

Прилог 9.4 Књига наставника ангажованих на програму докторских студија који могу да буду ментори

**ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ
СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА
ДОКТОРСКИХ СТУДИЈА**

ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

КЊИГА НАСТАВНИКА – МЕНТОРИ

Београд, 2013.

Презиме, средње слово, име		Антић В. Весна	
Звање		Ванредни професор	
Ужа научна област		Хемија	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2003	Хемијски факултет	Хемија макромолекула
Диплома	1991	Хемијски факултет	Хемија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1	Синтеза, структура и својства сегментираних поли(уретан-уреа-силоксана)	Милица Балабан	2012 -
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1	Pergal, M. V., <u>Antić, V. V.</u> , Tovilović, G., Nestorov, J., Vasiljević-Radović, D. and Djonlagić, J.: "In vitro biocompatibility evaluation of novel urethane-siloxane copolymers based on poly(ϵ -caprolactone)-block-poly(dimethylsiloxane)-block-poly(ϵ -caprolactone)", <i>Journal of Biomaterials Science: Polymer Edition</i> , 23 (13), 1457-1481 (2012).		P 8
2	Balaban, M., <u>Antić, V.</u> , Pergal, M., Francolini, I., Martinelli, A. and Djonlagić, J.: "The effect of the polar solvents on the synthesis of poly(urethane-urea-siloxane)s", <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> (2012), 77 (10), 1629-1657 (2012).		3
3	<u>Antić, V.V.</u> , <u>Antić, M.P.</u> , <u>Kronimus, A.</u> , <u>Oing, K.</u> and <u>Schwarzbauer, J.</u> : "Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS", <i>J. Anal. Appl. Pyrol.</i> , 90 (2), 93-99 (2011).		5
4	Plić, M., Antić, M., <u>Antić, V.</u> , Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančićević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		8
5	Pergal, M. V., <u>Antić, V. V.</u> , Govedarica, M. N., Godjevac, D., Ostojić, S. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of novel urethane-siloxane copolymers with a high content of PCL-PDMS-PCL segments", <i>J. Appl. Polym. Sci.</i> , 122 (4), 2715-2730 (2011).		5
6	Pergal, M. V., <u>Antić, V. V.</u> , Ostojić, S., Cincović-Marinović, M. and Djonlagić, J.: "Influence of the hard segment length on some properties of novel urethane-siloxane copolymers based on a poly(ϵ -caprolactone)-block-poly(dimethylsiloxane)-block-poly(ϵ -caprolactone)", <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> , 76 (12), 1703-1723 (2011).		3
7	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M., Antić, M., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)-b-poly(dimethylsiloxane)-b-poly(caprolactone)", <i>Polym. Int.</i> , 59 (6), 796-807 (2010).		8
8	Vučković, M., <u>Antić, V.</u> , Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of copolymers based on poly(butylene terephthalate) and ethylene oxide-poly(dimethylsiloxane)-ethylene oxide", <i>J. Appl. Polym., Sci.</i> , 115 (6), 3205-3216 (2010).		5
9	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M., Dojčinović, B., Antić, M., Barać, M. and Govedarica, M.: "About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate-b-dimethylsiloxane copolymers", <i>React. Func. Polym.</i> , 68 , 851-860 (2008).		8
10	<u>Antić, V.</u> , Antić, M., Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation", <i>J. Polym. Sci., Part A: Polym. Chem.</i> , 45 , 2246-2258 (2007).		8
11	<u>Antić, V.</u> , Antić, M., Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics of the formation of poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation of poly(methylhydrosiloxane) and 1-decene", <i>Mater.Sci.</i>		3

	<i>Forum</i> , 555 , 485-490 (2007).	
12	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M. and Djonlagić, J.: "Application of reactive siloxane prepolymers for the synthesis of thermoplastic poly(ester-siloxane)s and poly(ester-ether-siloxane)s", <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> , 72 , 139-150 (2007).	3
13	Vučković, M., <u>Antić, V.</u> , Dojčinović, B., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of poly(ester-ether-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 55 , 1304-1314 (2006).	8
14	<u>Antić, V.</u> and Djonlagić, J.: "Synthesis, structure and properties of thermoplastic poly(ester-siloxane) elastomers", <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> , 71 , 839-842 (2006).	3
15	<u>Antić, V.</u> , Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "The effect of the mass ratio of hard and soft segments on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 53 , 1786-1794 (2004).	8
16	<u>Antić, V.</u> , Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "The effect of segment length on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> 52 , 1188-1197 (2003).	8
17	<u>Antić, V.</u> , Balaban, M. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of thermoplastic poly(ester-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> 50 , 1201-1208 (2001).	8
18	Djinović, V., <u>Antić, V.</u> , Djonlagić, J. and Govedarica M.: "Synthesis of α,ω -dicarboxypropyl oligodimethylsiloxanes by ion-exchange resin catalyzed equilibration polymerization", <i>React. Func. Polym.</i> , 44 , 299-306 (2000).	8
19	Dvornić, P., <u>Gerov, V.</u> and Govedarica, M.: "Polymerization by hydrosilation. 2. Preparation and characterization of high molecular weight poly[(1,1,3,3-tetramethyl-disiloxanyl)ethylene] from 1,3-dihydridotetramethyldisiloxane and 1,3-divinyltetramethyl-disiloxane", <i>Macromolecules</i> , 27 , 7575-7580 (1994).	8
20	Dvornić, P. and <u>Gerov, V.</u> : "Polymerization by hydrosilation. 1. Preparation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene]", A preliminary report, <i>Macromolecules</i> , 27 , 1068-1070 (1994).	8
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		131
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		26
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: -
Усавршавања		1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) – ДААД стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "La Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.
Други подаци које сматрате релевантним		

Презиме, средње слово, име		Антић П. Малиша	
Звање		Ванредни професор	
Ужа научна област		Хемија	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2006	Хемијски факултет	Хемија
Диплома	1990	Хемијски факултет	Хемија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.	Оптимизација технолошког поступка производње сенфа са становишта стварања ароматског комплекса	Драгана Пауновић	- 2012
2.		Александра Тасић (Факултет за физичку хемију)	2010 -
3.	Карактеризација биљних екстраката и њихова примена за добијање нових функционалних освежавајућих пића	Марија Петровић	2012 -
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1	M. Novaković, R. Muftah Mohamed Ali, T. Šolević-Knudsen, M. Antić, V. Beskoski, G. Gojgic-Cvijović, M. Vrvic, B. Jovancicević: "Degradation of methyl-phenanthrene isomers during bioremediation of soil contaminated by residual fuel oil", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 10 , 287-294 (2012).		P
2	D. Paunović, T. Šolević-Knudsen, M. Krivokapić, B. Zlatković, M. Antić: "Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste", <i>Chem. Industry</i> , 66 (1), 29-32 (2012).		
3	Antić, V.V., <u>Antić, M.P.</u> , <u>Kronimus, A.</u> , <u>Oing, K.</u> and <u>Schwarzbauer, J.</u> : "Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS", <i>J. Anal. Appl. Pyrol.</i> , 90 (2), 93-99 (2011).		
4	Plić, M., <u>Antić, M.</u> , Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančičević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
5	Plić, M., <u>Antić, M.</u> , Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančičević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
6	T. Šolević, M. Novaković, M. Plić, <u>M. Antić</u> , M. Vrvic, B. Jovančičević: "Investigation of the bioremediation potential of aerobic zymogenous microorganisms in soil for crude oil biodegradation", <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> , 76 , 425-438 (2011).		
7	Antić, V., Vučković, M., <u>Antić, M.</u> , Govedarica, M. and Djonlagic, J.: "Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)- <i>b</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>b</i> -poly(caprolactone)", <i>Polym. Int.</i> , 59 (6), 796-807 (2010).		
8	M. Plić, <u>M. Antić</u> , V. Antić, J. Schwarzbauer, M. Vrvic, B. Jovančičević: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
9	Antić, V., Vučković, M., Dojčinović, B., <u>Antić, M.</u> , Barać, M. and Govedarica, M.: "About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate- <i>b</i> -dimethylsiloxane copolymers", <i>React. Func. Polym.</i> , 68 , 851-860 (2008).		
10	Antić, V., <u>Antić, M.</u> , Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation", <i>J. Polym. Sci., Part A: Polym. Chem.</i> , 45 , 2246-2258 (2007).		

11	Antić, V., <u>Antić, M.</u> , Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics of the formation of poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation of poly(methylhydrosiloxane) and 1-decene", <i>Mater.Sci. Forum</i> , 555 , 485-490 (2007).	
12	R. A. Ghariani, I. Gržetić, <u>M. Antić</u> , S.N. Mandić: "Distribution and availability of potentially toxic metals in soil in central area of Belgrade (Serbia)", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 8 (3), 261–269 (2010).	
13	B. Jovančičević, <u>M. Antić</u> , M. Vrvić, M. Ilić, M. Novaković, R.M. Saheed, J. Schwarzbauer: "Transformation of petroleum pollutant during soil bioremediation experiments". <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> , 73 (5), 577-583 (2008).	
14	B. Jovančičević, <u>M. Antić</u> , I. Pavlović, M. Vrvić, V. Beškoski, A. Kronimus, J. Schwarzbauer: "Transformation of petroleum saturated hydrocarbons during soil bioremediation experiments", <i>Water, Air, Soil Pollut.</i> , 190 , 299-307 (2008).	
15	<u>M. P. Antić</u> , B. S. Jovančičević, M. Ilić, M. M. Vrvić, J. Schwarzbauer: "Petroleum Pollutant Degradation by Surface Water Microorganisms", <i>Environ. Sci. & Pollut. Res.</i> , 13 , 320– 327 (2006).	
16	B. S. Jovančičević, <u>M. P. Antić</u> , T. M. Šolević, M. V. Vrvić, A. Kronimus, J. Schwarzbauer: "Investigation of Interactions Between Surface Water and Petroleum – type Pollutants", <i>Environ. Sci. & Pollut. Res.</i> , 12 , 205 – 212 (2005).	
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без ауоцитата	131	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	26	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: -
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) – ДААД стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "La Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање. 	
Други подаци које сматрате релевантним		

Презиме, средње слово, име		Бараћ Б. Мирољуб	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Биохемија	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Биохемија
Докторат	2002	Пољопривредни факултет	Биотехнологија
Диплома	1988	Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1	Утицај ензимске модификације на на технолошка функционална својства изолата протеина грачка	Славица Чабрило	2012
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1	Sladana Žilić, Gül Akilloğlu, Arda Serpen, Miroljub Barac, Vural Gökmen. Effects of isolation, enzymatic hydrolysis, heating, hydration and Maillard reaction on the antioxidant capacity of cereal and legume proteins , <i>Food Research International</i> 49 (2012) 1–6.		M ₂₁
2	Mirjana B. Pesic, Miroljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Mirosлав M. Vrvic, Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012		M ₂₁
3	Barac, M., Cabrilo, S., Stanojevic, S., Pesic, M., Pavlicevic, M., Zlatkovic, B. & Jankovic, M. (2012). Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 47, 1457-1467		M ₂₁
4	Sladjana P. Stanojevic, Miroljub B. Barac, Mirjana B. Pesic, and Biljana V. Vucelic-Radovic, Composition of Proteins in Okara as a Byproduct in Hydrothermal Processing of Soy Milk, <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2012, 60, 9221–9228		M ₂₁
5	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S.: Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> 125 (24), 2011, 1443–1449.		M ₂₁
6	Barac, M., Čabrilo, S., Pešić, M., Stanojević, S., Pavličević, M., Mačej, O., Ristić, N.: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011, 12 (12), 8372-8387.		M ₂₁
7	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B.: Assessment of Soy Genotype and Processing Method on Quality of Soybean Tofu, <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2011, 59 (13), 7368-7376.		M ₂₁
8	Žilić M.S., Barac B.M., Pešić B.M., Mladenović- Drinić D.S., Ignjatović-Micić D.D., Srebrić B.M.. Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties. <i>J.Sci.Food Agric.</i> 2011, 91(1), 60-67.		M ₂₁
9	Žilić, S., Barac, M., Pešić, M., Dodig, D., Ignjatović-Micić, D.: Characterization of Proteins from Grain of Different Bread and Durum Wheat Genotypes, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011, 12 (9), 5878-5894.		M ₂₁
10	Barac, M., Jovanovic, S., Stanojevic, S., Pesic, M: Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> 2006, 6 (9), 1087-1101.		M ₂₁
11	Pesic, M., Vucelic-Radovic, B., Barac, M. , Stanojevic, S., Nedovic, V.: Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, <i>Sensors</i> 2007, 7 (1), 67-74.		M ₂₁
12	Pesic, M. Vucelic-Radovic, B., Barac, M. , Stanojevic, S.: The Influence of Genotypic Variation in Protein Composition on Emulsifying Properties of Soy Proteins, <i>J.Am.Oil.Chem.</i> 2005, 82(9), 667-672		M ₂₁
Збирни подаци научне активност наставника			

Укупан број цитата, без аутоцитата	70	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	35	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: -
Усавршавања		
<p>Бараћ др Мирољуб је као самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио преко 140 научних референци. Аутор је 35 радова објављеним у часописима са СЦИ листе, једне монографије и неколико поглавља у монографијама националног значаја. Рецензент је за четири часописа са SCI-листе и то: <i>Journal of American Oil Chemical Society</i>, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <i>Mljekarstvo</i>, <i>African Journal of Biotechnology</i> као и часописа <i>Technologica acta</i> (ISSN 1840-0426), који није на SCI-листи.</p>		

Презиме, средње слово, име		Вукосављевић В. Предраг		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Наука о конзервусању		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет	Технологија воћа и поврћа	
Докторат	2006	Пољопривредни факултет	Прехрамбено-технолошке науке	
Диплома	1993	Пољопривредни факултет	Технологија конзервусања и врења	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	М.Петковска, Ида Лескошек-Чукаловић, П.Вукосављевић, Д.Крстић: ANALYSIS OF MASS TRANSFER IN BEER DIALYSIS AND DIAFILTRATION WITH TWO DIFFERENT MEMBRANES, <i>J.Serb.Chem.Soc.</i> , 61, 4-5, 331-342, (1996), M23=3			M23
2	Г.Т. Владисављевић, П. Вукосављевић, Б. Буквић, Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes, <i>Journal of Food Engineering (Elsevier Science Ltd., Oxford, UK)</i> , 60, No. 3, 241-247 (2003), M21 = 8			M21
3	Горјановић Станислава; Новаковић Мирослав; Вукосављевић Предраг; Пастор Ференц; Тесевић Веле; Сузњевевић Десанка, Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , , Manuscript DOI:10.10201/jf01158j, (2010), M21 = 8			M21
4	Ивана Карабеговић, Предраг Вукосављевић, Мирослав Новаковић, Станислава Горјановић, Ана Цамић, Миодраг Лазич, Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, <i>Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures</i> , Vol. 7, No. 4, p. 1587-1598, October-December, (2012), Impact factor 2,7 M21 = 8			M21
5	С. Давидовић, М. Вељовић, М. Пантелић, Р. Баосић, М. Натић, Д. Дабић, С. Пецић, П. Вукосављевић (2012) Physicochemical, antioxidant and sensory properties of Peach wine made from Redhaven cultivar. <i>Journal of Food and Agricultural Chemistry</i> , Accepted manuscript M21=8			M21
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		57		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: -	
Усавршавања		International Visitor Leadership Program, U.S. Agricultural Trade and Food Safety, A Multy-Regional Project, United States Department of State, Bureau of Educational and Cultural Affairs, Graduate School International Institute, Aug.9-27, 2010		
Други подаци које сматрате релевантним: Више релевантних техничких решења у области Технологије освежавајућих безалкохолних пића и Технологије јаких алкохолних пића. Учесће на 4 пројекта финансирана од стране Министарства за науку и заштиту животне средине. 2 међународна пројекта финансирана од стране USAID-а. Укупан број објављених научних и стручних радова као и других научних достигнућа је 96.				

