

## ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

### Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – редовни професор за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 24.02.2022. (бр. 300/5-3/2) именовани смо у Комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор једног наставника у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област, **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи

### ИЗВЕШТАЈ

На конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**, који је расписан одлуком Декана (бр. 87/1 од 24.02.2022) и објављен у листу „Послови“ број 976 од 09.03.2022. године, пријавио се само један кандидат, др Биљана Б. Рабреновић, ванредни професор у истој ужој научној области. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

На основу приложене документације, Комисија подноси детаљан извештај за кандидата.

#### 1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Биљана Б. Рабреновић, рођена је 18.02.1972. године у Земуну. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, смер Прехрамбена технологија, групу Технологија биљних производа, уписала је школске 1990/91. године, а студије завршила школске 1995/96. године са просечном оценом 8,20 (дипломски рад 10). На истом факултету уписала је последипломске студије на групи Технологија конзервисања. Магистарски рад под називом: „Утицај физичко-хемијских особина на оксидативну стабилност и нутритивну вредност ораховог уља“ одбранила је 2006. године на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду и стекла звање магистар биотехничких наука, област прехрамбено-технолошке науке. На Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду 09. 02. 2012. године одбранила је докторску дисертацију „Утицај физичко-хемијских карактеристика семена улане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља“ и стекла звање доктор техничких наука, област прехрамбено-биотехнолошке науке.

#### *Кретање у служби:*

- 1997 - 1999. Ангажована као **стручни сарадник** на предмету Технологија готове хране, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- 2000 - 2006. **Асистент-приправник** на предмету Технологија уља, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- 2006 - 2012. **Асистент** на предмету Технологија уља и масти, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

- 2012 - 2017. Доцент за ужу научну област **Наука о преради ратарских сировина**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- 2017 - сада. **Ванредни професор за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

## 2. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

### Магистарска теза

**Рабреновић, Б.** 2006. Утицај физичко-хемијских особина на оксидативну стабилност и нутритивну вредност ораховог уља. Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 13.07.2006. год.

### Докторска дисертација

**Рабреновић, Б.** 2012. Утицај физичко-хемијских карактеристика семена уљане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља. Докторска дисертација, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одбрањена 09.02.2012. год.

## 3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

### 3.1. Наставни рад

#### 3.1.1. Наставна активност

Кандидаткиња др Биљана Б. Рабреновић је прво ангажовање, као сарадник на пројекту, на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду имала 1997. године на предмету Технологија готове хране, током ког је учествовала у техничкој припреми Практикума из поменутог предмета и вежби које су се изводиле са фондом од 3 часа недељно.

У звање **асистент приправник** бирана је за предмет **Технологија уља** у септембру 2000. године и њено ангажовање је било вазано за реализацију теоријских, лабораторијских и погонских вежби за студенте Прехрамбене технологије биљних производа, Одсека за прехранбену технологију.

У звање **асистента** бирана је за предмет **Технологија уља и масти** децембра 2006. године.

Од увођења реформе наставе по принципима Болоњске конвенције, др Биљана Б. Рабреновић је активно учествовала у припреми наставних програма за обавезне предмете **Технологија уља и масти** и **Модификација уља и масти**, који су усвојени у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Одсеку за прехранбену технологију, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду.

Као **асистент** била је ангажована на извођењу вежби на Одсеку за прехранбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

- **Основне академске студије:** обавезни предмети **Технологија уља и масти** (2 часа недељно) и **Модификација уља и масти** (2 часа недељно) у оквиру модула Технологија ратарских производа. У оквиру модула **Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране**, обавезни предмет **Основе технологије ратарских производа** (¼ од укупно предвиђеног фонда вежби 3 часа недељно).

- **Дипломске академске студије: Виши курс технологије уља и масти**, 2 часа вежби недељно.
- **Специјалистичке студије:** у оквиру модула Технологија биљних производа: предмети **Технологија уља** (1 час недељно) и **Сензорна анализа биљних производа** (¼ од укупно предвиђеног фонда вежби 3 часа недељно) и у оквиру модула Хемија хране предмет **Технологија ратарских производа** (¼ од укупно предвиђеног фонда вежби 3 часа недељно).

У оквиру ангажовања на предметима Технологија уља и масти и Модификација уља и масти учествовала је у осмишљавању, организацији и извођењу експерименталног дела многих дипломских радова као и једног мастер рада („Антирадикалски потенцијал маслиновог уља пореклом из Либије“, 2012.), при чему је остварила изузетно добру сарадњу са кандидатима.

Као доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина, др Биљана Б. Рабреновић је била ангажована на извођењу наставе и вежби на следећим предметима:

**Предавања и вежбе на обавезним предметима, на основним академским студијама:**

- **Технологија уља и масти (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Модификација уља и масти (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија прераде соје (2+2)** – са 1/3 ангажовања, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Основе технологије ратарских производа (3+3)** – са 1/4 ангажовања, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

**Предавања на изборним предметима, на основним академским студијама:**

- **Хладно цеђена уља (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

**Предавања на мастер академским студијама – изборни предмет:**

- **Трендови у технологији уља и масти (5+0+0+3)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

**Предавања на докторским академским студијама – изборни предмет:**

- **Одабрана поглавља из технологије уља и масти**, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија.

После избора у звање ванредног професора др Биљана Б. Рабреновић изводи наставу на обавезним предметима:

- **Технологија уља и масти (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Модификација уља и масти (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија прераде соје (2+2)** – са 1/3 ангажовања, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

### **Предавања на изборним предметима, на основним академским студијама:**

- **Хладно цеђена уља (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

### **Вежбе на обавезним предметима, на основним академским студијама:**

- **Технологија уља и масти (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Модификација уља и масти (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Хладно цеђена уља (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

### **Предавања на мастер академским студијама – изборни предмет:**

- **Технологија уља и масти (3+2)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.
- **Фармакогнозија винове лозе (3+2)**, мастер академске студије, студијски програм Воћарство, виноградарство и винарство, модул: Виноградарство и винарство.

У оквиру реакредитације студијских програма, 2013. године и 2018. године, конципирала је план и програм новог изборног предмета, **Хладно цеђена уља**, за који су студенти показали изузетно интересовање и активно је учествовала у осмишљавању и писању наставног плана и програма предмета **Технологија прераде соје**, који је обавезан на модулу Технологија ратарских производа на основним академским студијама програма Прехрамбена технологија. Акредитацијом из 2018. године у сарадњи са колегама са модула Воћарство и виноградарство учествовала је у припреми наставног плана за нови изборни предмет **Фармакогнозија винове лозе** у оквиру кога се, између осталог, проучава производња хладно цеђеног уља из семенки гржђа.

#### **3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама**

Кандидат је до сада савесно и успешно испуњавала све обавезе везане за реализацију наставног плана и програма и остварила је добру сарадњу са студентима.

Педагошки рад и посвећеност предавањима, студенти су вредновали кроз анонимне студентске анкете, а просечне оцене студената на предметима Технологија уља и масти, Модификација уља и масти и Хладно цеђена уља, према подацима достављеним из студентске службе, су приказане у табели 1 и дате у Прилогу 4.

**Табела 1.** Извештај о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника за др Биљану Б. Рабреновић

Предмети	Студенти Одсека за прехранбену технологију, модул Технологија ратарских производа			
	Школска година			
	2017/18	2018/19	2019/20	Просечна оцена
Технологија уља и масти	4,67	4,78	4,62	4,69
Модификација уља и масти	4,77	4,50	4,58	4,62
Хладно цеђена уља	-	4,75	4,83	4,79
Укупна просечна оцена за посматрани период				4,70

### 3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

#### Мастер, дипломски и завршни радови

У досадашњем раду, кандидаткиња др Биљана Б. Рабреновић, као ментор или члан комисије учествовала је у изради укупно 62 дипломских и завршних радова (31 ментор; 31 члан комисије) и била је ментор три мастер рада и члан комисије у одбрани 13 мастер радова.

#### После избора у звање ванредног професора била је:

- ментор 23 и члан комисије у одбрани 14 дипломских и завршних радова (у Прилогу 6, су због обима приказани само записници са дела дипломских и завршних радова у којима је била ментор);
- ментор 2 и члан комисије у одбрани 8 мастер радова (записници са менторстава мастер радова дати су у Прилогу 6);
- ментор три мастер рада чија је израда у току.

Списак дипломских и мастер радова после избора у звање ванредног професора дати су у Прилогу 3.

#### Докторске дисертације

До избора у звање ванредног професора, др Биљана Рабреновић је била члан комисије у две докторске дисертације, а **после избора у звање ванредног професора** била је први **ментор** једне одбрањене докторске дисертације:

- „Могућност искоришћења семенки јабука као нуспроизвода прехранбене индустрије“, (2021), Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, кандидат Милош Пурић, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. Рад је одбрањен 17.09.2021 (Прилог 7);

као и **члан комисије** за оцену и одбрану 4 докторске дисертације (Прилог 7):

- Тема: „Карактеризација квалитета, нутритивне вредности и стабилности девичанских маслинових уља произведених у различитим регионима Либије“; кандидат Seddiq Mrihil Ali Esalami, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. 020-2/96-9 од 28.05.2018.
- Тема: „Утицај квалитета семенки грожђа на биоактивне компоненте и одрживост хладно пресованог уља“, кандидат Милош Бјелица, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. 020-2/36-4 од 12.07.2019.
- Тема: „Утицај генотипа, спољне средине и њихове интеракције на принос и квалитет семена уљане репице“, кандидат Драгана Рајковић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одлука бр. 32/27-5.1. од 26.05.2021.
- Тема: „Примена стабљика дувана типа Берлеј и процена доприноса искоришћењу пољопривредне биомасе у Србији“, кандидат Гордана Кулић, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одлука бр. 32/28-7.2. од 23.06.2021.

За две пријављене и прихваћене теме докторских дисертација именована је као други **ментор** (Прилог 7):

- „Оптимизација и стабилизација нискоенергетског намаза од семена мака употребом високоолеинског сунцокрета и природних заслађивача“, кандидат Милица Стевановић, одлука бр. 32/21–5.2. од 25.11.2020.
- „Употреба млевених уљаних погача семенки и језгра различитог воћа у производњи пекарских производа“, кандидат Александра Ћирковић, одлука бр. 32/20 – 6.2. од 28.10.2020.

Одлуком бр. 04-36/15-1 од 09.12.2019. бирана је за привременог ментора докторске дисертације Милене Димитријевић (Прилог 11).

### **3.1.4. Уџбеници, монографије, практикуми**

**Пре избора у звање ванредног професора** др Биљана Б. Рабреновић објавила је један практикум из научне области Наука о преради ратарских сировина:

**Рабреновић, Б. Модификација уља и масти - Практикум.** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2017, 95 стр. ISBN број: 978-86-7834-270-7; COBISS.SR-ID 229367052; CIP 665.3:543.6(075.8)(076)

**После избора у звање ванредног професора** у складу са наставним планом и програмом предмета Технологија уља и масти, као и делом програма предмета Модификација уља и масти, у коауторству са др Весном Б. Вујасиновић, објавила је уџбеник (Прилог 9):

**Рабреновић Б. Б., Вујасиновић Б. В. (2021). Технологија биљних уља и масти.** Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, Београд-Земун. ISBN 978-86-7834-389-6; COBISS.SR-ID 54835465; CIP 665.3(075.8)

## **3.2. Научно-истраживачки рад**

### **3.2.1. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови**

Током досадашњег рада кандидаткиња др Биљана Б. Рабреновић је остварила запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима, у домаћим и међународним часописима, објавила је и саопштила на скуповима укупно 88 научних радова, од тога 38 после избора у звање ванредног професора.

**После избора у звање ванредног професора** др Биљана Б. Рабреновић је објавила 2 поглавља у истакнутим монографијама међународног значаја (M13), 12 радова из категорије M20: 2 рада у врхунским међународним часописима (M21), 2 рада у истакнутим међународним часописима (M22), 5 радова у међународним часописима (M23), 3 рада у националним часописима међународног значаја (M24) и 1 рад у часопису националног значаја (M52). Објавила је 2 саопштења са међународних скупова штампаних у целини (M33), 13 саопштења са међународних скупова штампаних у изводу (M34), 1 предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (M62) и 7 саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини (M63).

На основу укупног броја до сада објављених радова др Биљана Б. Рабреновић је према методологији Министарства просвета, науке и технолошког развоја Републике

Србије, остварила коефицијент научне компетентности од  $M=152$  (после избора у звање ванредног професора  $M=78,5$ ), што је детаљно приказано у табели 2.

**Табела 2.** Преглед научно-истраживачких резултата др Биљане Б. Рабреновић

Врста научног резултата $M$	Вредност коефицијента $M$	До избора у звање ванредног проф.		После избора у звање ванредног проф.		Укупно	
		Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Укупно радова	Укупно бодова
$M_{13}$	7	-	-	2	14	2	14
$M_{21}$	8	1	8	2	16	3	24
$M_{22}$	1	1	5	2	10	3	15
$M_{23}$	3	4	12	5	15	9	27
$M_{24}$	3	-	-	3	9	3	9
$M_{32}$	1,5	2	3	-	-	3	3
$M_{33}$	1	4	4	2	2	6	6
$M_{34}$	0,5	13	6,5	13	6,5	26	13
$M_{51}$	2	3	6	-	-	3	6
$M_{52}$	1,5	10	15	1	1,5	11	16,5
$M_{53}$	1	3	3	-	-	3	3
$M_{62}$	1	-	-	1	1	1	1
$M_{63}$	0,5	2	1	7	3,5	9	4,5
$M_{64}$	0,2	5	1	-	-	5	1
$M_{71}$	6	1	6	-	-	1	6
$M_{72}$	3	1	3	-	-	1	3
<b>Укупно</b>		<b>50</b>	<b>73,5</b>	<b>38</b>	<b>78,5</b>	<b>88</b>	<b>152</b>

Списак објављених научно-истраживачких радова са одговарајућим линковима дат је у Прилогу 1.

### Анализа радова

С обзиром да су радови који су објављени пре последњег избора разматрани у претходним рефератима, овде је дат приказ радова објављених после избора у звање ванредног професора.

Научно-истраживачки рад др Биљане Б. Рабреновић је везан за технологију прераде уљарских сировина и добијање уља, као и валоризацију нуспроизвода индустрије уља. У периоду после избора у звање ванредног професора радови се могу систематизовати у неколико области:

**Прва група** радова (радови 51, 52, 53, 55, 60, 61, 79, 84, 85) др Биљане Б. Рабреновић односи се на могућност употребе нуспроизвода прехранбене индустрије у циљу добијања хладно пресованих уља специфичних сензорних и физичко-хемијских карактеристика. У светлу опште тенденције да се у производњи уља све више примењују „зелене технологије“, интересовање за производњом хладно пресованих уља је у сталном порасту, што за резултат има све већи асортиман ове групе уља на тржишту. У прилог томе иде и чињеница да у индустрији прераде воћа све већи проблем постаје одговарајући третман нуспроизвода, где је у значајном проценту

заступљено и семе/коштица, што доводи до новог извора сировина које се могу потенцијално употребити за добијање нутритивно вредних и сензорски прихватљивих уља. Др Биљана Б. Рабреновић се бавила и испитивањем квалитета хладно пресованих уља пореклом из семена јабука сорти Ајдаред и Златни делишес, које се највише прерађују у индустрији у сок, као и једне домаће аутохтоне сорте, Шуматовка. Семе јабука има висок садржај уља, а доминантне масне киселине су линолна и олеинска, које су готово у подједнаким процентима заступљене у уљу. Садржај токоферола је нешто нижи у односу на класична семенска уља што се одразило и на извесно слабију одрживост испитиваних уља.

Језгра коштица шљива добијена из свежих, ферментисаних и дестилисаних шљива су хладно пресована на пужној преси и испитиван је утицај прераде шљива на квалитет добијеног уља. Резултати до којих су дошли кандидаткиња и сарадници указују на то да су језгра шљива добар извор биљног уља. Према саставу масних киселина ово уље се може упоредити са маслиновим уљем, с обзиром на доминантан садржај олеинске масне киселине. Уље карактерише и висок садржај токоферола и веома добра одрживост. Међутим, присуство *trans* масних киселина у узорку уља пореклом из језгра дестилисаних шљива указало је да високе температуре негативно утичу на квалитет уља.

Обезмашћене погаче добијене након поступка хладног пресовања семена воћа, испитиване су као потенцијална замена дела пшеничног брашна у хлебу и њихов утицај на сензорска својства, боју и одрживост хлеба.

С обзиром да прерада грожђа у вино и ракију генерише велику количину нуспроизвода у виду покожице и семенки, кандидаткиња и сарадници су испитивали хемијске карактеристике и оксидативну стабилност хладно пресованих уља добијених из семенки грожђа белих и црвених сорти, као и утицај поступка прераде на нутритивни квалитет добијеног хладно пресованог уља.

**Друга група** радова (радови 54, 57, 58, 62, 65, 80, 87) обухвата истраживања у којима се кандидаткиња бавила испитивањем квалитета маслиновог уља пореклом из либијске сорте „Roghiani“ и плодова беле маслине. Испитивани су стандардни параметри квалитета, али и утицај поднебља на састав масних киселина, садржај токоферола и фенолних једињења, као и одрживост, боју уља и антиоксидативни капацитет.

Велики број истраживања током свог научног рада др Биљана Б. Рабреновић посветила је испитивању квалитета хладно пресованог тиквиног уља, чиме је наставила да се бави и у периоду после избора у звање ванредног професора. Наставак истраживања односио се на испитивање утицаја генотипа на квалитет и нутритивну вредност тиквиног уља. Тиквино уље је веома специфично због високог садржаја сквалена и специфичних делта-7 стерола, што је потврђено и овим истраживањем, који имају посебан здравствени значај када је у питању лечење бенигне хиперплазије простате.

Као резултат мултидисциплинарног истраживања, извршена је хемијска карактеризација великог броја генотипова бадема, квантификација биоактивних једињења, посебно састав и садржај масних киселина бадемовог уља и утврђена је разноликост ових компоненти у зависности од локалитета гајења.

**Трећа група** радова (радови 56, 59, 66, 68, 69) односи се на испитивање утицаја додатка хладно пресованих уља на технолошка, нутритивна и сензорна својства различитих прехранбених производа.

Уље семена чие представља изузетан извор незасићених масних киселина. Удео  $\alpha$ -линоленске,  $\omega$ -3 масне киселине, у семену чие је један од највиших у биљном свету. Поред уља, семе чие је богат извор протеина, хранљивих влакана и полифенола што



семену чие даје значајан нутритивни и технолошки потенцијал. Додавање семена чие разним пекарским или кондиторским производима, према истраживању кандидаткиње и сарадника, може да допринесе одржавању свежине тих производа и нутритивном обогаћивању уз задржавање позитивних сензорних својстава.

