

Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – редовни професор за ужу научну област Технологија анималних производа

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду број 400/7–3/1 од 24. 04. 2025. године о расписивању конкурса, именовању комисије и одређивању председавајућег комисије за припрему реферата за избор једног наставника у звање и на радно место *редовног професора* за ужу научну област *Технологија анималних производа* образована је Комисија за припрему Извештаја за избор у саставу:

- др Душан Живковић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, председавајући комисије (ужа научна област Технологија анималних производа)
- др Игор Томашевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област Технологија анималних производа)
- др Владимир Курћубић, редовни професор Агрономског факултета у Чачку Универзитета у Крагујевцу (ужа научна област Технологија и хигијена анималних сировина).

На основу одлуке декана Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (одлука бр. 157/1 од 24. 04. 2025. године) расписан је Конкурс који је објављен у публикацији о запошљавању Националне службе за запошљавање „Послови“ број 1144 од 14. 05. 2025. године. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место *редовног професора* за ужу научну област *Технологија анималних производа*, пријавио се један кандидат, др Славиша Б. Стајић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (пријава бр. 157/2 од 27. 05. 2025. године). Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Славиша Стајић је рођен у Врању 12. 02. 1978. године где је завршио основну школу и гимназију. Школске 1997/1998. године уписао се на Одсек за прехранбену технологију, група Технологија анималних производа Пољопривредног факултета

Универзитета у Београду. Дипломирао је 2004. године с просечном оценом 8,81 и оценом 10 на дипломском раду.

После одслуженог војног рока, од августа 2005. године до фебруара 2009. године радио је у индустрији меса „ПКБ ИМЕС“ Београд као технолог у производњи. Током овог периода кандидат је обавио више стручних усавршавања: „Безбедност намирница анималног порекла“, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду (2008); „НАССР систем – анализа опасности и критичне контролне тачке“, Центар за образовање *Qualitas Education*, Дом инжењера и техничара Србије, Београд (2008); „Надзор и управљање ризицима ТСЕ/БСЕ у индустрији меса“, Златибор, Управа за ветерину Министарства за пољопривреду, шумарство и водопривреду Републике Србије (2005).

Школске 2008/2009. године уписао је докторске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија. Докторску дисертацију под називом „*Физичка, хемијска, сензорна и функционална својства ферментисаних кобасица са додатком биљних уља*“ одбранио је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 15. 07. 2015. године и стекао научни назив доктор наука – технолошко инжењерство.

На Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Катедри за технологију анималних производа запослен је од фебруара 2009. године где је изабран за сарадника у настави, ужа научна област *Наука о месу*. У октобру 2010. године изабран је за асистента. У звање доцента за ужу научну област технологија меса изабран је у априлу 2016. године.

Др Славиша Стајић је објавио један универзитетски уџбеник из области за коју се бира и једну научну монографију националног значаја.

У протеклом периоду, др Славиша Стајић је учествовао на три пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја.

Самостално и у сарадњи с другим ауторима објавио је 90 библиографских јединица (Прилог 1).

Кандидат активно говори енглески језик и активно се служи рачунарима (*MS Office, EndNote, Statistica*).

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Докторска дисертација: „*Физичка, хемијска, сензорна и функционална својства ферментисаних кобасица са додатком биљних уља*“ Пољопривредни факултет Универзитета у Београду одбрањена 15. 07. 2015.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. Наставна активност

Др Славиша Стајић је након избора у звање ванредног професора, 2020. био ангажован на извођењу теоријске и практичне наставе на основним академским студијама, мастер студијама и докторским студијама, из следећих предмета:

Основне академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**, модул **Технологија анималних производа**:

- Технологија меса 1, обавезни предмет (фонд 3+2), предавања: шк. 2020/21. до шк. 2024/25.
- Технологија меса 2, обавезни предмет (3+3) предавања и вежбе: шк. 2020/21. до данас.
- Технологија рибе, изборни предмет, (2+2), предавања и вежбе: шк. 2024/25. до данас.
- Познавање меса, обавезни предмет, (2+2), предавања шк. 2024/25. до данас
- Технологија рибе, изборни предмет, (2+2), вежбе: шк. 2020/21. до 2024/25.

Основне академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**, модул **Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране**, модул **Микробиологија хране**:

- Основи технологије меса, изборни предмет (2+2), предавања и вежбе: шк. 2020/21. до шк. 2024/25.
- Познавање и обрада меса, изборни предмет (2+2), предавања: шк. 2024/25. до данас.

Мастер академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**:

- Технолошки поступци производње хране, обавезни предмет, предавања: шк. 2021/22. до данас.
- Наука о меси, изборни предмет, предавања и вежбе: шк. 2020/21. до данас.
- Технологија меса, изборни предмет, предавања и вежбе: шк. 2020/21. до данас.

Докторске академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**

- Одабрана поглавља из технологије и квалитета производа анималног порекла: шк. 2020/21. до данас.

Од избора у звање доцента до избора у звање ванредног професора, др Славиша Стајић је био ангажован на извођењу теоријске и практичне наставе на основним академским студијама, мастер студијама и докторским студијама, из следећих предмета:

Основне академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**, модул **Технологија анималних производа**: Технологија меса 1, обавезни предмет (фонд

3+2), предавања: шк. 2017/18. до шк. 2020/21; Технологија мяса 2, обавезни предмет (3+3) предавања и вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2020/21; Традиционални производи анималног порекла, изборни предмет, (2+2), предавања и вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2020/21; Технологија мяса 1, обавезни предмет (3+2), вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2017/18; Технологија рибе, изборни предмет, (2+2), вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2020/21.

Основне академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**, модул **Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране**, модул **Микробиологија хране**: Основи технологије мяса, изборни предмет (2+2), предавања и вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2020/21.

Мастер академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**: Наука о месу, изборни предмет, предавања и вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2020/21; Трендови у технологији мяса, изборни предмет, предавања и вежбе: шк. 2016/17. до шк. 2020/21.

Др Славиша Стајић је као сарадник у настави и асистент од шк. 2008/09. до шк. 2015/16. (до избора у звање доцент) изводио програм вежби из следећих предмета:

Основне академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**, модул **Технологија анималних производа**: Технологија мяса (фонд 3+4 и 4+5): шк. 2008/09. до 2009/10; Технологија мяса 1 (3+2), Технологија мяса 2 (3+3), Машине и уређаји у технологији анималних производа (2+2), Технолошко пројектовање (2+2): шк. 2010/11. до 2015/16; Технологија рибе (2+3), Традиционални производи анималног порекла (2+2), шк. 2014/2015. до 2015/16.

Основне академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**, модул **Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране**: Основи технологија анималних производа (3+2): шк. 2010/11. до 2015/16; Технологија производње и прераде мяса (2+2): шк. 2013/2014. до 2015/16.

Основне академске студије, студијски програм **Агроекономија**: Основи прехрамбене технологије (3+1), Прерада мяса и млека (3+2): шк. 2013/2014. до 2015/16.

Мастер академске студије, студијски програм **Прехрамбена технологија**: Наука о месу, Трендови у технологији мяса: шк. 2013/2014. до 2015/16.

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

На основу података Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, преко анонимних студентских анкета за период од шк. 2019/20. до шк. 2023/24. године педагошки рад др Славише Стајића је оцењен високим укупним просечним оценама: 4,21–5,00 (просечно 4,76). Просечна оцена шк. 2019/2020. године: 4,74; шк. 2020/2021. године: 4,77; шк. 2021/2022. године: 4,70; шк. 2022/2023. године: 4,80 и шк. 2023/2024. године: 4,81 (Прилог 2).

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Др Славиша Стајић је од избора у звање ванредног професора био ангажован као члан три комисије за избор у сарадничка и истраживачка научна звања (Прилог 7):

- Чланство у комисији за избор сарадника у звање и на радно место асистента, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду – Одлука Изборног већа, бр. 300/3–3 од 29. 12. 2022. године.
- Чланство у комисији за избор у звање виши научни сарадник, Институт за сточарство Београд – Земун – Одлука Научног већа Института, бр. 02-7863/4 од 15. 11. 2023. године.
- Чланство у комисији за избор у звање научни сарадник, Институт за заштиту биља и животну средину – Одлука Научног већа Института, бр. 1547 од 21. 10. 2021. године.

Од избора у звање ванредног професора, др Славиша Стајић био је ментор једне докторске дисертације и 7 мастер радова (Прилог 8). Такође, био је члан комисије за одбрану 4 докторске дисертације, две комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације и две комисије за одбрану специјалистичког рада (Прилог 8).