Презиме, средње слово, име		Вуцелић-Радовић В. Биљана		
Звање		редовни професор		
Ужа научна област		Биохемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет у Београду	Биохемија	
Докторат	1992	Пољопривредни факултет у Београду	Биотехничке науке – Прехрамбено-технолошке науке	
Диплома	1977	Природно-математички факултет у Београду	Хемија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** обрађена
1	Проучавање биолошки вредних компонента у производима површински обрађене и млевене пшенице	Вјачеслав Нешић		2004
2	Биохемијске особине протеинског и угљенохидратног комплекса модификованих сојиних протеинских производа	Слађана Станојевић		2008
3	Биохемијска карактеризација високопротеинских генотипова соје	Вук Ђорђевић		2010
4	Биохемијска и молекуларна карактеризација симбиозе соје и различитих сојева <i>Bradyrhizobium japonicum</i> (Kirchner) Jordan у условима суше	Јелена Маринковић		2012
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација обрађена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Stanojevic S., Barac M., Pesic M., Vucelic-Radovic B. 2012. Composition of proteins in okara as a byproduct in hydrothermal processing of soy milk, J. Agr. Food Chem. 60, 9221–9228.			M21
2	Stikic, R., Glamoclija DJ., Demin M., Vucelic-Radovic B., Jovanovic Z., Milojkovic-Opsenica D., Jacobsen S.E., Milovanovic M. 2012. Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations, J. Cereal Sci. 55, 132-138.			M21
3	Marjanović M., Stikić R., Vucelić-Radović B., Savić S., Jovanović Z., Bertin N., Faurobert M. 2012. Growth and proteomic analysis of tomato fruit under partial root-zone drying, OMICS 16(6), 343-356.			M22
4	Stanojevic S., Barac M., Pesic M., Vucelic-Radovic B. 2011. Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, J. Agr. Food Chem. 59, 7368-7376.			M21
5	Jovanovic Z., Stikic R., Vucelic-Radovic B., Paukovic M., Brocic Z., Matovic G., Rovcanin S., Mojevic M. 2010. Partial root-zone drying increases WUE, N and antioxidant content in field potatoes, Eur. J. Agron. 33(2), 124-131.			M21
6	Surdyk N., Cary L., Blagojevic S., Jovanovic Z., Stikic. R., Vucelic-Radovic B., Zarkovic B., Sandei L., Pettenati M., Kloppmann W. 2010. Impact of irrigation with treated low quality water on the heavy metal contents of a soil-crop system in Serbia, Agr. Water Manage. 98, 451-457.			M21
7	Milovanovic M., Zivkovic D., Vucelic-Radovic B., 2010. Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederacea</i> as a Food Additive, Nat. Prod. Commun. 5, 61-63.			M22
8	Savić S., Stikić R., Vucelić Radović B., Bogičević B., Jovanović Z., Hadži-Tašković Šukalović Z. 2008. Comparative effects of regulated deficit irrigation (RDI) and partial root-zone drying (PRD) on growth and cell wall peroxidase activity in tomato fruits, Scientia Horticulturae 117, 15-20.			M22
9	Vucelic-Radovic B., Nestic V., Demin M., Milovanovic M. (2006): The B group vitamins and mineral elements in the selective removal of wheat kernel layers, Nat. Prod. Commun. 1, (11), 997-1002.			M23

10	Pešić, M., Vucelić–Radović, B., Barać, M., Stanojević, S., Nedovic (2007): Influence of different genotypes on trypsin inhibitor levels and activity in soybeans, <i>Sensors</i> , 7 , 67-74.	M21
11	Pešić M., Vucelić–Radović B., Barać M., Stanojević S. 2005. The influence of genotypic variation in protein composition on emulsifying properties of soy proteins, <i>J. Am. Oil Chem. Soc.</i> 82(9), 667-672.	M22
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата 41		
Укупан број радова са СЦИ листе 20		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни:
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним. Рецензент више научних часописа из категорије M20		

Презиме, средње слово, име		Демин А. Мирјана		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Наука о преради ратарских сировина		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2008	Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2007	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	
Диплома	1985.	Пољопривредни факултет, Београд	Дипл.инг. пољопривреде за технологију ратарских производа	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Стикић Р., Гламочлија Ђ., Демин, М., Вуцелић-Радовић Б., Јовановић З., Милојковић-Опсеница Д., Jacobsen S.E., Миловановић М. (2011) Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations, <i>Journal of Cereal Science</i> , 55,132-138 (ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010)			M21
2.	Попов-Раљић Ј., Мاستиловић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Кеврешан Ж., Демин М. (2012) Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P			M23
3.	Демин М., Вуцелић-Радовић Б., Бањац Н., Типсина Н. Н., Миловановић М. (2012) Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):48-48, DOI:10.2298/HEMIND120314048D			M23
4.	Демин М., Попов-Раљић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2012) Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D			M23
5.	Вуцелић Радовић Биљана; Нешић В.; Демин Мирјана; Миловановић Мирјана (2006): The B group vitamins and mineral elements in selective removal of wheat kernel layers, <i>Natural Product Communications</i> , vol.1, No.1, 997-1002			M23
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: -	
Усавршавања		2008.год. на Краснојарском државном аграрном универзитету, Краснојарск, Русија одржала предавање по позиву под називом "Современные технологические методы подготовки зерна пшеницы для получения целостной (интегральной) муки и хлеба" (Приглашение No 333/162.01 од 11.02.2008. "Красноярский государственный аграрный университет", Красноярск, Россия.). Обавила два студијска боравка у иностранству (2006."Красноярский хлеб", Красноярск, Россия и		

	2008. "Красноярский государственный аграрный университет", Красноярск, Россия).
Др Мирјана А. Демин је до сада објавила 67 научних радова у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Учествовала је у реализацији шест домаћих пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије Радилa је рецензије техничких решења, радова за међународне скупове и часопис Хемијска индустрија.	

Презиме, средње слово, име		ЂЕКИЋ В. Илија		
Звање		доцент		
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	15.10.2008	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Докторат	2006	Машински факултет	Техничке науке	
Диплома	1993	Машински факултет	Пољопривредно машинство	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Djekic, I. & Smigic, N. (2013). Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia. Journal of Cleaner Production 41(0): 263-269.			8
2	Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miodinovic J., Gvozdenovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. Food Control Volume 25(2), 728–731			8
3	Djekic, I., Tomasevic, I., Radovanovic, R., (2011). Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. Food Control 22(11), 1736-1741			8
4	Тomašević, I., Šmigic, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N. & Rajković, A. Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation. Food Control (0). In Press, Accepted Manuscript http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046			8
5	Zivkovic, N., Knezevic, D., Krsmanovic, M. & Djekic, I. (2012). Determination of the organization systems quality level. Technics Technologies Education Management-Ttem 7(1): 219-226.			3
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 0	Међународни: 1	
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним:				
<ul style="list-style-type: none"> - Објавио 60 научних и стручних радова у земљи и иностранству - Објавио 4 уџбеника и 1 књигу - Члан уређивачког одбора часописа Journal of Food Research - Рецензент за часопис Journal of Cleaner Production - Рецензент за часопис Journal of Food Research - Члан комитета 207 (КСА 207) за питања стандардизације из области заштите животне средине при Институту за стандардизацију Србије - Члан Инжењерске Коморе Србије, број лиценце 333 Д 22706 - Водећи проверивач система управљања квалитетом акредитован код IRCA (акредитационо тело Велике Британије), број акредитације: 1196020 - Водећи проверивач система управљања квалитетом, заштитом животне средине и безбедношћу хране регистрован код LRQA (Lloyds Register Quality Assurance), број 5195 				

Презиме, средње слово, име		Душан М. Живковић		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о месу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Наука о месу	
Докторат	2011.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа	
Магистратура		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа	
Диплома	1995.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	УТИЦАЈ КОМБИНОВАНИХ СОЛИ И ЕТАРСКИХ УЉА НА БЕЗБЕДНОСТ И КВАЛИТЕТ ХЛАДНОДИМЉЕНИХ ФИЛЕТА КАЛИФОРНИЈСКЕ ПАСТРМКЕ (<i>Онцорхуницхус мукисе</i>)	Марија Перуновић	2012	-
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Dušan Živković , Zorica Radulović, Stevica Aleksić, Marija Perunović, Slaviša Stajić, Nikola Stanišić, Čedomir Radović (2012). Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage (traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed. African Journal of Biotechnology Vol. 11(16), pp. 3858–3867			
2	Slaviša Stajić, Marija Perunović, Nikola Stanišić, Miroslav Žujović, Dušan Živković (2012). Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. Journal of Food Processing and Preservation (In press doi:10.1111/j.1745-4549.2012.00709.x)			
3	Krstić, B., Jokić, Ž., Pavlović, Z., Živković, D. (2012). Options for the Production of Selenized Chicken Meat. Biological Trace Element Research, 146, 68–72.			
4	Milovanovic, M., Živkovic, D. , Vucelic-Radovic, B. (2010). Antioxidant effects of Glechoma hederacea as a food additive. Natural product communications, 5, 61-63			
5	N. Stanišić, M. Petričević, D. Živković , M. M. Petrović, D. Ostojić-Andrić, S. Aleksić, S. Stajić (2012). Changes Of Physical-Chemical Properties Of Beef During 14 Days Of Chilling. Biotechnology in Animal Husbandry 28(1), pp 77–85			
6	Живковић Душан , Томовић Владимир, Перуновић Марија, Стајић Славиша, Станишић Никола, Божићевић Наташа (2011). Сензорна прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите старости. Технологија меса 52(2), 252–261.			
7	Живковић, Д. , Милорадовић, З., Станишић, Н., Жујовић, М., Радуловић, З., Перуновић, М., Максимовић, Н. (2010). The effects of goat meat usage in the production of traditional „sucuk“			

	sausage. Технологија меса 51, 36–44	
8	Stajić, S., Živković, D., Perunović, M., Šobajić, S., Vranić, D. (2011). Cholesterol content and atherogenicity of fermented sausages made of pork meat from various breeds. <i>Procedia Food Science</i> , 1(0), 568–575. 11th International Congress on Engineering and Food; Athens, Greece.	
9	Живковић Д., Перуновић, М. (2007): Декларисање рибе и производа од рибе, ИИИ међународна конференција "Рибарство"- Зборник радова, 325-332, Београд, РС	
10	Живковић Д., Перуновић, М., Радуловић, З., Јовановић, М. (2007): Одрживост и сензорна својства ћурећег меса упакованог у атмосферу заштитних гасова Технологија меса, (47) 5-6, 204-207.	
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: -
Усавршавања	-	
Други подаци које сматрате релевантним		

Презиме, средње слово, име		Ивановић Р. Евица		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Хемија	
Докторат	1997	Технолошко-металуршки факултет	Електрохемија	
Диплома	1987	Технолошки факултет, Нови Сад	Аналитичка Хемија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Pavlovic, M. G., Popov, K. I., S.B.Krstić, Pavlovic, Lj. J., Ivanovic, E. R., ``Flowability of electrolytic copper powder``, Research in Advanced Materials and Processes, (2005), vol. 494 br. , str. 247-252			M23
2	Ivanovic, M. D., Micovic, I. V., Vuckovic, S., Prostran, M., Todorovic, Z., Ivanovic, E. R., Kiricojevic, V. D., Djordjevic, J. B., Dosen-Micovic, Lj. (2004): The synthesis and pharmacological evaluation of (\pm)-2,3- <i>seco</i> -fentanyl analogues. J.Serb.Chem.Soc. 69: 955-968.			M23
3	Pavlovic, M. G., Popov, K. I., Pavlovic, Lj. J., Ivanovic, E. R., Jovic, V. D. (2004): The effect of reversing current on the properties of copper and electrolytic copper powder. I. The morphology of powder particles. Mat. Sci. Forum 453-454: 393-398.			M23
4	Popov, K. I., Pavlovic, M. G., Pavlovic, Lj. J., Maksimovic, V. M., Ivanovic, E. R. (2004): The effect of reversing current on the properties of copper and electrolytic copper powder II. The apparent density and flowability of powders. Mat. Sci. Forum 453-454: 399-404.			M23
5	Nikolić, N.D., Stojilković, E.R., Djurović, D.R., Pavlović, M.G., Knežević, V.R. (2000):The Preferred Orientation of Bright Copper Deposits. Mat. Sci. Forum 352: 73-78.			M22
6	Jović, V.D., Jović, B.M., Stojilković, E.R., Trišović, T., Vojnović, M. (1999): Investigation of the Polyaniline Film Porosity by the Electrodeposition of Cadmium on the Film. J.Serb.Chem.Soc. 64: 265-273.			M23
7	Popov, K.I., Kostić, T.M., Nikolić, N.D., Stojilković, E.R., Pavlovic, M. G. (1999): A New Approach to Metal Electrodeposition at a Periodically Changing Rate. Part I. The Reversing Overpotential Method. J. Electroanal. Chem. 464: 245-251.			M22
8	Nikolić, N.D., Stojilković, E.R., Popov, K.I., Pavlović, M.G. (1998): Elimination of Nucleation Exclusion Zones by Electrodeposition at a Reversing Current. J.Serb.Chem.Soc. 63: 877-882.			M23
9	Popov, K.I., Grgur, B.N., Stojilković, E.R., Pavlovic, M. G., Nikolić, N.D. (1997): The Effect of Deposition Process Exchange Current Density on the Thin Metal Film Formation on Inert Substrate. J.Serb.Chem.Soc. 62: 433-442.			M23
10	Popov, K.I., Pavlovic, M. G., Stojilković, E.R., Stevanović, Z.Ž. (1997): The Current Density Distribution on Stationary Wire Electrodes During Copper and Lead Electrodeposition. Hydrometallurgy 46: 321-336.			M21
11	K.I.Popov, E.R.Stojilković, V.Radmilović, M.G.Pavlović, "Morphology of Lead Dendrites Electrodeposited by Square-wave Pulsating Overpotential", <i>Powder Technology</i> , (1997) 93, 55-61.			M22
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		19		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи:	Међународни:	
Усавршавања				
Проф. др Евица Ивановић је објавила 24 научна рада, од чега 19 радова у међународним часописима и 5 у часописима националног значаја, и 23 научна саопштења на међународним и домаћим конференцијама.				

Објавила је један практикум, две ауторизоване скрипте: *Хемија* и *Органска хемија* и једну интерну скрипту *Вежбе из хемије – Збирка задатака, Практикум*. Учествовала је у реализацији 4 научно-истраживачка пројекта које је финансирало Министарство за науку Републике Србије. Као члан комисије учествовала је у одбрани једне магистарске тезе и три докторске дисертације.

Презиме, средње слово, име		Јовановић Т. Снежана		
Звање		Редовни професор (14.12.2011.)		
Ужа научна област		Наука о млеку		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку	
Докторат	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбено- технолошке науке	
Диплома	1987	Пољопривредни факултет, Сарајево	Прерада и контрола пољопривредних производа	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Утицај додатка протеинских концентрата на бази млека и ултразвучног третмана на карактеристике чврстог јогурта од козијег млека	Тања Вучић	2013	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Vučić, T., Jovanović, S., Nišavić, M., Zdravković, I., Maćej, O. (2012): The influence of whey protein concentrates and ultrasound treatment on characteristics of set-style yogurt made from goat's milk. Abstract book of 6 th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. P. 351			M 34
2.	Marjanović, D., Jovanović, S., Baars, A., Barać, M. (2011): Effects of high hydrostatic pressure on the viscosity of β -lactoglobulin solution. Mljekarstvo 61(2), 135-144.			M 22
3.	Jovanović, S., Maćej, O., Barać, M., Vučić, T. (2007): Nitrogen matter changes during ripening of semihard cheese based on milk protein coaggregates. Mljekarstvo 57(3), 169-193.			M 22
4.	Maćej, O., Jovanović, S., Barać, M. (2007): Протеини млека. Монографија. Пољопривредни факултет, Београд.			M 42
5.	Jovanović, S., Barać, M., Maćej, O., Vučić, T., Lačnjevac, Č. (2007): SDS-PAGE Analysis of Soluble Proteins in Reconstituted Milk Exposed to Different Heat Treatment. Sensors 7, 371-383.			M 21
6.	Barać, M., Jovanović, S., Stanojević, S., Pešić, M. (2006): Effect of limited hydrolysis on traditional soy protein concentrate. Sensors 6, 1087-1101.			M 21
7.	Maćej, O., Jovanović, S., Barać, M., Seratlić, S., Vučić, T. (2005): Chemical and sensory characteristics of Svrlijig white cheese. Biotechnology in animal husbandry. Book 1, 21 (5-6), 369-373.			M 33
8.	Jovanović, S., Barać, M., Maćej, O., Denin Đurđević, J. (2005): PAGE analysis of milk proteins altered by high thermal treatment. Acta alimentaria, 34 (2), 105-112.			M 23
9.	Jovanović, S., Barać, M., Maćej, O. (2005): Whey proteins-properties and possibility of application. Dairy 55 (3), 215-233.			M 52
10.	Maćej, O., Jovanović, S., Denin Đurđević, J. (2002): The influence of high temperatures on milk proteins. Chem. ind. 56 (3), 123-132.			M 52
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: -	
Усавршавања		Италија 2002. године, краћи студијски боравак		
Други подаци које сматрате релевантним				
- објављено 196 радова у домаћим и међународним часописима, - објављена 1 научна књига: Дозет, Н., Пандуревић, С., Јовановић, С., Боровчанин, Т. (2011): Романијски				

скоруп-кајмак. Универзитет у Источном Сарајеву Пољопривредни факултет, ISBN 978-99938-670-6-7, COBISS.BH-ID 1945368, Источно Сарајево.

