

ДЕКАНУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

На основу члана 10. „Правилника о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду“ („Гласник Универзитета у Београду“ бр. 192/16, 195/16, 199/17, 203/18 и 223/21), подносим

ИЗВЕШТАЈ О РАДУ РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

за период од 2016. до 2021. године

Име и презиме	Мирољуб Бараћ
Датум и место рођења	28.11.1063. Параћин
Ужа научна област	Биохемија
Институт за	Прехрамбenu технологију и биохемију
Катедра за	Хемију и биохемију
Датум избора у звање редовног професора	23.05.2012.

БИБЛИОГРАФИЈА НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ (Са ознаком врсте резултата, односно М категорија рада)

1. Stanojevic, S.P., Barac, M.B., Pešić, M.B., Vucelic-Radovic, B.V. (2021): Energy value and bioactive proteins of inulin-enriched tofu produced by hydrothermal process with chymosin pepsin rennet, *International Journal of Food Science and Technology*, 56 (11), pp. 5560-5568.

DOI: 10.1111/ijfs.15132

M22

2. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Stanisavljević, N.S., Gašić, U.M., Lević, S., Kojić, M.O., Lj. Tešić, Ž., Nedović, V., Barac, M.B., Pešić, M.B. (2021): Polyphenol bioaccessibility and antioxidant properties of in vitro digested spray-dried thermally-treated skimmed goat milk enriched with pollen, *Food Chemistry*, 351, art. no. 129310.

M21a

DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.129310

M21a

3. Milinčić, D.D., Kostić, A.Ž., Gašić, U.M., Lević, S., Stanojević, S.P., Barac, M.B., Tešić, Ž.L., Nedović, V., Pešić, M.B. (2021): Skimmed goat's milk powder enriched with grape pomace seed extract: Phenolics and protein characterization and antioxidant properties, *Biomolecules*, 11 (7), art. no. 965, .

DOI: 10.3390/biom11070965

M22

4. Milinčić, D.D., Stanisavljević, N.S., Kostić, A.Ž., Soković Bajić, S., Kojić, M.O., Gašić, U.M., Barac, M.B., Stanojević, S.P., Lj. Tešić, Pešić, M.B. (2021): Phenolic compounds and biopotential of grape pomace extracts from Prokupac red grape variety *LWT*, 138, art. no. 110739.

DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110739

M21a

5. Barac, M., Sarić, Z., Vučić, T., Ignjatović, I.S., Milinčić, D., Trifunović, B.Š., Smiljanić, M. (2021): Effect of ripening in brine and in a vacuum on protein, fatty acid and mineral profiles, and antioxidant potential of reduced-fat white cheese, *Food Technology and Biotechnology*, 59 (1), pp. 44-55.

DOI: 10.17113/ftb.59.01.21.6891

M22

6. Golijan, J.M., Milinčić, D.D., Petronijević, R.B., Pešić, M.B., Stanojević, S.P., Barac, M.B., Lekić, S., Kostić, A.Ž. (2021): Comparison of sugars, lipids and phenolics content in the grains of organically and conventionally grown soybean in Serbia *Zemdirbyste*, 108 (1), pp. 51-56.

DOI: 10.13080/z-a.2021.108.007

M23

7. Stanojevic, S.P., Barac, M.B., Kostić, A.Ž., Pešić, M.B. Trypsin inhibitor content and activity of soaking water whey as waste in soy milk processing (2021): *Journal of Environmental Science and Health - Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*, 56 (3), pp. 292-296.

DOI: 10.1080/03601234.2021.1874232

M23

8. Vučić, T., Milinčić, D., Žilić, S., Ignjatović-Sredović, I., Sarić, Z., Ećim-đurić, O., Kostić, A., Barac, M. (2020): The effect of in vitro digestion on antioxidant properties of water-soluble and insoluble protein fractions of traditional serbian white-brined cheeses, *Mljekarstvo*, 70 (4), pp. 253-265.

DOI: 10.15567/mljekarstvo.2020.0403

M23

9. Stanojevic, S.P., Barac, M.B., Pešić, M.B., Vucelic-Radovic, B.V. (2020): Protein composition and textural properties of inulin-enriched tofu produced by hydrothermal process, *LWT*, 126, art. no. 109309.

DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109309

M21a

10. Milinčić, D.D., Kostić, A.Ž., Špirović Trifunović, B.D., Tešić, Ž.L.J., Tosti, T.B., Dramićanin, A.M., Barac, M.B., Pešić, M.B. (2020): Grape seed flour of different grape pomaces: Fatty acid profile, soluble sugar profile and nutritional value *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85 (3), pp. 305-319.