Менторство докторских дисертација:

- Борис Писинов: „Физичко-хемијска, нутритивна и сензорна својства кобасица у типу франкфуртера од меса излучених коза”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањена 18. 05. 2021. године.

Чланство у комисијама одбрањених докторских дисертација:

- Сара Рајић: „Анализа интринзичних и екстринзичних карактеристика квалитета свињског и говеђег меса“. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањена 06. 03. 2025.
- Стефан Симуновић: „Оптимизација процеса производње традиционалних ферментисаних кобасица применом савремених метода сензорне анализе”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањена 03. 07. 2023.
- Јован Илић: „Утицај различитих кулинарских метода на параметре оралног процесирања хране”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањена 09. 03. 2023.
- Nathalie Mićović: „Утицај различитих зачина на квалитет кобасица у типу франкфуртера произведених са смањеним садржајем нитрита”. Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду, одбрањена 21. 10. 2022.

Чланство у комисијама за оцену научне заснованости теме докторске дисертације:

- Чаба Силађи: „Утицај додатка микро- и макроалги на квалитет и функционално-технолошка својства полупроизвода и производа од меса”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, оцена 11. 10. 2023.

- Стефан Симуновић: „Оптимизација процеса производње традиционалних ферментисаних кобасица применом савремених метода сензорне анализе”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, оцена 29. 12. 2020.

Менторство мастер радова:

- Марија Ивановић ПИ220070: „Технолошка и сензорна својства ћевапа са додатком алги *Wakame (Undaria pinnatifida)*”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 30. 09. 2024.
- Богдана Симоновић ПИ220074: „Промена састава испарљивих једињења филета лососа током хладног складиштења”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 29.09.2023.
- Даница Глушчевић ПИ 200/144: „Могућност употребе слуги из чија семенки у производњи ћевапа са смањеним садржајем кухињске соли”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 28. 09. 2023.
- Никола Филиповић ПИ 210079: „Технолошка и сензорна својства ћевапа са додатком комине од парадајза”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 12. 07. 2023.
- Душан Ђорђевић ПИ 200118: „Утицај времена екстракције протеина меса кухињском сољу на технолошка својства месних емулзија без додатних фосфата”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 29. 09. 2022.
- Марија Лукић ПИ 190241: „Технолошка својства топло димљених филета шарана током складиштења у „скин” паковању”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 30. 09. 2021.
- Марија Ђурић ПИ 180181: „Утицај замене полифосфата са влакнима житарица на физичко-хемијска својства месне емулзије од говеђег меса”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 19. 01. 2021.

Чланство у комисија за одбрану специјалистичких радова:

- Светлана Ђурђевић 3-XX210008: „Тешки метали у говеђим, свињским и пилећим изнутрицама”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 30. 03. 2023.
- Анита Мандал 3-XX210006: „Тешки метали у дунавској риби”. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањен 30. 09. 2022.

Од избора у наставничко звање (доцент, 2016.) др Славиша Стајић укупно је био ментор једне докторске дисертације, 12 мастер радова и 39 дипломских радова. Такође био је члан комисије за одбрану шест докторских дисертација, три специјалистичка рада, два мастер рада и 31 дипломског рада.

3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Након избора у наставничко звање др Славиша Стајић је објавио један уџбеник и једну истакнуту научну монографију националног значаја (М41) (Прилог 6).

- Живковић, Д, **Стајић, С.** (2016). Технологија меса 1. Решењем Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду број 37/VI-2/1 од 17. 10. 2016. одобрено је штампање уџбеника за студенте Пољопривредног факултета у Земуну, ISBN 978-86-7834-255-4. [COBISS.SR-ID 227110412](#)
- Курђубић, В., Милетић, Н., **Стајић, С.**, Петковић, М. Здравља храна – дизајн и развој намирница са побољшаним функционалним и нутритивним својствима. Чачак: Агрономски факултет: 2023. ИСБН: 978-86-87611-89-4; [COBISS.SR-ID - 120070409](#)

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. *Објављени и саопштени научно-истраживачки радови*

Др Славиша Стајић је самостално или у сарадњи с другим ауторима публикувао укупно 90 библиографских јединица, од чега 85 научноистраживачких радова, једно поглавље у монографији међународног значаја, један уџбеник, једна научна монографија националног значаја, једно техничко решење и докторска дисертација (Прилог 1). Од тога, 37 библиографских јединица објавио је после избора у звање ванредног професора.

Од укупног броја публикованих референци после избора у звање редовни професор, кандидат је објавио једну истакнуту монографију националног значаја (М41), једно поглавље у истакнутој монографији међународног значаја (М13), 13 научних радова из категорије М20 (6 радова М21, 2 рада М22 и 5 радова М23), два рада у часописима националног значаја (по један категорије М24 и М51) (Прилози 1, 3, 6 и 9). Од тога, седам научних радова као први или последњи или кореспондент аутор (Прилог 3). Такође, кандидат је, после избора у звање ванредни професор, одржао три предавања по позиву на међународним скуповима, саопштио 12 научно-истраживачка резултата на међународним скуповима (11 категорије М33 и један категорије М34), и четири на скуповима националног значаја (сви категорије М63) (Прилози 1 и 5).

На основу оцене свих публикованих радова приказаних у Прилогу 1, коефицијент научне компетентности кандидата (према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања (Сл. гласник РС, број 80/2024) и Правилнику о категоризацији и рангирању научних часописа (Сл. гласник РС, број 80/2024)), износи **М=228,5** од чега је **М=117** остварено после избора у звање ванредни професор (Табела 1).

Табела 1. Врста и квантификација научноистраживачких резултата др Славише Стајића

Научно-истраживачки резултат			До избора у звање ванредног професора		Након избора у звање ванредног професора		Укупно	
Категорија	М коефицијент	Вредност	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова
Монографска студија/поглавље у монографији M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	M13	5	-	-	1	5	1	5
Рад у водећем међународном часопису категорије M21	M21	8	1	8	6	48	7	56
Рад у међународном часопису категорије M22	M22	5	7	5	2	10	9	45
Рад у међународном часопису категорије M23	M23	3	6	15	5	15	11	33
Рад у водећем националном часопису категорије M24	M24	3	1	3	1	3	2	6
Пленарно или уводно предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (неопходно позивно писмо и програм)	M31	3,5	-	-	3	10,5	3	10,5
Саопштење са међународног скупа штампано у целини	M33	1	11	11	11	11	22	22
Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	M34	0,5	5	2,5	1	0,5	6	3

Истакнута монографија националног значаја	M41	7	-	-	1	7	1	7
Рад у водећем националном часопису категорије M51	M51	2	6	12	1	2	7	14
Рад у националном часопису категорије M52	M52	1,5	1	1,5	-	-	1	1,5
Рад у научном часопису	M53	1	5	5	1	1	6	6
Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	M63	1	6	6	4	4	10	10
Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	M64	0,5	1	0,5	-	-	1	0,5
Одбрањена докторска дисертација	M70	6	1	6	-	-	1	6
Побољшано техничко решење на националном нивоу	M84	3	1	3	-	-	1	3
УКУПНО			52	111,5	37	117	89	228,5

Научно-истраживачки рад др Славише Стајића може се поделити у неколико тематских целина:

Испитивања квалитета мяса

Физичко-хемијска и нутритивна својства мяса свиња (радови 7, 10, 12, 13, 17–19, 34, 35, 37, 40–42, 48, 49, 66), говеда (радови 15, 23, 90) и живине (радови 5, 20, 32, 39) и мишљење потрошача о култивисаном месу (рад 83).

У оквиру ових истраживања кандидат се бавио испитивањем физичко-хемијских (основни хемијски састав, профил масних киселина, садржај минерала) и технолошких (боја, *pH* вредност, способност везивања воде) својстава мяса мангулице и њених мелеза (радови 7, 12, 37, 42), једне од три аутохтоне расе свиња у Србији, поредећи својства мишића (с три различите анатомске регије: плећка, леђа, бут) са истим мишићима расе шведски ландрас (као најзаступљеније расе свиња у Србији) или са

истим мишићима мелеза мангулице. Поред испитивања својстава мяса аутохтоних раса свиња, кандидат се бавио и испитивањем физичко-хемијских и технолошких својстава мяса (садржај макроминерала, боја, мраморираност) различитих раса свиња које се гаје у Србији, као и хемијског састава унутрашњих органа ових раса свиња (радови 10, 17–19, 34, 35, 37, 40, 48, 66). Што се тиче испитивања својстава свињског мяса, кандидат је испитивао утицај брзог отапања на квалитет свињског мяса (радови 13 и 41).