- објављена 1 монографија (приказана у репрезентативним референцама под тачком 4., уредник поглавља у монографији (3-142 стр.) под називом «Аутохтони бели сиреви у саламури» (2006), Пољопривредни факултет, Београд

- члан Уредничког одбора часописа Мљекарство

- учествовање на домаћим и међународним симпозијумима, као и учеће у организовању научних скупова

- коаутор 1 патента и 4 техничка решења

- учесник у 8 научно-истраживачких пројеката

-као ментор и члан комисије учествовала у изради и одбрани 50 дипломских радова, 6 завршних радова, 1 специјалистичког рада, 2 магистарска рада, 1 докторске дисертације

Презиме, средње слово, име		Јовић М. Слободан	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Наука о врењу	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Наука о врењу
Докторат	1992	Технолошки факултет, Нови Сад	Наука о врењу
Диплома	1974	Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1	Утицај начина прераде грозђа и винификације на садржај ресвератрола у вину	Александар Петровић	2012
2	Утицај технолошких фактора у производњи црвених вина на садржај и стабилност катехина и њихових олигомера	Владимир Пушкаш	2010
3	Утицај начина винификације и стабилизације на карактеристике боје црвеног вина	Снежана Станковић-Опсеница	2005
4	Прилог изучавању важнијих ароматичних састојака шљиве пожегаче и ракије шљивовице	Нинослав Никићевић	2000
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1	Atanacković Milica, Petrović Aleksandar, Jović Slobodan , Gojković- Bukarica Ljiljana, Bursać Mira, Cvejić Jelena (2012): Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. <i>Food Chemistry</i> , 131, 513-518		M21
2	Cvejić Jelena M. , Djekić Sanja V. , Petrović Aleksandar V. , Atanacković Milica T. , Jović Slobodan M. , Brceski Ilija D. , Gojković-Bukarica Ljiljana C. (2010): Determination of trans- and cis-Resveratrol in Serbian Commercial Wines (Article). <i>Journal of Chromatographic Science</i> , vol. 48 br. 3, str. 229-234		M23
3	Đekić Sanja, Milosavljević, S., Vajs Vlatka, Jović, S. , Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović Verica, Nedović V., Tešević V. (2008): Trans-and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> . vol. 73, n°11, pp. 1027-1037 [11 page(s)]		M23
4	Snežana Stanković, Slobodan Jović , Jelena Živković: Bentonite and Gelatine Impact on the Young Red Wine Coloured Matter. (Original Scientific Paper). <i>FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY</i> , (2004), vol. 42 br. 3, str. 183-188		M23
5	S. Stanković, S. Jović , J. Živković, R. Pavlović: Influence of the age of red wine on colour during fining with bentonite and gelatin, <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES</i> (accepted on 16-April-2010, <i>In Press</i>) (DOI: 10.1080/10942912.2010.487625)		M23
6	Vladimir Puškaš, Slobodan Jović , Mirjana Antonov, Vesna Tumbas: Antioxidative activity of red wine with the increased share of phenolic compounds from solid parts of grape. (Scientific paper). <i>CHEMICAL INDUSTRY & CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY</i> vol. 16 br. 1 str. 65-71(2010)		M23
Збирни подаци научне активност наставника			
Укупан број цитата, без аутоцитата			
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		6	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: -

Усавршавања	1986 Институт за хемију вина Geisenheim, Немачка
<p>Као аутор и коаутор др Слободан Јовић објавио је 159 радова. До избора у звање ванредног професора 89 и након избора 70. Његов укупни коефицијент научне и стручне компетентности је 135, до избора у звање ванредног професора 89 и након избора 46. Био је ментор, или члан комисије при изради великог броја дипломских радова студената. Урадио је једну студију и учествовао у седам научно-истраживачких пројеката које је финансирало Министарство за науку и технологију Републике Србије. У оквиру пројекта Европске уније програма регионалног друштвено економског развоја, одржао је широм земље већи број предавања. У заједници са професором Мирославом Милосављевићем објавио је књигу “Грожђе и вино” коју као допунски уџбеник користе студенти Технолошког одсека – смер Технологија биљних производа и Воћарско-виноградарског одсека Пољопривредног факултета у Београду. Посебно се залаже за развој екотехнологије у производњи вина и популаризацију вина као пића. Као први на овим просторима иницирао је развој винске културе и у тој области дао значајан допринос. Делатност од ширег значаја којом се бави јесте популаризација вина као пића и његове културне потрошње о чему сведоче бројна предавања одржана у “Еко-центру” у Београду, популарни чланци публиковани у часописима (“Нада нова”, “Ревивија село”, “Моћ природе”, “Вино”, “Пољопривредни лист” итд.) као и гостовања на радио и ТВ програмима. Креатор је првог архивског вина у Србији «Александар» - Ризлинга италијанског берба 1985. и старог вињака «Александар» које је промовисао 12.12.1995. године у организацији фирме “Агротрејдинг”. Такође је за потребе фирме “Моз-арт” у винарији “Ердевик” типизирао је квалитетно вино Ризлинг италијански, 1996. у чијој је промоцији учествовао 28.04.1998. године. Значај појаве 70.000 бутела оваквог вина огледа се у доприносу разноврсности и унапређењу квалитета на тржишту. Један је од главних оснивача специјализоване манифестације на Сајму у Београду, под називом “Свет вина”. На више наведених манифестација организовао је научно-стручна саветовања из области виноградарства и винарства, а од самог њиховог постојања обавља функцију председника комисије за оцењивање вина и члан је комисије за оцењивање јаких алкохолних пића. У исто време, руководи радом комисије за оцењивање вина на Сајму воћа, грожђа и прерађевина у Лесковцу, затим у Неготину где се оцењују вина из групе бургундца и у Александровцу где се оцењују вина и јака алкохолна пића индивидуалних произвођача. Десет протеклих година учествује у својству члана, а од 2007. године и као председник Комисије за оцењивање вина на Пољопривредном сајму у Новом Саду. На до сада осам одржаних “Салона вина из групе бургунца” у Неготину редовно учествује са тематским предавањима организованим у оквиру округлог стола, и у својству председника комисије води је оцењивање вина. У својству председника комисије руководио је радом већег броја Комисија за оцењивање вина на традиционалним манифестацијама као што су “Жупска Берба” у Александровцу, “Оленачка Берба” у Тополи, затим, у Књажевцу, Неготину, Трешњевици код Параћина, Младеновцу итд. Од 2003. године редовно учествује на манифестацији “Дани вина” у Бањалуци са тематским предавањима и као председник руководи радом Комисије за сензорно оцењивање вина.</p> <p>Учествовао је у реализацији три курса за “виноноше” које је организовао САЦЕН, а од 2003. године редовно учествује са предавањима у манифестацијама које организује САЦЕН ИНТЕРНАЦИОНАЛ везаним за вино и гастрономију. Одржао је више курсева за сомелијере, а у организацији СЕРРС-а из области производње и сензорног оцењивања вина. Републичка савјетодавна служба у биљној производњи Црне Горе уз финансијску подршку УСАИД 2006. године ангажовала га је за семинар на тему „Основи винске културе“. Као члан ХАЦЦП тима у организацији КОМ-пројекта одржао је курс за сомелијере и припремио уџбеничку литературу на око 50 страна као прилог целокупне пратеће документације.</p> <p>Решењем републичког Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде од 05.07.2005. постављен је на место председника државне Комисије за сензорно оцењивање вина са географским пореклом. У својству председника комисије учествовао је у раду на изради Закона о вину и Правилнику о сензорном оцењивању вина у току 2006/2007. године. У својству експерта 1996. године учествовао је у раду трочлане комисије Савезног завода за стандардизацију при оцењивању система квалитета у винарији “13. јул” из Подгорице ради доделе сертификата ЈУС ИСО 9001 и 9002. Почетком 1998. године био је експерт у комисији Савезног завода за стандардизацију за оцењивање система квалитета ЈУС ИСО 9002 у ПКБ “Метохија вину ДОО” и ПКБ “Косово вину”- Мала Круша, и од стране ЈУАТ-а 2001. године у својству евалуатора везано за акредитацију лабораторије енолошке станице “Вршац” у Вршцу. Промотер је вина за преко сто друштвених или индивидуалних произвођача. Утемељивач је и промотер винске културе у нас. Одржао је више предавања на тему ширења винске културе и производње вина у Александровцу, Зајечару, Вршцу, Земуну, Темерину, Новом Саду, Сремским карловцима, Неготину. Од 2002. до 2010. године др Слободан Јовић руководио је производњом вина на Од “Радмиловац” Пољопривредног факултета. О његовој успешности</p>	

сведочи Шампионска титула за вино "Бургундац црни" на свету вина у Београду 2003. године, као и велики број златних медаља освојених како у Београду тако и на Пољопривредном сајму у Новом Саду.

Презиме, средње слово, име		Клаус С. Анита		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија	
Докторат	2011	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке- област прехранбено – технолошких наука	
Магистратура	2004	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехранбено технолошке науке- технолошка микробиологија	
Диплома	1997	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбраћена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбраћена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Maja Kozarski, Anita Klaus, Miomir Niksic, Miroslav M. Vrvic, Nina Todorovic, Dragica Jakovljevic, Leo JLD Van Griensven, (2012), Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms <i>Ganoderma applanatum</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Lentinus edodes</i> and <i>Trametes versicolor</i> , Journal of Food Composition and Analysis, 26, 144-153.			M21
2	Klaus A., Kozarski M., Nikšić, M., Jakovljević D., Todorović N., van Griensven Leo JLD, (2011), Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> , LWT-Food Science and Technology, Volume 44, Issue 10, 2005-2011.			M21
3	Kozarski M., Klaus A., Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsper, van Griensven Leo J.L.D., (2011), Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phelinus linteus</i> , Food Chemistry, Volume 129, Issue 4, 1667-1675.			M21
4	Anita Klaus, Maja Kozarski, Miomir Niksic, Dragica Jakovljevic, Nina Todorovic, Ivana Stefanoska & Leo J.L.D. Van Griensven, 2013. The edible mushroom <i>Laetiporus sulphureus</i> as potential source of natural antioxidants, International Journal of Food Sciences and Nutrition, ISSN 0963-7486 print/ISSN 1465-3478 online © 2013 Informa UK, Ltd. DOI: 10.3109/09637486.2012.759190, <i>In Press</i> .			M22
5	Maja Kozarski, Anita Klaus, Miomir Nikšić, Leo J.L.D. Van Griensven, Miroslav M. Vrvic, Dragica Jakovljević, 2013. Polysaccharides of higher fungi: biological role, structure and antioxidative activity (review paper), Chemical Industry, <i>In Press</i> .			M23
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		18		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни: 1	
Усавршавања				
2002. Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, April - May, 2002.				
2003. Training course in Food Safety Microbiology at Kornacki Food Safety Associates, LLC, 6939 Raymond Rd., Madison, WI 53719, 15-30.7. 2003.				
2004. PCR workshop на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду, 23-30.4.				

2006. Seminar: MILLIPORE Process Monitoring Tools in Microbiological Quality Control in Food and Beverage Industry, 9. Februar 2006., Beograd, Srbija.

2008. Training course organised within safe foods integrated project: "Stakeholder Engagement in food risk analysis: Opportunities and Dangers?", Central Food Research Institute Herman Ottó út 15., 1022, Budapest, Hungary, 19 February

2009. Workshop: Actualization of Microbiological methods for food samples; Advances on PCR and Immuoseparation technology, Belgrade, 14.9.

2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Belgrade, Serbia, May 18-22.

2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15-16. 5.

2011. МИС метода на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани, у Оквиру Билатералних пројеката Словенија – Србија

-Microbiological (Campylobacter) risk assessment and management in poultry meat production chain) 1.1.2010 - 31.12.2011.

- Exploitation of waste plant material after distillation of essential oil; 1.1.2010 - 31.12.2011.

Др Анита Клаус је у сарадњи са другим ауторима објавила 3 рада у врхунским међународним часописима, 1 рад у истакнутом међународном часопису, 1 поглавље у тематском зборнику међународног карактера и 89 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Учествовала је у реализацији седам домаћих пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије, као и три међународна пројекта у сарадњи са Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, Биотехничким факултетом Универзитета у Љубљани, у Оквиру Билатералних пројеката Словенија - Србија и Норвешка - Србија. Радилa је рецензије за међународне часописе. Члан је Друштва микробиолога Србије и секретар Миколошког друштва Србије.

Презиме, средње слово, име		Лескошек-Чукаловић Ј. Ида		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технологија пива		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2002.	Пољопривредни факултет, Београд	Технологија пива	
Докторат	1985.	Пољопривредни факултет, Београд	Прехрамбено-технолошке науке	
Диплома	1975.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Биохемијске технологије	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Континуална ферментација пива имобилисаним ћелијама квасца и могућност њене шире апликације	Виктор Недовић		2002
2.	Хемијска карактеризација и функционална својства пива на бази гљиве <i>Ganoderma lucidum</i>	Саша Деспотовић	2010	
3.	Хемијска, функционална и сензорна својства пива обогаћеног биолошки активним састојцима грожђа	Миле Вељовић	2010	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	I. Leskosek-Cukalovic, S. Despotovic, N. Lacic, M. Niksic, V. Nedovic, V. Tesevic (2010): <i>Ganoderma lucidum</i> — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> 43, 2262–2269 (M21)			8
2	Gorjanović, S., Novaković, M., Potkonjak, N., Leskošek-Čukalović, I. and Sužnjević, D. (2010) Application of a Novel Antioxidative Assay in Beer Analysis and Brewing Process Monitoring, <i>J. Agric. Food Chem.</i> , 58 (2), pp 744–751 (M21)			8
3	Ida Leskosek-Cukalovic, Sasa Despotovic, Viktor Nedovic, Nada Lacic and Miomir Niksic (2010): New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, <i>Food Technol. Biotechnol.</i> 48 (3) 384-391 (M22)			5
4	S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (2012) Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, <i>European Food Research and Technology</i> , 235, 479-487 (M22)			5
5	M. Veljovic, R. Djordjevic, I. Leskosek-Cukalovic, N. Lacic, S. Despotovic, S. Pecic, V. Nedovic (2010) The possibility of producing special type of beer made from wort with the addition of grape must, <i>Journal of the Institute of Brewing and Distilling</i> , 116(4), 440-444 (M22)			5
6	Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskosek-Čukalović, I., Bugarski, B., Nedovic, V. (2007) Immobilization of yeast cells in PVA particles for beer fermentation, <i>Process Biochemistry</i> , 42, 1348-1351 (M22)			5
7	Nedović, V., Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Trifunović, O., Pešić, R., Bugarski, B. electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, <i>Process Biochemistry</i> , 37(1), 17-22, 2001. (M22)			5
8	Nedović, V.A., Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2002) Cell immobilisation by electrostatic droplet generation, <i>Landbauforschung Volkenrode SH 241</i> , 11-17 M (21)			8
9	Verbelen, P., Nedovic, V., Manojlovic, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. And Willaert, R. (2010) Bioprocess Intensification of Beer Fermentation Using Immobilised Cells, in			4

	Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food processing, Ed. Zuidam,N and Nedovic,V., Springer New, York, Dordrecht, Heidelberg, London, ISBN 978-1-4419-1008-0, pp. 303-326.	
10	Nedović, V., Willaert, R., Leskošek-Čukalović, I., Obradovic, B., Bugarski, B. (2005) Beer production using immobilised cells. In: FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8b: Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Eds. V.Nedovic&R.Willaert, Springer, Dordrecht/Berlin/ Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 259-273.	4
11	Leskošek ,I. And Stojanović, M.: A POSSIBLE APPLICATION OF ALE BREWERY STRAINS OF <i>Saccharomyces cerevisiae</i> IN LAGER BEER PRODUCTION, <i>World Journal of Microbiology & Biotechnology</i> , 1, 70-72, 1993. M (23)	3
12	I.leskošek,M.Mitrović,V.nedović: influence of beer flow rate on mass transfer kinetics in beer dialysis, <i>biotechnology techniques (letters)</i> , .2, 123-126, 1993. M (24)	3
13	I.Leskošek, M.Mitrović: OPTIMIZATION OF BEER DIALYSIS WITH CUPROPHANE MEMBRANES, <i>Journal of the Institute of Brewing</i> , 4, 287- 292, 1994. M (23)	3
14	Leskošek, I., Mitrović, M., Nedović, V., FACTORS INFLUENCING ALCOHOL AND EXTRACT SEPARATION IN BEER DIALYSIS, <i>World Journal of Microbiology & Biotechnology</i> , 11, No. 5, 512-514, 1995. M (23)	3
15	Petkovska,M., Leskošek,I., Vukosavljević,P., Krstić,D., Analysis of mass transfer in beer dialysis and diafiltration with with two different of membranes <i>j. Serb. Chem. Soc.</i> , 61 , 4-5, 331-342, 1996. M (23)	3
16	Petkovska, M., Leskošek-Čukalović, I., Nedović, V. ANALYSIS OF MASS TRANSFER IN BEER DIAFILTRATION WITH CELLULOSE-BASED AND POLYSULFONE MEMBRANES, <i>Trans icheme</i> , 75, Part C, 247-251, 1997. M (23)	3
17	Leskošek-Čukalović, I., Petkovska, M., Nedović, V., FFECT OF CONVENTIVE MASS TRANSFER ON BEER DIAFILTRATION, <i>Journal of The Institute of Brewing</i> , 103, 5, 279-283, 1997. M (23)	3
18	Leskošek,I. And Mitrović, M., .INFLUENCE OF ABSOLUTE PRESSURE ON MASS TRANSFER KINETICS IN BEER DIALYSIS, <i>Biotechnology Techniques (Letters)</i> , 3, 223-226 ,1992. M (24)	3
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		33
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		18
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни 1
Усавршавања		1986., 1991. Heriot Watt University, British School of Malting and Brewing, Edinburgh, UK
Други подаци које сматрате релевантним: Члан извршног савета Удружења за исхрану Србије Члан извршног одбора Европске групе за хигијенски инжењеринг и дизајн-регионална секција Србије Члан комисије за израду нормативних аката пива при Министарству пољопривреде Србије Председник комисије за сензорну оцену пива на Новосадском сајму		