DOI: 10.2298/JSC190713117M

M23

11. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Barac, M.B., Shariati, M.A., Tešić, Ž.L., Pešić, M.B. (2020): The application of pollen as a functional food and feed ingredient—the present and perspectives, *Biomolecules*, 10 (1), art. no. 84.

DOI: 10.3390/biom10010084

M22

12. Golijan, J., Milinčić, D.D., Petronijević, R., Pešić, M.B., Barac, M.B., Sečanski, M., Lekić, S., Kostić, A.Ž. (2019): The fatty acid and triacylglycerol profiles of conventionally and organically produced grains of maize, spelt and buckwheat, *Journal of Cereal Science*, 90, art. no. 102845.

DOI: 10.1016/j.jcs.2019.102845

M23

13. Šertović, E., Sarić, Z., Barac, M., Barukčić, I., Kostić, A., Božanić, R. (2019): Physical, chemical, microbiological and sensory characteristics of a probiotic beverage produced from different mixtures of cow's milk and soy beverage by lactobacillus acidophilus La5 and yoghurt culture, *Food Technology and Biotechnology*, 57 (4), pp. 461-471.

DOI: 10.17113/ftb.57.04.19.6344

M22

14. Pešić, M.B., Milinčić, D.D., Kostić, A., Stanisavljević, N.S., Vukotić, G.N., Kojić, M.O., Gašić, U.M., Barac, M.B., Stanojević, S.P., Popović, D.A., Banjac, N.R., Tešić, .L. (2019): In vitro digestion of meat- and cereal-based food matrix enriched with grape extracts: How are polyphenol composition, bioaccessibility and antioxidant activity affected?, *Food Chemistry*, 284, pp. 28-44.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.01.107

M21a

15. Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Ignjatovic, I.S., Vucic, T., Kostic, A., Milincic, D. The influence of milk type on the proteolysis and antioxidant capacity of white-brined cheese manufactured from high-heat-treated milk pretreated with chymosin (2019): *Foods*, 8 (4), art. no. 8040128.

DOI: 10.3390/foods8040128

M21

16. Barac, M., Vucic, T., Zilic, S., Pesic, M., Sokovic, M., Petrovic, J., Kostic, A., Ignjatovic, I.S., Milincic, D. (2019); The effect of in vitro digestion on antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial potentials of traditional Serbian white-brined cheeses, *Foods*, 8 (3), art. no. 94, .

DOI: 10.3390/foods8030094

M21

17. Kostić, A.Ž., Gašić, U.M., Pešić, M.B., Stanojević, S.P., Barac, M.B., Mačukanović-Jocić, M.P., Avramov, S.N., Tešić, Ž.L. (2019): Phytochemical Analysis and Total Antioxidant Capacity of Rhizome, Above-Ground Vegetative Parts and Flower of Three Iris Species, *Chemistry and Biodiversity*, 16 (3), art. no. e1800565.

DOI: 10.1002/cbdv.201800565

M22

18. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Stanojević, S.P., Barac, M.B., Tešić, Ž.L., Pešić, M.B. (2019): Mycotoxins and mycotoxin producing fungi in pollen: Review, *Toxins*, 11 (2), art. no. 64.

DOI: 10.3390/toxins11020064

M21

19. Barac, M., Kresojević, M., Špirović-Trifunović, B., Pešić, M., Vučić, T., Kostić, A., Despotović, S. (2018): Fatty acid profiles and mineral content of serbian traditional white brined cheeses, *Mljekarstvo*, 68 (1), pp. 37-45.

DOI: 10.15567/mljekarstvo.2018.0105

M23

20. Kostić, A.Ž., Kaluđerović, L.M., Dojčinović, B.P., Barać, M.B., Babić, V.B., Mačukanović-Jocić, M.P. (2017): Preliminary investigation of mineral content of pollen collected from different Serbian maize hybrids – is there any potential nutritional value?, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97 (9), pp. 2803-2809.

DOI: 10.1002/jsfa.8108

M21

21. Barać, M., Pešić, M., Vučić, T., Vasić, M., Smiljanić, M. (2017): White cheeses as a potential source of bioactive peptides, *Mljekarstvo*, 67 (1), pp. 3-16.

DOI: 10.15567/mljekarstvo.2017.0101

M23

22. Stanojević, S.P., Barac, M.B., Pesic, M.B., Vucelić-Radović, B.V. (2017): Distribution of β -amylase and lipoxxygenase in soy protein products obtained during tofu production, *Hemijaska Industrija*, 71 (2), pp. 119-126.

