannins in Red Wine, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> 54(3): 223-246. (a review article)	
6.	Rajković, M.B., Novaković, I.D. (2007): Determination of Fluoride Content in Drinking Water And Tea Infusions Using Fluoride Ion Selective Electrode, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> 52(2): 155-168.	
7.	Rajković, M.B., Novaković, I.D. (2007): Determination of Fluoride Content in Drinking Water And Tea Infusions Using Fluoride Ion Selective Electrode. <i>Journal of Agricultural Sciences</i> 52(2): 169-184	
8.	М.Б. Рајковић, И.Д. Средовић (2009): Практикум из АНАЛИТИЧКЕ ХЕМИЈЕ, Пољопривредни факултет, Земун	
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1                      Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: Учешће на два пројекта финансираних од стране Министарства за науку Републике Србије (#1941 (2002-2005); #142039 (2006- 2010))		

<b>Име, средње слово, презиме</b>		<b>Небојша Ђ Пантелић</b>	
<b>Звање</b>		Асистент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Пољопривредни факултет Март 2008	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		<b>Хемија</b>	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2007	Хемијски факултет	Хемија
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија</b>			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа и неорганска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
2.	Органска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
3.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/2
4.	Хемија	Мелиорација земљишта, Зоотехника, основне студије	3+2 /2
5.	Општа хемија	Пољопривредна техника	3+2 /2
6.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/7
7.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	3+0+2/3
8.	Хемијска анализа воде	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, мастер студије, модул хемија и биохемија хране	5+0+2/3
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Jelena Trifunović-Macedoljan, Nebijša Pantelić, Ana Damjanović, Branka Kolundžija, Ivana Matić, Marija Đorđić, Sanja Grgurić-Šipka, Tibor Sabo, Zorica Juranić. <b>Anticancer activity of newly synthesized Au(III) complexes.</b> 49. Kancerološka nedelja, 29. novembra - 1. decembra 2012. godine, Beograd; Program i zbornik radova.		
2.	N. Pantelic, B. Krajcinovic, S. Grguric-Sipka, T. Sabo, (2012): <b>Synthesis and characterization of a gold(III) complex with R<sub>2</sub>edda type ligand</b> , Prva konferencija mladih hemičara, 19-20. Oktobar, 2012.godine, Beograd; Program i zbornik radova.		
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи:	Међународни: /
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним: Члан СХД			

<b>Име, средње слово, презиме</b>		Владислав А. Рац	
<b>Звање</b>		Асистент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2004.	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		Физичка хемија	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008	Пољопривредни факултет, Београд	Природне науке
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2008	Факултет за физичку хемију, Београд	Природне науке
Диплома	2002	Факултет за физичку хемију, Београд	Природне науке
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Физичка хемија	Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули	3+0+3/2
2.	Хемијска анализа хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
3.	Термалне методе анализе хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/1
4.	Спектроскопске и хроматографске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2 /3
5.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
6.	Колоидна хемија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
7.	Калориметрија у производњи хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
8.	Спектроскопске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
9.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије	Прехрамбена технологија, дипломске студије, модул хемија и биохемија хране	3+0+3/4
10.	Хемијске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Масте академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3/3
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			