Један део истраживања др Славише Стајића односи се на испитивање својстава пилећег мяса – физичко-хемијска, нутритивна и сензорна својства пилећег мяса (радови 20, 32, 39) и проналажење оптималне методе за инструментално одређивање боје пилећег мяса (рад 5).

Кандидат је један део истраживања посветио и утицају масе говеда пре клања на својства и састав трупа говеда као и утицај хлађења и стресогених фактора на физичко-хемијска својства говећег мяса (радови 15, 23, 90).

Др Славиша Стајић је публикувао и два рада која су за предмет истраживања имала квалитет мяса рибе: нутритивни квалитет пет комерцијално најзначајнијих врста риба реке Дунав (рад 14) и утицај начина димљења на принос, хемијски састав и сензорна својства димљеног мяса пастрмке и шарана (рад 26).

Испитивање и побољшање квалитета полупроизвода и производа од мяса

Највећи део радова др Славише Стајића односио се на испитивање две најзаступљеније групе производа од мяса: барене и ферментисане кобасице.

Барене кобасице су врло познати и радо конзумирани производи широм света. Велики број ових кобасица производи се код нас и широм света: виршле, франкфуртери, мортадела, болоњска кобасица и др. Што се тиче барених кобасица, др Славиша Стајић је испитивао могућност употребе мяса излучених коза и утицај на технолошка и сензорна својства кобасица у типу франкфуртера (референце 1, 62, 67), утицај употребе органски произведених зачина на квалитет франкфуртера (радови 16, 33). Такође, кандидат је испитивао квалитет и могућности побољшања нутритивних својстава ових производа (референце 4, 8, 65, 74, 79, 81, 85, 89).

Ферментисане кобасице су производи од мяса с веома дугом традицијом производње и веома су цењене због својих нутритивних (одличан извор високо вредних протеина и енергије) и сензорних карактеристика.

Један део истраживања у вези са ферментисаним кобасицама односи се на испитивања физичко-хемијских, нутритивних и сензорних својстава традиционалних ферментисаних кобасица из Србије: сремске кобасице, суџука и кулена (референце 3, 11, 22, 24, 29, 31, 36, 38, 43, 68, 77). Пошто су се традиционалне ферментисане кобасице производиле од мяса аутохтоних раса свиња, кандидат је истраживања својстава мяса ових раса свиња наставио испитујући утицај мяса и масног ткива аутохтоних раса свиња (мангулице и моравке) на физичко-хемијска, микробиолошка, нутритивна и сензорна својства сремске кобасице (референце 11, 24, 36, 43). Поред испитивања својстава сремске кобасице, утицај мяса и масног ткива говеда, коза и оваца, као и употреба стартер култура на физичко-хемијска и сензорна својства традиционално

произведеног суџука, били су такође предмет истраживања др Славише Стајића (референце 3, 22, 77).

Други део истраживања у вези са ферментисаним кобасицама односи се на побољшање функционалних својстава ових производа. Примене пробиотских бактерија и њихов утицај на хемијска и сензорна својства ферментисаних кобасица био је предмет истраживања који обухватају референце 25, 27, 30, 50 и 52. Као резултат тога произашло је и техничко и развојно решење – *Нови технолошки поступак производње функционалних ферментисаних кобасица са аутохтоним потенцијалним и комерцијалним пробиотским бактеријама* (референца 52). Ферментисане кобасице могу да садрже и 40–50% масти (богатих засићеним масним киселинама) што, с једне стране позитивно утиче на сензорни квалитет и прихватљивост производа, док се с друге стране везује за негативан утицај на здравље. Због тога, побољшање функционалних својстава ферментисаних кобасица у смислу замене масног ткива уљима с пожељнијим профилем масних киселина има смисла једино ако се сензорни квалитет производа не промени или ако су промене незнатне. Предмет докторске дисертације кандидата др Славише Стајића (референца 51) и једног броја истраживања (референце 2, 6, 9, 20, 21, 28, 44–47) био је побољшање функционалних својстава ферментисаних кобасица додатком одабраних биљних уља.

Полупроизводи од меса, у типу плескавица и ћевапа сматрају се деловима традиционалне кухиње Балкана, и представљају најзначајнији део индустрије тзв. „брзе хране” југоисточне Европе. Један део истраживања кандидата односи се и на испитивање својстава полупроизвода од меса у типу ћевапа и плескавица произведених од меса дивљачи (референца 59), боље одрживости и нутритивних својстава (58, 61, 63, 64, 70, 72).

Резултате истраживања, који обухватају могућности побољшање нутритивних својстава полупроизвода и производа од меса употребом додатака биљног порекла, кандидат је сублимирао у више прегледних и истраживачких радова – радови у међународним часописима (референце 55–57, 60, 86), пленарна предавања по позиву на међународним скуповима (референце 69, 71) и радови представљени на међународним и националним скуповима (референце 73, 75, 76, 78, 80, 82, 87, 88). Такође, кандидат је резултате истраживања представио и као поглавље у међународној монографији (референца 54), у истакнутој монографији националног значаја (референца 84) и универзитетском уџбенику (референца 53).

3.2.2. *Цитираност*

Цитираност радова др Славише Стајића је следећа (Прилог 4):

- *Scopus*: хетеро цитати (*excluded self citations*): 147; укупно: 188, *h-index*=8

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

Од избора у звање ванредног професора др Славиша Стајић је учествовао на више међународних и националних научних скупова (Прилог 10):

- 62nd International Meat Conference (MEATCON 2023), October 1–4, 2023, Kopaonik, Republic of Serbia.
- 1st International Symposium on Biotechnology, 17–18 March, 2023, Faculty of Agronomy in Čačak, Serbia
- 61st International Meat Conference (MEATCON 2021), September 26–29, 2021, Zlatibor, Republic of Serbia.
- 13th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, October 6–8, 2021, Belgrade, Serbia
- XXVI Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, 12–13. mart, 2021. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija.

Такође, био је члан међународног програмског одбора на међународним конгресима (Прилог 10):

- 3rd International Symposium on Biotechnology, 13–14 March, 2025. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Srbija
- 62nd International Meat Conference (MEATCON 2023), October 1–4, 2023, Kopaonik, Republic of Serbia.

Од избора у звање ванредног професора, др Славиша Стајић био је ментор једне докторске дисертације и седам мастер радова (Прилог 8). Такође, био је члан комисије за одбрану четири докторске дисертације, две комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације и два специјалистичког рада (Прилог 8).

Др Славиша Стајиће је коаутор једног прихваћеног техничког решења (Прилог 1, референца 52; Прилог 14).

Др Славиша Стајић је рецензирао радове у више научних часописа међународног и националног значаја, као и радове за међународне конгресе (Прилог 11): *Foods, Applied Sciences, Molecules, Gels, Italian Journal of Animal Science, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Food Science and Technology International, Meat Science, Journal of Food and Nutrition Research, Acta Agriculturae Serbica, Journal of Agricultural Sciences (Belgrade), Scientific Journal Meat Technology, 62nd International Meat Industry Conference-meatcon2023.*

Др Славиша Стајић је учествовао у реализацији укупно три пројекта које је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Прилог 14):

- Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности (Ев. број ИИИ 46010), 2011–2020.

- Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту (Ев. број ИИИ 46009), 2011–2020.
- Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла (Ев. број ТП 20121), 2009.

4.2. Допринос академској и широј заједници

Од избора у звање ванредног професора, др Славиша Стајић је био члан неколико органа/комисија на факултету и у широј друштвеној заједници (Прилог 12):

- Члан Комисије за стамбена питања Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (од септембра 2024. год).
- Члан Радне групе за расподелу средстава за институционалне пројекте (2024. год).
- Заменик члана Радне групе за израду критеријума за избор у звање (2023. год).
- Члан комисија за стручно оцењивање квалитета такмичарских куленова на привредно-туристичкој манифестацији „Сремска куленијада”, (2022. и 2024. год).
- Члан комисија за оцењивање квалитета меса и производа од меса на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду (2023–2025. год).

У сарадњи с наставницима с Агрономског факултета у Чачку Универзитета у Крагујевцу, др Славиша Стајић објавио је истакнуту монографију националног значаја (М41) (Прилог 1 – референца 84, Прилог 6).

Др Славиша Стајић је, после избора у звање редовног професора, у сарадњи с колегама с Агрономског факултета у Чачку Универзитета у Крагујевцу, Факултета Ветеринарске медицине Универзитета у Београду, Медицинског факултета Универзитета у Крагујевцу, Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, Института за хигијену и технологију меса Београд, Института за сточарство у Београду, Института за заштиту биља и животне средине у Београду, *University of Life Sciences in Lublin*, Пољска, *DIL German Institute of Food Technology*, Немачка, објавио више научноистраживачких радова у научним часописима међународног значаја (Прилог 1 – референце 54–68).