Једно од истраживања се односило на испитивање технолошких особина говеђих емулзија у којима је масно ткиво делимично замењено хладно пресованим уљем семена тикве инкапсулисаним у алгинатном или пектинском матриксу. Замена масти (у количини од 25%) углавном није имала значајан утицај на рН, губитак при кувању, губитак при пражњењу, ослобађање течности под притиском, ниво заосталих нитрита и својства текстуре. Међутим, дошло је до промене у сензорним карактеристикама, пре свега у боји.

Сензорска анализа мајонеза у којима је рафинисано сунцокретоно уље делимично (10%) замењено хладно цеђеним уљима ораха, семена конопље, сусама, бундеве, маслине и сунцокрета је била предмет истраживања др Биљане Б. Рабреновић. Боја је анализирана инструменталном методом. Узорке је сензорски оцењивао панел обучених оцењивача. Узорак мајонеза са додатком тиквиног уља оцењен је као најбољи, са најскладнијим сензорским својствима, док је мајонез са додатком хладно цеђеног маслиновог уља имао најниже сензорске оцене. Резултати за боју добијени инструменталном методом показали су компатибилност са сензорским оценама узорака мајонеза.

**Четврта група** радова (радови 63, 64, 67, 70, 72, 73, 78, 81, 82) се односи на испитивање квалитета и примену наменских уља и масти у индустрији. У неколико везаних истраживања, кандидаткиња и сарадници су испитивали квалитет рафинисаног сунцокретоног уља и палминог олеина током вишеструког пржења кромпира, а затим су испитивали утицај садржаја влаге, начина и дебљине сечења кромпира на количину апсорбованог уља. Даље истраживање је било усмерено на испитивање квалитета уља из малопродајних објеката брзе хране и ресторана у циљу утврђивања основних параметара квалитета и транспаренције узоркованог уља.

Примена наменских масноћа (маргарина) различитих физичко-хемијских карактеристика у производњи лиснатог теста за израду кроасана и њихов утицај на сензорска својства готовог производа је био предмет истраживања др Биљане Б. Рабреновић. Наиме, да би се постигло што боље листање и равномернија структура пресека кроасана, користе се масти посебних карактеристика, такозване пластичне масти. Највише сензорне оцене у овом истраживању имао је узорак кроасана са маргарином који имитира путер тзв. миметик.

У ову групу радова укључени су и радови који се односе на испитивање побољшања стабилности хладно пресованог сунцокретоног уља додатком природних антиоксиданаса пореклом из етарских уља и етанолних екстраката босиљка (*Ocimum basilicum* L.), кима (*Carum carvi* L.) и ртањског чаја (*Satureja montana* L.). Иако хладно пресовано сунцокретоно уље има високу нутритивну вредност захваљујући хемијском саставу и начину производње, изузетно је осетљиво на оксидативне промене и има ниску оксидативну стабилност. Етарска уља и екстракти лековитог и зачинског биља садрже активне компоненте које успоравају непожељне процесе оксидације. Додатком етарских уља или етанолних екстраката одабраних врста лековитог и зачинског биља повећана је оксидативна стабилност сунцокретоног уља и била је упоредива са оном која се постиже додатком синтетичких антиоксиданаса.

### 3.2.2. Цитираност

Преглед цитираности урађен је на основу Scopus базе података, при чему укупна цитираност радова износи 199 (без аутоцитата 191), *h-index* 6 (Прилог 10).

## 4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

### 4.1. Стручно професионални допринос

У досадашњем научно-истраживачком раду др Биљана Б. Рабреновић била је учесник већег броја скупова међународног и националног значаја. Објавила је укупно 35 саопштења на међународним и 15 саопштења на националним скуповима.

#### **После избора у звање ванредног професора:**

- Имала је 15 саопштења на међународним скуповима и 8 саопштења на националним скуповима (Прилог 5).
- Била је први ментор једне одбрањене докторске дисертације и члан комисије за оцену и одбрану четири докторске дисертације. Именована је за другог ментора за две пријављене и прихваћене теме докторских дисертација. Такође, бирана је за привременог ментора једне докторске дисертације (Прилози 7 и 11).
- Била је ментор 2 одбрањена мастер рада и члан комисије за одбрану 8 мастер радова (докази у Прилогу 6). Тренутно је ментор три мастер рада у изради.
- Била је учесник међународних и националних скупова: The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE-2017, October 20-21, 2017, Belgrade, Serbia; UNIFood Conference, Octobre 5-6, 2018, Belgrade, Serbia; 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech2018), 23-25 October, 2018, Novi Sad, Serbia; XXIV International Eco-Conference, XI Safe Food, 23–25<sup>th</sup> September 2020., Novi Sad, Serbia и 2<sup>nd</sup> International UNIFood Conference, 24-25<sup>th</sup> September 2021, University of Belgrade; 9<sup>th</sup> Symposium with International participation „Innovations in Crop and Vegetable Production” (Прилог 5).
- Била је рецензент великог броја научних радова у научним часописима са SCI листе (Frontiers in Nutrition IF=6.576, Food Reviews International IF=4.113, Journal of AOAC International IF=1.913, European Journal of Lipid Science and Technology IF=1.852, International Journal of Food Properties IF=1.845, Food Science and Nutrition IF=1.797, Journal of Food Processing and Preservation IF=1.288, Journal of Oleo Science IF=1.182, Food Science and Biotechnology IF=0.786, Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering IF=0.461) (Прилог 11).

До сада је, као истраживач, учествовала у реализацији 4 пројекта које је финансирало Министарство за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, и у реализацији 3 међународног пројекта. Од тога, **после избора у звање ванредног професора** била је ангажована као истраживач на националном пројекту који финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, ЕВБ: 046010, пројекту „Доказ концепта“ финансираном од стране Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, уговор број 5924 и 2 међународна пројекта, од којих је један завршен током 2021. године, а други је у току (Прилог 8).

## 4.2. Допринос академској и широј заједници

Кандидаткиња др Биљана Б. Рабреновић је заменик шефа Катедре за Технологију ратарских производа и члан одбора за докторске студије Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду за мандатни период 2021/2022., 2022/2023. и 2023/2024. по одлуци 32/1-9.2. од 27.10.2021. (Прилог 12).

Била је члан комисија за писање извештаја и избор у наставничка звања 2 ванредна професора на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Прилог 12).

Председник је 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 (потврда бр. 949/1-22-03, Прилог 12). Као председавајући, координише радом Комисије, активно и конструктивно учествује у усвајању европских стандарда и сродних докумената у овој области.

На позив Customs Laboratories European Network (CLEN) као експерт у области уља и масти одржала је предавање по позиву у оквиру радионице „CLEN Workshop on Vegetable Fats and Oils“, програма “Customs 2020” који је организовала Европска комисија, 02.10.-03.10.2019., у Албени, Бугарска. Наставак успешне сарадње са CLEN-ом имао је за резултат имплементацију иновативне методологије за испитивање биљних масти која ће се убудуће примењивати у већини земаља Европске уније (Прилог 12).

Завршила је и бројне обуке и тренинге **пре избора у звање ванредног професора:**

- завршила је модуле пројекта: „Побољшање предавачких и истарживачких академских вештина у пољопривредним наукама“. Организатор Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду и Образовни форум, Београд, 2003.;
- завршила је обуку из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 8586-1:2002. Житозаједница, Београд, фебруар 2004.;
- завршила је обуку: „Проверен сензорни оцењивач према стандарду ISO 8586-1:1993“. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 26-29.10.2010.;
- завршила је обуку: „Knowledge Transfer“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 21.5-22.5.2013. године, на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду, Београд-Земун, Србија;
- завршила је обуку: „ICT Solutions“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 17.6-18.6.2013. године, на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду, Београд-Земун, Србија;
- завршила је обуку: „Food Chain Management“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 12.9.-13.9.2013. године, на Институту за Прехрамбене Технологије (ФИНС), Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија;

**после избора у звање ванредног професора (Прилог 12):**

- учествовала је у радионици под називом „Који су најчешћи изазови у раду са студентима и како се могу превазићи?“ у оквиру ERASMUS + пројекта „Re@WBC - Enhancement of HE research potential contributing to further growth of the WB region“, 14.03.2019. године;
- учествовала је у радионици под називом „Hands of New Analytical Methods for Quality & Authenticity of Olive Oil“, у оквиру Horizon 2020 пројекта „Advanced solutions for assuring the overall authenticity and quality of olive oil – OLEUM“, 1<sup>st</sup> December, 2019., Bologna;

- завршила је локални тренинг на гасном хроматограму „Perkin Elmer GC FID“ и пратећем софтверу “TotalChrom Software“, 01.03.2021.

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

Сарадњу са другим високошколским и научно-истраживачким установама, као што су Пољопривредно-прехранбени факултет Универзитета у Сарајеву, University of Bologna - Department of Agricultural and Food Sciences, Хемијски факултет Универзитета у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију Универзитета у Београду, Природно математички факултет Универзитета у Новом Саду, Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за примену науке у пољопривреди из Београда, Институт за хигијену Војно медицинске академије у Београду, Azzytuna University, Libya-Tarhuna, кандидаткиња др Биљана Б. Рабреновић остварила је кроз реализацију пројеката и публикавање научних радова.

**Пре избора у звање ванредног професора** учествовала је у извођењу наставе на заједничком студијском програму „Пољопривредна производња“ према уговору бр. 11/72 од 05.05.2014. године на Државном универзитету у Новом Пазару. Била је члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидата Тамаре Премовић на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду по одлуци бр. 020-2/26 од 18.10.2013. и члан комисије за оцену подобности теме кандидата и ментора за израду докторске дисертације на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, одлука бр. 020-2/16-9/3 од 08.04.2016.

**После избора у звање ванредног професора** била је члан комисија у оцени и одбрани 2 докторске дисертације на **Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду** (Прилог 7):

- Кандидат Seddiq Mrihil Ali Esalami, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. 020-2/96-9 од 28.05.2018.
- Кандидат Милош Бјелица, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. 020-2/36-4 од 12.07.2019.

Члан је саветодавног одбора у часопису националног значаја „Уљарство“ (Прилог 12) и члан Удружења прехранбених технолога Србије.

#### **5. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ**

На основу увида у поднету документацију, анализе досадашњег рада и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата у звање и на радно место редовног професора, Комисија сматра да је др Биљана Б. Рабреновић показала запажену наставну, научну и стручну активност.

Кандидаткиња поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним и изборним предметима из уже научне области Наука о преради ратарских сировина, на свим нивоима академских студија. Посвећеност настави, коректан и професионалан однос према студентима, вреднован је високим просечним оценама кроз анонимне студентске анкете.

Поред извођења наставе, кандидаткиња је постигла запажене резултате и кроз менторски рад и чланства у комисијама у изради 37 завршних и дипломских радова, 10 мастер радова, а била је и први ментор једне и члан комисије у оцени и одбрани четири докторске дисертације, од последњег избора.

После избора у звање ванредног професора, др Биљана Б. Рабреновић је објавила уџбеник "Технологија биљних уља и масти", из уже научне области за коју се бира.

У свом досадашњем раду др Биљана Б. Рабреновић је самостално или са другим ауторима објавила 88 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=152$ . После избора у звање ванредног професора објавила је 38 научних радова, од тога 12 из М20 категорије, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=78,5$ . Радови др Биљане Б. Рабреновић су према Scopus бази цитирани укупно 199 пута, од чега је 191 хетероцитата, док је h-index:6.

Као истраживач учествовала је у реализацији четири национална и три међународна пројекта и тиме остварила добру сарадњу са другим високошколским и научно истраживачким установама у земљи и иностранству.

Уважавајући целокупни наставни, научно-истраживачки и стручни рад кандидаткиње, Комисија сматра да др Биљана Рабреновић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београду да се др Биљана Б. Рабреновић, ванредни професор, изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПЕРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**.

Београд-Земун, 30.03.2022.

#### **ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:**

**др Мирјана Демин**, редовни професор  
(Председавајући Комисије)

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

**др Весна Радојичић**, редовни професор

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

**др Етелка Димић**, редовни професор у пензији

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет  
(ужа научна област: Технологије конзервисане хране)

## ПРИЛОГ 1

### СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА

#### А) ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

##### Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

##### *Раd у врхунском међународном часопису (M21=8)*

1. **Rabrenovic, B.**, Dimic, E., Novakovic, M., Tesevic, V., Basic, Z. (2014). The most important bioactive components of cold pressed oil from different pumpkin (*Cucurbita pepo* L.) seeds. *LWT - Food Science and Technology*, 55 (2):521-527. ISSN: 0023-6438; *Food Science & Technology* (24/122); IF (2014) = 2.416 <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643813003629>

##### *Раd у истакнутом међународном часопису (M22=5)*

2. 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. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 88 (12):1875–1882. ISSN0003-021X; <https://doi.org/10.1007/s11746-011-1863-3>; *Food Science & Technology* (42/128); IF= 1,587

##### *Раd у међународном часопису (M23=3)*

3. **Rabrenović B.**, Pićurić-Jovanović K., Šobajić S. (2008). Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (*Juglans regia* L.) Cultivars Grown in Serbia. *Chemistry of Natural Compounds*, 4 (2):151-154. ISSN 009-3130; <https://doi.org/10.1007/s10600-008-9000-8>
4. **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 (*Juglans regia* L.) Cultivars Grown in Serbia. *Czech Journal of Food Science*, 29(1):74–78. ISSN 1212-1800; <https://doi.org/10.17221/180/2010-CJFS>
5. 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. *Hemijska industrija*, Vol. 67 (3):455-463. ISSN: 2217-7426; <https://doi.org/10.2298/HEMIND120613091D>
6. **Rabrenović, B.**, Vujasinović, V., Novaković, M., Čorbo, S., Basić, Z. (2016). Comparative review of the nutritional value of cold-pressed pumpkin (*Cucurbita pepo* L.) seed oil of different origins. *Hemijska industrija*, vol. 70 (1):59-65. ISSN: 2217-7426 <https://doi.org/10.2298/HEMIND141128011R>

## Зборници међународних научних скупова (M30)

### *Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32=1,5)*

7. Nedović V., Pešić M., Kutlača Dj., Štrbac D., Cerović R., **Rabrenović B.** and Petrović T. (2016). Innovation and knowledge transfer in traditional sweet fruits sector in Serbia, 8th Central European Congress on Food - CEFOOD2016, May 23-26<sup>th</sup>, Kiev, Ukraine, Book of Abstracts, 76. ISBN 978-966-612-181-6, UDK 664.
8. Štrbac, D., Kutlača. Đ., Pešić, M., Cerović. R., Petrović. T., **Rabrenović, B.**, Nedović, V. (2016). Strategic research and innovation agenda for traditional food industry: case of traditional sweet fruits sector in Serbia. Book of Abstracts, 1st Black Sea Association of Food science and Technology - B-FoST Congress, 22.-24.9.2016., Ohrid, Macedonia, 165-166. ISBN 978-608-4565-09-3.

### *Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)*

9. Demin M., Milovanović M., Stikić R., Banjac N., **Rabrenović B.** (2011). Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality, 6<sup>th</sup> International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Proceedings, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Osijek, 2012, 245-251.
10. Vujasinović V., Dimić E., Radočaj O., **Rabrenović B.**, Takači A. (2012). Chemical characterization of hull-less pumpkin seed oil press-cake. Proceedings of 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 370-374.
11. **Rabrenović B.**, Dimić E., Vujasinović V., Demin M., Šobajić S., Basić Z. (2012). Nutritional value of the oil extracted from pumpkin seed oil cake. Proceedings of 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 330-335.
12. Lužaić T., Vujasinović V., Esalami S., **Rabrenović B.** (2016). Color stability of virgin olive oil at moderate temperatures testing. Book of Proceedings. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25-27 October, 2016, Novi Sad, Serbia, 425-429. ISBN 978-86-7994-049-0.

### *Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)*

13. Beatović, D., Jelačić, S., **Rabrenović, B.** (2006). Basil seed yield and quality. 4<sup>th</sup> Conference on Medical and Aromatic Plants of South-East European Countries, Iasi-Romania, May 2006, 37.
14. **Rabrenović B.**, Pićurić-Jovanović K., Šobajić S., Dimić E., Romanić R. (2006). Fatty Acid Composition and Oxidative Stability of Walnut (*Juglans regia* L.) Cultivars Grown in Serbia, 2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries, University of Patras, Rio-Patras (Greece), 18-21 June 2006, 45.
15. Milovanović M., Demin M., **Rabrenović B.**, Vucelić-Radović B., Blagojević S. (2011). Evaluation of the nutritional quality of wheat bread prepared with pseudocereals and pumpkin seeds blends. 6<sup>th</sup> International Congress „Flour-Bread“. 6<sup>th</sup> International '11“ & 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh '11“, Book of Abstracts, 12-14 October, Opatija, Croatia, 55.
16. Vujasinović V., Radočaj O., **Rabrenović B.**, Dimić E. (2013). Comparative study of the oxidative state of cold pressed and virgin pumpkin seed oils. 24<sup>th</sup> International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, 2015, 25.-28. September, Book of Abstracts, 122.