Презиме, средње слово, име		Мађеј Д. Огњен		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Наука о млеку		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку	
Докторат	1989	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку	
Диплома	1974	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Наука о млеку	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Утицај образовања коагрегата протеина млека на веће искоришћење укупних протеина при производњи полутврдих сирева	Снежана Јовановић		2001
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Пешић, М., Бараћ, М., Станојевић, С., Ристић, Н., <u>Мађеј, О.</u> , Врвић, М. (2012): Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk. <i>Small ruminant research</i> 108 (1-3), 77-86.			М 21
2.	Сератлић, С., Милорадовић, З., Радловић, З., <u>Мађеј, О.</u> (2011): The effect of two types of mould inoculants on the microbiological composition, physicochemical properties and protein hydrolysis in two Gorgonzola-type cheese varieties during ripening. <i>International journal of dairy technology</i> 64 (3), 408-416.			М 23
3.	Пешић, М., Бараћ, М., Врвић, М., Ристић, Н., <u>Мађеј, О.</u> , Станојевић, С., Костић, А. (2011): The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures. <i>International dairy journal</i> 21 (10), 831-838			М 21
4.	Пешић, М., Бараћ, М., Врвић, М., Ристић, Н., <u>Мађеј, О.</u> , Станојевић, С. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE. <i>Food chemistry</i> 125 (4), 1443-1449.			М 21
5.	Бараћ, М., Чабрило, С., Пешић, М., Станојевић, С., Павлићевић, М., <u>Мађеј, О.</u> , Ристић, Н. (2011): Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International journal of molecular sciences</i> 12 (12), 8372-8387.			М 21
6.	Бараћ, М., Чабрило, С., Пешић, М., Станојевић, С., Жилић, С., <u>Мађеј, О.</u> , Ристић, Н. (2010): Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum</i>) Genotypes. <i>International journal of molecular sciences</i> 11 (12), 4974-4991.			М 21
7.	<u>Мађеј, О.</u> , Јовановић, С., Бараћ, М. (2007): Протеини млека. <i>Монографија</i> , Пољопривредни факултет, Београд.			М 42
8.	<u>Мађеј, О.</u> , Дозет, Н., Јовановић, С. (2006): Карактеристике аутохтоне производње Сјеничког, Хомољског, Златарског и Сврљишког белог сира. <i>Монографија: Аутохтони бели сиреви у саламури</i> . Уредници: Дозет, Н., Мађеј, О., Београд, 33-63. М45			М 45
9.	Јовановић, С., Бараћ, М., <u>Мађеј, О.</u> , Вучић, Т., Лачњевац, Ч. (2007): SDS-PAGE Analysis of Soluble Proteins in Reconstituted Milk Exposed to Different Heat Treatments. <i>Sensors</i> , 7, 371-383.			М 21
10.	Јовановић, С., Бараћ, М., <u>Мађеј, О.</u> , Денин Ђурђевић, Ј. (2005) : PAGE analysis of milk proteins altered by high thermal treatment, <i>Acta Alimentaria</i> 34 (2), 105-112.			М 23
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				15

Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: -
Усавршавања	Италија 2002. године, краћи студијски боравак	
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>1. Коаутор је заштите ознаке порекла Кривовирског качкаваља, Хомољског сира од крављег, овчијег и козјег млека, што је верификовано решењем савезног завода за интелектуалну својину (бр. 3020/93-11 од 02.06.1993.; Г-1/96; Г-2/96; Г-3/96). Поред наведеног др Огњен Мађеј је аутор или коаутор 9 студија и пројеката.</p> <p>2. Коаутор је технологије сирева са плаво-зеленим плеснима, чија производња у индустријским условима се по први пут уводи у Србији.</p> <p>3. Уредник монографије "Аутохтони бели сиреви у саламури", Београд - Земун.</p> <p>4. Аутор монографије "Протеини млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2006.</p> <p>5. Један је од аутора нових производа на нашем тржишту, као што су "Јогурт плус", кисели казеин, Наказеинат, казеински лепак, и био је на челу тима који је радио на индустријској производњи лактозе и амонијачне сурутке. Шест година је радио као спољни сарадник фирме CHR. Hansen's из Данске и био је три пута на краћем студијском боравку у истој фирми.</p> <p>6. Написао је уџбеник "Познавање и обрада млека - I део", који је рецензиран од стране комисије коју је одредило Наставно-научно веће Пољопривредног факултета.</p> <p>7. Био је потпредседник Савета Пољопривредног факултета, члан Организационог одбора међународног Симпозијума "Савремени трендови у млекарству", који се у периоду 1992-1996. године одржавао под покровитељством CHR. Hansen's компаније.</p> <p>8. Био је председник Организационог одбора Симпозијума "Производња и прерада млека", који је одржан 2000. године у Београду, као и три Симпозијума "Млеко и производи од млека", који су се у периоду 2004-2005. одржали на Тари и 2006. у Кладову.</p> <p>9. Стални је члан комисије за оцењивање млека и млечних производа на Новосадском сајму и члан комисије Покрета потрошача за оцењивање млека и млечних производа са тржишта Београда.</p>		

Презиме, средње слово, име		Мирјана М. Миловановић		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Органска хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет, Земун	Хемија	
Докторат	1989	Хемијски факултет, Београд	Органска хемија	
Диплома	1975	Хемијски факултет, Београд	Хемија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	<i>Stikic, R., Glamoclija, DJ., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opsenica, D., Jacobsen, S.E., Milovanovic, M. (2012): Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (Chenopodium Quinoa Willd.) as an ingredient in bread formulations, Journal of Cereal Science, 55, 132-138. Academic Press, ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010. M₂₁=8</i>			M21
2.	Demin, M., Vucelic-Radovic, B., Banjac, N., Nikolajevna Tipsina, N., <u>Milovanovic, M.</u> (2012): Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production, Hemijska industrija, ISSN 0367-598X, doi:10.2298/HEMIND120314048D . M ₂₃ =3			M23
3.	<u>Mirjana Milovanovic</u> , Dusan Zivkovic and Biljana Vucelic-Radovic (2010): Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederaceae</i> as a Food Additive, <i>Natural Product Communication</i> , 5(1), 61-63. M ₂₃ =3			M23
4.	Biljana Vucelić-Radović, Vjaceslav Nesić, Mirjana Demin i <u>Mirjana Milovanović</u> (2006): The B Group Vitamins and Mineral Elements in the Selective Removal of Wheat Kernel Layers. <i>Natural Products Communications</i> , 1(11), 997-1002. M ₂₃ =3			M23
5.	<u>M.Milovanović</u> and K.Pićurić-Jovanović (2005): Terpenoids from <i>Picris echoides</i> , <i>Fitoterapia</i> , 76, 490-492 M ₂₃ =3			M23
6.	K.Picurić-Jovanovic, V.I.Demenko and <u>M.Milovanovic</u> (2002):Study of some compositional components and the oxidative stability of the seed oil of <i>Ribes nigrum</i> . <i>J. Herbs, Spices and Med. Plants</i> , 10(1), 37-44. M ₂₃ =3			M23
7.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, M.Djermanović, V.Djermanović and M.Stefanović(2000): Sesquiterpene lactones and monoterpene glucosides from plant species <i>Picris echoides</i> . <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> , 65 (11), 763-76. M ₂₃ =3			M23
8.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, V.Dermanović and M. Stefanović(2002): Antioxidant Activities of the Constituents of <i>Picris echoides</i> . <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> , 66 (10), 7-15. M ₂₃ =3			M23
9.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, B.Vucelić-Radović and Ž.Vrbaški (1996): Antioxidant effect of the flavonoids of <i>Anthriscus sylvestris</i> in lard. <i>J. Am. Oil Chem. Soc.</i> , 73(6), 773-776. M ₂₃ =3			M23
10.	K.Pićurić-Jovanović, Z.Vrbaški and <u>M.Milovanović</u> (1999): Influence of the aqueous-enzymatic method on the oxidative stability of plum kernel oil. <i>Fett/Lipid</i> , 101(3), 109-112. M ₂₃ =3			M23
11.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, V.Dermanović and M.Stefanović. (1998): Monoterpenoids from <i>Helminthia echoides</i> . <i>Fitoterapia</i> , 6, 553-554. M ₂₃ =3			M23
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		63		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		31		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни:	
Усавршавања				
Други подаци које сматрате релевантним: . Други подаци које сматрате релевантним. 1. Монографски радови или поглавља у домаћим и страним монографијама. 2. Рецензент у <i>J. Herbs, Spices & Med. Plants</i> (USA). 3. Специјалист за лековито и зачинско биље у Institute of Natural Product, University Massachusetts (USA).				

Презиме, средње слово, име		Миоциновић Б. Јелена		
Звање		Доцент, (изабрана 01.12.2010.)		
Ужа научна област		Наука о млеку		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о млеку	
Докторат	2010	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	2004	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија анималних производа	
Диплома	1998	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miocinovic J. , Gvozdencovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. <i>Food Control</i> , Volume 25(2), 728–731.			P 5
2.	Le, T. T., J. Miocinovic , T. M. Nguyen, R. Rombaut, J. Van Camp, and K. Dewettinck (2011). Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography–evaporative light-scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59, 10407-10413.			5
3.	Miocinovic, J. , Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, <i>Mljekarstvo</i> , 62 (2), 126–135.			5
4.	Miočinović, J. , Puđa, P., Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Mljekarstvo</i> , 61 (1), 33-44.			5
5.	Radulović, Z., Miočinović, J. , Puđa, P., Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, <i>Mljekarstvo</i> , 61, 1, 15-25.			3
6.	Puđa, P., Đerovski, J. , Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172.			3
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		6		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: 1	
Усавршавања		- Young Scientist Exchange Program (YSE), Texas A&M University, Texas, USA, 2003.god. - University of Gent, Belgium, Basileus Program, 6 meseci specijalizacija, septembar 2009 – mart 2010.		
Други подаци које сматрате релевантним				
<ul style="list-style-type: none"> • Укупан број радова: 65 + 1 техничко решење • Учесће на пројектима у периоду од 1999. год. до данас: 4 национална и 1 међународни пројекат • Ментор и члан комисије дипломских и мастер радова; Члан комисије 1 докторске дисертације; 				

- Учешће на бројним домаћим и међународним скуповима: Грчка (2), Швајцарска (1), Хрватска (3), Словенија (1), Босна и Херцеговина (1), Италија (1)

Презиме, средње слово, име		Недовић А. Виктор	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Наука о врењу, Биохемија	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет	Наука о врењу
Докторат	2002.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Диплома	1989.	Пољопривредни факултет	Прехрамбене технологије
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.	Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи	Тања Петровић	18.07.2011.
2.	Кинетика сушења и квалитет сушених плодова најзначајнијих сората шљива у Србији	Олга Митровић	18.12.2012.
3.	Инкапсулација арома у карнауба воску, алгинату и поливинил алкохолу	Стева Левић	Јануар 2009.
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1	Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., Manojlović, V., Komes, D., Juranović Cindrić, I., Nedović, V., Bugarski, B. (2011) Encapsulation of Polyphenolic Antioxidants From Medicinal Plant Extracts in Alginate–Chitosan System Enhanced With Ascorbic Acid by Electrostatic Extrusion, <i>Food Research International</i> 44 (4): 1094–1101.		8
2	Milanovic, J., Manojlovic, V., Levic, S., Rajic, N., Nedovic, V., Bugarski, B. (2010) Microencapsulation of Flavors in Carnauba Wax, <i>Sensors</i> 10(1): 901-912.		8
3	Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Lakić, N., Niksic, M., Nedovic, V., Tesevic, V. (2010) Ganoderma lucidum — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> 43: 2262–2269		8
4	Nikolić, S., Mojović, L., Rakin, M., Pejin, D., Nedović, V. (2009) Effect of different fermentation parameters on bioethanol production from corn meal hydrolyzates by free and immobilized cells of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>ellipsoideus</i> , <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i> 84(4): 497-503.		8
5	Sipsas, V., Kolokythas, G., Kourkoutas, Y., Plessas, S., Nedovic, V.A., Kanellaki, M. (2009) Comparative study of batch and continuous multi-stage fixed-bed tower (MFBT) bioreactor during wine-making using freeze-dried immobilized cells, <i>Journal of Food Engineering</i> 90(4): 495-503		8
6	Manojlović, V., Rajić, N., Đonlagić, J., Nedović, V., Bugarski, B. (2008) Application of electrostatic extrusion - flavour encapsulation and controlled release, <i>Sensors</i> 8: 1488-1496		8
7	Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., Nedovic, V. (2007) Ca-alginate hydrogel mechanical transformations — The influence on yeast cell growth dynamics, <i>J. Biotechnology</i> 129(3): 446-452		8
8	Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Nedovic, V., Bugarski, B. (2007) Investigation of Ca-alginate hydrogel rheological behaviour in conjunction with immobilized yeast cell growth dynamics, <i>J. Microencapsulation</i> 24(5): 420-429		8
9	Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskosek-Cukalovic, I., Bugarski, B. and Nedovic, V. (2007) Immobilization of yeast cells in PVA particles for beer fermentation, <i>Process Biochemistry</i> 42: 1348-1351		8
10	Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Lakić, N., Despotovic, S., Pecic, S., Nedovic, V. (2010) The Possibility of Producing a Special Type of Beer Made from Wort with the Addition of Grape Must, <i>Journal of the Institute of Brewing</i> 116 (4): 440-444		5
11	Leskošek-Čukalović, I., Nedović, V., Lakić, N., Nikšić, M., Despotović, S. (2010) New type of Beer		5

	– Beers with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, <i>Food Technology and Biotechnology</i> 48 (3): 384-391	
12	Willaert, R. and Nedovic, V. (2006) Primary beer fermentation by immobilised yeast – a review on flavour formation and control strategies. <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i> 81, 1353-1367	8
13	Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., Nedovic, V., Bugarski, B. (2006) Investigations of cell immobilization in alginate: rheological and electrostatic extrusion studies, <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i> 81, 505-510.	8
14	Nedović, V.A., Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2002) Cell immobilisation by electrostatic droplet generation, <i>Landbauforschung Volkenrode SH 241</i> , 11-17	8
15	Nedović, V., Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Trifunović, O., Pešić, R., Bugarski, B. (2001) Electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, <i>Process Biochemistry</i> , 37(1), 17-22	8
16	Nedović, V.A., Durieux, A., Van Nederveelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon, J.-P. (2000) Continuous cider fermentation with co-immobilized yeast and <i>Leuconostoc oenos</i> cells, <i>Enzyme and Microbial Technology</i> , 26(9-10), 834-839	5
17	Leskošek-Čukalović, I., Petkovska, M., Nedović, V.A. (1997) Effect of Conventive Mass Transfer on Beer Diafiltration, <i>Journal of The Institute of Brewing</i> , 103, 5, 279-283	5
Збирни подаци научне активност nastavnika		
Укупан број цитата, без аутоцитата		Преко 150
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		35
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 3 Међународни: 8
Усавршавања		- 1997. и 1998. године шестомесечна специјализација на Институту за биотехнолошка истраживања и индустријске ферментације (<i>MEURICE</i>) у Бриселу, Белгија. - У октобру 2004. године једномесечна специјализација у Федералном Биотехнолошком Центру за Истаживања у Пољопривреди (<i>FAL</i>) у Брауншвајгу, Немачка
Други подаци које сматрате релевантним		
Члан више националних и међународних научних и стручних асоцијација: <i>Bioencapsulation Research Group, BRG</i> (највећа међународна асоцијација која се бави проблематиком имобилизације и инкапсулације ћелија и биоактивних материја) – од 1996. године; <i>Југословенског удружења микробиолога</i> - од 1997. године; <i>Друштва за биохемијско инжењерство</i> - оснивач, члан управног одбора и генерални секретар од 2003. године, када је друштво основано у Београду; <i>Савеза хемисјких инжењера</i> - од 2005. године; <i>Section on Food</i> (међународна асоцијација под окриљем <i>European Federation of Chemical Engineering, EFCE</i> , која се бави проблематиком хране) – од 2005. Године; <i>Food Chemistry Division</i> (међународна асоцијација под окриљем <i>European Association for Chemical and Molecular Sciences, EuCheMS</i>) која се бави хемијом хране и развојем аналитичких метода - преставник је Србије у овој организацији – од 2005. године; <i>International Society of Food Engineering, ISFE</i> (међународно удружење које се бави прехранбеним инжењерством) – од 2007; <i>European Federation of Food Science and Technology, EFFoST</i> (европска федерација која се бави науком о храни и прехранбеним инжењерством), члан ове организације од 2007. године, од 2007-2011 члан Управног одбора; Удружење прехранбених технолога Србије, УПТС – од 2009. године, оснивач и председник Удружења. Поред наведеног има развијену активности унутар Европске организације која се бави развојем сарадње у области научног и техничког истраживања, <i>COST (European Cooperation in the Field of Scientific and Technical Research)</i> . Представник је Србије у <i>Domain Committee-у за Food & Agriculture</i> . Едитор је неколико специјалних издања часописа: <i>Chemical Industry (Vol. 57, No. 12)</i> посвећеног 11. Међународној <i>BRG</i> конференцији “ <i>State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology</i> ”, одржаној у		

Стразбуру у Француској од 25-27 маја 2003. године; *Chemical Industry* (Vol. 58, No. 6a) посвећеног COST 840 експертској међународној конференцији: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25-27 јуна 2004. године; *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* (John Wiley & Sons) (April issue, 2006) и члан *Editorial Board*-а часописа *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* (2005-).

Учешће у телима међународних научних конференција:

Члан научног одбора и предавач по позиву на 2. Међународном конгресу о биопроцесима у прехранбеној индустрији (2nd *International Conference on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*) који је одржан од 18. до 21. јуна 2006. у Патрасу у Грчкој;

Члан научног одбора 14. Међународне конференције о биоинкапсулацији (14th *International Workshop on Bioencapsulation*) који је одржан од 5. до 7. октобра 2006. године у Лозани у Швајцарској;

Копредседник организационог и научног одбора COST 840 експертске међународне конференције: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25.-27. јуна 2004. године;

Члан научног одбора 5. Међународног прехранбено-технолошког конгреса (5th *International Congress on Food Technology*) који је одржан у Солуну, Грчка, од 9. до 11. марта 2007. године;

Члан научног одбора 10. и 11. Међународног конгреса о прехранбеном инжењерству (10th and 11th *International Congress on Engineering and Food, ICEF 10 and ISEF 11*) 20. до 24. априла 2008., Виња дел Мар, Чилеу, односно 2011, Атина, Грчка;

Члан научног одбора 5. Централноевропског конгреса о храни (*CEFood 2010*) који је одржан маја 2010. у Братислави, Словачка.

Председник 6. Централноевропског конгреса о храни (*CEFood 2012*) који је одржан од 23. до 26. маја 2012. у Новом Саду, Србија.

Рецензент научних радова следећих часописа:

Biotechnology and Bioengineering (John Wiley & Sons), *Biotechnology Progress* (American Chemical Society), *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (American Chemical Society), *Food Microbiology* (Academic Press/Elsevier Ltd.), *Journal of Food Engineering* (Elsevier Ltd, England), *Food Chemistry* (Elsevier) и *Acta Periodica Technologica*.