1.	R. Hercigonja, V. Rac, V. Rakic, A. Auroux. <i>Enthalpy-entropy compensation for n-hexane adsorption on HZSM-5 containing transition metal ions</i> , Journal of Chemical Thermodynamics (2012), 48, 112-117.	
2.	Lj. Damjanović, V. Rakić, V. Rac, D. Stošić, A. Auroux, "The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents", Journal of Hazardous Materials, 184 (2010) 477.	
3.	V. Rakić, Lj. Damjanović, V. Rac, D. Stošić, V. Dondur A. Auroux, "The adsorption of nicotine from aqueous solutions on different zeolite structures", Water Research, 44 (2010) 2047.	
4.	V. Rac, V. Rakić, S. Gajinov, V. Dondur, A. Auroux, "Room-temperature interaction of n-hexane with ZSM-5 zeolites: microcalorimetric and temperature-programmed desorption studies", Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 84 (2006) 239.	
5.	V. Rakić, V. Rac, V. Dondur, A. Auroux, "Competitive adsorption of N <sub>2</sub> O and CO on CuZSM-5, FeZSM-5, CoZSM-5 and bimetallic forms of ZSM-5 zeolite", Catalysis Today, 110 (2005) 272.	
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>		
Укупан број цитата	35	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	7	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1 МПН Основни	Међународни 1 ХЕРД
Усавршавања	2005: Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France 2012: Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France	
Други подаци које сматрате релевантним		
Опис квалификација треба дати за све наставнике који учествују у реализацији студијског програма. Податке о свим наставницима објединити кроз Књигу наставника урађене по овом узору за све наставнике високошколске установе. Књига наставника у том случају представља јединствен прилог за све студијске програме првог и другог нивоа студија. Наставници са пуним радним временом (установа у којој наставник има 100% ангажовање/доказ- уписано у радну књижицу ) Ове податке дати за сваког наставника, Ова табела несме прећи једну А4 страну.		

<b>Име, средње слово, презиме</b>	Милена, Д. Савић		
<b>Звање</b>	Асистент		
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 2008. год.		
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>	Технолошка микробиологија		
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање асистента	2010	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Избор у звање сарадника у настави	2008	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Докторат	-		-
Специјализација	-		-
Магистратура	-		-
Диплома	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Сви модули	3+0+2/5
2.	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија,	3+0+2/2

		Основне академске студије, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
3.	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+0+2/2
4.	Пробиотици и пребиотици	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+0+2
5.	Производња јестивих и медицинских гљива	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+0+2
6.	Микробиолошке методе анализа хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Технологија конзервисања и врења Тех. анималних производа Микробиологија хране Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+0+2/3
7.	Методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модули: микробиологија хране и животне средине и прехранбени инжињеринг	3+0+3/4
8.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модули: микробиологија хране и животне средине и Хемија и биохемија	3+0+3/3
9.	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
10.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
11.	Примена активних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
12.	Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
13.	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
14.	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
15.	Хигијенски инжењеринг и дизајн	Прехрамбена технологија,	2+0+2/2

		Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	
16.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Savić M., Anđelković I., Duvnjak D., Matijašević D., Avramović A., Pešić-Mikulec D. and Nikšić M., The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> and <i>Pleurotus</i> spp., Arch. Biol. Sci., Belgrade, 64 (4), 1455-1463, 2012, DOI:10.2298/ABS1204455S		
2.	Nikšić M., Mitrović M., Obradović D., Klaus A., Savić M., 2011. Role and comparison of ATP test with classical microbiological methods in hygiene design, European Hygienic Engineering & Design Group, Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 614.31:579.67, 62-65.		
3.	Savic M., Dubljanin B., Kostic M., Vasiljevic I., Niksic M., Accumulation of selenium from selenized yeast in the cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> , Proceedings of the 7th international conference on mushroom biology and mushroom products, 4-7 october, 2011, Arcachon-France, 135-139		
4.	Dragoslava Radin, Milena Savic, Significance of internal amplification control for the detection of human noroviruses from different food samples by real-time RT-PCR, Abstract book of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad-Serbia, 23-26 May 2012, 441-446		
5.	Savic M., Klaus A., Kozarski M., Niksic M., The antioxidant activity of water extracts from fruit body of <i>Lentinus edodes</i> enriched with selenium, Matica srpska proceedings for natural sciences, Novi Sad, 20.-22. april 2011. YUISSN:0352-4906, 120 (2011) 7-14, p. 307-314,		
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним: објављена 3 научна рада у водећим домаћим часописима, 2 научна рада у домаћем часопису, 3 саопштења са међународних конгреса штампаних у целини, 15 саопштења на домаћим и међународним научним скуповима; учешће у 4 пројекта; 2007. године добитник награде задужбине Никола Спасић за најбољег дипломираног студента Пољопривредног факултета у Београду			

<b>Име, средње слово, презиме</b>		Милица М. Петрушић	
<b>Звање</b>		Асистент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 2009. год.	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		Технолошка микробиологија	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			-
Магистратура			
Диплома	2009	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе

1.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, основне академске студије, сви модули, обавезан предмет	3+0+2/5
2.	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија, основне академске студије, Модул УБК, обавезан предмет	3+0+2/2
3.	Санитација погона	Прехрамбена технологија, основне академске студије, обавезан предмет модули УБК и микробиологија хране, изборни предмет Техн анималних пда, Техн ратарских прда, Техн конзервисања и врења	2+2+0/2
4.	Микробиолошко кварење хране	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул Микробиологија хране, обавезни предмет	2+0+2
5.	Токсиинфекције и интоксикације	Прехрамбена технологија, основне академске студије модул Микробиологија хране, обавезни предмет	2+0+2
6.	Микробиолошке методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Техн. анималних производа, Техн. конзервисања и врења, Упревљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+0+2/3
7.	Методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине и прехранбени инжињеринг	3+0+3/4
8.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине и Хемија и биохемија	3+0+3/3
9.	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
10.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
11.	Примена активних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
12.	Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
13.	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске	2+0+2/2

		студије, Модул: Технолошка микробиологија	
14.	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
15.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
16.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Radulović, Z., Mirković, N., Bogovič-Matijašić, B., <b>Petrušić, M.</b> , Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. Archives of Biological Science 64 (4), 1465-1472.		
2.	Radulović, Z., Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., <b>Petrušić, M.</b> , Paunović, D. (2010): Characterization of autochthonous <i>Lactobacillus paracasei</i> strains on potential probiotic ability, Mljekarstvo, Vol. 60, No 2, 86-93.		
3.	Radulović, Z., Živković, D., Mirković, N., <b>Petrušić, M.</b> , Paunović, D., Perunović, M., Stajić, S. (2011): Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages, Procedia Food Science, Vol.1, 1516-1522.		
4.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Nedović, V., <b>Petrušić, M.</b> , Paunović, D., Radulović, Z. (2012): Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria. 6 <sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 1018-1024		
5.	Mirković, N., Radulović, Z., Bogovič-Matijašić, B., <b>Petrušić, M.</b> , Petrović, T., Đorđević, V., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried Lactobacillus plantarum TA and 7A after two years of storage by using Real time PCR. 6 <sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 1082-1087.		
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника</b>			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -1
Усавршавања	Biotechnical Faculty, University of Ljubljana		
Други подаци које сматрате релевантним:			

<b>Име, средње слово, презиме</b>		Нада В. Шмигић	
<b>Звање</b>		Доцент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 01.02.2010. године	
<b>Ужа научна област</b>		Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
<b>Академска каријера</b>			
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Област</b>
Избор у звање доцента	09.11.2011.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Избор у звање сарадника у настави	01.02.2010.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2010	Факултет бионаучног инжењеринга, Универзитет у Генту, Белгија	Биотехничке науке
Магистратура	2007	Факултет ветеринарске медицине, Београд	Квалитет и безбедност намирница
Диплома	2003	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Биохемијско инжењерство и биотехнологија
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	<b>Назив предмета</b>	<b>Назив студијског програма, врста студија</b>	<b>Часови вежби и ДОН</b>
1.	Организација рада и акредитација лабораторија	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	2 + 2
2.	Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3 + 2
3.	Управљање техничко-технолошким ресурсима	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3 + 2
4.	Контрола квалитета у лабораторији	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модули: Хемија хране и Технолошка микробиологија	2 + 2+0
5.	Сертификација и акредитација у прехрамбеној индустрији	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/2