17. Novaković M., **Rabrenović B.**, Dimić E., Trifunović S., Tešević V., Šobajić S. (2013). Determination of fatty acids, phytosterols and squalene from cold-pressed pumpkin seed oil. Book of Abstracts, 1<sup>st</sup> International Conference on Plant Biology; 20<sup>th</sup> Symposium of the Serbian Plant Physiology Society, June 4-7, 2013, Subotica, Serbia, 102.
18. Demin M., **Rabrenović B.**, Laličić-Petronijević J. (2014). Nutritive value of chia seeds and their increasing use as a functional food. Book of Abstracts, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25-27 October, 2016, Novi Sad, Serbia, 88.
19. **Rabrenović B.**, Demin M., Laličić-Petronijević J., Stikić R., Vucelić-Radović B., Milovanović M. (2015). Nutritional and energy value of buckwheat crackers with chia seeds (*Salvia hispanica* L.). 8th International Congress and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists "Flour-Bread '15, Book of Abstracts, 29.-30. October, Opatija, Croatia, 50.
20. Petrović P., Vunduk J., Lučić M., Kojić Đ., Klaus A., Kozarski M., **Rabrenović B.**, Laličić-Petronijević J., Demin M. (2015). Revival of pastry production-mushroom decoctions as promising new ingredient. 8th International Congress and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists "Flour-Bread '15, Book of Abstracts, 29.-30. October, Opatija, Croatia, 51.
21. Pešić, M., Kutlača, Đ., Štrbac, D., Cerović, R., Petrović, T., **Rabrenović, B.**, and Nedović, V. (2016). Innovations for improvement of traditional food production: case of production of raspberries and plums in Serbia. Book of Abstracts, 4th ISEKI Food International Conference, 5-8 July 2016, Vienna, Austria, 265. ISBN 978-3-900932-34-3.
22. Pešić, M., Cerović, P., Petrović, T., **Rabrenović, B.**, Kutlača, Đ., Štrbac, D. and Nedović, V. (2016). Support of the TRAF00N project to the traditional food producers and processors in Serbia. Book of Abstracts, 18th IUFOST Conference, 20-25. August, 2016, Dublin, Ireland, p. 1483. ISBN 978-1-5262-0545-2.
23. Petrović T., Pešić M., Kutlača Đ., Štrbac D., Cerović R., **Rabrenović B.**, Nedović V. (2016). Support of traditional food sector via TRAF00N project. Book of Abstracts of International Conference, State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences. 18-20 April, Belgrade, Serbia, 52.
24. Pešić, M., Kutlača, Đ., Štrbac, D., Cerović, R., Petrović, T., **Rabrenović, B.**, and Nedović, V. (2016). Innovation needs of traditional food SMEs in Serbia as found in SRIA developed through TRAF00N project. Book of Abstracts, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25-27 October, 2016, Novi Sad, Serbia, p. 105. ISBN 978-86-7994-049-0.
25. Laličić-Petronijević, J., Stevanović, M., Demin, M., **Rabrenović, B.**, Vucelić-Radović, B. (2016). Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties, International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Book of Abstracts. April 18-20, 2016, Belgrade, 81.

#### **Радови у часописима националног значаја (M50)**

#### **Рад у врхунском часопису националног значаја (M51=2)**

26. **Рабреновић Б.**, Пићурић-Јовановић К., Миловановић М. (2003). Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља, Journal of Scientific Agricultural Research, 64 (3-4), N<sup>o</sup> 227-228, 27-35.



27. **Rabrenović B.**, Vujasinović V., Dimić E, Džinić N. (2012). Characteristics of the colour of the pumpkin seed oil, *Journal of Oil Soap Cosmetics*, 61 (1-2):9-13. HU ISSN 0472-8602, METE Kiado.
28. Paunović, D., Mirković, D., **Rabrenović, B.**, Petrović, T., Rajić, J., Veljović, M. (2014). Stability of vitamin C in rose hip (*Rosa canina* L.) products and possibility of valorization of rose hip seed oil. *Journal of Pomology*, 185-186:55-60.

**Рад у истакнутом националном часопису (M52=1,5)**

29. Лаличић Ј., **Рабреновић Б.**, Пићурић-Јовановић К., Попов-Раљић Ј. (2005). Могућност примене уља палмине коштице у кондиторској индустрији, *Уљарство*, 36 (3-4): 35-41.
30. Пићурић-Јовановић К., М. Миловановић, **Б. Рабреновић** (2005): Релативна антиоксидативна активност босиљка (*Ocimum basilicum* L.), *Уљарство*, 36 (1-2):35-38.
31. **Rabrenović B.**, Gajić-Krstajić Lj. (2010). Determination of Physico-Chemical Characteristics of Walnut (*Juglans regia* L.) Oil From Cultivar Sampion, *Acta Agriculturae Serbica*, Vol. XV, No.29: 89-94.
32. Димић Е., Лужаић Т., Вујасиновић В., Esalami S., **Рабреновић Б.**, Фијат А. (2016). Антиоксидативни капацитет девичанских маслинових уља различитих маслинарских регија Либије при умереним температурама, *Уљарство*, 47 (1):31-39.
33. **Рабреновић Б.**, Мутавцић И., Шарас В., Демин М., Басић З. (2016). Нутритивна својства хладно пресованог уља семенки букве (*Fagus sylvatica*), *Уљарство*, 47 (1):65-71.
34. **Рабреновић Б.**, Димић Е. (2013). Делта-7 стероли: специфичност уља семена уљане тикве, *Уљарство*, 44 (1):45-49.
35. **Рабреновић Б.**, Демин М., Лаличић-Петронијевић Ј. (2014). *Salvia hispanica* L.– потенцијална сировина за добијање нутритивно вредног уља, *Уљарство*, 45 (1):77-84.
36. Esalami S., **Rabrenović B.**, Premović T., Radočaj O. (2014). Some physico-chemical characteristics of olive oils from Libya, *Uljarstvo*, 45 (1):39-47.
37. Esalami S., **Rabrenović B.**, Dimić E., Premović T., Vujasinović V. (2015). Analysis of oil quality from various olive growing regions of Libya, *Uljarstvo*, 46 (1):31-41.
38. Vujasinović V., Čorbo, S., Dimić, E., **Rabrenović B.** (2016): Comparative study of the quality characteristics of cold-pressed and virgin pumpkin seed oils. *Works of the Faculty of agriculture and food sciences University of Sarajevo*, Volume LXI, No. 66/1, 177-181.

**Рад у националном часопису (M53=1)**

39. **Рабреновић Б.**, Пићурић-Јовановић К. (2009). Физичко-хемијске карактеристике и оксидативна стабилност уља ораха (*Juglans regia* L.) сорте Гајзенхајм-139, *Уљарство*, 39 (1-2):39-43.
40. **Рабреновић Б.**, Димић Е. (2011). Најзначајније био-активне компоненте хладно пресованог уља семена уљане тикве, *Уљарство*, 52 (1-2):3-11.
41. **Рабреновић Б.**, Берењи, Ј., Вујасиновић В. (2012). Технолошке карактеристике и квалитет семена слободнооплодних и хибридних сорти уљане тикве. *Уљарство*, 43 (1-2):25-33.

## Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

### Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

42. Пићурић-Јовановић К., **Рабреновић Б.**, Миловановић М. (2002). Физичко-хемијске карактеристике и оксидативна стабилност уља семена црне рибизле.
43. Саветовање индустрије уља - производња и прерада уљарица, Зборник радова, Будва, 138-143.
43. **Рабреновић Б.**, Мутавцић И., Шарац В., Демин М. (2016). Физичко-хемијске карактеристике хладно пресованог уља семенки букве (*Fagus sylvatica*). 57. Саветовање индустрије уља - производња и прерада уљарица, Зборник радова, Будва, 138-143.

### Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0,2)

44. Пићурић-Јовановић К., **Рабреновић Б.**, Миловановић М. (2002). Извори  $\gamma$ -линоленске киселине, 10. Југословенски конгрес о исхрани, Београд, 54.
45. **Рабреновић Б.**, Пићурић-Јовановић К., Миловановић М. (2003). Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља, V смотре радова младих научних истраживача из области биотехнике, Зборник резимеа, Београд, 93.
46. Јелачић С., Беатовић Д., **Рабреновић Б.** (2006). Оцена квалитета ароматичних и зачинских биљних сировина произведених на принципима ГАП-а, Научно-стручно саветовање агронома Републике Српске, Теслић, Зборник сажетака, 125-126.
47. Esalami S., **Rabrenović B.**, Premović T., Vujasinović V. (2015). Some aspects of chemical characteristics and nutritive quality of olive oils originated from Libya. XI Simpozijum Savremene tehnologije i privredni razvoj, Leskovac, Zbornik izvoda radova, 46 (BPT-8), Tehnološki fakultet, Leskovac, 23-24. oktobar 2015, Leskovac, 57.
48. Вујасиновић В., Димић Е., **Рабреновић Б.** (2015). Упоредна анализа оксидативног статуса хладно пресованог и девичанског уља семена улане тикве (*Cucurbita pepo* L.). XI Симпозијум Савремене технологије и привредни развој, Лесковац, Зборник извода радова, 46 (БПТ-8), Технолошки факултет, Лесковац, 23-24. октобар 2015, Лесковац, 51.

## Магистарске и докторске тезе (M70)

### Одбрањен магистарски рад (M72=3)

49. **Рабреновић Б.** 2006. Утицај физичко-хемијских особина на оксидативну стабилност и нутритивну вредност ораховог уља. Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

### Одбрањена докторска дисертација (M71=6)

50. **Рабреновић Б.** 2012. Утицај физичко-хемијских карактеристика семена улане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља. Докторска дисертација, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Сад.

## Б) ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (М 10)

*Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (М13=7)*

51. Rabrenović B., Natić M., Dabić Zagorac D., Meland M., Fotirić Akšić M. (2022) Bioactive Phytochemicals from Walnut (*Juglans* spp.) Oil Processing By-Products. In: Ramadan Hassanien M.F. (ed) Bioactive Phytochemicals from Vegetable Oil and Oilseed Processing By-products. Reference Series in Phytochemistry. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-63961-7\\_25-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-63961-7_25-1)
52. Natić, M., Dabić Zagorac, D., Ćirić, I., Meland, M., **Rabrenović, B.**, Fotirić Akšić, M. (2020). Cold pressed oils from genus *Prunus*. In: Cold Pressed Oils, Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Ed. Ramadan F.M., Academic Press, Elsevier, London, United Kingdom. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818188-1.00056-6>

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (М20)

*Рад у врхунском међународном часопису (М21=8)*

53. Purić, M., **Rabrenović, B.**, Rac, V., Pezo, L., Tomašević, I., Demin, M. (2020). Application of defatted apple seed cakes as a by-product for the enrichment of wheat bread. LWT-Food Science and Technology, 130, 109391. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109391>
54. Ćolić S., Bakić, I., Dabić Zagorac, D., Natić, M., Smailagić, A., Pergal, M., Pešić, M. Milinčić, D., **Rabrenović, B.**, Fotirić Akšić, M. (2021). Chemical Fingerprint and Kernel Quality Assessment in Different Grafting Combinations of Almond Under Stress Condition, Scientia Horticulturae, Volume 275, 109705, ISSN 0304-4238, <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109705>.

*Рад у истакнутом међународном часопису (М22=5)*

55. Bjelica M., Vujasinović V., **Rabrenović B.**, Dimić S. (2019). Some Chemical Characteristics and Oxidative Stability of Cold Pressed Grape Seed Oils Obtained from Different Winery Waste. European Journal of Lipid Science and Technology, <https://doi.org/10.1002/ejlt.201800416>
56. Demin M., **Rabrenović B.**, Pezo L., Laličić Petronijević J. (2020). Influence of chia seeds (*Salvia hispanica* L.) and extra virgin olive oil addition on nutritional properties of salty crackers. Journal of Food Measurement and Characterization. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00300-7>

*Рад у међународном часопису (М23=3)*

57. 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. Grasas y Aceites, 69 (2): e252-e252; ISSN-L: 0017-3495; <https://doi.org/10.3989/gya.1113172>

58. Vujasinović, V., **Rabrenović, B.**, Esalami, S., Pezo, L. (2020). Variation in the pigment content and phenolic composition of virgin olive oil from the olive cultivar *Roghiani* produced in Libya. *Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 97(2):25-35. ISSN 2611-9013 RISG on-line 97(2) 7-88 (2020).
59. Stajić, S., Kalušević, A., Tomasević, I.B., **Rabrenović, B.B.**, Božić, A., Radović, P., Nedović, V., & Živković, D. (2020). Technological Properties of Model System Beef Emulsions with Encapsulated Pumpkin Seed Oil and Shell Powder. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 70(2):159-168. <https://doi.org/10.31883/pjfn/118008>
60. **Rabrenović B.**, Demin M., Basić M, Pezo L, Paunović D, Sovtić F. (2021). Impact of plum processing on the quality and oxidative stability of cold-pressed kernel oil. *Grasas y Aceites*. 72(1):e395. <https://doi.org/10.3989/gya.0100201>
61. Vujasinović V, Bjelica M, Čorbo S, Dimić S, **Rabrenović B.** (2021). Characterization of the chemical and nutritive quality of cold pressed grape seed oils produced in the Republic of Serbia from different red and white grape varieties. *Grasas y Aceites*. 72(2):e411. <https://doi.org/10.3989/gya.0222201>

#### **Rad u nacionalnom časopisu međunarodnog značaja (M24=3)**

62. Vujasinović V., **Rabrenović B.**, Esalami S., Dimić S., Tešanović D., Banjac M. (2019). Sensory and some chemical characteristics of olive oils produced in Libya. *Acta Periodica Technologica*, vol. 50:316-323. <https://doi.org/10.2298/APT1950316V>
63. Paunović, D., Demin, M., Petrović, T., Marković, J., Vujasinović, V., **Rabrenović, B.** (2020). Quality parameters of sunflower oil and palm olein during multiple frying. *Journal of Agricultural Sciences*, 65 (1), 61–68. <https://doi.org/10.2298/JAS2001061P>
64. Paunović, D.M., Marković, J.M., Stričević, L.P., Vujasinović, V.B., Stevanović, M.S., Ćirković, A.L., **Rabrenović, B.B.** (2021). The influence of cutting thickness, shape and moisture content on oil absorption during potato frying. *Journal of Agricultural Sciences*, 66 (1), 67–74. <https://doi.org/10.2298/JAS2101067P>

#### **Зборници међународних научних скупова (M30)**

##### **Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)**

65. **Rabrenović, B.**, Paunović, D., Dimić, E., Džinić, N., Demin, M., and Popović-Djordjević, J. (2018). Contribution of cold pressed oils on sensory properties of mayonnaise. *Proceedings, 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech2018)*, 23-25 October, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 474-480. ISBN 978-86-7994-056-8.
66. Lakić, N., Vujasinovic, V., **Rabrenović, B.**, Dimić, S., Bjelica, M. (2020). Review of the quality of oil during food frying in catering facilities. *Proceedings of the XXIV International Eco-Conference, XI Safe Food*, 23–25<sup>th</sup> September 2020., Novi Sad, Serbia, p. 353-359. ISBN 978-86-83177-56-1.

67. Demin M., Laličić-Petronijević J., Vucelić-Radović B., Žarković B., Radovanović V., **Rabrenović B.** (2017). *Salvia hispanica* L. and walnut oil as functional supplement of integral biscuits, The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE -2017, Book of Abstracts. October 20-21, 2017, Belgrade.p.32.
68. Laličić-Petronijević J., **Rabrenović B.**, Stevanović M., Vasiljević M., Demin M., (2017). Vegetable frozen dessert produced with chia seeds(*Salvia hispanica* L.) as binding agent, The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE -2017, Book of Abstracts. October 20-21, 2017, Belgrade. p.34.
69. Antić, M., Ilić, A., Alimpić-Aradski, A., Duletić-Laušević, S., Tosti, T., Šolević-Knudsen T., **Rabrenović, B.** (2018). Uticaj etarskog ulja i etanolnih ekstrakata bosiljka (*Ocimum basilicum* L.) na oksidativnu stabilnost hladno presovanog suncokretovog ulja u uslovima ubrzanog starenja. UniFood Conference 210<sup>th</sup> Anniversary, Belgrade, Serbia, 5.-6. October, Book of Abstracts, p.188.
70. Paunović, D.M., Marković, J.M., Ivanović, E.R., **Rabrenović, B.B.**, Despotović, S.M., Banjac, N.R. (2019). Stability of carotenoids in pumpkin during the different heat treatments. *1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing* (pp. 32). 10-11 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5.
71. Paunović, D.M., Demin, M.A., Petrović, T.S., Marković, J.M., Vujasinović, V.B., **Rabrenović, B.B.** (2019). The quality of sunflower oil and palm olein during the production of french fries. *1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing* (pp. 34). 10-11<sup>th</sup> October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5
72. Stojićević, A., **Rabrenović, B.**, Rac, V., Šarac, V., Šolević Knudsen, T., Antić, M. (2019). Oxidative stabilization of cold-pressed sunflower oil by caraway (*Carum carvi* L.) essential oil. *1st International Conference on Advanced Production and Processing*, 10-11<sup>th</sup> October 2019, Novi Sad, Serbia.p.121. ISBN 978-86-6253-102-5.
73. Petrović, T.S., Stevanović, S.M., Paunović, D.M., Rajić, J.R., **Rabrenović, B.B.** (2021). Active and intelligent packaging of food products. *Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 164). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
74. Paunović, D.M., Marković, J.M., **Rabrenović, B.B.**, Laličić-Petronijević, J.G., Rajić, J.R., Petrović, T.S. (2021). The influence of different heat treatment on the vitamin C content in pepper (*Capsicum annuum* L.). *Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 180). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
75. Laličić-Petronijević, J.G., Stevanović, M.S., Demin, M.A., **Rabrenović, B.B.**, Paunović, D.M., Ćirković, A.L., Pejić, L.D. (2021). Examination of techno-functional properties of chicory (*Cichorium intybus* L) root flour as a potencial ingredient of functional food. *Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 181). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
76. Stanojević S.P, Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Demin, M.A., Pejić, L., **Rabrenović, B.B.**, Laličić-Petronijević, J.G., Pešić, M.B. (2021). The effect of *in vitro* digestion on phenolics content and antioxidant capacity of biscuits prepared with wheat and quinoa flour. *Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 86). 24-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4

77. Stojićević, A., Alimpić Aradski, A., Pantić, M., Pantelić, N., **Rabrenović, B.B.**, Duletić-Laušević, S., Nikšić, M., Antić, M. (2021). Biological activity of *Satureja montana* L. ethanolic extracts and their effect on oxidative stability of cold pressed sunflower oil in long-term storage conditions. *Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 101). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
78. Ćirković, A., **Rabrenović, B.B.**, Laličić-Petronijević, J.G., Stevanović, M., Šimurina, O., Žarković, B., Demin, M.A. (2021). Evaluation of functional properties of defatted seed cakes and flour blends. *Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 170). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
79. **Rabrenović, B.B.**, Demin, M.A., Laličić-Petronijević, J.G. (2021). Nutritive and health properties of cold pressed pumpkin oil. *Book of Abstracts of 14<sup>th</sup> International congress on nutrition: „A place where science meets practice“* (pp.92), 8-10<sup>th</sup> November, Belgrade, Serbia. ISBN-978-86-909633-5-5

#### Радови у часописима националног значаја (M50)

##### Рад у истакнутом националном часопису (M52=1,5)

80. **Рабреновић, Б.**, Демин, М., Лаличић-Петронијевић Ј., Аничић, И. (2017). Сензорна својства кроасана припремљених са различитим врстама масноћа. Уљарство, 48 (1):55-73.

#### Предавање по позиву на скуповима националног значаја (M60)

##### Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (M62=1,0)

81. **Rabrenović, B.** (2019). The importance of genotype in the production of cold-pressed pumpkin seed oil (*Cucurbita pepo* L.). 9<sup>th</sup> Symposium with international participation „Innovations in Crop and Vegetable Production”, Book of abstracts, Belgrade 17-18<sup>th</sup> October, p. 15.

#### Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

82. **Rabrenović B.**, Demin M., Laličić-Petronijević J., Aničić I. (2017). Uticaj različitih vrsta masnoća na senzorna svojstva kroasana. 58. Savetovanje industrije ulja - proizvodnja i prerada uljarica, Zbornik radova, Budva, 138-143.
83. **Рабреновић, Б.**, Пешић, М., Демин, М. (2018). Контаминенти у биљним уљима и мастима. 59. Саветовање индустрије уља - производња и прерада уљарица, Зборник радова, Будва, 221-226.
84. **Rabrenović B.**, Demin M., Rac V., Sovtić F., Purić M., Basić M. (2019). Upotreba nus proizvoda prerade voća u proizvodnji hladno presovanog ulja. Zbornik radova 60. Savetovanje industrije ulja,. 16-21. Jun 2019. Herceg Novi, Crna Gora. p.179-190. ISBN 978-86-6253-099-8
85. **Rabrenović B.**, Demin M., Laličić-Petronijević, J., Ćirković, A., Vujašinović, V., Stevanović, M. (2020). Uljane pogače kao delimična zamena pšeničnog brašna: tehnološke i funkcionalne karakteristike. Zbornik radova 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020. Kopaonik, p.179-190.

86. Vujasinovic, V., Dimić S., **Rabrenović B.**, Bjelica, M., Čorbo, S. (2020). Autentičnost jestivih ulja – izazov za forenzičare hrane. Zbornik radova 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020. Kopaonik, p.198-205.
87. **Rabrenović B.**, Esalami, S., Vujasinovic, V., Demin M. (2021). Albino maslina. Zbornik radova 62. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Jun - 2. Jul 2021. Herceg Novi, p.189-194.
88. Vujasinovic, V., Dimić S., **Rabrenović B.**, Janković, I. (2021). Značaj semena industrijske konoplje i njegovih proizvoda u ishrani – savremeni aspekti. Zbornik radova 62. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Jun - 2. Jul 2021. Herceg Novi, p.159-167.

## ПРИЛОГ 2

### СПИСАК ПРОЈЕКТА

#### НАЦИОНАЛНИ ПРОЈЕКТИ

1. Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН 371005 (2005-2007) – истраживач.
2. Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине Републике Србије, у оквиру Технолошког развоја и биотехнологије, ев.бр. 20049 (2008-2010) – истраживач.
3. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 0 46010 (2011- ) – истраживач.
4. Potential of using poppy seeds as the main constituent of spread with reduced energy value and prolonged durability. Proof of Concept. Grant agreement 5294. Ministry of Education, Science and Technological Development (2020-2021) - истраживач.

#### МЕЂУНАРОДНИ ПРОЈЕКТИ

1. FP7 Project „TRAFOON, Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation", Grant agreement No 613912, (2013-2016) – истраживач;
2. Development of health-promoting food ingredients from winemaking by-products and activated seeds –HEALTHYSEED, Eureka, E!13299, (2021-2023) – истраживач;
3. Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains. SMARTHCHAIN, H2020, GA773785, (2018-2021) – истраживач.



## ПРИЛОГ 3

### МЕНТОРСТВА И ЧЛАНСТВА У КОМИСИЈАМА

#### ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

##### Докторске дисертације

1. **Милош Пурић:** „Могућност искоришћења семенки јабука као нус производа прехранбене индустрије“, (2021), Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. Рад је одбрањен 17.09.2021. Одлука бр. 32/7-5.1. од 24.04.2019. (**менторство**);
2. **Seddiq Mrihil Ali Esalami:** „Карактеризација квалитета, нутритивне вредности и стабилности девичанских маслинових уља произведених у различитим регионима Либије“ Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. 020-2/96-9 од 28.05.2018. (**члан комисије**);
3. **Милош Бјелица:** „Утицај квалитета семенки грожђа на биоактивне компоненте и одрживост хладно пресованог уља“, кандидат, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. одлука бр. 020-2/36-4 од 12.07.2019. (**члан комисије**);
4. **Драгана Рајковић:** „Утицај генотипа, спољне средине и њихове интеракције на принос и квалитет семена уљане репице“, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одлука бр. 32/27-5.1. од 26.05.2021. (**члан комисије**);
5. **Гордана Кулић:** „Примена стабљика дувана типа Берлеј и процена доприноса искоришћењу пољопривредне биомасе у Србији“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одлука бр. 32/28-7.2. од 23.06.2021. (**члан комисије**).

##### Мастер радови

1. Александра Алексић: „Испитивање могућности примене чиа семенки (*Salvia hispanica* L.) као компоненте пуњења пралина“. Рад одбрањен: 03.10.2017. (**члан комисије**);
2. Филип Совтић: „Утицај начина прераде шљиве на квалитет хладно пресованог уља коштице“. Рад одбрањен: 28.09.2018. (**ментор**);
3. Ивана Јевтић: „Примена диференцијалне скенирајуће калориметрије на одређивање оксидативне стабилности уља“. Рад одбрањен: 28.09.2018. (**коментор**);
4. Тамара Томић: „Производња, карактеризација и одрживост крем-производа на бази мака“. Рад одбрањен: 28.09.2018. (**члан комисије**);
5. Милена Димитријевић: „Карактеризација хладно пресованог уља семенки виноградарске брескве (*Prunus persica* L. Batsch)“. Рад одбрањен: 30.09.2019. (**ментор**);
6. Тамара Баста: „Технолошка и функционална својства брашна погача нуспроизвода хладно пресованих уља“. Рад одбрањен: 28.01.2020. (**члан комисије**);
7. Биљана Глишић: „Карактеризација брашна обезмашћених семенки кајсије и дуње“. Рад одбрањен: 30.09.2020. (**члан комисије**);
8. Лазар Пејић: „Квиноја и брашно семенки јабука као субституенти пшеничног брашна у изради медањака“. Рад одбрањен: 30.09.2020. (**члан комисије**);
9. Дејана Перишић: „Стабилност токоферола при сувој топлотној обради зелене и црне маслине“. Рад одбрањен: 30.09.2020. (**члан комисије**);

10. Маријана Шарић: „Технолошки поступак производње и контроле квалитета производа сродних мајонезу“. Рад одбраћен: 05.07.2021. **(члан комисије);**

#### **Дипломски и завршни радови**

1. Милица Митровић: „Испитивање и очување квалитета сојиног семена намењеног за производњу сојиног уља“. Рад одбраћен: 12.09.2017. **(ментор);**
2. Ненад Милошевић: „Маргарин и шортенинзи без *trans* масних киселина“. Рад одбраћен: 20.09.2017. **(ментор);**
3. Јована Спасојевић: „Алтернативе палмином уљу и њихова примена“. Рад одбраћен: 22.09.2017. **(ментор);**
4. Тијана Јовановић: „Формулација уља за пржење и њихова примена“. Рад одбраћен: 25.09.2017. **(ментор);**
5. Лука Живковић: „Испитивање квалитета сунцокретовог и палминог уља припроизводњи прженог кромпира“. Рад одбраћен: 27.09.2017. **(члан комисије);**
6. Милица Ђуковић: „Примена хидрогенованих биљних уља у индустрији готове хране“. Рад одбраћен: 07.11.2017. **(члан комисије);**
7. Трпчевски Владимир: „Функционална својства хидрогенизованих биљних уља“. Рад одбраћен: 27.03.2018. **(члан комисије);**
8. Јелена Јањић: „Контаминенти у уљима и мастима“. Рад одбраћен: 03.04.2018. **(ментор);**
9. Ђорђе Ивановић: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета чипса у погону ChipsWay Чачак“. Рад одбраћен: 08.06.2018. **(члан комисије);**
10. Биљана Глишић: „Употреба сојине љуске као нус производа при производњи уља“. Рад одбраћен: 13.07.2018. **(ментор);**
11. Милена Димитријевић: „Физичко хемијске карактеристике и сензорна својства хладно пресованог аргановог уља“. Рад одбраћен: 14.09.2018. **(ментор);**
12. Драгана Ђукић: „Уље дувана и дуванског семена“. Рад одбраћен: 21.09.2018. **(члан комисије);**
13. Милена Перуновић: „Промене на мастима при индустријској производњи готове хране“. Рад одбраћен: 21.09.2018. **(члан комисије);**
14. Душица Ђого: „Утицај екструзионог кувања на нутритивну вредност производа од жита“. Рад одбраћен: 28.09.2018. **(члан комисије);**
15. Стефан Симеоновић: „Могућност употребе љуске сунцокрета као нуспроизвода при производњи уља“. Рад одбраћен: 26.10.2018. **(ментор);**
16. Марина Милић: „Предности и недостаци примене палминог уља у индустријској производњи готове хране“. Рад одбраћен: 20.09.2019. **(члан комисије);**
17. Давид Угарковић: „Ароматизација маслиновог уља“. Рад одбраћен: 26.09.2019. **(ментор);**
18. Никола Мимић: „Смањење садржаја засићених масних киселина у пекарским производима“. Рад одбраћен: 26.09.2019. **(ментор);**
19. Елена Томић: „Смањење садржаја засићених масних киселина у кондиторским производима“. Рад одбраћен: 26.09.2019. **(ментор);**
20. Милица Станковић: „Маргарин, намази и шортенинзи без или са смањеним садржајем *trans* масних киселина“. Рад одбраћен: 09.12.2019. **(ментор);**

21. Младен Живадиновић: “Примена различитих уља у индустријској производњи готове хране“. Рад одбрањен: 16.12.2019. **(члан комисије);**
22. Миљан Крачковић: „Нови правци у производњи биодизела“. Рад одбрањен: 26.12.2019. **(ментор);**
23. Јасна Сеочанац: „Ензими у преради уља - нова и економичнија решења“. Рад одбрањен: 30.09.2020. **(ментор);**
24. Санела Пејић: „Функционална својства масних киселина у исхрани“. Рад одбрањен: 30.09.2020. **(члан комисије);**
25. Нина Синобад: „Одређивање садржаја етарског уља у листу ловора (*Laurus nobilis*) и першуна (*Petroselinum crispum*). Рад одбрањен: 30.09.2020. **(члан комисије);**
26. Сања Филиповић: „Одређивање садржаја етарског уља у семену беле слачице (*Sinapis albae semen*) и коријандера (*Coriandrum sativum semen*). Рад одбрањен: 30.09.2020. **(члан комисије);**
27. Милица Минић: „Могућност примене тиквиног уља у производњи готових јела“. 30.09.2020. **(члан комисије);**
28. Николина Милановић: „Винтеризација – поступци и могући проблеми“. Рад одбрањен: 26.10.2020. **(ментор);**
29. Марија Миросављевић: „Потенцијал како љуске у обогаћивању прехранбених производа“. Рад одбрањен: 15.04.2021. **(члан комисије);**
30. Филип Јовчић: „Биоактивне компоненте ланеног уља“. Рад одбрањен: 22.06.2021. **(ментор);**
31. Кристина Милићевић: „Употреба биљних уља и масти у козметичкој индустрији“. Рад одбрањен: 05.07.2021. **(ментор);**
32. Оливера Миљковић: „Нутритивна и технолошка својства тикве (*Cucurbita pepo* L.). Рад одбрањен: 13.09.2021. **(члан комисије);**
33. Стефан Трампа: „Микрокристална целулоза као потенцијална замена биљних масти“. Рад одбрањен: 20.09.2021. **(ментор);**
34. Тамара Булајић: „Преглед литературе о здравственим ефектима појединих zasiћених масних киселина“. Рад одбрањен: 20.09.2021. **(ментор);**
35. Нина Јовановић: „Алтернативе палмином уљу и њихова примена у кондиторској индустрији“. Рад одбрањен: 25.09.2021. **(ментор);**
36. Јана Марић: „Примена ензима у производњи и преради биљних уља“. Рад одбрањен: 30.09.2021. **(ментор);**
37. Коста Баџац: „Поређење аналитичких метода за одређивање 3 монохлорпропан-1,2 диола и глицидил естара у биљним уљима“. 30.09.2021. **(ментор);**

## ПРИЛОГ 4. Оцена педагошког рада у студентским анкетама у изборном периоду

### ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Наставник чији се рад вредује	Билана Рабреновић				
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/08				
Назив предмета	Модификација уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	5	/	/	/	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,87</b>	/	/	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/08				
Назив предмета	Технологија уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	2	/	/	/	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,50</b>	/	/	/	/


Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Модификација уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	4	7	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	<b>4,75</b>	<b>4,31</b>	<b>4,58</b>	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Технологија уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	2	9	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	<b>5,00</b>	<b>4,56</b>	/

1

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Хладно цеђена уља				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	4	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	<b>5,00</b>	/

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет.

Овлашћено лице  
  
 Професорка др. Билана Рабреновић  
 Београд, 11. Октобра 2021.

2

### ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Наставник чији се рад вредује	Билана Рабреновић				
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/08				
Назив предмета	Модификација уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	2	/	/	/	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,50</b>	/	/	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Модификација уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	3	3	/	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	<b>4,80</b>	<b>4,70</b>	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Технологија уља и масти				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	3	2	8	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	<b>4,67</b>	<b>4,55</b>	<b>4,68</b>	/

1

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Хладно цеђена уља				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	4	10	/
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	<b>4,75</b>	<b>4,67</b>	/

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет.

Овлашћено лице  
  
 Професорка др. Билана Рабреновић  
 Београд, 11. Октобра 2021.

2

**ПРИЛОГ 5. Пленарно предавање са позивним писмом и саопштени радови на међународним или домаћим скуповима**

**Позивно писмо, уверење и пленарно предавање са скупа националног значаја**

9th Symposium with International Participation  
"Innovations in Crop and Vegetable Production 2019"  
Faculty of Agriculture University of Belgrade  
17<sup>th</sup>-18<sup>th</sup> October 2019 – Belgrade, Republic of Serbia



Prof. dr Dusan Kovacevic  
President of the Scientific Committee  
Faculty of Agriculture Belgrade, Zemun  
Nemanjina 6, Zemun, 11080 R. Serbia

Prof. dr Biljana Rabrenović  
University of Belgrade  
Faculty of Agriculture  
Nemanjina 6, 11080 Zemun  
Serbia

Subject: INVITATIONS FOR PLENARY SESSION PRESENTATION

Dear authors,

Due to the excellence of your scientific paper, entitled "Značaj genotipa u proizvodnji hladno presovanog ulja semena tikve (*Cucurbita pepo* L.)/The importance of genotype in the production of cold-pressed pumpkin seed (*Cucurbita pepo* L.) oil" author Biljana Rabrenović received as a contribution to our 9<sup>th</sup> Symposium with International Participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2019", which will be held 17<sup>th</sup> – 18<sup>th</sup> October in Belgrade on the Faculty of Agriculture. I got an honour, in behalf of Scientific Committee, to invite you to present yours paper as one of plenary lectures of our Symposium.

Please be prepared to give a 20 minutes presentation during the morning of the first day of the Symposium 17 October, exact time will be announce soon.

July, 01, 2019.

Best regards from

Yours truly President of Scientific Committee

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE  
FACULTY OF AGRICULTURE

УНИВЕРСИТЕТ В БЕЛГРАДЕ  
АГРОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

UNIVERSITE DE BELGRADE  
FACULTE DES SCIENCES AGRONOMIQUES

Београд, 15 OCT 2019 год

Број: 22/651-5

University of Belgrade  
Faculty of Agriculture  
Belgrade - Zemun  
October 18, 2019

IX SYMPOSIUM with international participation  
"Innovations in Crop and Vegetable Production 2019"  
October 17-18, 2019 – Belgrade, Republic of Serbia

Subject: **CERTIFICATE**

We hereby confirm that

**Biljana Rabrenović**

has attended IX SYMPOSIUM with international participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2019" with the plenary paper entitled:

**"The importance of genotype in the production of cold-pressed pumpkin seed (*Cucurbita pepo* L.) oil"**

IX SYMPOSIUM with international participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2019" was held in Belgrade-Zemun (Serbia) on October 17-18, 2019.

President of the Scientific Committee

  
Prof. dr Dušan Kovačević

Немањина 6, Поштанска фах 14, 11081 ЗЕМУН-БЕОГРАД - РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
Телефони: Централна: (+381-11) 44 13 555; Декан: (+381-11) 44 13 166; Телсфакс: (+381-11) 44 13 505  
Матични број: 07029845 ПИБ: 100198802 Рајунг: 840-1872660-97, 840-1872666-79  
E-mail: office@agrif.bg.ac.rs Web: www.agrif.bg.ac.rs

**The importance of genotype in the production of cold-pressed pumpkin seed oil  
(*Cucurbita pepo* L.)**

Biljana Rabrenović

*University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, Zemun  
e-mail: [biljanar@agrif.bg.ac.rs](mailto:biljanar@agrif.bg.ac.rs)*

Oil pumpkin is a variation of the common pumpkin, *Cucurbita pepo* L., which is cultivated because of the oil-rich seeds and the fleshy part of the fruit is a by-product. Pumpkin seed comes in two forms: like a seed with husk and seed without husk, known as "naked seed". In addition to the technical and technological characteristics of seeds, which are important for storage and processing, as well as for the quality and economy of the oil extraction process, the nutritional and usable value of pumpkin seeds is based on high oil and protein content. Eight genotypes – of both naked and husk seed pumpkins: Olinka, SB, Olivija, Daki 802, Olinka×G F<sub>1</sub>, Olinka×371B F<sub>1</sub>, Gleisdorfer Express F<sub>1</sub> i Gleisdorfer Diamant F<sub>1</sub> that being grown in our country – was examined. From the technical and technological characteristics, the bulk density (kg/m<sup>3</sup>) of the seed and 1000 kernel weight (g) was determined, and the ratio of the husk in the pumpkin seeds was determined. The parameters of the basic chemical composition, which are directly correlated with the quality of the oilseeds, such as oil and protein content, mineral and cellulose content, as well as moisture content, were determined by standard methods. Due to the high content of oils and proteins, which range from 43.23-54.78% and 32.67-38.19% in the tested samples, the pumpkin oil varieties tested represent a good raw material for the production of cold-pressed oil. Although the oil content is higher for husked seed varieties, from a technological standpoint, naked seed varieties are more suitable for processing because the husking process is excluded. The cake that has been left behind after oil extraction and, until recently, used as an ingredient in pet foods, is nowadays increasingly used as a base for making vegetable spreads from butter, protein shakes and granulating flour, and as a bread additive.

**Keywords:** genotype, pumpkin, seed with husk, naked seed, technical and technological characteristics, cold pressed oil.