DOI: 10.2298/HEMIND150525021S

M23

23. Kostić, A.Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž.L., Milojković-Opsenica, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017): Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions [Contaminación con mohos y aflatoxina de las muestras de polen de abeja colectado en diferentes regiones en Serbia] *Journal of Apicultural Research*, 56 (1), pp. 13-20.

DOI: 10.1080/00218839.2016.1259897

M22

24. Žilić, S., Janković, M., Barać, M., Pešić, M., Konić-Ristić, A., Hadži-Tašković Šukalović, V. (2016): Effects of enzyme activities during steeping and sprouting on the solubility and composition of proteins, their bioactivity and relationship with the bread making quality of wheat flour, *Food and Function*, 7 (10), pp. 4323-4331.

DOI: 10.1039/c6fo01095d

M21

25. Barać, M., Smiljanić, M., Žilić, S., Pešić, M., Stanojević, S., Vasić, M., Vučić, T. (2016): Protein profiles and total antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white cow cheese at different stage of ripening, *Mljekarstvo*, 66 (3), pp. 187-197.

DOI: 10.15567/mljekarstvo.2016.0303

M23

26. Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Stanojevic, S., Vasic, M., Despotovic, S., Vucic, T., Kostic, A. (2016): Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening, *International Journal of Food Science and Technology*, 51 (5), pp. 1140-1149.

DOI: 10.1111/ijfs.13091

M22

27. Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Vrvic, M.M. (2016): Heat-Induced Casein–Whey Protein Interactions in Caprine Milk: Whether Are Similar to Bovine Milk? *Food Engineering Series*, pp. 163-175.

DOI: 10.1007/978-3-319-24040-4_9

M14

Пешић, М, Костић, А. Бараћ, М. (2017): Биолошки активне компоненте хране, практикум, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

Саопштења

1. Mamić, M., Klebec, A., Milinčić, D., Pešić, M., Sredović-Ignjatović, I., Demin, M., Ećim-Đurić, O., Smiljanić, M., Barać, M. (2021): Antioxidant activities of soy protein isolates modified with three different proteases, VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry“, Jahorina March 17-19, Book of Abstracts 63. M34

2. Milinčić D.D., Kostić A.Ž., Radmanovac I., Stanojević S.P., Barać M.B. Pešić M.B. (2021) Techno-functional properties of suspension of bee-collected sunflower pollen and defatted thermally treated goat milk as potential functional additive. 10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 10 – 11 June 2021. Book of Abstracts, pp. 41-42. (M34)

3. Šertović, E., Sarić, Z., Barać, M., Božanić, R., Omanović-Mikličanin, E., Alibabić, V. (2021): The effect of Cow's Milk and Soy Beverage Ratio, Probiotic Culture and Fruit Concentrates on the Qualitative Aspects on Fermented Beverages. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina. M34

4. Hasanbašić, N., Sarić, Z., Barać, M. (2021): Determination of Volume, Density and Texture of Soft Cheeses. IDF International Cheese Science & Technology Symposium. Quebec, Canada. M34

5. Kostić, A.Ž., Dojčinović, B.P., Nedić, N., Milinčić, D.D., Pantelić, N.Đ., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Tešić, Ž.L., Pešić, M.B. (2020): Content and nutritional value of selected biogenic elements in monofloral sunflower bee-collected pollen from Serbia, *IFMBE Proceedings*, 78, pp. 211-217.

DOI: 10.1007/978-3-030-40049-1_27 M31

6. Šertović, E., Sarić, Z., Božanić, R., Barać, M., Barukčić, I., Kostić, A. Fermentation of cow's milk and soy milk mixture with *L. acidophilus* probiotic bacteria with yoghurt culture (2020) *IFMBE Proceedings*, 78, pp. 251-259. M31

7. Milinčić, D. D., Kostić, A. Ž., Popović, D. A., Stanojević, S. P., Barać, M. B., Pešić, M. B. (2019): Influence of drying method on the polyphenolic content of the grape skin after the vinification process. 10th Case Conference 2019, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 12-15. 06. 2019. Book of Abstracts: pp 27 . M34.