Др Славиша Стајић је имао радно ангажовање на Факултету ветеринарске медицине Универзитета у комисији за одбрану докторске дисертације кандидата Nathalie Мићовић; датум одбране 21. 10. 2022. год. (Прилог 8), у комисији за избор у звање виши научни сарадник кандидата др Маје Петричевић на Институту за сточарство Београд – Земун (Прилог 7) и у комисији за избор у звање научни сарадник, кандидата др Бориса Писинова на Институт за заштиту биља и животну средину у Београд (Прилог 7).

Др Славиша Стајић је учествовао у програму размене студената *Erasmus+* као супервизор студента докторских студија *Patrycja Kinga Skwarek, University of Life Science, Lublin*, Пољска, током студијског боравка на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду у периоду од 20. 03. 2023. до 18. 04. 2023. године (Прилог 13). Као резултат истраживања објављен је научни рад у међународном часопису категорије М22 (Прилог 1 – референца 61).

Др Славиша Стајић је 02. 06. 2022. године одржао предавање по позиву на Агрономском факултету у Чачку Универзитета у Крагујевцу, под називом: „Ферментисане кобасице и функционална храна – сензорски аспекти” (Прилог 13).

5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

На основу анализе поднетог материјала и досадашњег рада кандидата, може се закључити да је др Славиша Стајић, досадашњи ванредни професор, остварио запажене резултате у педагошком, научноистраживачком и стручном раду и дао позитиван допринос академској заједници.

Др Славиша Стајић поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе на обавезним и изборним предметима, на свим нивоима академских студија на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, из области *наука о месу* која је интегрисана у ужу научну област *Технологија анималних производа*. Резултати анонимних студентских анкета указују на висок квалитет педагошког рада који је вреднован просечним оценама 4,21–5,00 (просечно 4,76). Педагошки рад кандидат је успешно остварио и као ментор завршних радова на свим нивоима студија – био је ментор једне докторске дисертације, ментор укупно 12 завршних радова на мастер академским и 39 завршних радова на основним академским студијама. Такође, др Славиша Стајић је коаутор једног уџбеника из уже научне области и истакнуте монографије националног значаја.

Др Славиша Стајић је после избора у звање ванредног професора објавио 37 библиографских јединца (укупно 90 у досадашњем раду) са индикатором научне компетентности $M=117$ (укупно 228,5). У досадашњем научноистраживачком раду др Славиша Стајић је објавио 27 научноистраживачких радова у научним часописима међународног значаја (од М21а+ до М23), од чега 13 после избора у звање ванредног професора.

У досадашњем раду учествовао је у реализацији три пројекта која је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Допринос академској и широј заједници дао је и као члан комисија Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, као вишегодишњи члан комисија за оцену квалитета производа од меса, на манифестацијама „Међународни пољопривредни сајам у Новом Саду” и „Сремска куленијада” и путем сарадње с високошколским и научноистраживачким установама у земљи и иностранству.

Ценећи целокупни наставни, научни и стручни рад кандидата, сматрамо да др Славиша Стајић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду и **предлажемо Изборном већу Пољопривредног факултета и Већу научних области биотехничких наука да др Славишу Стајића изабере у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа.**

У Београду 15. 07. 2025. год.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

др Душан Живковић, редовни професор у пензији
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област Технологија анималних производа)
председавајући комисије

др Игор Томашевић, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област Технологија анималних производа)

др Владимир Курћубић, редовни професор
Агрономски факултет, Универзитет у Крагујевцу
(ужа научна област Технологија и хигијена анималних сировина)

6. ПРИЛОЗИ

уз Извештај Комисије за избор редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа

Напомена: прилози су дати у сажетом облику због саопштења Сената (обавештење Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 13.12.2019) да сва документација која се шаље ка Ректорату и стручним већима, укључујући материјал за избор кандидата у звање, не сме по кандидату бити обимнија од 4.4МВ, због ограничења меморије пријема материјала од стране РЦУБ-а. Кандидат је у документацији предатој у оквиру пријаве на конкурс дао пуне и видљиве материјале који доказују веродостојност информација наведених у биографији и сажетку.

Прилог 1. Списак објављених радова

Прилог 2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Прилог 3. Радови објављени у научним часописима међународног значаја (категорије М20) након избора у звање ванредног професора

Прилог 4. Цитираност радова према бази SCOPUS

Прилог 5. Одабрани радови саопштени на међународним или домаћим скуповима и предавања по позиву

Прилог 6. Објављени уџбеници и монографије

Прилог 7. Резултати у развоју научнонаставног подмлатка

Прилог 8. Менторства и учешћа у комисијама за одбрану завршних радова на ДАС, САС, МАС и основним студијама

Прилог 9. Радови објављени у научним часописима категорије М24 или М50

Прилог 10. Учесће на научним скуповима

Прилог 11. Докази о рецензији научних радова

Прилог 12. Допринос академској и широј заједници

Прилог 13. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама у земљи и иностранству

Прилог 14. Учесће у реализацији пројеката, техничка решења

ПРИЛОГ 1. Списак објављених радова

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА ПРЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

Рад у водећем међународном часопису категорије M21 (M21=8)

1. **Stajić, S.**, Pisinov, B., Tomasevic, I., Djekic, I., Čolović, D., Ivanović, S., Živković, D. (2020): Use of culled goat meat in frankfurter production – Effect on sensory quality and technological properties. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(3), 1032–1045. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14346> (ISSN 0950-5423, KoBSON, Food Science & Technology, 46/143, 2020; IF2=2,773).

Рад у међународном часопису категорије M22 (M22=5)

2. **Stajić, S.**, Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014): The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(11), 2356–2363. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12555> (ISSN 0950-5423, KoBSON, Food Science & Technology, 57/122, 2014; IF2=1,384).
3. **Stajić, S.**, Perunović, M., Stanišić, N., Žujović, M., & Živković, D. (2013): Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. *Journal of Food Processing and Preservation* 37(5), 870–880. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2012.00709.x> (ISSN 0145-8892, KoBSON, Food Science & Technology 73/122, 2013; IF2=0,938).
4. **Stajić, S.**, Kalušević, A., Tomasevic, I., Rabrenović, B., Božić, A., Radović, P., Nedović, V., Živković, D. (2020): Technological properties of model system beef emulsions with encapsulated pumpkinseed oil and shell powder. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 70(2), 159–168. <https://doi.org/10.31883/pjfn/118008> (ISSN 1230-0322, KoBSON, Food Science & Technology, 91/143, 2020; IF2=2,111).
5. Tomasevic, I., Tomović, V., Ikonić, P., Lorenzo, R.J.M., Barba, F., Djekic, I., Nastasijević, I., **Stajić, S.**, Živković, D. (2019): Evaluation of poultry meat colour using computer vision system and colourimeter – Is there a difference? *British Food Journal*, 121(5), 1078–1087. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2018-0376> (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science & Technology, 69/138, 2019; IF2=2,102).
6. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Lević, S., Tomović, V., Lilić, S., Vranić, D., Jokanović, M., Živković, D. (2018): Physico-chemical characteristics and sensory quality of dry fermented sausages with flaxseed oil preparations. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 68(4), 367–375. <https://doi.org/10.2478/pjfn-2018-0006> (ISSN 1230-0322, KoBSON, Food Science & Technology, 82/135, 2018; IF2=1,514).
7. Despotović, R.A, Tomović, M.V., Šević, R., Jokanović, R.M., Stanišić, Z.N., Škaljac, B.S., Šojić, V.B., Hromiš, N., **Stajić, B.S.**, Petrović, J. (2018): Meat quality traits of M. longissimus lumborum from White Mangalica and (Duroc x White Mangalica) x White Mangalica pigs reared under intensive conditions and slaughtered at about 180 kg live weight. *Italian Journal of Animal Science* 17(4), 859–866.

<https://doi.org/10.1080/1828051X.2018.1443287> (ISSN 1594-4077, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 27/61, 2018; IF2=1,265).

8. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Tomasevic, I., Djekic, I., Ivanović, N., Živković, D. (2018): Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2), e13529. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13529> (ISSN 0145-8892, KoBSON, Food Science & Technology, 94/135, 2018; IF2=1,288).