# UNIFOOD CONFERENCE



University of Belgrade

## Book of Abstracts

Belgrade, September 24-25, 2021



**UNIFood2021 Conference**  
24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September 2021, University of Belgrade  
2<sup>nd</sup> International UNIFood Conference



### EVALUATION OF FUNCTIONAL PROPERTIES OF DEFATTED SEED CAKES AND FLOUR BLENDS

*Aleksandra Ćirković<sup>1</sup>, Biljana B. Rabećević<sup>1</sup>, Jovanka G. Laličić-Petrović<sup>1</sup>, Milica Stevanović<sup>2</sup>,  
Olivera Simunić<sup>1</sup>, Branka Žarković<sup>1</sup>, Mirjana A. Đević<sup>1\*</sup>*

<sup>1</sup> *Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Zemun*

<sup>2</sup> *Univerzitet u Novom Sadu, Naučni institut za proučavanje tehnologija u Novom Sadu, Novi Sad*

\*Corresponding author: [devic@agrif.bg.ac.rs](mailto:devic@agrif.bg.ac.rs)

The functional properties of flour are a consequence of complex interactions between different ingredients, the structure of their molecules, physicochemical properties. They are related to the natural environment in which they are located and measurements made and can be determined by the Solvent Retention Capacity (SRC) test. This test is based on the improved swelling behavior of individual polymer networks in selected individual diagnostic solvents – water, lactic acid (for glutenin), sodium carbonate (for damaged starch) and sucrose (for pentosans) which are used for predicting the functional contribution of each individual flour component. The gluten performance index (GPI), a new predictive SRC parameter, has been found to be an even better predictor of overall gluten performance in flour in the environment of other flour polymer modulating networks.

By-products of fruit processing, such as pomace, pulp, peel or seeds, are a rich source of biologically valuable ingredients. They can be used to replace part of wheat flour in bakery and confectionery products, where they also have an impact on their functionality.

Plum and quince seeds, which remain after the industrial processing of this fruit, were used for the examination as a substitute for a portion of wheat flour. The oil was extracted from the seeds by the cold pressing process, and the remaining cake was ground to the flour particle size. The characterization of defatted seed cakes, wheat flour, and mixtures was performed by examining the chemical composition and determining their technological and functional properties. Based on the results obtained by testing, it was determined that defatted cakes have a high nutritional value due to the high content of fat, protein and crude fiber. Variations in solvent retention capacity of flour blends depended primarily on the content of crude fiber and protein. This indicates the possibility of using defatted seed cakes as a source of functional ingredients to avoid syneresis and change the viscosity and texture of some formulated foods to develop low-calorie foods and foods with reduced gluten content.

**Keywords:** Functional properties, Solvent retention capacity, Defatted seed cake, Flour blends

**Acknowledgements:** The authors are grateful to the Ministry of Education, Science and Technological Development, Republic of Serbia, Contract number 451-03-9/2021-14/200116 (University of Belgrade, Faculty of Agriculture).

170



**UNIFood Conference**  
Poster presentation within sections  
FOOD PRODUCTION, PROCESSING,  
SUSTAINABILITY, ADDED-VALUE FOOD



### EXAMINATION OF TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHICORY (*Cichorium intybus* L.) ROOT FLOUR AS A POTENTIAL INGREDIENT OF FUNCTIONAL FOOD

*Jovanka G. Laličić-Petrović<sup>1</sup>, Milica S. Stevanović<sup>1</sup>, Mirjana A. Đević<sup>1</sup>, Biljana B. Rabećević<sup>1</sup>,  
Dragana M. Pamić<sup>1</sup>, Aleksandra L. Ćirković<sup>1</sup>, Lazar D. Pejić<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> *Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia*

\*Corresponding author: [jpetrovic@agrif.bg.ac.rs](mailto:jpetrovic@agrif.bg.ac.rs)

Chicory (*Cichorium intybus* L.) has been used for hundreds of years as a herbal remedy for many diseases due to its health-promoting properties that include anti-inflammatory, anticarcinogenic, antimicrobial, antimutagenic, immune-stimulating, antihepatotoxic and antioxidative attributes. Although most plant parts have certain beneficial qualities, the root is known as the major source of inulin, dietary fiber with a prebiotic effect, and also contains other phytochemicals such as coumarins, flavonoids, sesquiterpene lactones, tannins, alkaloids, vitamins, minerals, and volatile oils. However, the use of chicory root is limited due to its bitter taste, which can be reduced by various treatments. The aim of this study was to examine the techno-functional properties (moisture content, water holding capacity, oil holding capacity, bulk density, solvent retention capacity) of chicory root flour, both treated and untreated, as well as those of composite flours made of its mixtures with wheat flour. Two samples of chicory root flour were used – raw flour obtained by grinding dried chopped root and flour treated to reduce bitterness. Treatment was performed by heating (140°C for 30 min), and by heating and subsequent mixing with 10% honey and 10% sunflower oil. Composite flours made by combining both chicory root flours with wheat flour in the proportion of 1%, 2.5% and 5% were tested as well. Almost all investigated parameters were found to be more increased in chicory flour than in wheat flour, with exception of moisture content and bulk density. Also, the presence of chicory flour, treated and untreated, led to an increase in the values of all tested factors in composite flours. The obtained results can provide a general indication of the rheological and baking behavior of the dough from raw, treated or composite flours when a low degree of substitution is intended to be used to develop new products with added value.

**Keywords:** chicory root flour, techno-functional properties, bitterness reducing treatment, composite flour

**Acknowledgements:** This study was funded by the Ministry of Education and Science of the Republic of Serbia – Project No. 46009. The authors are sincerely grateful to the Ministry for financing and support.



**UNIFood Conference**  
Poster presentation within sections  
FOOD QUALITY AND SAFETY



### BIOLOGICAL ACTIVITY OF *Satureja montana* L. ETHANOLIC EXTRACTS AND THEIR EFFECT ON OXIDATIVE STABILITY OF COLD PRESSED SUNFLOWER OIL IN LONG-TERM STORAGE CONDITIONS

*Aleksandra Stojčević<sup>1</sup>, Ana Alimpić Aradžić<sup>2</sup>, Milena Pantić<sup>2</sup>, Nebojša Pantić<sup>2</sup>, Biljana Rabećević<sup>2</sup>,  
Sonja Dulerić-Laušević<sup>2</sup>, Mionir Nikšić<sup>2</sup>, Malisa Anić<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> *The Academy of Applied Technical Studies, Belgrade, College of Applied Engineering Sciences, Nemanjina  
2, 11000 Polarevac, Serbia*

<sup>2</sup> *Faculty of Biology, Institute of Botany and Botanical Garden "Jevremovac", Takovska 43, University of  
Belgrade, 11000 Belgrade, Serbia*

<sup>3</sup> *Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia*

\*Corresponding author: [a.stic.vrn@gmail.com](mailto:a.stic.vrn@gmail.com)

Medicinal plants represent a rich source of phytochemicals, many of which possess diverse biological activities, including antioxidants. The objectives of this study were to assess antioxidant, antibacterial and anticancer activities of savory (*Satureja montana* L.) ethanolic extracts and to monitor the changes of oxidative status during long-term storage conditions of the cold pressed sunflower oil (CPSU) with the addition of extracts at various concentrations. Extracts were obtained by Soxhlet extraction and ultrasound-assisted maceration, using 70% and 96% ethanol. Antioxidant activity was evaluated by DPPH and  $\beta$ -carotene bleaching assays. In both assays, extracts showed remarkable antioxidative properties which were equal or stronger than those of BHT and BHA. Also, regardless of the extraction method and assay applied, the 70% ethanol extracts proved to be more potent than 96% ethanol ones. For antibacterial activity assay, minimal inhibitory concentrations (MIC) were obtained by the microdilution method. Tested Gram-negative bacteria (*E. coli* and *S. typhimurium*) were more resistant than Gram-positive (*S. aureus* and *L. monocytogenes*) with MIC=1,25–10  $\mu$ g/mL and 0,0781–0,3125  $\mu$ g/mL, respectively. As results obtained by MTT test, the extracts didn't show anticancer activity (IC50=100  $\mu$ g/L) against tested tumor cell lines: PC-3 (prostate), HT-29 (colon) and HeLa (cervix) in the applied concentration range. For investigation of oxidative stability of CPSU, only 70% ethanol extracts were used. Samples of CPSU (with addition of 250, 500 and 1000 ppm of extracts), as well as control samples (with addition of 200 ppm of BHT and CPSU without any additives), were stored at room temperature for six months. In order to determine the level of oxidative changes, samples were analyzed for peroxide, anisidine value and conjugated dienes and trienes. Based on obtained results, it can be concluded that savory extracts are powerful natural antioxidants that can delay the oxidative deterioration of CPSU and whose effectiveness is comparable to the synthetic antioxidant BHT.

**Keywords:** savory, ethanolic extracts, biological activity, cold pressed sunflower oil, oxidative stability

**Acknowledgements:** This work was supported by the grant of the Ministry of Education and Science of the Republic of Serbia (Contract number: 451-03-9/2021-14/200178)



# BOOK of ABSTRACTS



1<sup>st</sup> International Conference  
on Advanced Production and Processing  
10<sup>th</sup>-11<sup>th</sup> October 2019  
Novi Sad, Serbia



1<sup>st</sup> International Conference  
on Advanced Production and Processing

## THE QUALITY OF SUNFLOWER OIL AND PALM OLEIN DURING THE PRODUCTION OF FRENCH FRIES

*Dragana M. Pannonić<sup>1</sup>, Mirjana A. Demin<sup>1</sup>, Tanja S. Petrović<sup>2</sup>, Jovana M. Marković<sup>2</sup>, Vesna B. Vujašinović<sup>2</sup>, Biljana B. Rabrenović<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> University of Belgrade-Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Zemun-Belgrade, Serbia

<sup>2</sup> University of Novi Sad, Faculty of Science, Trg Dositeja Obradovića 3, 21000 Novi Sad, Serbia  
[dragonap@agrif.bg.ac.rs](mailto:dragonap@agrif.bg.ac.rs)

The refined sunflower and palm oil are used in the food industry for the production of French fries. Literary data have been shown that the palm oil had less tendency to degradation than sunflower oil, due to its fatty acid composition. However, palm olein is a palm oil fraction and therefore has a different composition of fatty acids. The aim of this study was to investigate quality of the refined palm olein in relation to the refined sunflower oil during the production of French fries. The oil samples were used for multiple frying during seven days (40 minutes per day at a temperature of 165 °C). The peroxide number and free fatty acids content (acid number) were determined by standard analytical methods. The results showed that the peroxide number in sunflower oil and palm olein increased by 75.0% and 77.8%, while the acid number increased by 50.0% and 26.8%, respectively, in relation to their initial values in fresh oil samples. Based on these results it can be concluded that the palm olein was more suitable for frying. However, this finding cannot be indicated with certainty because the quality of the oil depends on many more parameters, not only of analyzed in this paper.

**Keywords:** sunflower oil, palm olein, peroxide number, acid number

**Acknowledgements:** This work was supported by the Ministry of Education and Science of the Republic of Serbia (Grant No. 46001, 46010 and 31020).



SERBIAN NUTRITION SOCIETY

## BOOK OF ABSTRACTS

14<sup>th</sup> INTERNATIONAL CONGRESS ON NUTRITION:  
„A PLACE WHERE SCIENCE MEETS PRACTICE“

[www.conu2021.com](http://www.conu2021.com)

Belgrade

8-10<sup>th</sup> November 2021

A HYBRID FORAMAT

A. ONLINE & B. IN PERSON

Hotel Mona Plaza, Solunska 21, Belgrade

Supported by  
Ministry of Education, Science and Technological Development  
of the Republic Serbia

Accredited by  
The Health Council of the Ministry of Health  
of the Republic Serbia

Aleksandra A. Jovanović, Bojana D. Ralasi, Verica B. Djordjević, Jelena Živković, Katarina P. Surubin, Viktor Nebojšić, Branke M. Bugarški	
Characterization of lyophilized alginate beads with <i>Rosa canina</i> L extract .....	85
Margarita Dadevska, Nevena Ivanović, Jelena Kukić Marković, Branka Đorđević	
Fibre and sugar in nuts and seeds .....	86
Anđela Marković and PhD Dijana Kelić	
The stability study of solid dosage forms of vitamins D, C and E .....	87
<b>IX Bioactive compounds in food</b>	
Jasmina Džudićbegović, Aleksandra Marjanović, Aida Logušić I, Anđela Tundić, Miroslav Šolter	
Ellagic acid, urolithins and gastrointestinal health .....	88
Branislava Tošićević*, Ana Tomica Petrović, Katarina Ivanović, Nebojša Stilićević, Oleg Horvat, Zdenko Tomić, Ana Sabo	
Ex vivo analysis of hepatoprotective activity of alcoholic extract of hemp .....	89
Bojana Vuković, Ivo Gvozdović, Željka G. Čučić, Nino G. Obrić, Nino Satriña, Ana S. Fernández	
Erucin A Promising bioactive compound from cruciferous vegetables .....	89
Maja Kataraki, Anita Klasić, Jovana Vundak, Miroslav Nikić	
Biological potential of edible and medicinal mushrooms: a comparative review .....	90
Nikola Laganje, Dalibor Stanković, Jelena Milić, Mira Pucarović, Jelena Anđalović, Sedam Miletić, Miroslav Vreć	
Antioxidant and dietary products: Between truth and misconception .....	91
Biljana Rabrenović, Mirjana Demin, Jovanka Lalić-Petronijević	
Nutritive and health properties of cold pressed pumpkin oil .....	92
Milica Zrnić Čirić, Nevena Đabičić, Vana Indrović, Ivana Djurčić, Ivan Stanković	
Chlorophenil and carotenoid content in different types of avocado and olive fruits .....	93

## Nutritive and health properties of cold pressed pumpkin oil<sup>P</sup>

*Biljana Rabrenović<sup>1\*</sup>, Mirjana Demin<sup>1</sup>, Jovanka Lalić-Petronijević<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11000 Zemun, Serbia

\* Presenting and corresponding author; E-mail address [biljanar@agrif.bg.ac.rs](mailto:biljanar@agrif.bg.ac.rs)

Cold-pressed pumpkin oil has a long tradition of production in our region. It is usually obtained by directly pressing raw pumpkin seeds on screw presses. The resulting oil has a dark red color and a mild aroma of raw pumpkin seeds. In addition to cold-pressed, virgin pumpkin oil is also produced. It has a more intense aroma and darker color because it is obtained by pressing roasted pumpkin seeds on hydraulic presses. The oil content in pumpkin seeds is quite high and ranges from 40-51%. Regardless of the production process, pumpkin oil is characterized, in addition to specific sensory characteristics, by the presence

<sup>P</sup> Poster presentation



PROCEEDINGS

**TOCOPHEROL CONTENT IN COLD-PRESSED OIL FROM DIFFERENT SUNFLOWER HYBRIDS GROWN IN SERBIA**  
 Neda Grahovac, Zvezdana Sakic, Snezana Kravic, Zorica Stijanic, Ranko Ristic, Tanya Lubic, Sandra Cveji, Sanja Jovic, Ana Marjanovic, Zvezdana Grahovac  
 404

**EFFICACY OF WHEAT CLEANING ON DEOXYNIVALENOL CONTENT OF FOUR WHEAT VARIETIES PRODUCED CONVENTIONALLY AND ORGANICALLY**  
 Alek Kojuncic  
 408

**INFLUENCE OF CONSUMERS' EXPECTATIONS ON THE SENSORY ACCEPTANCE OF TRADITIONAL MEAT PRODUCTS**  
 Milica Ristic, Ksenija Trojer, Jasna Djuric, Stjepanovic, Nenadko Rincic, Ivan Vukobratovic, Zvezdana Grahovac, Jasna Jovic, Snezana Kravic, Zorica Stijanic, Ranko Ristic, Tanya Lubic, Sandra Cveji, Sanja Jovic, Ana Marjanovic, Zvezdana Grahovac  
 414

**FRUIT TRAIT, CAPSAICIN AND DIHYDROCAPSAICIN CONTENT IN SOME SERBIAN HOT PEPPERS**  
 Dario Danjelic, Tijana Zaremski, Nadezda Stojanovic, Stefana Medak-Pap, Jelica Grahovac, Vjera Vasic, Senka Popovic, Nivesna Hromic, Danijela Saput, Ruzica Mubara, Jasmina Vitas  
 420

**INFLUENCE OF SURFACTANT TWEEN 20 ON ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ACTIVE BIOPOLYMER FILMS**  
 Danijela Saput, Senka Popovic, Nivesna Hromic, Sandra Saput, Lato Peco, Vjera Latic  
 427

**PIGMENT AND POLYPHENOL CONTENTS AND LEAF STOMATA CHANGES DURING SHELF LIFE OF LETTUCE STORED AT LOW TEMPERATURE**  
 Renata Kovac, Aleksandra Djacic, Dragana Ubiparic-Samak, Aleksandar Gledic, Zarko Krivencar, Jasna Medvedic  
 433

**SORTING OF RIGID PACKAGING PLASTIC WASTE: A CASE STUDY IN NORWAY**  
 Tanya Ruckstein, Jonnar Nilssen, Mort Kvaloy Fethersan, Siv Reid Frettholmen  
 439

**CORRESPONDENCE ANALYSIS OF FRUIT CONSUMPTION IN VOJVODINA**  
 Dragana Ubiparic-Samak, Lato Peco, Jasna Medvedic, Zarko Krivencar, Renata Kovac, Zvezdana Grahovac, Snezana Kravic, Zorica Stijanic, Ranko Ristic, Tanya Lubic, Sandra Cveji, Sanja Jovic, Ana Marjanovic, Zvezdana Grahovac  
 444

**POTENTIAL RISKS AND OPPORTUNITIES IN USE OF RECYCLED POLYOLEFINS OBTAINED FROM POST-CONSUMER WASTE IN NORWAY**  
 Tanya Ruckstein, Jonnar Nilssen, Mort Kvaloy Fethersan, Siv Reid Frettholmen  
 450

**EFFECT OF PLASTICIZER AND pH VALUES ON PROPERTIES OF SUNFLOWER OIL CAKE BIODEGRADABLE FILMS**  
 Danijela Saput, Senka Popovic, Nivesna Hromic, Sandra Saput, Lato Peco, Vjera Latic  
 457

**INFLUENCE OF POLYETHYLENE PACKAGING ON QUALITY PRESERVATION AND BIOACTIVE COMPOUNDS CONTENT IN GARLIC**  
 Aleksandra Djacic, Aleksa Tomica, Jasna Medvedic, Zarko Krivencar, Aleksandar Gledic, Jelica Grahovac, Vjera Vitas  
 463

**TEXTURE AND APPEARANCE OF INDUSTRIALLY PRODUCED COW'S SEATED CHEESE**  
 Inesa Karovic, Jana Zivanovic, Elvira Velickovic, Elvira Winkler, Miroslav Tomic, Vjera Ruzic  
 469