6.	Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехранбеној индустрији	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/2
<b>Репрезентативне референце</b>			
1.	Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Zaric, V., Tomic, N., Rajkovic, A. (2013) Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation, Food Control, accepted for publication, DOI: 10.1016/j.foodcont.2012.11.046.		
2.	Djekic, I., Smigic, N. (2013) Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia, Journal of Cleaner Production, 41, 263-269.		
3.	Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Gvozdenovic, R. (2012) Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk, Food Control, 25(2), 728-731.		
4.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere F., Nielsen, S.D. (2011) Analysis of intracellular pH in <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination, Food Analytical Methods, 5(3), 327-331.		
5.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Uyttendaele, M., Devlieghere, F., Nielsen, D.S. (2011) Intracellular pH response in <i>Campylobacter jejuni</i> when treated with aqueous chlorine dioxide, Emerging Foodborne Pathogens and Diseases, 8(2), 325-328.		
6.	Smigic, N., Rajkovic, A., 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, Food Microbiology, 28, 869-872.		
7.	Smigic, N., Rajkovic, A., Nielsen, D.S., Arneborg, A., Siegumfeldt, 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. International Journal of Food Microbiology, 141, 1, S140-S146.		
8.	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, International Journal of Food Microbiology, 140, 2-3, 201-206.		
9.	Tomasevic, I., Devlieghere, F., Smigic, N., Rodovanovic, R., Rajkovic, A. (2010) Intense light pulses as an intervention strategy to eliminate <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 from the surface of a meat slicing knife, Journal of Food Engineering, 100, 3, 446-451.		
10.	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2010) Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. International Journal of Food Microbiology, 141, 1, S29-42.		
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		15	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: TR 31034	Међународни: ФП7 Veg-i-Trade
Усавршавања	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:			
Ове податке дати за сваког наставника, или користећи исту форму формулара формирати књигу свих наставника у установи, која се у том слушају даје као прилог. Ова табела несме прећи једну А4 страну.			

<b>Име, средње слово, презиме</b>		Никола С. ТОМИЋ	
<b>Звање</b>		Доцент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, од 15.01.2002. године	
<b>Ужа научна област</b>		Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
<b>Академска каријера</b>			
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Област</b>
Избор у звање	6.12.2012	Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2012	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке – област прехранбено-технолошких наука
Магистратура	2006	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке – област прехранбено-технолошких наука технологије анималних производа
Диплома	2001	Пољопривредни факултет	Прехранбена технологија анималних производа
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	<b>Назив предмета</b>	<b>Назив студијског програма, врста студија</b>	<b>Часови вежби и ДОН</b>
1.	Сензорна анализа	Прехранбена технологија, Основне академске студије, модул(и): Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране ( <u>обавезан предмет</u> ); Технологија конзервирања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа Технолошка микробиологија ( <u>изборни предмет</u> )	2 + 2
2.	Управљање документима (предавања и вежбе)	Прехранбена технологија, Основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране ( <u>обавезан предмет</u> )	2 + 3
3.	Методe сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Прехранбени инжињеринг	3 + 0 + 3
4.	Принципи и пракса сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2 + 0 + 2
<b>Репрезентативне референце</b>			
1.	Rajkovic, A., <u>Tomic, N.</u> , 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, 201–206.		
2.	<u>Tomić, N.</u> , Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2008): "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. <i>Journal of Muscle Foods</i> , 19, 3, 237-246.		



3.	Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., <u>Tomic, N.</u> , Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Segmenting Consumers by Emotional Link to the Region to Explore Attitudes and Sensory Preferences Towards Locally and Globally Manufactured Apple Juices. Poster, 11th Sensometrics Conference: 'New skin for the old ceremony', 10-13 July 2012, Rennes, France.
4.	Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N. & Rajković, A. Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation. Food Control (0). In Press, Accepted Manuscript <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046">http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046</a>
5.	Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., <u>Tomic, N.</u> , Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Characteristics of Regionally Embedded Segments Across Fifteen Countries. Poster, 5 <sup>th</sup> European Conference on Sensory and Consumer Research: 'A Sense of Inspiration', 9-12 September 2012, Bern, Switzerland.
6.	<u>Tomic, N.</u> , Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2010): Salting process optimization in production of Uzice Beef Prshuta – traditional Serbian dry-cured meat product. Proceedings, XIV International Symposium <i>Feed Technology</i> , XII International Symposium NODA 2010, 99-106, Novi Sad.
7.	<u>Tomic, N.</u> , Tomasevic, I., Radovanovic, R., Barac, M., Sobajic, S., Saicic S. (2009): Changes in Myofibrillar Proteins and Fatty Acid Composition During Production of "Uzice Beef Prshuta" – Traditional Dry-Cured Meat Product. 55 <sup>th</sup> ICoMST, Proceedings, PE4.34, Copenhagen, Denmark.
8.	<u>Tomic, N.</u> , Tomašević, I. (2007): Quantitative and qualitative properties of selected beef muscles during production of „Uzice beef prshuta” – traditional Serbia dry-cured meat product. Proceedings, I International Congress on Food Technology, Quality and Safety, XI Symposium NODA 2007, 157-164. Novi Sad, Serbia.
9.	Radovanović R., <u>Tomic N.</u> , Gorica Čarapić (2003): HACCP plan for the "Užice beef prshuta" traditional dry fermented meat product. 49 <sup>th</sup> ICoMST, Proceedings, 301-302. Campinas, Brazil.
10.	Radovanović R., Tomašević I., <u>Tomic N.</u> (2005): Integrated QMS in Food Production. TEMPUS IB JEP 16140-2001, Proceedings from Final Seminar, 19-31, Faculty of Technology, University of Banja Luka (BIH).