8. Barać M., Pešić M., Smiljanić M., Sredović-Ignjatović I., Kostić A., Milinčić D. (2019) The influence of milk type on the proteolysis of white-brined cheese manufactured from high heat-treated milk pretreated with chymosin. X International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2019". Book of Abstracts, pp. 688. M34

9. Barać M., Pešić M., Sredović-Ignjatović I., Kostić A., Milinčić D., Smiljanić M. (2019). Functionality of traditional Serbian white-brined cheeses. X International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2019". Book of Abstracts, pp. 689. M34

10. Golijan J.M., Kostić A.Ž., Dojčinović B.P., Milinčić D.D., Pešić M.B., Barać M.B., Lekić S.S. (2019): Determination of microelements in organic and conventional produced buckwheat seeds (*Fagopyrum esculentum*) using ICP-OES. 30th Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry- Answers for Forthcoming Challenges in Modern Agriculture (ISECAFI 2019), Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 26-27 September 2019. The Book of Abstracts, pp. 34. M34

11. Milinčić D.D., Pantelić N.Đ., Popović D.A., Golijan J., Barać M.B., Pešić M.B., Kostić A.Ž. (2018): Content of anthocyanins in *Aronia melanocarpa* fruit influenced by different solvent systems. *Botanica Serbica*, 42(supplement 1)-7BBC, 10th-14th September, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, pp 140. ISSN: 1821-2158. M34

12. Barać M., Pešić M., Žilić S., Vučić T., Milinčić D., Popović D., Smiljanić M., (2018): Antioxidant potential of traditional Serbian white cheese in brine. IX International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2018", Jahorina, 04-07 October 2018. Book of Abstracts: pp. 1024. M34

13. Barać M., Pešić M., Vučić T., Milinčić D., Popović D., Smiljanić M., (2018): The influence of in vitro digestion on ACE-inhibitory potential of protein fractions of traditional Serbian white-brined cheeses. IX International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2018", Jahorina, 04-07 October 2018. Book of Abstracts: pp. 1025. M34

14. Golijan J., Milinčić D., Pešić M.B., Barać M.B., Pantelić N., Kostić A.Ž. (2018): Polyphenolic and flavonoid content in *Aronia melanocarpa* L. fruit extracts influenced by different solvents. 3rd International Conference on Plant Biology, Belgrade, 9-12 June 2018. Book of Abstracts: pp. 115 (PP4-11). M34

15. D.D. Milinčić, A.Ž. Kostić, M.B. Barać, B.D. Špirović-Trifunović, M.B. Pešić (2018). Masno-kiselinski sastav lipida ulja semenki internacionalnih i autohtonih sorti grožđa / Fatty acid composition of lipids of international and autochthonous grape seed variety. UNIFood Conference University of Belgrade (210th Anniversary), Belgrade, Serbia, 5-6 Octobre 2018. Book of Abstracts (Oral presentation within section Food Safety and Quality), pp. 100. M64

16. J. Golijan, D.D. Milinčić, A.Ž. Kostić, D.A Popović, M.B. Pešić M.B. Barać, S. Lekić (2018). Određivanje sadržaja slobodnih polifenola i flavonoida u organski i konvencionalno proizvedenom semenu soje (*Glycine max. L.*) / Determination of free polyphenol and flavonoids content in organic and conventionally produced soybean seed (*Glycine max. L.*). UNIFood Conference University of Belgrade (210th Anniversary), Belgrade, Serbia, 5-6 Octobre 2018. Book of Abstracts, pp. 248. M64

17. Miroljub Barac, Mirjana Pesic, Milenko Smiljanic, Milena Vasic, Tanja Vucic: White cheese as a source of peptides with antioxidant activity, VII International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, October 05-08, 511, 2017. M34

18. Stanojevic P. Sladjana, Barac B. Miroljub, Pesic B. Mirjana, Vucelic-Radovic V. Biljana: Nutritional value of protein products of soybean obtained from domestic variety of soybean, 8th Symposium with international participation - Innovations in crop and vegetable production, Belgrade, 18-19. October, 2017, *Book of Abstracts*, p.21-22. M64

19. Miroljub Barac, Slađana Žilic, Mirjana Pesic, Milenko Smiljanic Milena Vasic, Tanja Vucic, Aleksandar Kostic: effect of in vitro digestion on antioxidant properties of water-soluble and insoluble fractions of white-brined cheeses, VII International Scientific Agriculture Symposium, Jahorina, October 05-08, 512, 2017. M34