**CONTRIBUTION OF COLD PRESSED OIL ON SENSORY PROPERTIES OF MAYONNAISE**  
 Biljana Habrenovic, Dragana Pavlovic, Erika Dimic, Nataša Džinić, Mirjana Desinić, Jelena Popovic, Zvezdana Grahovac  
 474

**CHANGES OF PHYSICAL CHARACTERISTICS OF SNIJEŽNI SUŠIĆ DURING PRODUCTION IN TRADITIONAL CONDITIONS**  
 Nedim Čučević, Marija Jakovcević, Predrag Jovanović, Snežana Škajcar, Maja Jurić, Branimir Šupić, Tatjana Pesić, Vladimir Tomović  
 480

**FACTORS AFFECTING THE SHELF LIFE OF FRESH FISH**  
 Dragana Ljubovic-Halic, Jasna Blacic, Suzana Vukobratovic, Miroslav Tomic, Milica Žukov-Bakot, Dubravka Milosavljevic, Nadezda Stojanovic, Vladimir Radostavljevic, Mirna Čučević  
 486

**CONTRIBUTION OF COLD PRESSED OILS ON SENSORY PROPERTIES OF MAYONNAISE**

Biljana Habrenović<sup>1</sup>, Dragana Pavlović<sup>2</sup>, Erika Dimić<sup>3</sup>, Nataša Džinić<sup>4</sup>, Mirjana Desinić<sup>1</sup>, Jelena Popović<sup>1</sup>, Zvezdana Grahovac<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Zemun, Serbia  
<sup>2</sup>Faculty of Technology, University of Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Serbia

Corresponding author:  
 E-mail address: [bahab@agr.bg.ac.rs](mailto:bahab@agr.bg.ac.rs)

**ABSTRACT**

Mayonnaise is a product present in all modern kitchens around the world. It is consumed as a side dish, and is an important ingredient which is used in many salads and sauces. In preparation the comparison with the largest share is sunflower oil. The aim of this work was to produce mayonnaise in which refined sunflower oil was partly replaced (10%) with cold pressed oils of walnut, hemp seed, sesame seed, pumpkin seed, olive and sunflower seed. In these oils, the basic parameters of quality (peroxide and acid values) were determined by standard methods. The obtained mayonnaise samples were sensory evaluated by the board of experts. The taste was analyzed by the instrumental method using the Maeda device according to the CIE L\*a\*b\* and the CIE 1931 system. The peroxide and acid value of oil samples met the quality requirements prescribed by the Regulation for this type of product. Sensory analysis showed that a sample of mayonnaise with the addition of pumpkin oil was evaluated as the sample with the best and most harmonious sensory properties, while the mayonnaise with the addition of cold pressed olive oil had the lowest sensory marks. The results for the taste obtained by the instrumental method showed the compatibility with the sensory assessment of the mayonnaise samples, and the low values of the standard deviation indicated a precise measurement with small deviations in successive repetitions.

**Keywords:** mayonnaise, cold pressed oils, sensory properties, CIE L\*a\*b\*

**INTRODUCTION**

When analyzing the physical aspect of mayonnaise, mayonnaise is an emulsion consisting of oil drops dispersed in the aqueous phase of acidic acid or lemon juice using a natural emulsifier from egg yolk (lecithins and phospholipid matters). In addition to edible vegetable oil, edible organic acids and egg yolk, in mayonnaise there is added salt, sugar, spices and permitted additives (Bosnyak et al., 2011). Most of the space which improves taste, color and odor, and also exhibits emulsifying properties (Pavlovic, 2012). According to the current Foodbook (2008, 2013), mayonnaise must contain at least 75% of edible vegetable oil, while total mayonnaise must contain at least 40%, and light mayonnaise with a maximum of 40% of oil. Light mayonnaise does not contain egg yolk. In industrial production of mayonnaise, refined sunflower oil is most often used. However, with the use of different types of edible vegetable oil as well as the composition of the oil phase (a combination of different oils) it is possible to improve the nutritional and sensory properties of mayonnaise. In addition to the sensory evaluation, fat and oil have a very important nutritional value for the human population, especially as a source of essential fatty acids (omega-3 and omega-6 acids), as well as specific bioactive compounds that have a significant effect on the physiological functions of the organism (Habrenovic and Pivardovic, 2009). By using cold pressing process, numerous bioactive components (apocarotenoids A, D, E, H, provitamin, antioxidants, etc.) can be preserved, which are partly lost in the refining process (Dimic, 2005). The aim of this paper was to research the contribution of added cold pressed oils on the sensory properties of mayonnaise. Cold pressed oils of walnut, hemp seed, sesame, pumpkin seed, olive and sunflower seed are a significant source of essential fatty acids, vitamins, carotenoids, phytonutrients and many other bioactive compounds that contribute to high nutritional value and to the organoleptic of these oils (Derezić, 2007; Derić et al., 2008).



ECO-CONFERENCE® 2020  
 ECOLOGICAL MOVEMENT OF NOVI SAD

Nemanja Lukić<sup>1</sup>, Vesna Vujstinović<sup>2</sup>, Biljana Habrenović<sup>2</sup>, Sanja Dimić<sup>3</sup>, Miroslav Bjelica<sup>4</sup>

<sup>1</sup>University of Novi Sad, Faculty of Sciences, Novi Sad, Republic of Serbia

<sup>2</sup>University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Zemun, Republic of Serbia

<sup>3</sup>BIMAL SUNCE d.o.o., Sembohr, Republic of Serbia

<sup>4</sup>University of Novi Sad, Faculty of Technology, Novi Sad, Republic of Serbia

E-mail: mlukić7@gmail.com

**REVIEW OF THE QUALITY OF OIL DURING FOOD FRYING IN CATERING FACILITIES**

**Abstract**

Having in mind the importance of proper use of fat, as well as the thermal regime of food processing, in order to obtain a healthy safe final product, a survey was conducted in restaurants in Belgrade, on the conditions and manner of use, and the quality of the oil when frying food in deep fat. Sampling of oil was performed after frying foods of plant and animal origin. It has been established that palm oil is most often used for frying in deep fat, followed by sunflower oil. Based on the results of chemical quality tests, it can be said that the samples of oil taken from the fryer after frying process in 30 restaurants are not of adequate quality from the health and safety aspect of food.

**Key words:** food frying, frying oils, peroxide, acid and oxidative indices

**INTRODUCTION**

Nowadays, more and more attention is paid to the production of natural and "healthy", i.e. health-safe food. From that point of view, the use of oils and fats in the preparation of meals has become increasingly important. In catering, sunflower oil is widely used today, both for heat treatment and in the production of dressings, sauces, vinaigrettes and other emulsions that are used to season dishes.

In addition, palm oil and its fractions (e.g. palmitolein), which is most often used when frying foods in deep fat, has a very large application (1). The very way of "fast

**XXIV INTERNATIONAL  
 ECO-CONFERENCE® 2020  
 23-25<sup>th</sup> SEPTEMBER**

**XI SAFE FOOD**



PROCEEDINGS

NOVI SAD, SERBIA

## Саопштења на скуповима националног значаја штампана у целини

### 60. JUBILARNO SAVETOVANJE 60<sup>th</sup> JUBILEE CONFERENCE

## PROIZVODNJA I PRERADA ULJARICA

sa međunarodnim učešćem

## PRODUCTION AND PROCESSING OF OILSEEDS

with international participation

### ZBORNİK RADOVA PROCEEDINGS

Herceg Novi, Crna Gora  
16-21. jun 2019.

Aleksandar Takaci, Ranko Romanić, Vukter Stojkov, Bojana Radić, Snežana Kravić  
UTICAJ DODAVANJA LANENOG ULJA NA OKSIDATIVNI STATUS ULJA  
SUNCOKRETA BOGATOG OMEGA 3 MASNIM KISELINAMA  
THE INFLUENCE OF ADDITION OF FLAXSEED OIL ON OXIDATIVE STATUS  
OF SUNFLOWER OIL RICH WITH OMEGA 3 FATTY ACIDS..... 169

Biljana Rabrenović, Mirjana Demin, Vladislav Rac,  
Filip Sović, Milos Purić, Milica Basić  
UPOTREBA NUSPROIZVODA PRERADE VOĆA U  
PROIZVODNJI HLADNO PRESOVANIH ULJA  
UTILIZATION OF BY-PRODUCTS FROM FRUIT  
PROCESSING FOR COLD PRESSED OILS PRODUCTION..... 179

Jelena Radivojević, Mirjana Grujić, Sunčica Kocić-Tanackov, Ranko Romanić  
PROMENA BROJA BAKTERIJA I PLESNI U  
SUNCOKRETOVOJ I SOJINOJ SAĆMI TOKOM SKLADIŠTENJA  
CHANGING THE NUMBER OF BACTERIA AND MOLDS IN  
SUNFLOWER AND SOYBEAN MEALS DURING STORAGE..... 191

Senka Popović, Vera Lazić, Nevena Hromić,  
Danijela Šuput, Sandra Bulut, Ranko Romanić  
UTICAJ RAZLIČITIH BIOPOLIMERNIH AMBALAŽNIH  
MATERIJALA NA OSOBINE PROIZVODA INDUSTRIJE ULJA  
THE IMPACT OF DIFFERENT BIOPOLYMER PACKAGING  
MATERIALS ON OIL PRODUCTS PROPERTIES..... 203

Vera Lazić, Danijela Šuput,  
Senka Popović, Nevena Hromić, Sandra Bulut, Ranko Romanić  
AMBALAŽA ZA PAKOVANJE ULJA:  
PROŠLOST, SADAŠNOST, BUDUĆNOST  
EDIBLE OILS PACKAGING: PAST, PRESENT, FUTURE..... 211

Ivana Lončarević, Biljana Pejin, Jovana Petrović, Danica Zarić,  
Zoran Nikolovski, Vladimir Sarac, Suzana Aleksić  
PRIMENA EMULGATORA, NAMENSKIH MASTI I PROTEINA U  
PROIZVODNJI ČOKOLADE I KREM PROIZVODA - OSVRT NA  
DESETOGODIŠNJU SARADNJU SA ULJARSKOM INDUSTRIJOM SRBIJE  
APPLICATION OF DIFFERENT EMULSIFIERS,  
EDIBLE FATS AND PROTEINS IN THE PRODUCTION OF CHOCOLATE AND  
COCOA CREAM PRODUCT - A REVIEW OF TEN YEARS OF COOPERATION  
WITH THE OIL INDUSTRY OF SERBIA..... 217

6

### 62. SAVETOVANJE 62<sup>nd</sup> CONFERENCE

## PROIZVODNJA I PRERADA ULJARICA

sa međunarodnim učešćem

## PRODUCTION AND PROCESSING OF OILSEEDS

with international participation

### ZBORNİK RADOVA PROCEEDINGS

Herceg Novi, Crna Gora  
27. jun - 2. jul 2021.

Simona Jakićević, Anja Marjanović Jeremić, Biljana Koprivski,  
Tijana Zelenović, Nada Grubić, Milica Adrović  
NUTRITIVNI KVALITET KORJANDRA IZ KOLEKCIJE INSTITUTA ZA  
HATARSTVO I POVIJESTARSTVO  
NUTRITIONAL QUALITY OF CORIANDER FROM THE  
COLLECTION OF THE INSTITUTE OF FIELD AND VEGETABLES..... 179

Dilana Babunović, Sađibij Međed Eastani, Vesna Vujašević, Mirjana Đonić  
ALJUNO OLJIVO  
..... 187

Simona Aleksić, Branka Adamović, Jelena Škerbić, Marina Nikulina, Sonja Mio,  
Marija Anđrić, Ivan Petrović, Marija Muzijević, Svetlana Jeremić, Anđelija Jelić  
RAZVOJ „PALM FREE“ INTERESTERIFIKOVANE MASTI NA BAZI  
RAZLIČITOG ULJA KAO STRATEŠKE SIROVINE ZA MASTI I MARSNE NAMAZE  
DEVELOPMENT OF „PALM FREE“ INTERESTERIFIED FAT  
BASED ON SOYBEAN OIL AS A STRATEGIC RAW  
MATERIALS FOR FAT AND FAT SPREADS..... 195

Ivana Lončarević, Biljana Pejin, Jovana Petrović,  
Simona Aleksić, Danica Zarić, Tijana Radić  
UTICAJ RAZLIČITIH NAMENSKIH MASTI NA  
FIZIČKE KARAKTERISTIKE MASNIH PUNJEVA  
NAMENSKIH PROIZVODNI ČOKOLADNIH PROIZVODA  
THE IMPACT OF DIFFERENT EDIBLE FATS ON PHYSICAL  
CHARACTERISTICS OF FAT FILLINGS INTENDED FOR  
PRODUCTION OF CHOCOLATE PRODUCTS..... 203

Jovana Petrović, Ivana Lončarević, Biljana Pejin, Suzana Aleksić,  
Branke Koprivski, Danica Zarić, Branislav Šojić  
UTICAJ RAZLIČITIH NAMENSKIH MASTI NA  
SENZORSKE KARAKTERISTIKE MASNIH PUNJEVA  
NAMENSKIH PROIZVODNI ČOKOLADNIH PROIZVODA  
THE INFLUENCE OF DIFFERENT FATS ON THE SENSORY CHARACTERISTICS  
OF FAT FILLINGS FOR THE PRODUCTION OF CHOCOLATE PRODUCTS..... 213

Ivana Đonić, Dragana Suzana Simović, Jana Zlatić, Vladimiro Štanić  
PRIMENA SOJINIH PROTEINSKIH  
KONCENTRATA U PROIZVODNJI TESTENINE  
APPLICATION OF SOY PROTEIN  
CONCENTRATES IN PASTA PRODUCTION..... 221

6

61. SAVETOVANJE  
61<sup>th</sup> CONFERENCE

## PROIZVODNJA I PRERADA ULJARICA

sa međunarodnim učešćem

## PRODUCTION AND PROCESSING OF OILSEEDS

with international participation

### ZBORNIK RADOVA PROCEEDINGS

Herceg Novi, Crna Gora  
12 - 17. jul 2020.

Biljana Rađenović, Mirjana Demin, Jovanka Laličić-Petronijević,  
Aleksandra Cirković, Vesna Vujsinović, Milica Števanović  
ULJANE POGAČE KAO DELIMIČNA ZAMENA PŠENIČNOG BRAŠNA:  
TEHNOLOŠKE I FUNKCIONALNE KARAKTERISTIKE  
OIL CAKES AS A PARTIAL REPLACEMENT OF WHEAT  
FLOUR: TECHNOLOGICAL AND FUNCTIONAL CHARACTERISTICS ..... 193

Jela Đamović, VERA Popović, Nikola Hakačević,  
Ljubica Živanović, Ljubica Kolarić, Ksenija Kajić, Stohodanka Pavlović  
ULJANA TIKVA I SEKUNDARNI PROIZVODI  
U PROIZVODNJI FUNKCIONALNE HRANE  
OIL PUMPKIN AND SECONDARY PRODUCTS IN  
THE PRODUCTION OF FUNCTIONAL FOODS ..... 203

Ljiljana Vujačić, Gordana Nović, Danica Milićević Guljaš  
SOJA KAO ALEGREN  
SOY AS ALLERGEN ..... 217

Vesna Vujsinović, Ivana Imbriović, Bojana Kalemajek, Maja Banjac, Ivan Simić  
AKRILAMID – KONTAMINENT U HRANI I NJEGOVO  
OGRAĐIVANJE PREMA NAJNOVIJIM PROPISIMA  
ACRYLAMIDE – CONTAMINANT IN FOOD AND  
ITS LIMITATION ACCORDING TO THE LATEST REGULATIONS ..... 225

# ПРИЛОГ 6. Обезбеђење наставно-научног подмлатка (мастер, дипломски и завршни радови)

## Ментор мастер радова:

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1109-2-2  
Датум: 20. 09. 2018 године

Образац 6

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент ФИАНИЛА СОВТИЉА, уписаног на студентски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕНЈЕРИНГ, одржане на дан 20.09.2018, под насловом: УТИЦАЈ НАУМА ПИРЕРАДЕ ШИМБЕ ЗА КАВАЈТЕТ МАДИО ПРЕСОВАНОГ УГА КОСТИЦЕ.

На основу излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је обрадио/ла у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршног излагања, студенту су постављени питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оценом 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање ступња/стајања академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Радомир ментор,  
2. Плима члан,  
3. \_\_\_\_\_ члан.

20.09.2018

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1109-2-2  
Датум: 20. 09. 2018 године

Образац 6

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент МИЛЕНА ШИМЕДЖЕВИЋ, уписаног на студентски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕНЈЕРИНГ, одржане на дан 30.09.2018, под насловом: КАВАЈТЕТ ЗАЦИЈА УГАМА ПРЕСОВАНОГ УГА СЕМЕНИЦА ВОШОГМАРАКЕ БРОСАКЕ (Prunus persica (L.) Batsch).

На основу излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је обрадио/ла у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оценом 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање ступња/стајања академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Радомир ментор,  
2. Плима члан,  
3. Лео члан.

## Члан комисије за одбрану мастер радова

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1109-2-2  
Датум: 20. 09. 2018 године

Образац 6

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент Тамара Јанковић, уписаног на студентски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕНЈЕРИНГ, одржане на дан 20.09.2018, под насловом: Кавајтет за заштити семена мадио прекованог уга костиче.

На основу излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је обрадио/ла у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оценом 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање ступња/стајања академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Радомир ментор,  
2. Плима члан,  
3. Лео члан.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1109-2-2  
Датум: 20. 09. 2018 године

Образац 6

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент Тамара Јанковић, уписаног на студентски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕНЈЕРИНГ, одржане на дан 20.09.2018, под насловом: Кавајтет за заштити семена мадио прекованог уга костиче.

На основу излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је обрадио/ла у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оценом 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање ступња/стајања академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Радомир ментор,  
2. Плима члан,  
3. Лео члан.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1109-2-2  
Датум: 20. 09. 2018 године

Образац 6

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент Тамара Јанковић, уписаног на студентски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕНЈЕРИНГ, одржане на дан 20.09.2018, под насловом: Кавајтет за заштити семена мадио прекованог уга костиче.

На основу излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је обрадио/ла у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оценом 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање ступња/стајања академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Радомир ментор,  
2. Плима члан,  
3. \_\_\_\_\_ члан.

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Jovanovic Jecore, уписаног на  
студентски програм Генома и биотехнологије  
одржан на дан 25.5.2010. под насловом: Кључна као  
оптимизоване пшеничне кривце и пројектни  
технике.