#### Збирни подаци научне и стручне активности nastavnika

Укупан број цитата	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	2 (+1 прихваћен за штампу)
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1      Међународни 1
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>

Други подаци које сматрате релевантним:

- Објавио преко 30 научних и стручних радова у земљи и иностранству
- Диплома са златном медаљом "Најбољи у агробизнису" за научно истраживачки рад "Упоредна испитивања важнијих својстава говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа". 74. Међународни пољопривредни сајам у Новом Саду – Оцењивање квалитета, 12 – 19. мај 2007. године.

<b>Име, средње слово, презиме</b>		Јелена ,П., Јовичић Петровић	
<b>Звање</b>		асистент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2008. год.	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		Еколошка микробиологија	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Еколошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			
Мастер			
Диплома	2007.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија, технологија биљних производа
<b>Списак предмета које ће сарадник држати у текућој години</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Микробиологија	Основне академске студије, Биљна производња	2+2
2.	Еколошка микробиологија	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2
3.	Биоконверзија отпада из прехрамбене индустрије	Основне академске студије, Мелиорације земљишта	3+2
4.	Еколошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
5.	Третман отпадних вода	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2/2
6.	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
7.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Дипломске академске студије, Прехрамбена технологија	3+3
8.	Биотехнологија у заштити животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+2/2
9.	Микробиолошке методе анализе вода	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка	2+0+2

		микробиологија	
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	<b>Јовичић Петровић, Ј.</b> , Раичевић, В., Сивчев, Б., Киковић, Д., Кљујевић, И. , (2012), Fungal isolates from agroindustrial waste as potential biocontrol agents, Proceedings of the “International Symposium on Current trends in plant Protection”, 25-28 септембар 2012, Београд, Србија, 321-324.		
2.	Савић, М., <b>Петровић, Ј.</b> , Клаус, А., Никшић, М., Антић-Младеновић, С., Рајковић, Б.М., Филиповић, Н. (2009): Пораст и формирање плодноносних тела гљиве Плеуротус остреатус на супстрату обogaћеном неорганским једињењима селена, Зборник матице српске за природне науке, Нови Сад, 116, 7-14.		
3.	Савић, М., <b>Петровић, Ј.</b> , Клаус, А., Никшић, М., Антић-Младеновић, С., Рајковић, Б.М., Филиповић, Н. (2008): Пораст гљива Ganoderma lucidum и Lentinus edodes на супстрату обogaћеном комплексом Zn (II)(III) са лигандом 2,6-диацетил-пиридин бис(селеносемикарбазон), Храна и исхрана, Београд, 49, 1-4, 40-44.		
4.	Savic, M., <b>Petrovic, J.</b> , Klaus, A., Niksic, M., Antic-Mladenovic, S., Rajkovic, B.M., Filipovic, N. (2009): Organic selenium good source for enrichment media for growing medicinal mushrooms, 5th international medicinal mushroom conference, Abstract book, Nantong, China 5-8. September, p. 6		
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника</b>			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1	Међународни -/
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			