Рад у међународном часопису категорије M23 (M23=3)

9. **Stajić, S.**, Tomasevic, I., Stanišić, N., Tomović, V., Lilić, S., Vranić, D., Barba, F., Lorenzo, J., Živković, D. (2020): Quality of dry-fermented sausages with backfat replacement – Fermented sausages with high content of flaxseed oil and pre-treated with soy protein isolate and alginate. *Fleischwirtschaft*, 100(7), 74–81. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 139/143, 2020; IF2=0,320).
10. Despotović, A., Tomović, V., Stanišić, Nikola, Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Tomašević, I., **Stajić, S.**, Martinović, A., Hromiš, N. (2018): Qualität essbarer inneren von swallow-belly mangalica-schweinen aus intensivproduktion. *Fleischwirtschaft*, 98(12), 103–108. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 132/135, 2018; IF=0,172).
11. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Tomović, V., Petričević, M., Stanojković, A., Radović, Č., Gogić, M. (2017): Farb- und texturveränderungen während der lagerung bei Sremska, einer traditionellen Serbischen rohurst. *Fleischwirtschaft*, 97(8), 103–107. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 130/133, 2017; IF=0,139).
12. Stanišić, N., Parunović, N., **Stajić, S.**, Petrović, M., Radović, Č., Živković, D., Petričević, M. (2016): Differences in meat colour between free-range Swallow Belly Mangalitsa and commercially reared Swedish Landrace pigs during 6 days of vacuum storage. *Archives Animal Breeding (Archiv für Tierzucht)*, 59, 159–166. <https://doi.org/10.5194/aab-59-159-2016> (ISSN 0003-9438, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 46/57, 2016; IF=0,389).
13. Tomašević, I., Tomović, V., **Stajić, S.**, Jokanović, M., Stanišić, N., Živković, D. (2015): Auswirkungen des schnellen Auftauens auf die Qualitätsmerkmale von Schweinefiletsteaks. *Fleischwirtschaft* 9/2015, 121–124. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology 123/125, 2015; IF=0,077).
14. Živković, D., Šobajić, S., Perunović, M., **Stajić, S.** (2013): Seasonal variations in the chemical composition and fatty acid composition of selected fish species from the Danube River. *Acta Alimentaria*, 42(4), 473–480. <https://doi.org/10.1556/AAlim.42.2013.4.2> (ISSN 0139-3006, KoBSON, Food Science & Technology 99/122, 2013; IF=0,427).

Рад у водећем националном часопису категорије M24 (M24=3)

15. Stanišić, N., Petričević, M., Živković, D., Petrović, M.M., Ostojić-Andrić, D., Aleksić, S., **Stajić, S.** (2012): Changes of physical-chemical properties of beef during 14 days of chilling. *Biotechnology in Animal Husbandry* 28(1), 77–85. <https://doi.org/10.2298/BAH1201077S> (ISSN 1450-9156).

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1,0)

16. Tomasevic, I., **Stajic, S.**, Acimovic, M., Skunca, D., Tomovic, V., Djekic, I. (2016): Garlic powder promotes lipid oxidation in frankfurters. Proceedings 62nd International Congress of Meat Science and Technology – Meat for Global Sustainability, 64–68. Bangkok, Thailand, 14–19 August.
17. Jakanović, M., Tomović, V., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Pajin, B., Lončarević, I. (2015): Effect of breed and muscle type on colour and marbling of pork produced in Vojvodina. Proceedings 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – Inoptep, 81–85. Divčibare, Serbia, 19–24 April. ISBN 978-86-7520-333-9.
18. Tomović, V., Jakanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Hromiš, N., (2015): Effect of breed and muscle type on macrominerals content of pork produced in Vojvodina. Proceedings 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – Inoptep, 274–279. Divčibare, Serbia, 19–24 April. ISBN 978-86-7520-333-9.
19. Tomović, V., Jakanović, M., Kevrešan, Ž., Šojić, B., Škaljac, S., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Lončarević, I. (2015): Content of microminerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from pigs produced in Vojvodina. Proceedings 4th International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, 432–437. Jahorina, Bosnia and Hercegovina.
20. Živković, D., **Stajić, S.**, Stanišić, N. (2013): Possibilities for the production of meat and meat products with improved nutritional and functional value. Proceedings 10th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, 188–199. Belgrade, Serbia, 2–4 October. ISBN 978-86-82431-69-5.
21. **Stajić, S.**, Tomović, V., Lević, S., Perunović, M., Bogičević, N., Nedović, V., Živković D., (2012): Possibilities for the use of plant oils in fermented sausages production, Proceedings 6th Central European Congress on Food, 756–762. Novi Sad, Serbia, 23–26 May. ISBN 978-86-7994-027-8.
22. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Perunović, M., Živković, D., Žujović, M. (2011): Possibilities for the use of goat meat in the production of traditional Sucuk. Proceedings 3rd International Congress New Perspectives and Challenges of Sustainable Livestock Production, Biotechnology in Animal Husbandry, 27(4), 1489–1497. Belgrade, Serbia, 5–7 October. <https://doi.org/10.2298/BAH1104489S>
23. Petričević, M., Stanišić, N., Sretenović, Lj., Petrović, M.M., **Stajić, S.**, Nikšić, D., (2011): Properties and composition of carcass of domestic spotted young cattle of two pre-slaughter weights. Proceedings 3rd International Congress New Perspectives and Challenges of Sustainable Livestock Production, Biotechnology in Animal Husbandry 27(4), 1443–1450. Belgrade, Serbia, 5–7 October. <https://doi.org/10.2298/BAH1104443P>
24. **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. Procedia Food Science, 1, 568–575. 11th International Congress on Engineering and Food. Athens, Greece, 22–26 May. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.086>

25. Radulović, Z., Živković, D., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, M., Perunović, M., **Stajić, S.** (2011): Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages. *Procedia Food Science*, 1, 1516–1522. 11th International Congress on Engineering and Food. Athens, Greece, 22–26 May. <https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.224>
26. Perunović, M., Živković, D., **Stajić, S.** (2009). Influence of Different Ways of Smoking on Yield, Chemical Composition and Sensory Properties of Smoked Fish. *Proceedings 4th International Conference Fishery*, 288–295. Belgrade, Serbia, 27–29 May. ISBN 978-86-7834-071-0.

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

27. Radulović, Z., Mirković, N., Mirković, M., Živković, D., **Stajić, S.**, Paunović, D. (2017): The application of autochthonous potential probiotic bacteria *Lactobacillus plantarum* 564 in fermented sausages production, *Book of Abstracts International Symposium of Animal Science*, 28. Herceg Novi, Montenegro, 5–10 Jun. ISBN 978-86-7520-402-2.
28. Nedović V., Lević S., Kalušević A., Petrović T., Đorđević R., Savić M., Đorđević V., Matijašević D., **Stajić S.**, Leskošek I., Bugarski B. (2014): Microencapsulation of active compounds and biocatalysts – application in food technology and biotechnology. *Book of Abstracts, Conference EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture*, 74. Belgrade, Serbia, 2–4 June. ISBN 978-86-7834-197-7.
29. Živković, D., Tomović, V., Perunović, M., **Stajić, S.**, Stanišić, N., Bogičević, N., (2011): Sensory acceptability of Sremska sausage made from the meat of pigs of various age. *Book of Abstracts International 56th Meat Industry Conference Meat and Meat products – Safety, culture, development, life quality*, 105–107. Mt. Tara, Serbia. 12-15 June. ISBN: 978-86-82547-06-8
30. Radulović, Z., Živković, D., Perunović, M., Mirković, N., Petrušić, M., **Stajić, S.**, Paunović, D. (2010): Application of autochthonous potential probiotic *Lactobacillus paracasei* 08 strain in fermented sausages production. *Book of Abstracts 21st Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, 148. Ohrid, FJRM. ISBN: 978-9989-760-10-5.
31. Živković, D., Marija Perunović, **Stajić, S.**, Jovanović, M. (2009): Hemijski i senzorni pokazatelji kvaliteta kulena i sremske kobasice. *Book of Abstracts International 55th Meat Industry Conference Meat and Meat Products – Safety, Quality and New Technologies*, 69–70. Mt. Tara, Serbia, 15-17 June. ISBN 987-86-82547-05-1.

РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

Рад у водећем националном часопису категорије M51 (M51=2)

32. Živković, D., Lilić, S., **Stajić, S.**, Vranić, D., Trbović, D., Stanišić, N. (2017): Effect of extruded flaxseed enriched diet on physico-chemical and sensory characteristics of broiler meat. *Biotechnology in Animal Husbandry* 33(2), 221–231. <https://doi.org/10.2298/BAH1702221Z>
33. Tomašević, I., Djekic, I., Aćimović, M., **Stajić, S.**, Tomović, V. (2017): The quality difference between frankfurters seasoned with conventional and organic spices. *Acta Periodica Technologica*, 48, 275–284. <https://doi.org/10.2298/APT1748275T>
34. Jakanović, M., Tomović, V., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Pajin, B., Lončarević, I. (2015): Colour and marbling of *M. semimembranosus* and *M.*

longissimus thoracis et lumborum from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19(1), 48–51. ISSN 1821-4487.

35. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Hromiš, N. (2015): Content of microminerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19(2), 87–90. ISSN 1821-4487.
36. Stanišić, N., Parunović, N., Petrović, M., Radović, Č., Lilić, S., **Stajić, S.**, Gogić, M., (2014): Changes in chemical and physicochemical characteristics during the production of traditional Sremska sausage. Biotechnology in Animal Husbandry, 30(4), 705–715. <https://doi.org/10.2298/BAH1404705S>
37. Stanišić, N., Petrović, M., Radović, Č., Gogić, M., Parunović, N., **Stajić, S.**, Petričević, M. (2013): The effect of gender and breed on some properties of pig meat. Biotechnology in Animal Husbandry 29(4), 651–658. <https://doi.org/10.2298/BAH1304651S>

Рад у националном часопису категорије M52 (M52=1,5)

38. Živković, D., Tomović, V., Perunović, M., Stajić, S., Stanišić, N., Bogićević N. (2011): Senzorna prihvatljivost sremske kobasice izrađene od mesa svinja različite starosti. Tehnologija mesa, 52(2), 252–261. https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/282

Рад у научном часопису M53 (M53=1)

39. Dušan, Ž., Slobodan, L., **Slaviša, S.**, Danijela, V., Dejana, T., Nikola, S. (2018): Cholesterol content and fatty acid profile of broiler meat as affected by diet with extruded flaxseed. Journal of Central European Agriculture, 19(4), 931–942. <https://doi.org/10.5513/JCEA01/19.4.2050>
40. Tomović, V., Šojić, B., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, I., Tomović, M., Tomašević, I., **Stajić, S.**, Martinović, A., (2019): Mineral Contents in Pork and Edible Offal from Indigenous Pigs. Journal of Engineering & Processing Management, 11(1), 66–72. <https://doi.org/8.10.7251/JEPM1901066T>
41. Tomašević, I., Tomović, V., **Stajić, S.**, Jokanović, M., Stanišić, N., Živković, D. (2015): Effects of anatomical location within pork tenderloins on the quality of fast thawed steaks. MESO, XVII(5), 455–460.
42. Stanišić, N., Radović, Č., **Stajić, S.**, Živković, D., Tomašević, I. (2015): Physicochemical properties of meat from Mangalitsa pig breed. MESO, XVII(1), 156–159.
43. Živković, D., Radulović, Z., Aleksić, S., Perunović, M., **Stajić, S.**, Stanišić, N., Radović, Č. (2012): Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage (traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed. African Journal of Biotechnology, 11(16), 3858–3867. <https://doi.org/10.5897/AJB11.3363>.

ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=1)

44. **Stajić, S.**, Živković, D. (2020): Proteolitičke promene tokom proizvodnje i skladištenja suvih fermentisanih kobasica sa lanenim uljem, Zbornik radova XXV Savetovanje o

biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Knjiga 2, 487–493. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 13–14. mart. ISBN 978-86-87611-74-0.

45. **Stajić, S.**, Lilić, S., Danijela, V., Tomović, V., Živković, D. (2018): Sastav lipida fermentisanih kobasica sa dodatkom lanenog ulja, Zbornik radova XXIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, 499–504. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 09–10. mart. ISBN 978-86-87611-55-9.
46. **Stajić, S.**, Lilić, S., Vranić, D., Stanišić, N., Živković, D. (2017): Senzorni kvalitet fermentisanih kobasica sa dodatkom lanenog ulja tokom skladištenja, Zbornik radova XXII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Knjiga 2, 673–678. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 10–11. mart. ISBN 978-86-87611-48-1.
47. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Novaković, S., Kovjanić, N., Tomović, V., Jokanović, M., Živković, D. (2016): Uticaj biljnih ulja na fizičko-hemijska i senzorna svojstva suvih fermentisanih kobasica. Zbornik radova XXI Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Knjiga 2, 755–760. Agronomski fakultet Čačak, Srbija, 11–12. mart. ISBN 978-86-87611-41-2.
48. Tomović, V., Jokanović, M., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Pajin, B., Lončarević, I. (2015): Hemijski sastav *M. semimembranosus* i *M. longissimus thoracis et lumborum* svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, Zbornik radova XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, 275–281. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 13–14. mart. ISBN 978-86-87611-35-1.
49. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., **Stajić, S.**, Pajin, B., Lončarević, I. (2015): Hemijski sastav jetri i bubrega svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini. Zbornik radova XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, 13–14. mart, Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, str. 281–287. ISBN 978-86-87611-35-1.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0,5)

50. Radulović, Z., Živković, D., Perunović, M., Mirković, N., Petrušić, M., Stajić, S., Paunović, D. (2010): Primena inkapsuliranih probiotskih bakterija u proizvodnji fermentisanih kobasica 7. Kongres mikrobiologa Srbije. Beograd, Srbija 03–05. Jun.

ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА (M70)

Одбрањена докторска дисертација (M70=6)

51. **Стајић Б. Славиша** (2015): Физичка, хемијска, сензорна и функционална својства ферментисаних кобасица са додатком биљних уља. Докторска дисертација, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1–169 (UDK 637.524:665.345(043.3), ментор др Душан Живковић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду.

ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА (M80)

Побољшано техничко решење на националном нивоу (M84=3)

52. Зорица Радуловић, Душан Живковић, Немања Мирковић, Милица Петрушић, Марија Перуновић, Славиша Стајић, Душанка Пауновић (2012). Нови производ/нови

технолошки поступак производње функционалних ферментисаних kobasiца са аутохтоним потенцијалним и комерцијалним пробиотским бактеријама.

Уџбеници

53. Živković, D., Stajić, S. (2016). Tehnologija mesa 1. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu, pp 229. ISBN: 978-86-7834-255-4; [COBISS.SR-ID 227110412](#)

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Монографска студија/поглавље у монографији M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13=5)

54. Stajić, S., Vasilev, D. (2022): Encapsulation of meat product ingredients and influence on product quality. In Lević, S., Nedović, V., & Bugarski, B. (Eds.), *Encapsulation in Food Processing and Fermentation* (1st ed.). Ch 10. CRC Press: Boca Raton, FL, USA. ISBN 978-0367-25831-3; <https://doi.org/10.1201/9780429324918>

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

Рад у водећем међународном часопису категорије M21 (M21=8)

55. Kurćubić, V. S., Stanišić, N., **Stajić, S. B.**, Dmitrić, M., Živković, S., Kurćubić, L. V., Živković, V., Jakovljević, V., Mašković, P. Z., Mašković, J. (2024): Valorizing grape pomace: a review of applications, nutritional benefits, and potential in functional food development. *Foods*, 13(24), 4169. <https://doi.org/10.3390/foods13244169> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF2=4,7)
56. Kurćubić, V., Đurović, V., **Stajić, S.**, Dmitrić, M., Živković, S., Kurćubić, L. V., Mašković, P. Z., Mašković, J., Mitić, M., Živković, V., Jakovljević, V. (2024): Multitarget phytocomplex: Focus on antibacterial profiles of grape pomace and *Sambucus ebulus* L. lyophilisates against extensively drug-resistant (XDR) bacteria and *in vitro* antioxidative power. *Antibiotics*, 13(10), 980; <https://doi.org/10.3390/antibiotics13100980> (ISSN 2079-6382, KoBSON, Pharmacology & Pharmacy, 69/354, 2023; IF2=4,3)
57. Kurćubić, V.S., **Stajić, S.B.**, Jakovljević, V., Živković, V., Stanišić, N., Mašković, P.Z., Matejić, V., Kurćubić, L.V. (2024): Contemporary speculations and insightful thoughts on Buckwheat – A functional pseudocereal as a smart biologically active supplement. *Foods*, 13(16), 2491. <https://doi.org/10.3390/foods13162491> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF2=4,7)
58. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Petković, M., Dmitrić, M., Djurovic, V., Heinz, V., Tomasevic, I. (2023): Technofunctional properties of burgers fortified by Wild Garlic extract: A Reconsideration. *Foods*, 12, 2100. <https://doi.org/10.3390/foods12112100> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF=4,7)
59. Djekic, I., **Stajic, S.**, Udovicki, B., Siladji, C., Djordjevic, V., Terjung, N., Heinz, V., Tomasevic, I. (2023): Quality and oral processing characteristics of traditional Serbian