На почетку излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је  
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног  
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

После је студент потпуно одговорио/ла на сва постављена питања.  
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент  
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (добра), чиме  
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Ljiljana Loncar, мастер,
2. J. Ljiljana Loncar, члан,
3. Pavlovic, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Петрић Милана, уписаног на  
студентски програм Примена нових технологија  
одржан на дан 20. 10. 2010. под насловом: Кључна и брзина семенског израстања као  
индикатори брзине и квалитета кривца.

На почетку излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је  
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног  
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

После је студент потпуно одговорио/ла на сва постављена питања.  
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент  
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (добра), чиме  
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Ljiljana Loncar, мастер,
2. J. Ljiljana Loncar, члан,
3. Pavlovic, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Jovic Jecore, уписаног на  
студентски програм Генома и биотехнологије  
одржан на дан 10. 8. 2010. под насловом: Продукција, квалитет и одрживост  
моћног кван-генетичког мајка мајка.

На почетку излагања студент је обрадио/ла проблематику коју је  
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног  
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

После је студент потпуно одговорио/ла на сва постављена питања.  
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент  
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (добра), чиме  
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. J. Ljiljana Loncar, мастер,
2. Pavlovic, члан,
3. Ljiljana Loncar, члан.

15

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студент Ђаниче Ђурић, уписаног на студентски програм Препарација и маркетинг одржане на дан 10.05.2020. под насловом: Катализатори у биљној заштити од штетних инсеката

На почетку излагања студент је обрадио/ола проблематику коју је обрадио/а у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/а на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/а мастер рад и добио/а оцену 9 (девет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

### КОМИСИЈА:

- Љиљана Јањић - ментор,
- Рађићковић - члан,
- Љиљана Рађићковић - члан.

13

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студент Ђаниче Ђурић, уписаног на студентски програм Препарација и маркетинг одржане на дан 10.05.2020. под насловом: Катализатори у биљној заштити од штетних инсеката

На почетку излагања студент је обрадио/ола проблематику коју је обрадио/а у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/а на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/а мастер рад и добио/а оцену 9 (девет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

### КОМИСИЈА:

- Љиљана Јањић - ментор,
- Рађићковић - члан,
- Љиљана Рађићковић - члан.

15

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студент Ђаниче Ђурић, уписаног на студентски програм Препарација и маркетинг одржане на дан 10.05.2020. под насловом: Катализатори у биљној заштити од штетних инсеката

На почетку излагања студент је обрадио/ола проблематику коју је обрадио/а у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/а на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/а мастер рад и добио/а оцену 9 (девет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

### КОМИСИЈА:

- Љиљана Јањић - ментор,
- Рађићковић - члан,
- Љиљана Рађићковић - члан.

15

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студент Јовановић Теодор, уписаног на студентски програм Биологија, биохемија и храна одржане на дан 25.5.2020. под насловом: Кинези као супституент палине кривце и проталина/тектине

На почетку излагања студент је обрадио/ола проблематику коју је обрадио/а у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/а на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/а мастер рад и добио/а оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

### КОМИСИЈА:

- Љиљана Јањић - ментор,
- Љиљана Рађићковић - члан,
- Рађићковић - члан.

15

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студент Петар Лазаре, уписаносте на студентски програм Прехрамбени инжењеринг, одржане на дан 25.04.2013, под насловом: Качество и вредност сирових зрна као сировинских фракција у мезурини млечних.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у овом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Питања је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања. Комисија за оцену предава и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10, чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

### КОМИСИЈА:

1. Amirhan Lomac, mentor,
2. St. Lalicic, P. Popovic, члан,
3. Radivojevic, члан.

15

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студент Томислав Јанковић, уписаносте на студентски програм Прехрамбени инжењеринг, одржане на дан 25.04.2013, под насловом: Виталност, квалитет и одрживост мезурини кром-пшенице на дан мата.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у овом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Питања је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања. Комисија за оцену предава и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 ( десет ), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

### КОМИСИЈА:

1. St. Lalicic, P. Popovic, mentor,
2. Radivojevic, члан,
3. Amirhan Lomac, члан.

15



## ПРИЛОГ 7. Докторати – менторство и чланство у комисијама

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/26-6.1  
Датум: 28.04.2021. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), Наставно-научног већа факултета на седници одржаној 28.04.2021. године, донето је:

### ОДЛУКУ

**I ПРИХВАТА СЕ** извештај о позитивној оцени пријаве теме докторске дисертације коју је поднео **мр МИЛОШ ПУРИЋ** и одобрава израда дисертације под насловом: **«МОГУЋНОСТ ИСКОРИШЋЕЊА СЕМЕНКИ ЈАБУКА КАО ПУСПРОИВОДА ПРЕХРАМБЕНЕ ИНДУСТРИЈЕ».**

**II** За првог ментора се именовује **др Биљана Рабреновић**, извршни професор,  
За другог ментора се именовује **др Владислав Раи**, доцент.

**III** На основу о прихватању теме докторске дисертације и одређивању ментора одговорност заје одговорна је Већа научних области Универзитета у Београду.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН  
  
  
(*Председник Наставно-научног Већа*)

Доставити: кандидату, ментору, Институту за прехранбено-технолошку и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/26-6.1  
Датум: 28.04.2021. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научног већа факултета на седници одржаној 28.04.2021. године, донето је:

### ОДЛУКУ

**I** У Комисију за оцену и одбору уредбе докторске дисертације коју је поднео **мр МИЛОШ ПУРИЋ**, под насловом **«МОГУЋНОСТ ИСКОРИШЋЕЊА СЕМЕНКИ ЈАБУКА КАО ПУСПРОИВОДА ПРЕХРАМБЕНЕ ИНДУСТРИЈЕ»**, именовати:

1. **др Биљана Рабреновић**, извршни професор  
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. **др Владислав Раи**, доцент професор  
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. **др Стева Ђевић**, доцент Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
4. **др Марко Маџићанин**, доцент  
Пољопривредног факултета у Крушевцу Универзитета у Београду
5. **др Марија Девнић**, редовна професор  
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

**II** Комисија је дужна да извештаје у року од 45 дана одласка Наставно-научног већа факултета извештај о оцени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН  
  
  
(*Председник Наставно-научног Већа*)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбено-технолошку и биохемију, Студентској служби и архиви.



Булевар цара Лазара 1, Нови Сад  
Тел: 021/485 3600, 485 3601  
Имејл: ceen.f@uns.ac.rs  
веб: www.ft.uns.ac.rs

Број: 020-2/36-4  
Датум: 12.07.2019.

#### ИЗВОД ИЗ ЗАПИСНИКА

Са 36. седнице Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, која је завршена у петак, 12.07.2019. године, електронским путем

-Непотребно изостављено-

4.

#### Именоване Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације

На основу изјашњавања чланова Наставно-научног већа електронским путем, Наставно-научно веће Технолошког факултета Нови Сад са 13 гласова „ЗА“ именује Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације, кандидата Милоша Бјелице, дипл. инж, под називом „Утицај квалитета семени кровља на биокативне компоненте и одрживост хладно пресованог уља“ у следесем саставу:

1. Др Владимир Пушкаш, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Биотехнологија, председник;
2. Др Етелка Димић, редовни професор у пензији, Технолошки факултет Нови Сад; Технологије конзервисане хране, ментор;
3. Др Биљана Рабреновић, ванредни професор, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Наука о преради ратарских сировина, члан.

-Непотребно изостављено-

Записник водила  
Вања Катић

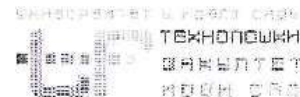
Замени председника Наставно-научног већа,  
Проф. др Драган Говедарић

Тачно одобрена,  
Вања Катић



Доставити:

1. Именованим;
2. студентској служби.



Булевар цара Лазара 1, Нови Сад  
Тел: 021/485 3600, 485 3601  
Имејл: ceen.f@uns.ac.rs  
веб: www.ft.uns.ac.rs

Број: 020-2/96-9  
Датум: 28.05.2018.

#### ИЗВОД ИЗ ЗАПИСНИКА

Са 95. седнице Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, која је одржана у понедељак, 28.05.2018. године, са почетком у 8:30 часова у Сали за седнице Факултета

-Непотребно изостављено-

9.

#### Именоване Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације

НН веће једногласно (17 гласова „за“) доноси следећу

#### Одлуку

Именује се Комисија за оцену и одбрану урађене докторске дисертације, кандидата Esalami Mirhil Ali Seddiq, мастер инжењер технологије, под називом „Карактеризација квалитета, nutritivna вредности и стабилности дашчанских маслинових уља произведених у различитим регионима Либије“, чија је ментор др Етелка Димић, редовни професор у пензији:

1. Др Наталија Џинић, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство, председник
2. Др Етелка Димић, редовни професор у пензији, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство, ментор
3. Др Биљана Ђујић, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство, члан
4. Др Биљана Рабреновић, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина, члан.

-Непотребно изостављено-

Записник водила  
Вања Катић

Председник НН већа,  
Проф. др Радомир Малбаша, ср.



Доставити:

1. Именованим;
2. Студентској служби.



## Одлуке о одобреној теми и избору за ментора

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/20-6.2.  
Датум: 28.10.2020. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 51. и 52. Правилника о правилима докторских академских студија и члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 28.10.2020. године, донело је

### ОДЛУКУ

**I ПРИХВАТА СЕ** тема докторске дисертације коју је поднела **АЛЕКСАНДРА ЂИРКОВИЋ**, мастер и одобрена израда дисертације под насловом: «УПОТРЕБА МЛЕВЕНИХ УЉАНИХ ПОГАЧА ОД СЕМЕНКИ И ЈЕЗГРА РАЗЛИЧИТОГ ВОЋА У ПРОИЗВОДЊИ ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА».

**II** За првог ментора се именује др Мирјана Демин, редовни професор  
За другог ментора се именује др Биљана Рабреновић, ванредни професор.

**III** На одлуку о прихватању теме докторске дисертације и одређивању ментора сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

#### Образложење

Наставно-научно веће факултета разматрало је и усвојило Извештај о позитивној оцени научне заснованости теме докторске дисертације коју је поднела Александра Ђирковић, мастер.

Наставно-научно веће факултета је приликом доношења одлуке оцењивало да ли је реч о оригиналној идеји и да ли је тема од значаја за развој науке, примену њених резултата, односно развој научне мисли уопште.

Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН  
  
(Проф. др Душан Живковић)

Доставити: кандидату, менторима, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/21-5.2.  
Датум: 25.11.2020. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година), Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 25.11.2020. године, донело је

### ОДЛУКУ

**I ПРИХВАТА СЕ** извештај о позитивној оцени пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **МИЛИЦА СТЕВАНОВИЋ**, дипл. инж. и одобрена израда дисертације под насловом: «ОПТИМИЗАЦИЈА И СТАБИЛИЗАЦИЈА НИСКОЕНЕРГЕТСКОГ НАМАЗА ОД СЕМЕНА МАКА УПОТРЕБОМ ВИСООКОЛЕЊНСКОГ СУНЦОКРЕТОВОГ УЉА И ПРИРОДНИХ ЗАСЛАЂИВАЧА».

**II** За првог ментора се именује др Јованка Јаличић-Петронијевић, ванредни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.  
За другог ментора се именује др Биљана Рабреновић, ванредни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

**III** На одлуку о прихватању теме докторске дисертације и одређивању ментора сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН  
  
(Проф. др Душан Живковић)

Доставити: кандидату, менторима, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

## ПРИЛОГ 8. Учешће на пројектима после избора у звање ванредног професора

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

### ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник Биљана Рабреновић, учесник на пројекту-има (*Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања; година – година.*):

- "Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности", Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања св. бр. 0 46010 (2011-2019) – истраживач;
- "Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains" – SMARTCHAIN, H2020, Grant agreement No. 773785, 2018-2021 – истраживач;
- „Potential of using poppy seeds as the main constituent of spread with reduced energy value and prolonged durability”, Proof of Concept, Grant agreement No. 5294, 2020-2021 – истраживач;
- "Development of health-promoting food ingredients from winemaking by-products and activated seeds – HEALTHYSEED", Eureka, E!13299, 2021-2023 – истраживач.

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун  
Датум: 09.03.2022.



Шеф Службе за финансијске  
и рачуноводствене послове

Милена Ђосковић

## ПРИЛОГ 9. Уџбеник из научне области за коју се кандидат бира

Универзитет у Београду  
**ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**  
Одбор за издавачку делатност  
Број: 36/VII-2/2  
Дана 21.12.2021. године  
Београд - Земун

На основу члана 31. став 1. тачка 1. Правилника о издавачкој делатности и наставним и научним публикацијама, Одбор за издавачку делатност на седници одржаној дана 21.12.2021. године, доноси

### О Д Л У К У

**I** ОДОБРАВА СЕ издавање наставне публикације под насловом ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ УЉА И МАСТИ, прво издање, чија је ауторка др Биљана Рабреновић, ванредна професорка и коауторка др Весна Вујасиновић, доценткиња.

**II** Наставна публикација из тачке **I** ове одлуке, категорише се као уџбеник.

**III** Издавач је: Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.  
Главна и одговорна уредница је доц. др Тамара Пауновић.

Рецензенти су:

- др Селма Чорбо, редовна професорка, Универзитет у Сарајеву – Пољопривредно-прехранбени факултет и

- др Жарко Врбашки, редовни професор у пензији, Универзитет у Новом Саду – Природно-математички факултет.

Трошкове издавања и штампе не сноси Факултет.

Тираж је 300 примерака.

Матични број је: ISBN-978-86-7834-389-6

**IV** Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

### Образложење

У складу са приспелим предлогом Већа катедре за технологију ратарских производа и Наставно-научног већа Института за прехранбену технологију и биохемију, по разматрању, донета је одлука којом се одобрава издавање наставне публикације из тачке **I** ове одлуке и њена категоризација, као и тираж.

Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву ове одлуке.



Председница  
Одбора за издавачку делатност

др Тамара Пауновић, доценткиња

Доставити: Аутору, архиви.



Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет

ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ УЉА И МАСТИ  
Уџбеник

Аутори:  
др Биљана Б. Рабреновић, др Весна Б. Вујасиновић

Рецензенти:  
Др Жарко Врбашки, редовни професор у пензији  
Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет  
Др Селма Чорбо, редовни професор  
Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет

Издавач:  
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет

За издавача:  
Проф. др Душан Живковић, декан

Главни и одговорни уредник:  
Др Тамара Пауновић, доцент, председник за наставу

Лектор:  
Др Далијеза Петковић

Технички уредник:  
Драгица Ипач

Штампа:  
ВИЗАРТИС ДОО, Београд

Издање: прво

Тираж: 300 примерака

Место и година штампања: Београд, 2021.

ISBN: 978-86-7834-389-6

Одлуком Одбора за издавачку делатност Пољопривредног Факултета Универзитета у Београду од 21.12.2021. године, бр. 36/VI-2/2, одобрено је издавање и штампање уџбеника *Технологија биљних уља и масти*.  
© 2021. Забрањено прештампање и фотокопирање. Сва права задржана издавачу.

CIP - Каталогизација у публикацији - Народна библиотека Србије, Београд

665.3(075.8)

РАБРЕНОВИЋ, Биљана, 1972-

Технологија биљних уља и масти : [уџбеник] / Биљана Б. Рабреновић,  
Весна Б. Вујасиновић. - 1. изд. - Београд : Универзитет, Пољопривредни  
факултет, 2021 (Београд : Визартис). - 354 стр. : илустр. ; 30 cm

Тираж 300. - Библиографија: стр. 341-347.

ISBN 978-86-7834-389-6

I. Вујасиновић, Весна, 1978- [аутор]

а) Уља - Технологија б) Мласти - Технологија

COBISS SR-ID 54835465

# ПРИЛОГ 10. Цитираност

Brought to you by KoBSON - Konzorcijum biblioteka Srbije za objedinjenu nabavku



Search Sources Lists SciVal



Create account Sign in

## Citation overview

Self citations of selected authors are excluded.

< Back to author results

Export Print

This is an overview of citations for this author.

Author h-index : 5 View h-graph

20 Cited Documents from "Rabrenović, Biljana B." + Add to list

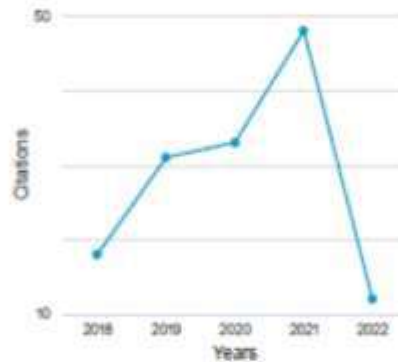
Date range: 2018 to 2022

Exclude self citations of selected author

Exclude self citations of all authors

Exclude citations from books

Update



Sort on: Date (newest)

Page  Remove

Documents	Citations	<2018	2018	2019	2020	2021	2022	Subtotal	>2022	Total	
			48	18	31	33	48	12	142	0	142
<input type="checkbox"/> 1 Characterization of the chemical and nutritive quality of co...	2021								0	0	
<input type="checkbox"/> 2 Chemical Fingerprint and Kernel Quality Assessment in Differ...	2021				1	2	2	5		5	
<input type="checkbox"/> 3 [The influence of cutting thickness, shape and moisture cont...	2021						1	1		1	
<input type="checkbox"/> 4 [Impact of plum processing on the quality and oxidative stab...	2021					1	1	2		2	
<input type="checkbox"/> 5 Application of defatted apple seed cakes as a by-product for...	2020					6	1	7		7	
<input type="checkbox"/> 6 Influence of chia seeds (Salvia Hispanica L.) and extra virg...	2020							0		0	
<input type="checkbox"/> 7 [Quality parameters of sunflower oil and palm olein during m...	2020				1			1		1	



Documents	Citations	<2018	2018	2019	2020	2021	2022	Subtotal	>2022	Total
	<b>Total</b>	<b>48</b>	<b>18</b>	<b>31</b>	<b>53</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>142</b>	<b>0</b>	<b>191</b>
<input type="checkbox"/> 8	Technological properties of model system beef emulsions with...	2020				1	1	2		2
<input type="checkbox"/> 9	Some Chemical Characteristics and Oxidative Stability of Col...	2019			1	5	1	7		7
<input type="checkbox"/> 10	Sensory and some chemical characteristics of olive oils prod...	2019						0		0
<input type="checkbox"/> 11	Phytochemical profile and antioxidant capacity of virgin oil...	2018		1	1	1		3		3
<input type="checkbox"/> 12	[Comparative review of the nutritional value of cold-pressed...	2016			1	1	1	3		3
<input type="checkbox"/> 13	The most important bioactive components of cold pressed oil ...	2014	22	11	22	18	20	3	74	98
<input type="checkbox"/> 14	(Thermo-mechanic and sensory) properties of wheat and rye bre...	2013	1	1	1			2		3
<input type="checkbox"/> 15	Nutritional value of the oil extracted from the pumpkin seed...	2012	1					0		1
<input type="checkbox"/> 16	Chemical characterization of hull-less pumpkin seed oil pres...	2012						0		0
<input type="checkbox"/> 17	Cold-pressed pumpkin seed oil antioxidant activity as determ...	2011	7		4		1	6		12
<input type="checkbox"/> 18	Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat brea...	2011						0		0
<input type="checkbox"/> 19	Determination of fatty acid and tocopherol compositions and ...	2011	10	7	6	5	8	26		36
<input type="checkbox"/> 20	Physicochemical properties and fatty acid composition of Jug...	2008	8	1		3		4		12

Display:  results per page

## ПРИЛОГ 11. Стручно професионални допринос

### Сертификати урађених рецензија



This certificate is awarded to  
**BILJANA RABRENOVIĆ**  
for serving as a reviewer for  
**Journal of Food Processing and Preservation**



Thank you for reviewing 1 manuscript in 2021

6 March 2022  
Date

Charles Brennan and Brijesh K. Tiwari  
Editors-in-Chief



This certificate is awarded to  
**BILJANA RABRENOVIĆ**  
For serving as a reviewer for  
**JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION**



Thank you for reviewing 1 Manuscript in 2020

18 February 2021  
Date

Charles Brennan and Brijesh K. Tiwari  
Editors-in-Chief



THIS CERTIFICATE IS AWARDED TO

**BILJANA RABRENOVIĆ**

WE HEREBY NOTIFY THAT THE PERSON ABOVE HAS BEEN SERVING AS A REVIEWER OF  
**JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION.**

WE ARE GRATEFUL TO BILJANA RABRENOVIĆ FOR REVIEWING 1 MANUSCRIPT IN 2018.