Награде и стипендије

Добитник је више домаћих и међународних стипендија и награда: стипендије Европске федерације микробиолошких удружења за 1997. годину (*FEMS Fellowship for 1997*); стипендије Европске федерације микробиолошких удружења (*FEMS*) за 1998. и 2000. годину; *Horst Dautzenbergs' Award* за 1999. и 2001. годину; награде републичког Министарства за науку, технологије и развој 2002. године која је намењена најбољим младим истраживачима и научницима; награду Привредне коморе града Београда за 2002. годину; COST стипендија (*STSM*) за 2004. годину и награде Задужбине Веселина Лучића за 2005. за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004. и то за “*Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology*” (*Kluwer Academic Publishers*).

Презиме, средње слово, име		Никићевић Ј Нинослав		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Наука о врењу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет - Земун	Прехрамбена технологија	
Докторат	2000	Пољопривредни факултет - Земун	Прехрамбена технологија	
Диплома	1980	Пољопривредни факултет - Земун	Прехрамбена технологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Утицај степена зрелости плодова сорти шљиве на хемијски састав и сензорне карактеристике препеченице	Бранко Поповић	2011	
2	Утицај плодносног тела гљиве <i>Ganoderma lucidum</i> на хемијски састав и сензорне карактеристике специјалних ракија	Соња Печић	2011	
3	Утицај начина винификације на антиоксидативни капацитет воћних вина	Радован Ђорђевић	2010	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
				P
1	Vulić,T., Nikićević,N. , Stanković,Lj., Veličković,M., Teodosijević,M., Popović,B., Urošević,I., Stanković,M., Beraha,I., Tešević,V.(2012): "Chemical and sensorial characteristics of fruit spirits produced from different black currant (<i>Ribes nigrum L.</i>) and red currant (<i>Ribes rubrum L.</i>) cultivars, Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, Vol. 31 (2)			5
2	S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (2012): "Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, European Food Research and Technology, DOI: 10.1007/s00217-012-1775-y			5
3	Tešević,V., Nikićević,N. , Jovanović,A., Đoković,D., Vujisić,Lj., Vučković,I. and Bonić,M.(2005): Volatile Components from Old Plum Brandies. Food Technology and Biotechnology, Vol 43, No 4, p: 367-372			3
	Cvejić,J., Bonić,M., Tešević,V., Nikićević,N. , Mikov,M (2005): "Study of the antioxidant power of serbian plum brandies and correlation with their content in total fenolic compounds". Drug Metabolism Reviews, Biotransformation and Disposition of Xenobiotics, European ISSX Meeting at the pharmscfair, Nice, France, vol.37, suplement 1p: 32-35.			3
	Đekić,S., Milosavljević,S., Vajs,V., Jović,S., Petrović,A., Nikićević,N. , ManojlovićV., Nedović,V., Tešević,V.(2008): "Trans and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia". Journal of the Serbian Chemical Society 73 (11) 1027-1037 JSCS-3784			3
	Tešević,V., Nikićević,N. , Milosavljević,S., Bajić.D., Vajs,V., Vučković,I., Vujisić,Lj., Đorđević,I., Stanković,M., Veličković,M. (2009): "Characterization of volatile compounds of "Drenja", an alcoholic beverages obtained from the fruits of cornelian cherry". J. Serb.Chem.Soc. 74 (2) 117-128 JSCS-3814			3
	Nikićević,N. , Veličković,M., Jadranin,M., Vučković,I., Novaković,M., vujisić,Lj., Stanković,M.,			3

	Urošević, I., Tešević, V. (2011): "The effects of the cherry variety on the chemical and sensorial characteristics of cherry brandy", Journal of the Serbian chemical Society, 76 (9) 1219-1228, SCS-4198.	
	Veličković, M., Radivojević, D., Oparnica, Č., Nikićević, N., Živković, M., Đorđević, N., Vajs, V., Tešević, V. (2012): "Volatile compounds in Medlar Fruit (<i>Mespilus germanica L.</i>) at two ripening stages", Hemijska industrija, Institut tehničkih nauka SANU	3
	Djekic Sanja V Milosavljevic Slobodan M Vajs Vlatka E Jovic Slobodan M Petrovic Aleksandar Nikićević, N., Nedovic Viktor A Tesevic Vele, (2008). "Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia", Journal of The Serbian Chemical Society, vol. 73 br. 11, str. 1027-1037.	3
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	27	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни:
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Презиме, средње слово, име		Николић М. Мирослава		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Наука о преради ратарских сировина		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет	Технологија дувана	
Докторат	1989	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	
Диплома	1974	Пољопривредни факултет	Дипл.инг.пољопривреде за прехранбену технологију	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Могућност редукције полицикличних ароматичних угљоводоника из дуванског дима применом зеолитно-композитних цигаретних филтера	Соња Мијајловић		2006
2.	Модификовање састава дуванског дима процесима каталитичког крекинга	Весна Радојичић		2007
3.	Утицај типа и количине духана у мјешавини за цигарете на формирање основних канцерогених елемената дима	Нермина Дуланчић		2007
4.	Испитивање утицаја основних компонената мешавине за водену лулу на формирање по здравље штетних компонената дима	мр Абдуладхим Мактоуф	2012	/
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (мин 5, мах 20)				
1.	Borivoj Adnadjevic, Miroslava Nikolic , Jelena Jovanovic. Nicotine Addiction: Prevention, Health Effects and Treatment Options. Chapter 10. Kinetics Of Nicotine Bonding Onto And Release From Poly(Acrylic -Co-Methacrylic Acid) Hydrogel, book, ISBN: 978-1-62081-344-7 Department of Physiology and Biochemistry, Faculty of Medicine and Surgery, University of Malta, Msida, Malta, 2012.			M13
2.	Cvetković, N., Adnadjević, B., Nikolić, M. : Catalytic reduction of NO and NOx Content in tobacco smoke, Beitrage zur Tabakforschung International, 20(1), 43-48, 2002.			M51
3.	Alagić, S., Palić, R., Nikolić, M. : Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of the oriental tobacco Yaka, J.Essent. Oil. Res.14, 230-232, 2002.			M23
4.	Palić, R., Stojanović, G., Alagić, S., Nikolić, M. , Lepojević, Z.: Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil CO ₂ – extracts of oriental tobacco “Prilep” Flavour. Frag. J., 17, 323-326, 2002.			M22
5.	Radojčić, V., Nikolić, M. , Adnadjević, B., Jovanović, A.: Selective reduction of PAH content in cigarette tobacco smoke by catalitic cracking process. physical-chemistry 2004, Proccedings, 649-651. 2004.			M33
6.	Radojčić, V., Nikolić, M. : Ispitivanje kvaliteta cigareta metodom anketiranja potrosaca – Cigarette quality evaluation by the method of consumer's enquiry. 7th International Conference DQM – 2004, Proceedins, 333-337, 2004.			M33
7.	Radojčić, V., Nikolić, M. , Adnadjević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Monograph, 33-37, Novi Sad, 2005.			M16
8.	Radojčić, V., Nikolić, M. , Adnadjević, B.: The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, Hemijska industrija, Izdanje 8, Vo 63 (5A), 579-583,			M23

	2009.	
9.	Lazarević, N., Jovanović, J., Jevremović, M., Nikolić, M. , Adnadjević, B.: Kinetics of Isothermal Nicotine Adsorption from the Aqueous Solution onto the USY Zeolite, Ind.Eng.Chem.Res., vol. 49 br. 14, str. 6302-6308, 2010.	M21
10.	Marija Srbinoska, Miroslava Nikolić , Vesna Radojičić, Nermina Đulančić: Electronic Cigarettes: Regulatory Issues and Safety Concerns, Tutun/Tobacco, Vol 61, N° 7-12, 100-104, 2011.	M51
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	13	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	4	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	Међународни
Усавршавања	1.Фабрика дувана "Remstma" – Hamburg, Немачка – октобар 2000. године (14 дана) 2.Институт за дуван НР Кине, Куминг – 2002. година (14 дана) 3.Институт за дуван Универзитета у Москви, Руска Федерација – Краснодар – 2002. година (14 дана)	
Други подаци које сматрате релевантним		
1.Број менторства у докторским дисертацијама -4		
2.Број учешћа у комисијама за докторате - 6		

Презиме, средње слово, име		Никшић Миомир		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија и микробиологија хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехнологија, Технолошка микробиологија са микробиологијом хране	
Докторат	1993	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехнологија, Технолошка микробиологија	
Диплома	1979	Пољопривредни факултет, Земун	Прехрамбена технологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Хемијска карактеризација, антимикробна и антиоксидативна својства полисахарида лигноцелулозних гљива <i>Ganoderma spp.</i> , <i>Laetiporus sulphureus</i> и <i>Schizophyllum commune</i>	Анита Клаус		2011
2	Очување квалитета и антиоксидативности при конзервацији малине поступком дехидрофизинг	Снежана Машовић		2011
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Kozarski M., Klaus A., Niksic M., Vrvic M., Todorovic N, Jakovljevic D., Leo JLD Van Griensven, (2012), Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms <i>Ganoderma applanatum</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Lentinus edodes</i> and <i>Trametes versicolor</i> , <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 26, 144-153.			M21
2	Pecic, S., Veljovic M., Despotovic S., Leskosek-Cukalovic I., Jadranin M., Tesevic v., Niksic, M., Nikicevic N. Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies (2012). <i>European Food Research and Technology</i> . 235:479–487			M22
3	Niksic M., Klaus A., Kozarski M. (2012) in <i>Biotechnology and Microbiology for Knowledge and Benefit</i> . Illustration of bioactivity of polysaccharide extracts from medicinal fungi ed Peter Raspor, <i>Biotechnological Faculty Univ. of Ljubljana</i> . 180-187.			M14
4	Klaus A., Kozarski M., Nikšić, M., Jakovljević D., Todorović N., van Griensven Leo JLD, (2011), Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> , <i>LWT-Food Science and Technology</i> , Volume 44, Issue 10, 2005-2011.			M21
5	Kozarski M., Klaus A., Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsper, van Griensven Leo J.L.D., (2011), Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phellinus linteus</i> , <i>Food Chemistry</i> , Volume 129, Issue 4, 1667-1675.			M21
6	Nikšić, M., Mitrović, M., Obradović, D., Klaus, A., Savić, M. (2011): Role and comparison of ATP test with classical microbiological methods in hygiene design, <i>European Hygienic Engineering & Design Group, Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 62-65			M23
7	Leskosek-Cukalovic I., Despotovic S., Lakic N., Niksic M., Nedovic V Tesevic V. (2010): <i>Ganoderma lucidum</i> — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> 43, 2262–2269			M21

8	Leskosek-Cukalovic I., Despotovic S., Nedovic, V. Lacic N., Niksic M (2010): New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, Food Technol. Biotechnol. 48 (3) 384-391	M22
9	Petrovic, T., <u>Niksic, M.</u> , and Bringel, F. (2006):. Strain typing with ISLp11 in lactobacilli. <i>FEMS Microbiology Letters</i> . Vol 255, Issue 1 p.1-10	M21
10	<u>Niksic, M.</u> , Niebuhr, S., Dickson, S.J., Mendonca, A., Koziczowski, J. and Ellingson. J. (2005): Survival of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 during sauerkraut fermentation . <i>Journal of Food Protection</i> . Vol 68, No 7, 1367-1374.	M22
		5
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	20	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	14	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: 1
Усавршавања	/ 1984/85. 3 мес. у Чешкој, 1987. 6 мес. Јапан, 1989. г. 6 мес. Великој Британији, 1994-95 12 мес Нови Зеланд, 1998 ,2000, 2001 и 2006, 2007, од 1 до 3 мес. НР Кина , 2003 један семестар САД	
Други подаци које сматрате релевантним Укупан број научних радова 160; Учесник 17 пројеката Министарства науке; Рецензент 6 уџбеника, коаутор универзитетског уџбеника и монографије; ментор и коментор 6 доктората, 16 магистарских радова, 15 специјалистичких, 40 дипломских радова. 10 година председник Миколошког друштва Србије, секретар Микробиолошког друштва Србије, тренутно председник Европског удружења за хигијенски дизајн- секција Србије		

Презиме, средње слово, име		Пешић Б. Мирјана	
Звање		Доцент	
Ужа научна област		Биохемија	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Биохемија
Докторат	2012	Хемијски факултет	Биохемија
Диплома	1996	Пољопривредни факултет	Прехрамбена Технологија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1	Анализа хемијских и нутритивних карактеристика полена који су медоносне пчеле сакупиле у различитим крајевима Србије	Александар Костић	2012
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1	Pesic M.B., Barac M.B., Stanojevic S.P., Ristic N.M., Macej O.D., Vrvic M.V. (2012): Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> (ISI I _{F2011} =1.295, Agriculture, Dairy and Animal Science 16/54), 108: 77-86.		M21
2	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M. , Vucelic-Radovic, B (2012): Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,823, Food Science and Technology 14/127), 60(36): 9221-9228.		M21
3	Pesic M., Barac M., Vrvic M., Ristic N., Macej O., Stanojevic S. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> (ISI I _{F2011} =3.655, Food Science and Technology 6/127), 125 (4): 1443-1449.		M21
4	Pesic M. B., Barac M. B., Vrvic M. M., Ristic N. M., Macej O. D., Stanojevic S. P., Kostic A. Z. (2011): The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, <i>International Dairy Journal</i> (ISI I _{F2011} =2,401, Food Science and Technology 24/127), 21: 831-838		M21
5	Barac M., Čabrilo S., Pešić M., Stanojević S., Pavlicevic M., Mačej O., Ristić N. (2011): Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum L</i>) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (ISI I _{F2011} =2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(12): 8372 - 8387		M21
6	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B (2011): An assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,823, Food Science and Technology 14/127), 59 (13): 7368-7376		M21
7	Žilić S. M., Barac M. B., Pešić M. B., Mladenović Drinić S. D., Ignjatović-Micić D. D., Srebrić M. (2011): Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties, <i>Journal of Science of Food and Agriculture</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =1.436, Agriculture, Multidisciplinary 10/56), 91:60-67.		M21
8	Žilić S., Barac M., Pešić M., Dodig D., Ignjatović-Micić D (2011): Characterization of proteins from grain of different bread and durum wheat genotypes, <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(9): 5878-5894		M21
9	Barac M., Čabrilo S., Pešić M. , Stanojević S., Žilić S., Mačej O., Ristić N. (2010): Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum L</i>) Genotypes. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (ISI I _{F2010} =2,279, Chemistry, Multidisciplinary 40/144) 11(12):4973-4990.		M21
10	Pešić M. B., Vucelić-Radović B. V., Barac M. B., Stanojević S. P. and Nedović V. A. (2007): Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, <i>Sensors</i> , 7, 67-74. (ISI IF ₂₀₀₇ =1.573, Instruments and Instrumentation 13/55).		M21
11	Barac M. B., Jovanović S. T., Stanojević S. P. and Pešić. M. B. (2006): Effect of Limited Hydrolysis		M21

	on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> , 6 (9) 1087-1101. (ISI IF ₂₀₀₆ =1.373, Instruments and Instrumentation 13/53).	
12	Barac M., Cabrilo S., Stanojevic S., Pesic M., Pavlicevic M., Zlatkovic B., Jankovic M. (2012): Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , (ISI I _{F2011} =1.259, Food Science and Technology, 58/127), 47(7): 1457-1467	M22
13	Pešić M. B., Vucelić-Radović B. V., Barać M. B., Stanojević S. P. (2005): The Influence of Genotypic Variation in Protein Composition on Emulsifying Properties of Soy Proteins, <i>Journal of American Oil Chemists' Society</i> 82 (9) 667-672. (ISI IF ₂₀₀₅ =0.923, Food Science and Technology 38/93).	M22
14	Žilić S., Barać M., Pešić M., Hadži-Tašković Šukalović V., Dodig, D., Mladenović Drinić S., Janković M. (2011): Genetic variability of albumin-globulin content, and lipoxygenase, peroxidase activities among bread and durum wheat genotypes, <i>Genetika</i> (ISI I _{F2011} =0,440), Vol 43(3): 503-516	M23
15	Žilić, S., Barać, M., Pešić, M., Stanojević, S., Nišavić, A., Saratlić, G., Tolimir, M. (2010): Characterization of sunflower seed and kernel proteins, <i>Helia</i> , 33 (52), 1-12. (Web: www.doiserbia.nb.rs , ISSN 1018-1806).	M24
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		30
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		15
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2 Међународни: -
Усавршавања		
<p>Др Мирјана Б. Пешић је до сада објавила 63 научни рад у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Учествовала је у реализацији шест домаћих пројеката које је финансирао Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије и једног међународног пројекта у сарадњу са Националном научном фондацијом Швајцарске. Руководиоц је подпројекта пројекта у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 2011-2014. година (ев.бр. ТР 31069). Ради рецензије за водеће међународне часописе: <i>Food Chemistry</i> (IF₂₀₁₀=3.458, Food Science and Technology 5/125) <i>Australian Journal of Agricultural Research</i> (IF 1.132, 10/35) и <i>International Journal of Food Science and Technology</i> (IF.1.062, 50/107).</p>		

Име и презиме		Попов – Раљић Јованка		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских производа, Гастрономија		
Академска каријера				
	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2008.	Пољопривредни факултет, Београд	Технологија кондиторских производа	
	2010.	Природно-математички факултет, Нови Сад, Департамана за географију, туризам и хотелијерство	Гастрономија	
Докторат	1988.	Технолошки факултет, Нови Сад	Технолошке науке	
Диплома	1979.	Технолошки факултет, Нови Сад	Прехрамбено инжењерство	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор претходних 10 година				
Ред. бр.	Назив дисертације	Име кандидата	**Пријављена	**Одбрањена
1.	«Изучавање нутритивне, здравствене, технолошке и кулинарне вредности меса јелена лопатара»	Тешановић Драган		1997.
2.	«Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима»	Мр Јованка Лаличић-Петронијевић	2010.	
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5, не више од 20)				
1.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , Јованка Лаличић-Петронијевић (2009): Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days, <i>Sensors</i> , 9(3), 1996-2016; doi:10.3390/s90301996			
2.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , Јованка Лаличић-Петронијевић, Анета Георгијев, Владимир Попов, Мића Младеновић (2010): Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products, <i>Sensors</i> , 10(9), 7913-7933; doi:10.3390/s100907913			
3.	<i>Попов-Раљић Ј.</i> , Мاستиловић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Кеврешан Ж., Демин М. (2012): Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, Хемијска индустрија, OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P.			
4.	Демин М., <i>Попов-Раљић Ј.</i> , Лаличић-Петронијевић Ј., Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2012) Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, Хемијска индустрија, OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D.			
5.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , Јасна Мاستиловић, Јованка Лаличић Петронијевић, Владимир Попов (2009): Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color, <i>Sensors</i> , 9, 8613-8623; doi:10.339/s91108613.			
6.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , Нада Лакић, Јованка Лаличић-Петронијевић, Миролуб Бараћ, Вишња Сикимић (2008): Color changes of UHT milk during storage, <i>Sensors</i> 8 (9), 5961-5974, doi:10.3390/s8095961.			
7.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , Славица Грујић, Вишња Сикимић, Јованка Лаличић, Радмила Горјановић (2007): Општи захтеви, термини и методологија сензорног вредновања конзистенције меда. Зборник радова XV научног саветовања са међународним учешћем: Производња и промоција меда и пчела, 117-122.			
8.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , Јованка Лаличић, Радмила Горјановић, Вишња Сикимић (2005): Предлог могућности сензорног вредновања брашно-кондиторских производа у типу тврдог кекса, крекера и сланог пецива, Жито-хлеб, 32, 4-5, 179-184.			