Ćevap influenced by game meat. Foods, 12, 2070. <https://doi.org/10.3390/foods12102070> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF2=4,7)

60. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Stanišić, N. (2022): Healthier meat products are fashionable - Consumers love fashion. Applied Sciences, 12(19), 10129. <https://doi.org/10.3390/app121910129> (ISSN 2076-3417, KoBSON, Engineering, Multidisciplinary, 51/178, 2022; IF=2,7)

Рад у међународном часопису категорије M22 (M22=5)

61. **Stajić, S.**, Skwarek, P., Đurđević, S., Karwowska, M., Pisinov, B., Tomasevic, I., Kurćubić, V. (2024): Tomato pomace powder as a functional ingredient in minced meat products – Influence on technological and sensory properties of traditional Serbian minced meat product ćevapi. Processes, 12(7):1330. <https://doi.org/10.3390/pr12071330> (ISSN 2227-9717, KoBSON, Engineering, Chemical, 80/170, 2023; IF=2,8)
62. Pisinov, B., Ivanović, S., Živković, D., Vranić, D., **Stajić, S.** (2021): Profile of volatile compounds in frankfurters from culled goat meat during cold storage. Journal of Food Processing and Preservation, 45(5), e15410. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15410> (ISSN 0145-8892, KoBSON, Food Science & Technology, 94/144, 2021; IF2=2,609)

Рад у међународном часопису категорије M23 (M23=3)

63. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Miletić, N., Petković, M., Heinz, V., Tomasevic, I., Kurćubić, V. (2024): Instrumental colour, texture and sensory properties of pljeskavica (traditional Serbian meat product) affected by addition of freshly extracted *Allium ursinum* L. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 14(3), e11040. <https://doi.org/10.55251/jmbfs.11040> (ISSN 1338-5178, KoBSON, Food Science & Technology, 156/173, 2023; IF2=0,6)
64. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Dmitrić, M., Miletić, N. (2022): Food safety assessment of burger patties with added herbal plant material - The microbial status of Wild Garlic and Wild Garlic extracts as ingredients in burger patties. Fleischwirtschaft, 102(11), 73–78. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 161/170, 2022; IF2=0,3)
65. **Stajić, S.**, Tomasevic, I., Tomović, V., Stanišić, N. (2022): Dietary fibres as phosphate replacement in all-beef model system emulsions with reduced content of sodium chloride. Journal of Food and Nutrition Research, 61 (3), 277–285. (ISSN 1336-8672, KoBSON, Food Science & Technology, 140/170, 2022; IF2=1,1)
66. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomašević, I., **Stajić, S.** (2022): Output prediction model for twelve primal and commercial cuts from pork carcasses. Fleischwirtschaft, 102(7), 78–86. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 161/170, 2022; IF2=0,3)
67. Pisinov, B., Kurćubić, V., **Stajić, S.** (2021): Nutritional and sensory properties of frankfurters made of culled goat meat. Fleischwirtschaft, 101(12), 90–96. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 142/144, 2021; IF2=0,13)

Рад у водећем националном часопису категорије M24 (M24=3)

68. Simunović, S., Đorđević, V.Ž., Simunović, S., Franco, D., **Stajić, S.**, Tomasevic, I. (2023). Sensory quality, oxidative stability, textural, and fatty acid profile of nitrite-reduced “kulen” fermented sausage during ripening. Meat Technology, 64(2), 212–217. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.38>

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (М30)

Пленарно или уводно предавање по позиву са међународног скупаштампано у целини (неопходно позивно писмо и програм) (М31=3,5)

69. **Stajić, S.**, Stanišić, N., Kurćubić, V. (2023): Meat Products and Functional Food. Meat Technology, 64(2), 206–211. 62th International Meat Conference (MEATCON2023). Mt. Kopaonik, Serbia, 01–03 October. <https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.37>.
70. **Stajić, S.**, Kalušević, A. (2021): Technological and sensory properties of Serbian traditional minced meat product ćevapi with improved nutritional properties. Proceedings 13th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, 263–274., Belgrade, Serbia, 06–08 October. ISBN 978-86-82431-77-0.
71. **Stajić, S.** Pisinov, B. (2021): Goat meat products. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012092. 61th International Meat Conference (MEATCON2021), Mt. Zlatibor, Serbia, 26–29 September. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012092>

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33=1,0)

72. Đurđević, S., Tomašević, I., Stanišić, N., **Stajić, S.**, Živković, D. (2025): The utilization of textured pea protein in the production of minced meat products. Proceedings 3rd International Symposium on Biotechnology, 387–398. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 13–14 March. ISBN 978-86-87611-96-2. <https://doi.org/10.46793/SBT30.47SDJ>
73. Kurćubić, V. S., **Stajić, S.**, Stanišić, N., Dmitrić, M., Živković, S., Munjić, M. Kurćubić, L. V. (2025): Creation of synergistic phytocomplexes: potential of circular economy to solve today's challenges. Proceedings 3rd International Symposium on Biotechnology, 399–414. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 13–14 March. ISBN 978-86-87611-96-2. <https://doi.org/10.46793/SBT30.48VK>
74. Stamenić, T., Petričević, M., Šobajić, S., Keškić, T., **Stajić, S.**, Stanišić, N., Milošević-Georgijev, A. (2024): Challenges of the new product-labeling system in the meat industry. Proceedings XX International Convention on Quality JUSK ICQ 2024, 145–158. Belgrade, Serbia, 05–06 June. <https://doi.org/10.46793/JUSK-ICQXX.145S>
75. Đurđević, S., Tomasevic, I., **Stajić, S.**, Živković, D. (2024): Quality of minced meat products. Proceedings 2st International Symposium on Biotechnology, 371–376. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 14–15 March. ISBN 978-86-87611-91-7. <https://doi.org/10.46793/SBT29.48SDJ>
76. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Petković, M. (2024): Bioactive power of lyophilized plant raw materials: evaluation and assessment of suitability for the production of natural food supplements and antimicrobial drugs. Proceedings 2st International Symposium on Biotechnology, 393–408. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 14–15 March. ISBN 978-86-87611-91-7. <https://doi.org/10.46793/SBT29.51VK>
77. Stanišić, N., Delić, N., Stajić, S., Petričević, M., Lilić, S., Stamenić, T., Stanojković, A. (2023): Effect of fat level on quality characteristics of traditional sucuk sausages. Part 1: Physicochemical Changes During Production. Proceedings 14th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, 335–345. Belgrade, Serbia, 04–06 October. ISBN 978-86-82431-80-0.

78. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Petković, M. (2023): Insightful application of herbal extracts in the prevention and treatment of animal diseases and improvement of meat quality and safety. Proceedings 1st International Symposium on Biotechnology, 181–188. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 17–18 March. ISBN 978-86-87611-88-7. <https://doi.org/10.46793/SBT28.181K>
79. **Stajić, S.**, Kurćubić, V., Tomović, V., Živković, D. (2023). Instrumental colour and texture properties of frankfurter-type sausages with plant oils. Proceedings 1st International Symposium on Biotechnology, 349–355. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 17–18 March. ISBN 978-86-87611-88-7. <https://doi.org/10.46793/SBT28.349S>
80. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Petković, M., Đurović, I., Milovanović, V. (2023): Natural antimicrobial agents: application in food preservation and food born disease control. Proceedings 1st International Symposium on Biotechnology, 357–364. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 17–18. ISBN 978-86-87611-88-7. <https://doi.org/10.46793/SBT28.357K>
81. Petričević, M., Stamenić, T., Stanišić, N., Petričević, V., Gogić, M., Mandić, V., **Stajić, S.** (2022): Inulin as a fat-reduction ingredient in chicken frankfurters with a reduced level of sodium – Technological properties and consumer acceptance. *Works of Faculty of Agriculture and Food Sciences*, 72(2), 157–169. BH ISSN 2744-1792, UDK 63/66 (058)0808.1/2; 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 1-2 December.
82. Stanišić, N., Mujović, M., **Stajić, S.**, Petričević, M., Radović, Č., Gogić, M., Stanojković, A. (2021): Techno-functional properties of three dietary fibers used in the meat processing industry. Proceedings 13th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, 252–262. Belgrade, Serbia, 06–08 October. ISBN 978-86-82431-77-0.