**Charles Brennan and Brijesh K. Tiwari**  
Editors-in-Chief

29 June 2019

**WILEY**

## Привремени ментор докторске дисертације

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 04-36/15-1  
Дана 09.12.2019. године  
Београд - Земун

На основу члана 26, став 4. Правилника о правилима докторских академских студија Одбор за докторске студије, на састанку одржаном дана 09.12.2019. године, доноси

### О Д Л У К У

- I** ОДРЕЂУЈЕ СЕ др Билјана Рабреновић, ванредни професор за привременог ментора, кандидату Милени Димитријевић,
- II** Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

#### *Образложење*

Кандидат – студент из тачке I ове одлуке благовремено је поднео Захтев за одређивање потенцијалног ментора.

Потенцијални ментор дао је сагласност на предлог студента.

Веће катедре за технологију ратарских производа, дало је на седници Већа катедре одржаној дана 26.11.2019. године, сагласност да се предложени наставник именује за потенцијалног ментора.

Разматрајући Захтев, Одбор за докторске студије је утврдио да су испуњени сви услови да се за потенцијалног ментора кандидата – студента из тачке I ове одлуке именује др Билјана Рабреновић, ванредни професор.

Сходно свему изнетом одлучено је као у диспозитиву.

Председник  
Одбора за докторске студије  
  
др Влашан Богдановић, редовни професор

Доставити: - студенту, потенцијалном ментору, Већу катедре, Студентској служби

## ПРИЛОГ 12. Допринос академској и широј заједници

### Члан одбора за докторске студије Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/1-9.2.  
Датум: 27.10.2021. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 45. став 2. Статута Пољопривредног факултета (2018. година), Наставно-научно веће факултета, на седници одржаној 27.10.2021. године, донело је

### ОДЛУКУ

**I** **КОНСТАТУЈЕ СЕ** престанак мандата досадашњих чланова Одбора за докторске студије, изабраних на мандатни период 2018/2019, 2019/2020. и 2020/2021. година.

**II** **БИРАЈУ СЕ** за чланове и заменике чланова Одбора за докторске студије следећа лица:

1. др Јасна Савић, редовни професор, члан - Институт за ратарство и повртарство  
др Зора Дајић Стевановић, редовни професор, заменик члана;
2. др Драган Радивојевић, редовни професор, члан - Институт за хортикултуру  
др Славица Тодић, редовни професор, заменик члана;
3. др Радомир Савић, ванредни професор, члан - Институт за зоотехнику  
др Весна Давидовић, ванредни професор, заменик члана;
4. др Блажо Лалевић, редовни професор, члан - Институт за земљиште и мелиорације  
др Ружица Стричевић, редовни професор, заменик члана;
5. др Наташа Дудук, редовни професор, члан - Институт за фитомедицину  
др Анђа Радоњић, ванредни професор, заменик члана;
6. др Александра Димитријевић Петровић, ванредни професор, члан - Институт за пољопривредну технику  
др Милан Дражић, доцент, заменик члана;
7. др Биљана Рабреновић, ванредни професор, члан - Институт за прехранбену технологију и биохемију  
др Ненад Филиповић, ванредни професор, заменик члана;
8. др Владимир Закић, редовни професор, члан - Институт за агрономију  
др Саша Толоровић, доцент, заменик члана.

**III** Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

#### *Образложење*

Чланови Одбора за докторске студије изабрани су на предлог наставно-научних већа института. Мандат изабраних чланова Одбора је три школске године, тј. изабрани су за мандатни период школска 2021/2022, 2022/2023. и 2023/2024. година.

## Члан комисије за избор у звање ванредног професора

Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 400/3-3/4  
Датум: 28.12.2017.године  
Београд-Земун  
ТП

На основу чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 28.12.2017.године, доноси следеће:

### РЕШЕЊЕ

I – ОБРАЗУЈЕ СЕ КОМИСИЈА за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област:

НАУКА ПЕРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА

у саставу:

1. др Милан Жижљ, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
2. др Весна Радојичић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. др Биљана Рабреновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду;

II - Комисија је дужна да у складу са чл. 46.,48. и 50. Статута Пољопривредног факултета и чл. 4. и чл. 5. Правилника о уређењу дела поступка избора у звања и засновања радног односа наставника и сарадника припреми Реферат и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка Извештај достави Катедри за технологију ратарских производа и Институту за прехранбenu технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

- 1. Комисији
- 1. Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА  
Проф. др Милана Петровић  


Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 400/7-3/4  
Датум: 26.04.2018.године  
Београд-Земун  
ТП

На основу чл. 8. Правилника о начину и поступку стицања звања и засновања радног односа наставника Универзитета у Београду, чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду Изборно веће је донело 26.04.2018.године

### ОДЛУКУ

I Извештаје се комисија и одређује председavajuћи комисије за припрему Реферата за избор наставника у звање и на радно место: **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област:

НАУКА О ПЕРЕРАДИ РАТАРСКИХ ПРОИЗВОДА

у саставу:

1. др Мирјана Демин, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду-председавајући комисије
2. др Биљана Рабреновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. Јованка Поповић-Радаћ, редовни професор Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду;

II - Комисија је дужна да у складу са Статутом Пољопривредног факултета, Правилником о начину и поступку стицања звања и засновања радног односа наставника Универзитета у Београду, Правилником о уређењу дела поступка избора у звања и засновања радног односа наставника и сарадника припреми Реферат и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка Извештај достави Катедри за технологију ратарских производа и Институту за прехранбenu технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

- 1. Комисији
- 1. Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА  
Проф. др Милана Петровић  


# Председник комисије при Институту за стандардизацију Србије



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ИНСТИТУТ ЗА СТАНДАРДИЗАЦИЈУ СРБИЈЕ  
Број 949/19-22-03/2022  
Београд, 11.03.2022 године



ИНСТИТУТ ЗА  
СТАНДАРДИЗАЦИЈУ  
СРБИЈЕ

На основу *Решења о измени и допуни Решења бр. 2475/2-2203/2018 од 07.06.2018. о образовању Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи, 422/1-26-01/2013*, директор Института за стандардизацију Србије доноси

## Потврду

за председника Комисије за стандарде и сродне документе *KS E034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи*.

Потврђује се да је др Биљана Рабреновић, доцент, представник Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, председник Комисије за стандарде и сродне документе *KS E034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи* (у даљем тексту: комисија).

Предмет рада Комисије за стандарде је стандардизација терминологије, спецификација производа и метода испитивања и узимања узорака из области уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихових споредних производа. Комисија за стандарде прати рад техничких поткомитета ISO/TC 34/SC 2, Семе и плодови уљарица и уљане сачме и погаче, и ISO/TC 34/SC 11, Масти и уља биљног и животињског порекла, Међународне организације за стандарде (ISO) и техничког комитета CEN/TC 307, Семе уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови производи, Европског комитета за стандардизацију (CEN).

Госпођа Биљана Рабреновић редовно учествује и председава седницама комисије и својим конструктивним примедбама и предлозима даје значајан допринос остваривању њеног програма рада и годишњих планова.



ДИРЕКТОР

Татјана Бојанић

Доставити:

- именованом,
- Одељењу за хемијске технологије, пољопривреду, шумарство, безбедност, животну средину и опште стандарде,
- Архиви ИСС-а.

Стевана Бракуса бр. 2, 11030 Београд  
Телефон: (011) 34-09-301  
Телефакс: (011) 75-41-257  
Матични број: 17740580  
ПИБ: 105801694

Инфоцентар: (011) 65-47-293  
Е-пошта: [infocentar@iss.rs](mailto:infocentar@iss.rs)

Продаја: (011) 65-47-496  
Е-пошта: [prodaja@iss.rs](mailto:prodaja@iss.rs)  
Веб-сајт: [www.iss.rs](http://www.iss.rs)

Институт за стандардизацију Србије сертификован је према ISO 9001 и ISO/IEC 27001.

# Сарадња са Customs Laboratories European Network (CLEN)



## ПРИЛОГ 7. Докторати.docx



**EUROPEAN COMMISSION**  
DIRECTORATE-GENERAL  
TAXATION AND CUSTOMS UNION  
Customs  
Customs Tariff

Brussels, 3 May 2021  
TAXUD.A.4/HS  
Taxud.a.4(2021)

### LETTER TO THE AGRICULTURAL FACULTY OF THE UNIVERSITY OF BELGRADE, SERBIA

**Subject:** acknowledgement of methodological input and cooperation

Dear Madam, Dear Sir,

The Customs Laboratories European Network (CLEN) gathering all the customs laboratories of the European Union, would like to thank the Agricultural Faculty of the University of Belgrade, for having provided some methodological input to solve an analytical issue faced by the customs laboratories.

The huge quantities of palm oil imported in European Union (EU) result in a number of customs checks and samples sent to Customs Laboratories for determination of the right tariff classification. The Combined Nomenclature and Harmonised System Explanatory notes to Chapter 15 do not define measurable parameters for classification of edible fats and oils which have been prepared by change of the texture e.g. modification of the crystal structure.

The EU Customs Laboratories thus faced an issue to analyse the palm oil based fats used for special food applications as bakery and confectionary (shortenings, cocoa butter substitutes, etc.).

First consulted by the Serbian Customs Laboratory, and then working in cooperation too with the Bulgarian Customs Laboratory, the Agricultural Faculty of the University of Belgrade, based on their scientific knowledge, provided ideas and methodological input to establish a test proof of texturation in vegetable fats and oils.

Special thanks must be addressed to Professor Biljana Rabrenović and Professor Eteika Dimić.

The methodology suggested was presented by Professor. Rabrenović, as expert, to customs chemists during the CLEN workshop on vegetable fats and oils, organised in October 2019 in Albena, Bulgaria, by the European Commission DG TAXUD and the Bulgarian Central Customs Laboratory.

After that, a standard operating procedure (SOP) was written down by the Bulgarian Customs Laboratory, describing the innovative methodology designed by the team of the Agricultural Faculty of the University of Belgrade.

As agreed, this SOP has been proposed to the CLEN laboratories, by including it in the ILIADe database (Inter-Laboratory Inventory of Analytical Determinations; a database of methods with restricted access to EU Customs Laboratories), under the title "Test proof method for texturation of edible fats by penetration".

From the start of May till mid-July 2021, this SOP will be tested by about 10 volunteer EU Customs Laboratory; the Faculty of Agriculture being of course invited to take part in this test.

Should this inter-laboratory test provide satisfying results, then with your consent, a "CLEN method" could be established from this SOP. 'CLEN methods' are shared with all Customs Laboratories and recommended at EU level for harmonisation of the practices. In this CLEN method, the scientific contribution of the Serbian Agricultural Faculty will be of course acknowledged.

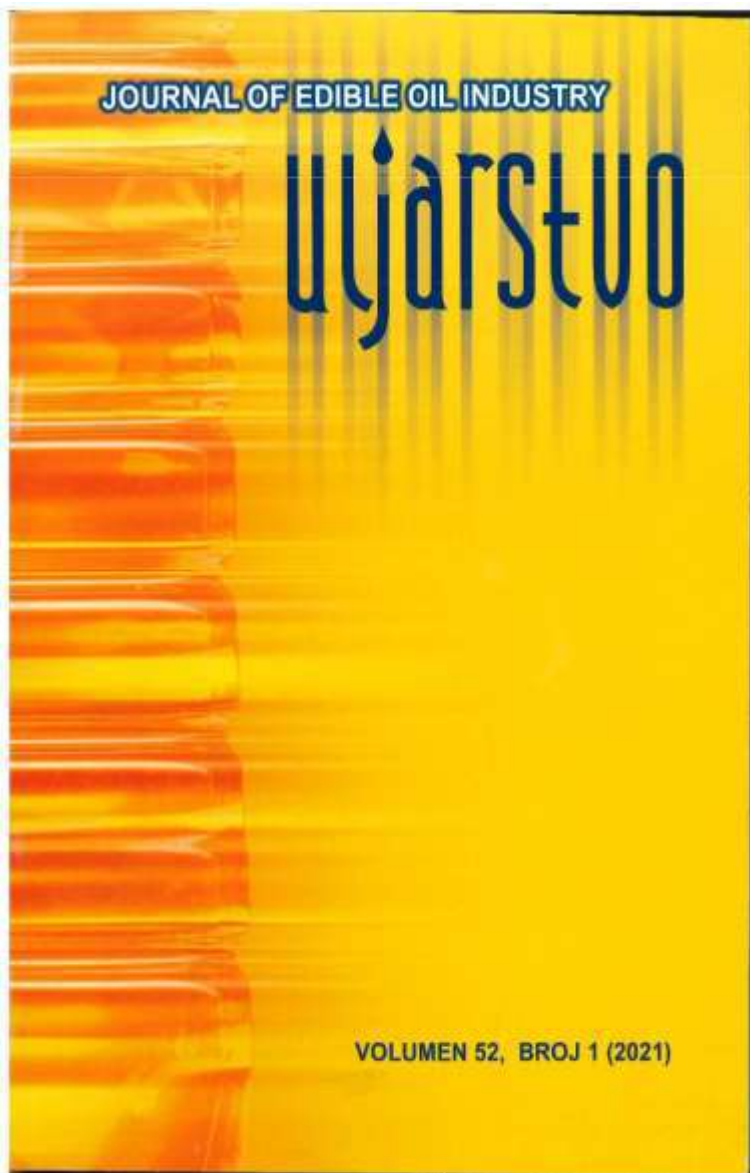
Besides, if the above test results are good, a common publication - scientific article - of the methodology (with the Agricultural Faculty of the University of Belgrade team and some Customs Laboratories members as authors) could be proposed in the journal Talanta Open, for which submissions for publication can be done free of charge until end 2021 for a Virtual Special Issue devoted to Trends in Analytical Methods for Customs Laboratories.

Yours faithfully,

Hervé Schepers,  
Head of Sector, TAXUD-A4  
Coordination of European Customs Laboratories

c.c.: Prof. Biljana Rabrenović

## Члан саветодавног одбора у истакнутом националном часопису



### Izdavač(i)

*Publisher(s)*

Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Tehnologija biljnih ulja i masti  
Institut za ratarstva i povrtarstvo, Institut od nacionalnog značaja za Republiku Srbiju, Novi Sad  
Podrška zajednica „Industrijska bilja“ DOO, Novi Sad  
University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Vegetable Oil and Fat Technology  
Institute of Field and Vegetable Crops, National Institute of the Republic of Serbia, Novi Sad  
Business Association „Industrial crops“ Novi Sad

### Savetodavni odbor

*Advisory board*

Doc. dr Ranko Romanić, Prof. dr Biljana Pajin, Dr Vladimir Mikić, Prof. dr Biljana Rabenović, Doc.  
dr Ivana Lončarević, Goran Parežan, dipl. inž., Nilsa Ševo, dipl. inž., Nada Grbić, dipl. inž., Đorđe  
Terzić, dipl. inž., Mirjana Grujić, dipl. inž.

### Članovi savetodavnog odbora iz inostranstva

*Advisory board members from abroad*

Prof. György Karlovits, Ph.D., Corvinus University, Budapest, Hungary; Ph.D. Branislav Bozet, KWS  
Group, Budapest, Hungary; Prof. Mirjana Baerova, Ph.D., Faculty of Technology and Metallurgy,  
Skopje, Macedonia; Prof. Vlatko Marušić, Ph.D., Mechanical Engineering Faculty, Slavonski Brod,  
Croatia; Prof. Neiralka Yanishkova-Madarova, Ph.D., Institute of Organic Chemistry, Bulgarian  
Academy of Sciences, Sofia, Bulgaria; Prof. Gertard Jöhrens, Ph.D., Friedrich-Schiller-Universität,  
Jena, Germany; Ph.D. Werner Zschau, Wehrhahn, Germany

### Urednički odbor

*Editorial board*

Doc. dr Ranko Romanić, Zoran Nikolić, dipl. inž., mr Zvonimir Sokol

### Glavni i odgovorni urednik

*Editor in chief*

Doc. dr Ranko Romanić

### Urednik

*Editor*

Dr Olga Čurović

### Teknička priprema i dizajn

*Technical preparator and design*

Feljus, Novi Sad

### Adresa redakcije

*Editorial board address*

Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Tehnologija biljnih ulja i masti,  
21000 Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1, Republika Srbija  
Telefon: 021 485 3700; Fax: 021 450 413; e-mail: [ujarsstvo@uns.ac.rs](mailto:ujarsstvo@uns.ac.rs)  
University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Vegetable Oil and Fat Technology,  
21000 Novi Sad, Bul. cara Lazara 1, Republic of Serbia  
Phone: +381 21 485 3700; Fax: +381 21 450 413; e-mail: [ujarsstvo@uns.ac.rs](mailto:ujarsstvo@uns.ac.rs)

### Tiraž

*Number of copies*

150

### Štampa

*Print*

Štampanje Feljus, Stradićeva 17, 21000 Novi Sad, Republika Srbija



## Обуке и радионице