20. Pantelić, N., Milinčić, D., Barać, M.B., Kostić, A.Ž.: Comparison of different methods for chlorophyll and carotenoids pigments extraction from *Aronia melanocarpa* L. Fruits, 28th International Scientific-Expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo 27-29 September, 2017. Book of Abstracts. M34
21. Golijan, J., Kostić, A.Ž., Pešić, M.B., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Lekić, S.: Content of soluble sugars in cereals and soybean seeds grown under different conditions, 28th International Scientific-Expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo 27-29 September, 2017. Book of Abstracts. M34
22. Barać M.; Pešić M. Žilić, S., Stanojević, S., Vučić, T. (2016): Bioactive peptides: white cheese as a source. Book of abstracts 13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition - A Roadmap to better health, 26th-28th October, Belgrade, pp. 191. ISSN_978-86-909633-3-1
M32
23. Barać M.; Pešić M. Žilić, S., Smiljanić, M., Vasić, M., Vučić, T. (2016): The effect of enzymatic pre-treatment on proteolysis and antioxidant capacity of white cheese prepared from overheated goat milk. Book of abstracts 13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition - A Roadmap to better health, 26th-28th October, Belgrade, pp. 301. ISSN_978-86-909633-3-1
M34
24. Barać M.; Pešić M. Smiljanić, M., Vučić, T. (2016): White cheese in brine as a source of bioactive peptides. Book of Abstracts the 42th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 45.
M64
25. Barać M., Pešić, M., Žilić, S., Smiljanić, M., Vasić, M., Vučić, T. (2016): Antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white brined cheese prepared from overheated goat milk. Book of Abstracts the 42th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 49-50. M64

НАСТАВНА АКТИВНОСТ У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ

Списак предмета са статусом предмета

- Основи биохемије, ОАС, Обавезни
- Биохемија, ОАС, Обавезни
- Непожељне биоактивне компоненте хране, ОАС, Обавезни
- Технологија обраде соје, ОАС, Обавезни
- Биохемијске трансформације протеина током производње хране, МАС, Изборни
- Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида, МАС, Изборни
- Биохемија хране и исхране, МАС, Обавезни
- Ензимске модификације у прехранбеној технологији САС, изборни
- Протеини и протеински производи биљног порекла САС, изборни
- Виши курс биохемије хране, САС, изборни
- Инструменталне методе анализа ДАС, обавезни
- Одабрана поглавља из прехранбено-технолошке биохемије ДАС, изборни
- Хемијске и биохемијске трансформације производа анималног порекла ДАС, изборни

1. Списак менторства и/или учешћа у комисијама за одбрану завршних радова

- Шертовић Едина (2020): Утицај омјера крављег и сојиног млијека, пробиотичких култура и воћних концентрата на квалитативне аспекте ферментираних напитака, Пољопривредно прехранбени факултет, Универзитет у Сарајеву, докторска дисертација- члан Комисије
- Маријана Јанковић (2016): Протеински профили пшенице и њихов утицај на технолошка својства брашна, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, докторска дисертација-Ментор
- Андреј Клебец (2021): Утицај парцијалне ензимске хидролизе на техно-функционална својства изолата протеина соје, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, мастер рад- Ментор
- Марија Мамић (2021): Утицај парцијалне ензимске хидролизе на ин витро антиоксидативна својства изолата протеина соје, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, мастер рад-Ментор

Милица Динчић(2019): Промена антиоксидативног потенцијала белих сирева током зрења у вакууму, мастер рад,. – Ментор

Наташа Јакшић (2018): Техно-функционална својства протеинских фракција козјег млека, мастер рад. –Члан комисије

Милена Васић (2016): Промена укупног антиоксидативног капацитета појединих протеинских фракција током зрења козјих и крављих белих сирева у саламури, Мастер рад- Ментор

ФАКУЛТЕТСКЕ, СТРУЧНЕ И ДРУШТВЕНЕ АКТИВНОСТИ У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ

Учешће у комисијама

Члан Етичке комисије Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду

Учешће у пројектима

1. Пројекат ТР 31069 Коришћење биљних извора протеина, дијеталних влакана и антиоксиданаса у производњи хране. Министарство за науку и технолошки развој РС 2011-2019.- руководилац теме
2. Пројекат ИИИ 46009 Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту, Министарство за науку и технолошки развој РС 2011-2019.
3. "Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2020. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије", евиденциони број уговора: 451-03-68/2020-14/200116
4. "Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада у 2021. години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије", евиденциони број уговора: 451-03-9/2021-14/ 200116.

Придружени едитор у међународним часописима: Food Research International и Helyon у периоду од 2017-2019.

Рецензент у међународним часописима: Food Research International, Mljekarstvo, i International Journal of Food Science and Technology, LWT, Food Chemistry, International Dairy Journal, Food Tehnology and Biotechnology.

Датум
6.12.2021.

Подносилац извештаја

Др Мирољуб Бараћ,
ред.проф.