9.	Додић, Ј., Пејин, Д., Додић, С., Попов, С., Мاستиловић, Ј., <u>Попов-Раљић, Ј.</u> , Живановић, С. (2007): Effects of hydrophilic hydrocolloids on dough and bread performance of samples made from frozen doughs. Journal of Food Science, 72,4, 235-241.	
10.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , Радомир Радовановић (2007): Сензорна анализа у функцији утврђивања безбедности и квалитета прехранбених производа, Савремена пољопривреда, 5, 142-149.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		13
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни /
Усавршавања	Institut für Technologie, Kulmbach, СР Немачка, 1990. Biotehnička univerza, Љубљана, 1985. Специјалистичке студије (из микробиологије хране) са правом потписа	
Други подаци које сматрате релевантним		
Темпус програм: Мастер у области квалитета и безбедности намирница -као предавач за предмет: Сензорна анализа прехранбених производа		
Одржавање више семинара у области квалификација за избор, обуку и проверу дегустатора-сензоричара		
Акредитовани координатор за сензорну анализу квалитета производа – жито-брашно		
Именовани проверивач за сензорну анализу животних намирница – Код компетентности 22 – Акредитационо тело Србије		
Увођење нових инструменталних метода за одређивање боје кондиторских производа		
Модификација постојећих метода сензорног оцењивања кондиторских производа (бомбоне, гуме за жвакање, чоколаде и сродни производи, кекс и сродни производи, кафа)		
Повезивање реолошких својстава прехранбених производа са сензорном оценом квалитета		
Објављени уџбеници: 5		
Објављени радови: више од 200		
Монографија: 1		
Поглавља у монографијама: 10		
Учешће у пројектима: 20		
Учешће у комисијама за одбрану дипломских радова: 50		
Учешће у комисијама за одбрану специјалистичких радова: 7		
Учешће у комисијама за одбрану магистарских радова: 5		
Учешће у комисијама за одбрану докторских радова: 4		

Презиме, средње слово, име		Пуђа Д. Предраг		
Звање		редовни професор		
Ужа научна област		Наука о млеку		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2008.	Пољопривредни факултет	Битоехничке науке, Наука о млеку	
Докторат	1992.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	1989.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија млека	
Диплома	1979.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија, Технологија млека	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека са дијететским и функционалним својствима	Јелена Б. Миоциновић		01.06.2010.
2.	Утицај састава и термичког третмана млека на дистрибуцију протеина у производњи кајмака и својства формиране покожице	Мира Радовановић	2012	
3	Развој технологије и карактеризација тока зрења посних сирева од УФ млека	Горан Трпковић	2012	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
7.	Miocinovic, J., Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, <i>Mljekarstvo</i> , 62 (2), 126–135.			P 5
8.	Miočinović, J., Puđa, P. , Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Mljekarstvo</i> , 61 (1), 33-44.			5
9.	Radulović, Z., Miočinović, J., Puđa, P. , Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, <i>Mljekarstvo</i> , 61, 1, 15-25.			5
10	Puđa, P. , Đerovski, J., Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172.			5
11	Guinee, T.P., Pudja, P.D. , Farkye, N.Y. (1993): Fresh acid-curd cheese varieties. Prilog u monografiji: Cheese: Chemistry, physics and microbiology. Vol. II. Major cheese groups. 363, 419. Ed: Fox, P.F., Chapman & Hall, London.			3
12	Guinee, T.P., Puđa, P.D. , Mulholland, E.O. (1994): Effect of milk protein standardization, by ultrafiltration, on the manufacture, composition and maturation of Cheddar cheese. <i>Journal of Dairy Research</i> 61, 117, 131.			3
13	Guinee, T.P., Puđa, P.D. , Reville, W.J., Harington, D., Mulholland, E.O., Cotter, M., Cogan, T.M. (1995): Composition microstructure and maturation of semi-hard cheeses from high protein ultrafiltered milk retentates with different levels of denaturated whey protein. <i>International Dairy Journal</i> , 5, 543, 568.			
14	Guinee, T.P., O'Callaghan, D.J., Puđa, P.D. , O'Brein, N. (1996): Rennet coagulation properties of retentates obtained by ultrafiltration of skim milks heated to different temperatures. <i>International</i>			

	<i>Dairy Journal</i> 6, 581, 596.	
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	7	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 1
Усавршавања	- 1990. год. студијски боравак, Dairy Research Institute Hilerod, Данска - 1990 – 1991 год. - специјализација, Teagasc National Dairy Research Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска - 1991. год. University College Cork, Република Ирска - 2000 год. Teagasc National Dairy Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска	
Други подаци које сматрате релевантним		
<ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник «Технологија млека I. Сирарство - Општи део», ISBN 978 – 86 – 7834 – 036 – 9. - 1 прилог у монографији међународног значаја и 11 прилога у монографији националног значаја - 1 патент Р – 683/02 од 11. 9. 2002., «Поступак за иднустрijску производњу кајмака традиционалног квалитета и кајмак добијен поступком», Савезни завод за интелектуалну својину - уредник монографије «Сирарство», Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1996. година - уредник монографије «Сиреви пареног теста» (аутори: Никетић, Г., Пуђа, П., Милановић, С., Секуловић, Н.), Завод за сточарство, Заједница сточарства, Београд, 1998. година - 3 техничка решења - 9 технолошких решења, увођење нових производа у индустријску производњу, Потврда Фабрике “Džersi”, Књажевац: br 222, 222/1, 222/2, 222/3, 222/4, 222/5, 222/6, 222/7, 222/8 од 29. 6. 2000. год. - Руководилац пројекта технолошког развоја «Индустријска производња кајмака» - Учешће на већем броју пројеката у периоду од 1985 год. – данас - Учешће на домаћим и међународним скуповима - Ментор 1 магистарског рада, 1 докторске дисертације и члан комисије у изради 3 докторске дисертације - менотор и члан комисије у бројним дипломским радовима 		

Презиме, средње слово, име		Радин Д. Драгослава		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање редовног професора	2011	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке, Технолошка микробиологија	
Избор у звање ванредног професора	2006	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке	
Избор у звање доцента	2001	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке	
Докторат	1999	Пољопривредни факултет Универзитет у Новом Саду	Биотехничке науке	
Магистратура	1995	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке	
Диплома	1983	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Прехрамбена технологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Radin, D. (2012): Human norovirus transmission due to contaminated fresh fruit and vegetables. <i>Arch. Biol. Sci.</i> , Belgrade, 64 (4), 1405-1411, 2012. DOI: 10.2298/ABS1204405R. ISSN 0354-4664 (printed) ISSN 1821-4339 (online) Pub. Serbian Biological Society, Editor in Chief B. Curcic.			M23
2	Josic D., Radin D. (2012): <u>Molecular markers and phage typing as a tool for diversity estimation of rhizobia</u> . In: <u>Biotechnology and Biodiversity: Proceedings of the Forth Joint UNS – PSU International Conference on Bioscience</u> , Novi Sad, Serbia, 298-313. ISBN 978-86-80417-41-7, Pub. Institute of Field and Vegetable Crops, Novi Sad, Seed-SERBIAN ASSOCIATION, Editor in Chief N. Hristov.			M14
3	Radin, D., D'Souza, D.H. (2011): Evaluation of two primer sets using newly developed internal amplification controls for rapid human norovirus detection by SYBR Green I based real-time RT-PCR. <i>Food and Environmental Virology</i> , Vol. 3, 61-69. ISSN: 1867-0334, Pub. Springer, Editor in Chief N. Cook.			M22
4	Radin, D., D'Souza, D.H. (2011): Simple and rapid detection of human norovirus from produce using SYBR Green I-based real-time RT-PCR. <i>Food and Environmental Virology</i> , Vol. 3, 121-129. ISSN: 1867-0334. Pub. Springer, Editor in Chief N. Cook.			M22
5	Radin, D., Niebuhr, S., Dickson, J.S. (2006): Impact of the population of spoilage microflora on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> on frankfurters. <i>Journal of Food Protection</i> , Vol. 69, No. 3, 679-681. ISSN 0362-028X, Pub. International Association for Food Protection, Eds. P. M. Davidson, J. Frank, E.T. Ryser, J.N. Sofos.			M21
6	Mihajlovic, N., M. Bogdanovic, G. Drazic, R. Filipovic, Radin, D. (1994): Concentration dependent influence of quercetin on nodulation process and main characteristics of soybean inoculated with <i>Bradyrhizobium japonicum</i> . <i>Plant and Soil</i> , Vol. 166, 243-246. ISSN: 0032-079X (print version) ISSN: 1573-5036 (electronic version) Pub. Springer, Editor in Chief: H. Lambers.			M21
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата		6		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни: 1	

Усавршавања	1980 Leiterie Reunie, Geneve, Switzerland 1988 FAO/INRA, Montpellier, France 2004 Iowa State University, Ames, Iowa, USA 2009 Centre for Advanced Academic Studies, Dubrovnik, Croatia 2009/2010 Univeristy of Tennessee, Knoxville, Tennessee, USA 2010 Georgia Southern University, Statesboro, Georgia, USA
Project LEA/RN (Learning Enhancement Action / Resource Network) Visiting Professor; FP7 ESConet (European Science Communication Network); Tempus project H.E.R.B.S.; član Udruženja mikrobiologa Srbije (Generalni sekretar UMS), Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije, American Society for Microbiology (ASM Amassador to Serbia), International Association for Food Protection, European Society for Virology, International Food nad Environmental Virology Society, Fulbright Alumni Association.	

Презиме, средње слово, име		Радовановић М. Радомир	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Наука о месу; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	1994.	Пољопривредни факултет	Наука о месу
Докторат	1983.	Пољопривредни факултет	Биотехнологија
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1974.	Пољопривредни факултет	Наука о месу
Диплома	1971.	Пољопривредни факултет	Технологија анималних производа
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.	Могућности деконтаминације интензивним светлосним пулсевима у индустрији меса <i>Универзитет у Београду Пољопривредни факултет</i>	Игор Томашевић	2011
2.	Интегрисани систем управљања ризиком микотоксина у прехранбеној индустрији <i>Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци</i>	Сњежана Мандић	2008
3.	Модел управљања квалитетом прехранбених производа као основа за заштиту географских ознака поријекла меда <i>Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци</i>	Славица Грујић	2006
4.	Упоредно испитивање важнијих својстава током производње свињске пршуте у циљу стандардизације квалитета <i>Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци</i>	Богољуб Антонић	2006
* Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1.	Rajkovic, A., Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanović, R., Devlieghere, F. (2010): Pulsed UV light as an intervention strategy against <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. <i>Journal of Food Engineering</i> , 100 (2010) 446–451.		
2.	Tomić N., Tomašević I., Radovanović R., Rajković A. (2008): “Uzice Beef Prshuta”: Influence of different salting processes on sensory properties. <i>Journal of Muscle Foods</i> , 19, 237-246.		
3.	Bojović, P., Radovanović, R., Čavoški, D., Ljubica Bastić, Marija Perunović (1995): Blutplasma Einfluss verschiedener Konservierungsverfahren auf chemische Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften. <i>Fleischwirtschaft</i> , (75) 1, 86-89.		
4.	Radovanović, R., Bojović, P., Čavoški, D., Veličković, D., Barać, M. (1993): Auswirkung verschiedener Antigerinnungsmittel auf Ertrag, chemische Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften von Blutplasmen. <i>Fleischwirtschaft</i> (73), 12, 1420-1424.		
5.	Marija Perunović, Čavoški, D., Jovanka Popov-Raljić, Radovanović, R., Bojović, P. (1992): Effect of blood plasma addition on some sensory properties of frankfurters. <i>Review of Research Work at the</i>		

	Faculty of Agriculture (37), 2, 129-133.	
6.	Radovanović, R., Čavoški, D., Veličković, D., Gorica Čarapić (1992): "Uzicer schweine-prschuta" Studie über ein traditionelles fermentiertes Fleischerzeugnis. Fleischwirtschaft (72),10, 419-1421.	
7.	Djekic,I.,Tomasevic, I.,Radovanovic,R. (2011): Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. Food Control, 22,1736-41.	
8.	Radovanović, R. (2011): The Global Problem as Challenge for Future Initiative and Actions. In.: ADVANCE IN FOOD PROTECTION - Focus on Food Safety and Defenece. Edited by Prof.dr Magdy Hefnawy. Chapter 3, pp.48. Springer Series A: Chemistry and Biology. ISSN 978-94-007-1102-0 (PB); ISSN 978-94-007-1080-3 (HB) ISSN 978-94-007-1100-6 (e-book); DOI 10.1007/978-94-007-1100-6_3. Published by SPRINGER, The Netherlands.	
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		8
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: TR 31034 Међународни: FP7 Veg-i-Trade
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Презиме, средње слово, име		Радуловић Т. Зорица		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Технолошка микробиологија		
Академска каријера		Институција		Област
Избор у звање ванредног професора	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду		Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Избор у звање доцента	2008	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду		Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Докторат	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду		Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Диплома	1985	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду		Прехрамбена технологија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Карактеризација бактериоцина бмк и механизми деловања на сензитивне ћелије	Гордана Узелац	2012	
2	Примена и вијабилност потенцијалних пробиотских бактерија млечне киселине у храни и гастроинтестиналним условима	Милица Петрушић	2012	
3	Синтеза и начин деловања бактериоцина одабраних сојева лактокока изолованих из аутохтоних сирева	Немања Мирковић	2012	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Martinović, A., <u>Radulović, Z.</u> , Wind, A., Janzen, T., Obradović, D. (2005): Isolation and characterization of bacterial flora from farmhouse fermented milk products of Serbia and Montenegro. Acta Veterinaria, Vol.55, No.4, 307-318.			M23
2.	<u>Zorica Radulović</u> , Tanja Petrović, Snežana Bulajić 2012: Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria, In. Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium, Ed. M. Pana, ISBN 978-953-51-0472-8, pp. 549-576, InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia.			M14
3.	Seratlić, S., Miloradović, Z., <u>Radulović, Z.</u> , Maćej, O. (2011): The effect of two types of mould inoculants on the microbiological composition, physicochemical properties and protein hydrolysis in two Gorgonzola-type cheese varieties during ripening. International Journal of Dairy Technology, Vol. 64, No.3, 408-416.			M22
4.	<u>Radulović, Z.</u> , Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010): Characterization of autochthonous <i>Lactobacillus paracasei</i> strains on potential probiotic ability. Mljekarstvo, Vol. 60, No 2, 86-93.			M23
5.	Miocinovic, J., Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja,			M23

	P. 2012: Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening. <i>Mljekarstvo</i> , Vol. 62, No 2, 126-135.	
6.	Seratlić, S., Bugarški, B., Nedović V., <u>Radulović, Z.</u> , Lars Wadso., P., Dejmek., F. Gomez Galindo 2012: Behaviour of the Surviving Population of <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> . dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2012.11.011 .	M21
7.	<u>Radulović, Z.</u> , Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. <i>Archives of Biological science</i> 64(4), 1465-1472.	M23
8.	Petrović, T., Dimitrijević, S., <u>Radulović, Z.</u> , Mirković, N., Rajić, J., Obradović, D., Nedović, V. (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. <i>Archives of Biological science</i> 64(4), 1473-1480.	M23
9.	<u>Radulović, Z.</u> , Miočinović J., Puđa, P., Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined production, <i>Mljekarstvo</i> , Vol. 61, No 1, 15—25.	M23
10.	Miočinović J., Puđa, P., <u>Radulović Z.</u> Pavlović V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović D. (2011): Development of low fat UF cheese technology. <i>Mljekarstvo</i> , Vol. 61, No 1, 33-44	M23
Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		11
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2 Међународни: 1
Усавршавања		2012 Lund University, Sweden, 2011 Biotechnical Faculty, University of Ljubljana
Други подаци које сматрате релевантним: објављен 110 научни рад; 4 патента; 4 техничка решења, учешће у 11 пројеката, члан директорског састава World-wide Traditional Cheese Association		

Презиме, средње слово, име		Раичевић Б. Вера		
Звање		редовни професор		
Ужа научна област		Еколошка микробиологија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2007	Пољопривредни факултет Земун	Биотехничке науке	
Докторат	1996	Пољопривредни факултет Земун	Биотехничке науке, област агрономских наука, Микробиологија земљишта и вода	
Диплома	1984	Природно-математички факултет, Нови Сад	Биологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1.	Преживљавање микоризираних садница смрче и белог бора на депосолу Мајданпека»	мр Весна Голубовић-Ћургуз		2008
2.	Изолација, карактеризација и селекција микробних популација у биодеградацији метил терцијарног бутил етра (МТБЕ)	мр Блажо Лалевић		2009
3.	Гљиве из агроиндустријског отпада као антагонисти фитопатогеним гљивама	дипл. инж. Јелена Јовичић-Петровић	2009	
4.	Биопотенцијал компоста и продуката компоста	мр Мира Милинковић	2009	
5.	Контаминација биљака патогеним бактеријама из воде за наводњавање	мр Игор Кљујев	2009	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Petričević, J., Gujaničić, V., Radić, D., Lalević, B., Božić, M., Rudić, Ž., Raičević, V. (2012): The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, Archives of biological sciences, 64(4),1481-1486.			P 52
2.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012): Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by Kocuria sp. Hemijska industrija 66(5), 717/722.			P 52
3.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012): Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. International journal of environmental research 6(1), 81-86.			P 52
4.	Golubović-Ćurguz, V., Raičević, V., Veselinović, M., Tabaković-Tošić, M., Vilotić, D. (2012): Influence of heavy metals on seed germination and growth of Picea abies L. Karst. Polish journal of environmental studies 21(2), 355-361.			P 52
5.	Milinkovic, M., Raicevic, V., Lalevic, B., Golubovic-Curguz, V., Jovanovic, L. (2012): Content of heavy metals in carpophores of wild mushroom (Boletus edulis). Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, 23-26.05.2012, 378-381.			P 54
6.	Raicevic, V., Bozic, M., Lalevic, B., Rudic, Z., Kikovic, D., Jovanovic, L. (2012): Eutrophication: status, trends and restoration strategies for Palic Lake. In: Water treatment (ISBN 978-953-51-0928-0), InTech			P 21
7.	Raicevic, V., Bozic, M., Rudic, Z., Lalevic, B., Kikovic, D. (2011): The evolution of the eutrophication of the Palic Lake (Serbia). African journal of biotechnology 10(10), 1736-1744.			P 52
8.	Forslund, A., Ensink, J.H.J., Battilani, A., Kljujev, I., Gola, S., Raicevic, V., Jovanovic, Z., Stikic, R., Sandei, L., Fletcher, T., Dalsgaard, A. (2010): Faecal contamination and hygiene aspects associated			P 51

	with the use of treated wastewater and canal water for irrigation of potatoes (<i>Solanum tuberosum</i>). <i>Agricultural water management</i> 98(3), 440-450.	a
9.	Golubovic-Curguz, V., Tabakovic-Tosic, M., Veselinovic, M., Raicevic, V., Drazic, D., Jovanovic, L., Kikovic, D. (2010): The influence of heavy metals on the growth of ectomycorrhizal fungi. <i>Minerva biotechnologica</i> 22(1), 17-22.	P 52
10.	Raicevic, V., Golic, Z., Lalevic, B., Jovanovic, L., Kikovic, D., Antic-Mladenovic, S. (2010): Isolation of chromium resistant bacteria from a former bauxite mine area and their capacity for Cr(VI) reduction. <i>African journal of biotechnology</i> 9(40), 6727-6732.	P 52
11.	Golubovic-Curguz, V., Raicevic, V., Tabakovic-Tosic, M., Veselinovic, M., Jovanovic, L. (2010): Same physiological characteristics of the three ectomycorrhizal fungi from <i>Suillus</i> genus. <i>Minerva biotechnologica</i> 22(1), 1-7.	P 52
12.	Dulic, Z., Kljujev, I., Raicevic, V., Zivic, I., Markovic, Z., Stankovic, M., Poleksic, V. (2008): Estimation of irrigation water quality using coliform bacteria, zooplankton and zoobenthos as indicators. <i>Archives of biological sciences</i> 60(1), 11P-12P.	P 52
13.	Vrbnicanin, S., Jovanovic, J., Bozic, D., Raicevic, V., Pavlovic, D. (2008): Germination of <i>Iva xanthifolia</i> , <i>Amaranthus retroflexus</i> and <i>Sorghum halepense</i> under media with microorganisms. <i>Journal of plant disease and protection, Special issue</i> , 297-301.	P 51 6
14.	Kuburovic N., Todorovic M., Raicevic V., Orlovic A., Jovanovic Lj., Nikolic J., Kuburovic V., Drmanic S., Solevic T. (2007): Removal of methyl tertiary butyl ether from wastewaters using photolytic, photocatalytic and microbiological degradation processes. <i>Desalination</i> , 213: 123-128.	P 54
15.	Raičević V., Sivčev, B., Jakovljević, M., Antić-Mladenović, S., Lalević, B. (2004): The environmental impact of viticulture: The Influence of Biofertilizer Type on Wine Quality and Soil Microbiological Activity. <i>Proceedings of the 1st International Symposium on Grapevine Growing, Commerce and Research, Lisbon</i> , 309-313.	P 54
Збирни подаци научне активности nastavnika		
Укупан број цитата, без аутоцитата	41	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	11	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања	Institute of Environmental and Natural Sciences Lancaster University, 2005. University of Hohenheim, 2007. Helmholtz research center, Munchen, Germany, 2009.	
Други подаци које сматрате релевантним Укупан број радова преко 150, 1 практикум и 2 уџбеника, руководиоца 4 домаћа пројекта, учесника 5 међународних пројеката, ментора 5 дипломских радова, једног специјалистичког, 2 магистарска радова, 2 докторске дисертације и тренутно руководи израдом 3 докторске дисертације.		
Максимална дужине не сме бити већа од 2 странице А4		

Презиме, средње слово, име		Рајковић Б. Милош		
Звање		Редовни професор		
Ужа научна област		Хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2005.	Пољопривредни факултет, Земун	Хемија	
Докторат	1986.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Електроаналитичка хемија	
Диплома	1980.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Одсек: Неорганска хемија Група: Технолошка контрола	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
				P 5
1	Vučurović B., Rajković M.B. (1987): Copper-deposited Wire Ion Selective Electrode for the Determination of Copper(II). <i>Analyst</i> , 112, 539-542.			8
2	Cakić S., Lačnjevac C., Nikolić G., Stamenković J., Rajković M.B., Gligorić M., Barać M. (2006): Spectroscopic Characteristics of Highly Selective Manganese Catalysis in Aqueous Polyurethane Systems. <i>Sensors</i> , 6(11), 1708-1720.			8
3	Cakić S., Rašković Lj., Lačnjevac Č., Rajković M.B., Barać M., M.Stojanović M. (2007): Physical-Mechanical Properties of Nitrodopes Affected by Ultra-Violet Radiation. <i>Sensors</i> , 7(10), 2139-2156.			8
4	Cakić S., Nikolić G., Lačnjevac Č., Gligorić M., Rajković M.B. (2007): The Thermal Degradation of Aqueous Polyurethanes with Catalysts of Different Selectivity. <i>Progress in Organic Coatings</i> , 60, 112-116.			8
5	Rajković M.B., Lačnjevac Č.M., Ralević N.R., Stojanović D.M., Tošković D.V., Pantelić K.G., Ristić N.M., Jovanić S. (2008): Identification of Metals (Heavy and Radioactive) in Drinking Water by an Indirect Analysis Method Based on Scale Test. <i>Sensors</i> , 8(4), 2188-2207.			8
6	Lačnjevac Č.M., Zlatković S., Cakić S., Stamenković J., Rajković M.B., Nikolić G., Jelić S. (2010): New Organic Solvent Free Three-Component Waterproof Epoxy-Polyamine Systems. <i>Sensors & Transducers</i> , 119(8), 91-103.			8
7	Stojanović D.M., Milojković V.J., Lopičić R.Z., Mihajlović L.M., Rajković M.B., Vitorović S.G. (2012): Anthropogenic Sources of Uranium in Serbia: Risk Assessment on Environment and Human Health, in Uranium: Characteristics, Occurrence and Human Exposure , Alik Ya. Vasiliev and Mikhail Sidorov (Eds.), Nova Science Publishers, Inc., New York, USA, 46-86.			6
8	Vukašinović I., Đorđević A., Rajković M.B., Todorović D., Pavlović V.B. (2010): Distribution of Natural Radionuclides in Anthrosol-type Soil. <i>Turkish Journal of Agriculture and Forestry</i> , 34(6), 539-546.			3
9	Тошковић Д., Рајковић М.Б., Чирич И. (2002): Коррозија белой жести в рассольных растворах. <i>Журнал прикладной химии</i> , 11(75), 1843-1846.			3
10	Stanojević D.D., Rajković M.B., Tošković D.V., Tomić M.A. (2008): Lead and silver extraction from waste cake from hydrometallurgical zinc production. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 73(5), 585-593.			3
11	Anđelković K., Sladić D., Bacchi A., Pelizzi G., Filipović N., Rajković M.B. (2005): Complexes of iron(II), iron(III) and zinc(II) with condensation derivatives of 2-acetylpyridine and oxalic or malonic dihydrazide. Crystal structure of tris[1-(2-pyridyl)ethylidene]hydrazine]iron(II) perchlorate. <i>Transition Metal Chemistry</i> , 30(2), 243-250.			3
12	Stanojevic D., Rajkovic M.B., Toskovic D. (2006): Extraction of useful metals from lead-silver cake in			3

	the process of hydrometallurgical zinc production by leaching in calcium-chloride solution. <i>Bulletin of Electrochemistry</i> , 22 , 337-341.	
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	43	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	28	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни:
Усавршавања	Jagiellonian University and Academy of Mining and Metallurgy of Cracow, Poland, 1984; Universitaire Instelling Antwerpen, Antwerpen (Wilrijk), Universiteitsplein 1, België, 1986.	
<p>Други подаци које сматрате релевантним 1. Монографије: 5; 2. Универзитетски уџбеник: 4; 3. Водећа књига националног значаја: 2; 4. Помоћни универзитетски уџбеник: 8; 5. Књиге: 16; 6. Монографски рад: 17. 7. Поглавље у монографији међународног значаја: 1; 8. Реализован патент: 1. 9. Радови објављени у часопису међународног значаја: 40; 10. Радови објављени у часопису националног значаја: 81; 11. Радови саопштени на скупу међународног значаја: 85; 12. Радови саопштени на скупу националног значаја: 128; 13. Научно-истраживачки пројекти: 6; 14. Елаборати и студије: 8; 15. Стручни радови: 32; 16. Предавања: 7; 17. Менторство: Ментор 7 и коментор 2 дипломска рада, коментор 5 магистарска рада и коментор једне докторске дисертације. 18. Редовни члан Инжењерске академије Србије (ИАС) од 2001.године.</p>		

Презиме, средње слово, име		Рајковић Н. Андреја	
Звање		Ванредни професор	
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Академска каријера	Година	Академска каријера	Година
Избор у звање	11.02.2010	Избор у звање	11.02.2010
Докторат	06.07.2006	Докторат	06.07.2006
Диплома	16.10.2001	Диплома	16.10.2001
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1	Response of <i>Campylobacter jejuni</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to mild decontamination treatments and their subsequent behavior under suboptimal conditions	Нада Шмигић	2010
2	Могућности деконтаминације интензивним светлосним пулсевима у индустрији меса	Игор Томашевић	2011
3	Могућности примене одабраних антимикуробних третмана у циљу контроле <i>Campylobacter jejuni</i> и <i>Bacillus cereus</i> у храни	Никола Томић	2012
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1.	Rajkovic, A. (2012). Incidence, growth and enterotoxin production of <i>Staphylococcus aureus</i> in insufficiently dried traditional beef ham “govedja pršuta” under different storage conditions. <i>Food Control</i> , Volume: 27 Issue: 2 Pages: 369-373		8
2.	Rajkovic, A., El Moulaj, B., Fikri, Y., Dierick, K., Zorzi, W., Heinen, E., Uner, A. and Uyttendaele, M. (2012). Detection of <i>Clostridium botulinum</i> neurotoxins A and B in milk by ELISA and immuno PCR at higher sensitivity than mouse bio-assay. <i>Food Analytical Methods</i> , Volume 5, Number 3, 319-32		8
3.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegmundfeldt, H., Devlieghere, F., Nielsen, D. (2011). Analysis of intracellular pH in <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination. <i>Food Analytical Methods</i> , Volume 5, Number 3, 327-331.		8
4.	Delbrassinne, L., Andjelkovic, M., Rajkovic, A., Dubois, P., Nguessan, E., Mahillon, J. and Van Loco, J. (2012). Determination of <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin in food products by means of LC-MS ² . <i>Food Analytical Methods</i> , Volume 5, Number 5, 969-979.		8
5.	Ceuppens, S., Uyttendaele, M., Drieskens, K., Rajkovic, A., Boon, N., Van de Wiele, T. (2012). Survival of <i>Bacillus cereus</i> vegetative cells and spores during in vitro simulation of gastric passage. <i>Journal of Food Protection</i> , 75(4):690-4.		8
6.	Ceuppens, S., Van de Wiele, T., Rajkovic, A., Ferrer-Cabaceran, T., Heyndrickx, M., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Impact of intestinal microbiota and gastrointestinal conditions on the in vitro survival and growth of <i>Bacillus cereus</i> . <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 155(3):241-6.		8
7.	Dang, Trung Diem Trang; De Maeseneire, Sofie; Zhang, Baoyu; De Vos, Winnok; Rajkovic, Andreja et al. (2012). Monitoring the intracellular pH of <i>Zygosaccharomyces bailii</i> by green fluorescent protein. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 156, 290–295.		8
8.	Beatriz Melero, Ana M Diez, Andreja Rajkovic, Isabel Jaime, Jordi Rovira (2012). Behaviour of non-stressed and stressed <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Campylobacter jejuni</i> cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 158, 107–112.		8
9.	Ceuppens, S., Rajkovic, A., Hamelink, S., Van De Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Enterotoxin production by <i>Bacillus cereus</i> under gastrointestinal conditions and their immunological		8

	detection by commercially available kits. Foodborne Pathogens and Disease, 9(12):1130-6	
10.	Tsilia, V., Devreese, B., De Baenst, I., Mesuere, B., Rajkovic, A., Uyttendaele, M., Van de Wiele, T., Heyndrickx, M. (2012). Application of MALDI-TOF mass spectrometry for the detection of enterotoxins produced by pathogenic strains of the Bacillus cereus group. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 1691-1702	8
11	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2011). Growth of Escherichia coli O157:H7 and Listeria monocytogenes with prior resistance to intense pulsed light and lactic acid, Food Microbiology, Volume 28, Issue 5, August 2011, Pages 869-872. IF 3.32	8
12	Smigic, N., Rajkovic, A. , Arneborg, N., Siegmund, H., Devlieghere, F., Nielsen, D.S. (2011). Intracellular pH in <i>Campylobacter jejuni</i> when treated with aqueous chlorine dioxide. Foodborne Pathogens and Disease, 8 (2), 325-328. IF 2.134	8
13	Biesta-Peters, E.G., Reij, M.W., Blaauw, R.H., in 't Veld, P.H., Rajkovic, A. , Ehling-Schulz, M., Abee, T. (2010). Quantification of the emetic toxin cereulide in food products by LC-MS using synthetic cereulide as a standard. Applied and Environmental Microbiology, 76, 22, 7466-7472. IF 3.778	8
14	Jasson, V., Rajkovic, A., Baert L., Debevere, J. and Uyttendaele, M. (2009) Comparison of enrichment conditions for rapid detection of low numbers of sublethally injured Escherichia coli O157 in food. Journal of Food Protection, 72, 1862–1868. IF 1.96	8
15	Rajkovic, A. , Smigic, N., Devlieghere, F. (2010). Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. International Journal Food Microbiology. 141 (2010) S29–S42. IF 3.143	8
16	Rajkovic, A. , Tomic, N., Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., Devlieghere, F. (2010). Survival of <i>Campylobacter jejuni</i> on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer. International Journal of Food Microbiology, 140, (2-3), 201-206. IF 3.143	8
17	Smigic, N., Rajkovic, A. , Nielsen, D.S., Arneborg, N., Siegmund, H., Devlieghere, F. (2010). Survival of lactic acid and chlorine dioxide treated <i>Campylobacter jejuni</i> under suboptimal conditions of pH, temperature and modified atmosphere. International Journal of Food Microbiology, 141, S140-S146. IF 3.143	8
18	Uyttendaele, M., Rajkovic, A., Van Houteghem, N., Boon, N., Thas, O., Debevere, J. and Devlieghere, F. (2008). Multi-method approach indicates no presence of sub-lethally injured Listeria monocytogenes cells after mild heat treatment. International Journal of Food Microbiology, 123 (3), 262–268. IF 2.753	8
19	Rajkovic, A. , Tomasevic, I. Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanovic, R., Devlieghere, F. (2010). UV light as an intervention strategy against <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. Journal of Food Engineering, 100, 446-451. IF 2.168	8
20	Uyttendaele, M., Rajkovic, A. , Benos, G., François, K., Devlieghere, F., Debevere, J. (2004). Evaluation of a challenge testing protocol to assess the stability of ready-to-eat cooked meat products against growth of <i>Listeria monocytogenes</i> . International Journal of Food Microbiology, 90 (2), 219-236. IF 2.49	8
Збирни подаци научне aktivnost nastavnika		
Укупан број цитата, без аутоцитата		180 цитирајућих радова (h index=12) - Scopus
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		50
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: 2
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: ISO 22000 lead auditor		

Презиме, средње слово, име		Ракић М. Весна		
Звање		Ванредни професор		
Ужа научна област		Физичка хемија		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет, БУ	Природне науке	
Докторат	1999	Факултет за физичку хемију, БУ	Природне науке	
Диплома	1981	Природно математички факултет, БУ	Природне науке	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1	Адсорпционе и каталитичке способности мезопорозних зеолита типа MFI, BEA и FAU.	Владислав Рац	2011.	
2	„Изоловање и физичко-хемијска карактеризација уља из семенки црвених сорти грожђа“	Марко Малићанин	2011.	
3	„Антиоксидативност и функционалност трајних пекарских производа са додатком проса (<i>Panicum miliaceum L.</i>)“	Дајана Полексић	2012.	
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Vesna Rakic, Nevenka Rajic, Aleksandra Dakovic, Aline Auroux; „The adsorption of salicylic acid, acetylsalicylic acid and atenolol from aqueous solutions onto natural zeolites and clays: Clinoptilolite, bentonite and kaolin”. <i>Microporous and Mesoporous Materials</i> 166 (2013) 185–194.			5
2	Dusan Stosic, Simona Bennici, Vesna Rakic, Aline Auroux; „CeO ₂ -Nb ₂ O ₅ mixed oxide catalysts: Preparation, characterization and catalytic activity in fructose dehydration reaction”. <i>Catalysis Today</i> 192 (2012) 160–168.			5
3	R. Kourieh, V. Rakic, S. Bennici, A. Auroux; Relation between surface acidity and reactivity in fructose conversion into 5-HMF using tungstated zirconia catalysts. <i>Catalysis Communications</i> 30 (2013) 5–13.			3
4	R. Hercigonja, V. Rac, V. Rakic, A. Auroux; „Enthalpy–entropy compensation for n-hexane adsorption on HZSM-5 containing transition metal ions”; <i>J. Chem. Thermodynamics</i> 48 (2012) 112–117.			5
5	Lj. Damjanović, V. Rakić, V. Rac, D. Stošić, A. Auroux; „The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents.” <i>Journal of Hazardous Materials</i> 184 (2010) 477–484.			5
6	V. Rakić, Lj. Damjanović, V. Rac, D. Stošić, V. Dondur, A. Auroux; „The adsorption of nicotine from aqueous solutions on different zeolite structures”; (2010) <i>Water Research</i> , 44, 2047-2057.			5
7	D. Stojaković, N. Rajić, V. Rakić, N. Z. Logar, V. Kaučić; „Structure and thermal behavior of the layered zincophosphate [NH ₃ -CH ₂ -CH(NH ₃)-CH ₃](ZnPO ₄) ₂ ”; (2009) <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362 (6), pp. 1991-1995.			3
8	S. Petrović, A. Terlecki-Baričević, Lj. Karanović, P. Kirilov-Stefanov, M. Zdujić, V. Dondur, D. Paneva, I. Mitov, V. Rakić; “LaMO ₃ (M = Mg, Ti, Fe) perovskite type oxides: Preparation, characterization and catalytic properties in methane deep oxidation”; (2008) <i>Applied Catalysis B: Environmental</i> , 79 (2), pp. 186-198.			5
9	B. Bonnetot, V. Rakić, T. Yuzhakova, C. Guimon, A. Auroux; “Preparation and characterization of Me ₂ O ₃ -CeO ₂ (Me = B, Al, Ga, In) mixed oxide catalysts. 2. Preparation by sol-gel method”; (2008) <i>Chemistry of Materials</i> , 20 (4), pp. 1585-1596.			5
10	T. Yuzhakova, V. Rakić, C. Guimon, A. Auroux ; “Preparation and characterization of Me ₂ O ₃ -CeO ₂			5

	(Me = B, Al, Ga, In) mixed-oxide catalysts"; (2007) <i>Chemistry of Materials</i> , 19 (12), pp. 2970-2981.	
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	170	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	33	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -1, МПН основна истраживања, 172018	Међународни – 1, пројекат финансиран од стране Норвешке владе (програм HERD); број 26/117 норвешка референца 09/1548
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. University of Patras ICEHT, Patras, Greece. Мај – децембар 1995. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 2. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Мај – јул 2002. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 3. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. EU Tempus project, Individual Mobility Grant, фебруар 2003. Усавршавање у области примене микрокалориметрије у катализи. 4. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Октобар 2004 – мај 2005, рад на позиву придруженог истраживача (chercheur associée). Усавршавање у области примене инфрацрвене, Raman, XPS спектроскопије у катализи. 5. У више наврата боравак на Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France, због научне сарадње и учешћа на више међународних пројеката. 	
Учешће у комисијама за одбрану докторских дисертација на l'Universite Claude Bernard Lyon I, France. Предавач на "Ecole de calorimetrie", у организацији Institut de recherches sur la Catalyse et L'environnement de Lyon, France.		

Презиме, средње слово, име		Ристић М. Никола		
Звање		Професор емеритус		
Ужа научна област				
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2010	Универзитет у Београду	Хемија	
Докторат	1983	Природно-математички факултет	Хемија (органска хемија)	
Диплома	1965	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
1				
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1.	Mirjana B. Pesic, Miroljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Miroslav M. Vrvic, Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012, <i>In Press, Corrected Proof, Available online 14 July 2012.</i>			8
2.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S.: Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> 125 (24), 2011, 1443–1449			8
3.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Kostic, A, Macej, O., Ristic, N. The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, <i>International Dairy Journal</i> 2011,21 (10), 831-838			8
4.	Barać, M.; Čabrilo, S.; Pešić, M.; Stanojević, S.; Žilić, S.; Maćej, O.; Ristić, N.: Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum</i>) Genotypes, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2010 , 11 (12), 4973-4990			8
5.	Barać, M., Čabrilo, S., Pešić, M., Stanojević, S., Pavličević, M., Maćej, O., Ristić, N.: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011 , 12 (12), 8372-8387			8
6.	Čakić, Suzana; Lacnjevac, Časlav; Stamenković, Jakov; Ristić, Nikola; Takic, Ljiljana; Barać, Miroljub; Gligorić, Miladin. Effects of the acrylic polyol structure and the selectivity of the employed catalyst on the performance of two-component aqueous polyurethane coatings. <i>Sensors</i> 2007, 7(3), 308-318			3
7.	Lacnjevac C., Paloukise E., Kotorcevic M., Simovic D., Jaksic J., Jokic A., Ristic N., Jaksic M.: <i>Underpotential oxidation peak in potentiodynamic behavior of some simple aldehydes and monosaccharides</i> , edition: <i>Mechanistic and Synthetic Aspects of Organic and Biological Electrochemicistry</i> , Eds. D. G. Peters, J. Simonet and H. Tanaka, Publisher: J. Electrochemical Society, Inc., Pennington, New Jersey, 2003, p. 125-128.			3
8.	Ristić, N. M.; Kotorcević, M.; Lacnjevac, C. M.; Jokic, A. M.; Jaksić, M. M. Some specific potentiodynamic behaviour of certain aldehydes and monosaccharides. Some simple and some specific aldehydes. <i>Electrochimica Acta</i> 2000, 45(18), 2973-2989.			8
9.	Jokić, A.; Ristić, N.; Jaksić, M. M.; Spasojević, M.; Krstajić, N. Simultaneous electrolytic production of xylitol and xylonic acid from xylose. <i>Journal of Applied Electrochemistry</i> 1991, 21(4), 321-6			3
10.	Stefanović, Milutin; Mladenović, Slobodan; Dermanović, Miodrag; Ristić, Nikola. Sesquiterpene lactones from domestic plant species <i>Tanacetum vulgare</i> L. (Compositae). <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> 1985, 50(6), 263-76			3
Збирни подаци научне активност наставника				
Укупан број цитата, без аутоцитата				
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		10		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни:	
Усавршавања				

Други подаци које сматрате релевантним

Питања и задаци из хемије са решењима - Др Милан Пешић, Др Милош Б. Рајковић, Др Никола Ристић, Др Нада Мошорински, Др Александар Јокић, Др драгутин Величковић, Мр Малиша Антић и Мр Јелена Поповић-Ђорђевић; Београд 2002

Презиме, средње слово, име		Станојевић П. Слађана	
Звање		доцент	
Ужа научна област		Биохемија са биохемијом хране	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Биохемија
Докторат	2008	Пољопривредни факултет	Биохемија у прехранбеној технологији
Диплома	1989	Пољопривредни факултет	Прехранбена технологија
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1			
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)			
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1.	Sladjana P. Stanojevic , Mirosljub B. Barac , Mirjana B. Pesic , Biljana V. Vucelic-Radovic : Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2012. , 9221-9228.		M ₂₁ =8
2.	Mirjana B. Pesic, Mirosljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic , Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Miroslav M. Vrvic: Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012. , 108, 77-86.		M ₂₁ =8
3.	Mirosljub Barac, Slavica Cabrilo, Sladjana Stanojevic , Mirjana Pesic, Milica Pavlicevic, Branislav Zlatkovic, Miodrag Jankovic: Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 2012. , 47 (7), 1457-1467.		M ₂₁ =5
4.	Sladjana P. Stanojevic , Mirosljub B Barac, Mirjana B. Pesic, Biljana V. Vucelic Radovic: Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2011 , 59 (13), 7368-7376.		M ₂₁ =8
5.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S. : Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> , 2011, 125, 1443–1449.		M ₂₁ =8
6.	Mirjana B. Pesic, Mirosljub B. Barac, Miroslav M. Vrvic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Sladjana P. Stanojevic , Aleksandar Z. Kostic : The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, <i>International Dairy Journal</i> , 2011, 21 (10), 831-838.		M ₂₁ =8
7.	Mirosljub Barac, Slavica Cabrilo, Mirjana Pešić, Sladana Stanojević , Milica Pavličević, Ognjen Mačej, Nikola Ristić: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011. , 12, 8372-8387.		M ₂₁ =8
8.	Barac, M., Cabrilo, S., Pesic, M., Stanojevic, S. , Zilic, S., Macej, O., Ristic, N.: Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum</i>) Gnotypes, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2010 , 11, 4973-4990.		M ₂₁ =8
9.	Pešić, M., Vucelić-Radović, B., Barac, M., Stanojević, S. , Viktor, A. Nedović: Influence of different genotypes on trypsin inhibitor levels and activity in soybeans, <i>Sensors</i> , 2007 , 7, 67-74.		M ₂₁ =8
10.	Barac, M., Jovanovic, S., Stanojevic, S. , Pesic, M: Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> , 2006 , 6 (9), 1087-1101.		M ₂₁ =8
11.	Pesic, M. Vucelic-Radovic, B., Barac, M., Stanojevic, S. : The Influence of Genotypic Variation in Protein Composition on Emulsifying Properties of Soy Proteins, <i>J.Am.Oil.Chem.</i> 2005 , 82 (9), 667-672.		M ₂₂ =5
12.	Barac, M., Stanojevic, S. : The effect of microwave roasting on soybean protein composition and components with trypsin inhibitor activity, <i>Acta Alimentaria</i> 2005 , 34 (1), 23-31.		M ₂₃ =3
13.	Žilić, S., Barac, M., Pešić, M., Stanojević, S. , Nišavić, A., Saratlić, G., Tolimir, M.: Characterization of sunflower seed and kernel proteins, <i>Helia</i> , 2010 , 33 (52), 1-12.		M ₂₄ =3

Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата	14	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе	13	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни:
Усавршавања		
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>Др Слађана Станојевић је до сада објавила 59 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова и стекла степен научне компетенције 137.8.</p> <p>Добитник је годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години.</p> <p>На Међународном Симпозијуму, <i>The 39th Croatian Dairy Experts Symposium</i> - одржаном у Опатији у октобру 2010. године, са сарадницима добитник је награде за најбољу постерску презентацију рада.</p> <p>Од 2010. године ангажована је као менор у изради завршних радова, као и у комисијама за одбрану докторских дисертација и магистарских теза на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.</p> <p>Од 1993. године учесник је у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије као и једног међународног пројеката финансираног од стране ЕУ (A Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526).</p> <p>Ради рецензије за међународне часописе: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> (IF2011=1.762; <i>Food Science and Technology</i> 47/128; <i>Agriculture, Multidisciplinary</i> 10/57); <i>Teghnologica Acta</i> (ISSN 1840-0426).</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Гроуп-Школа рачунара; Програмски пакет П-1“ - 2007. године завршила је обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - <i>Shimadzu, LC-20A Prominence</i>“ - 2010. године завршила је обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“ - 2010. године завршила је обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“ - Члан је „Удружења прехранбених технолога Србиле“ и „Дриштва за исхрану Србије“ 		

Презиме, средње слово, име		Игор Б. Томашевић		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Наука о месу		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Наука о месу	
Докторат	2011	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	
Диплома	2000	Пољопривредни факултет	Прехрамбена Технологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Tomašević, I., N. Šmigić, et al. (2013). "Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation." Food Control 32(1): 25-30.			M21
2	Nada, S., Ilija, D., Igor, T., Jelena, M., & Ruzica, G. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. Food Control, 25(2), 728-731.			M21
3	Djekic, I., Tomasevic, I., & Radovanovic, R. (2011). Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. Food Control, 22(11), 1736-1741.			M21
4	Rajkovic, A., Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanovic, R., & Devlieghere, F. (2010). Pulsed UV light as an intervention strategy against Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. Journal of Food Engineering, 100(3), 446-451.			M21
5	Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2008): "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. Journal of Muscle Foods, 19, 3, 237-246.			M23
Збирни подаци научне активности наставника				
Укупан број читата, без аутоцитата		6		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		5		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: 2	
Усавршавања				
Meat Production & Management Course, University of Jerusalem-Israel, 7-31 March 2005. Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course Texas A&M University – College Station, USA, 13th -15th September 2005. Strengthening Food Safety Systems, Wageningen University & Research Center in Netherlands, Wageningen, Netherland, October 15th- November 2nd 2007. ERASMUS MUNDUS, External Cooperation Window Project, BASILEUS - Balkans Academic Scheme for the Internationalisation of Learning in cooperation with EU universities, Doctorate Scholarship, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium, 12th February-12th December 2009.				

Презиме, средње слово, име		Шмигић В. Нада		
Звање		Доцент		
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране		
Академска каријера	Година	Институција	Област	
Избор у звање	09.11.2011.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Избор у звање	01.02.2010.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Докторат	2010	Факултет бионаучног инжењеринга, Универзитет у Генту, Белгија	Биотехничке науке	
Магистратура	2007	Факултет ветеринарске медицине, Београд	Квалитет и безбедност намирница	
Диплома	2003	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Биохемијско инжењерство и биотехнологија	
Списак дисертација у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година				
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена	** одбрањена
-	-	-	-	-
*Година у којој је дисертација пријављена (само за дисертације које су у току), ** Година у којој је дисертација одбрањена (само за дисертације из ранијег периода)				
Радови у научним часописима из области студијског програма са званичне листе ресорног министарства за науку, у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)				
1	Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Zaric, V., Tomic, N., Rajkovic, A. (2013) Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation, Food Control, accepted for publication, DOI: 10.1016/j.foodcont.2012.11.046.			8
2	Djekic, I., Smigic, N. (2013) Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia, Journal of Cleaner Production, 41, 263-269.			8
3	Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Gvozdenovic, R. (2012) Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk, Food Control, 25(2), 728-731.			8
4	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere F., Nielsen, S.D. (2011) Analysis of intracellular pH in <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination, Food Analytical Methods, 5(3), 327-331.			8
5	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Uyttendaele, M., Devlieghere, F., Nielsen, D.S. (2011) Intracellular pH response in <i>Campylobacter jejuni</i> when treated with aqueous chlorine dioxide, Emerging Foodborne Pathogens and Diseases, 8(2), 325-328.			8
6	Smigic, N., Rajkovic, A., Devlieghere, F. (2011) Growth of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> with prior resistance to intense pulsed light and lactic acid, Food Microbiology, 28, 869-872.			8
7	Smigic, N., Rajkovic, A., Nielsen, D.S., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Devlieghere, F. (2010) Survival of lactic acid and chlorine dioxide treated <i>Campylobacter jejuni</i> under suboptimal conditions of pH, temperature and modified atmosphere. International Journal of Food Microbiology, 141, 1, S140-S146.			8
8	Rajkovic, A., Tomic, N., Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., Devlieghere, F. (2010) Survival of <i>Campylobacter jejuni</i> on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer, International Journal of Food Microbiology, 140, 2-3, 201-206.			8
9	Tomasevic, I., Devlieghere, F., Smigic, N., Rodovanovic, R., Rajkovic, A. (2010) Intense light pulses as an intervention strategy to eliminate <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 from the surface of a meat slicing knife, Journal of Food Engineering, 100, 3, 446-451.			8
10	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2010) Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. International Journal of Food Microbiology, 141, 1, S29-42.			8

Збирни подаци научне активност наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		2 (+1 прихваћен за штампу)
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни 1
Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> - The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology. The Hebrew University of Jerusalem; Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Division for External Studies, Rehovot Campus, Israel. 15. фебруар – 04. април, 2006. - Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program. Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing. Department of Animal Sciences, Meat Science Program, The Ohio State University, Columbus Campus, Ohio, USA. 15. октобар – 17. новембар, 2007. - EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008. - EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010. - ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER & Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - HACCP for Food Industry – Food Safety Training Course. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Мај 20-23, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија). - ISO 9001:2008 Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Januar 17-21, 2011. (курс одржан у Београду, Србија). 	
Други подаци које сматрате релевантним		