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

83. Tomasević, I., **Stajić, S.**, Kurćubić, V., Terjung, N., Heinz, V. (2024). The attitudes of Serbian consumers towards cultured meat. Proceedings 70th International Congress of Meat Science and Technology, 575–576. Foz do Iguaçu, Brasil, 18–23. August. ISBN 978-85-7747-225-3. https://www.icomst2024.com/wpcontent/uploads/2024/09/ICoMST_2024_Proceedings.pdf

МОНОГРАФИЈЕ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА M40

Истакнута монографија националног значаја (M41=7)

84. Курђубић, В., Милетић, Н., **Стајић, С.**, Петковић, М. (2023): Здравља храна - дизајн и развој намирница са побољшаним функционалним и нутритивним својствима. Чачак, Агрономски факултет. ИСБН: 978-86-87611-89-4; [COBISS.SR-ID - 120070409](https://doi.org/10.46793/COBISS.SR-ID-120070409)

РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

Рад у водећем националном часопису категорије M51 (M51=2)

85. Stamenić, T., Petričević, M., Šobajić, S., **Stajić, S.**, Stanišić, N., Keškić, T., Živković, V. (2023): Nutritional evaluation of cooked sausages in the market of the Republic of Serbia

using the Nutri-Score methodology. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 39(1), 73–86.
<https://doi.org/10.2298/BAH2301073S>

Рад у научној часопису М53 (М53=1)

86. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Živković, V., Mašković, P., Matejić, V., Dmitrić, M., Živković, S., Kurćubić, L., Jakovljević, V. (2024): Leftover and weed, joint efforts to preserve health: Joke or reality? *Future Postharvest and Food*, 1(3), 283–299.
<https://doi.org/10.1002/fpf2.12031>

**ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА,
КРИТИЧКОПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗВОРА (М60)**

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63=1)

87. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Đurović, V., Petković, M., Dmitrić, M., Jakovljević, B. (2022): Meat Products with Reduced Sodium Content – How to Achieve Consumer Favor? *Zbornik radova XXVII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, 461–468. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 25–26. mart. ISBN 978-86-87611-86-3.
<https://doi.org/10.46793/SBT27.461K>
88. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N., Đurović, V., Petković, M., Dmitrić, M., Jakovljević, B. (2022): „Clean Label“ Meat Products - How to Gain Consumer Confidence? *Zbornik radova XXVII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, 443–448. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 25–26. mart. ISBN 978-86-87611-86-3.
<https://doi.org/10.46793/SBT27.443K>
89. **Stajić, S.**, Živković, D. (2021): Hemijski sastav i senzorna svojstva frankfurtera sa biljnim uljima. *Zbornik radova XXVI Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, 467–472. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 12–13. mart. ISBN 978-86-87611-80-1.
<https://doi.org/10.46793/SBT26.467S>
90. Kurćubić, V., **Stajić, S.**, Miletić, N. (2021): Uticaj određenih stresogenih faktora na kvalitet goveđeg mesa. *Zbornik radova XXVI Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem*, 473–480. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 12–13. mart. ISBN 978-86-87611-80-1. <https://doi.org/10.46793/SBT26.473K>

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИК УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник чији се рад вреднује	Славиша Стајић
--------------------------------	----------------

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/08				
Назив предмета	Технологија меса 2				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	2	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,50	4,21	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/08				
Назив предмета	Технологија меса 1				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	2	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,33	4,29	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Основи технологије меса				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	5	4	2	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,97	4,83	4,88	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Основи технологије меса				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	1	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	5,00	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Технологија меса 1				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	13	26	23	8	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,58	4,90	4,62	4,85	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Технологија меса 2				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	11	30	24	8	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,59	4,83	4,63	4,53	4,58

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Традиционални производи анималног порекла				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	5	2	1	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,80	5,00	5,00	/	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Микробиологија хране/20				
Назив предмета	Основи технологије меса				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	1	2	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	5,00	5,00	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/20				
Назив предмета	Технологија меса 1				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	4	12
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,87	4,94

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа/20				
Назив предмета	Технологија меса 2				
Школска година	2019/20	2020/21	2021/22	2022/23	2023/24
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	2	9
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,75	4,92

3

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Овлашћено лице

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

Сигурт



Review

Valorizing Grape Pomace: A Review of Applications, Nutritional Benefits, and Potential in Functional Food Development

Vladimir S. Kurćubić ^{1,*}, Nikola Stanišić ², Slaviša B. Stajić ³, Marko Dmitrić ⁴, Saša Živković ⁴, Luka V. Kurćubić ⁵, Vladimir Živković ^{6,7}, Vladimir Jakovljević ^{6,7}, Pavle Z. Mašković ⁸ and Jelena Mašković ⁸

- ¹ Department of Food Technology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32102 Čačak, Serbia
- ² Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, Autoput Beograd-Zagreb 16, 11000 Belgrade, Serbia; nikola0135@yahoo.com
- ³ Department of Animal Products Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; stajic@agrif.bg.ac.rs
- ⁴ Veterinary Specialized Institute "Kraljevo", Žička 34, 36000 Kraljevo, Serbia; markodmitric@gmail.com (M.D.); sasha98@live.se (S.Ž.)
- ⁵ Department of Medical Microbiology, University Clinical Center of Serbia, Pasterova 2, 11000 Beograd, Serbia; kurcubick@gmail.com
- ⁶ Department of Physiology, Faculty of Medical Sciences, University of Kragujevac, 69 Svetozara Markovica St., 34000 Kragujevac, Serbia; vladimirziv@gmail.com (V.Ž.); drvladagbg@yahoo.com (V.J.)
- ⁷ Department of Human Pathology, Sechenov First Moscow State Medical University, 8 Trubetskaya St., 119991 Moscow, Russia
- ⁸ Department of Chemistry and Chemical Engineering, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32102 Čačak, Serbia; pavlem@kg.ac.rs (P.Z.M.); jelenav@kg.ac.rs (J.M.)
- * Correspondence: v.kurcubio@kg.ac.rs; Tel.: +381-64-125-94-52



antibiotics



Article

Multitarget Phytocomplex: Focus on Antibacterial Profiles of Grape Pomace and *Sambucus ebulus* L. Lyophilisates Against Extensively Drug-Resistant (XDR) Bacteria and In Vitro Antioxidative Power

Vladimir S. Kurćubić ^{1,*}, Vesna Đurović ², Slaviša B. Stajić ³, Marko Dmitrić ⁴, Saša Živković ⁴, Luka V. Kurćubić ⁵, Pavle Z. Mašković ⁶, Jelena Mašković ⁶, Milan Mitić ⁷, Vladimir Živković ^{8,9} and Vladimir Jakovljević ^{8,9}

- ¹ Department of Food Technology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32102 Čačak, Serbia
- ² Department of Biology, Microbiological Biotechnology and Plant Protection, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32102 Čačak, Serbia; djurovicvesna@yahoo.com
- ³ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; stajic@agrif.bg.ac.rs
- ⁴ Veterinary Specialized Institute "Kraljevo", Žička 34, 36000 Kraljevo, Serbia; markodmitric@gmail.com (M.D.); sasha98@live.se (S.Ž.)
- ⁵ Department of Medical Microbiology, University Clinical Center of Serbia, Pasterova 2, 11000 Beograd, Serbia; kurcubick@gmail.com
- ⁶ Department of Chemical Engineering, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32102 Čačak, Serbia; pavlem@kg.ac.rs (P.Z.M.); jelenav@kg.ac.rs (J.M.)
- ⁷ Faculty of Science and Mathematics in Niš, University of Niš, Vilegradska 33, 18000 Niš, Serbia; milanmitic83@yahoo.com
- ⁸ Department of Physiology, Faculty of Medical Sciences, University of Kragujevac, 69 Svetozara Markovica St., 34000 Kragujevac, Serbia; vladimirziv@gmail.com (V.Ž.); drvladagbg@yahoo.com (V.J.)
- ⁹ Department of Human Pathology, Sechenov First Moscow State Medical University, 8 Trubetskaya St., 119991 Moscow, Russia
- * Correspondence: v.kurcubio@kg.ac.rs; Tel.: +381-64-125-94-52



Citation: Kurćubić, V.S.; Đurović, V.; Stajić, S.B.; Dmitrić, M.; Živković, S.; Kurćubić, L.V.; Mašković, P.Z.; Mašković, J.; Mitić, M.; Živković, V.; Jakovljević, V.

Review

Contemporary Speculations and Insightful Thoughts on Buckwheat—A Functional Pseudocereal as a Smart Biologically Active Supplement

Vladimir S. Kurčubić ^{1,*}, Slaviša B. Stajić ², Vladimir Jakovljević ^{3,4}, Vladimir Živković ^{3,4}, Nikola Stanišić ⁵, Pavle Z. Mašković ⁶, Vesna Matejić ^{6,*} and Luka V. Kurčubić ⁷

¹ Department of Food Technology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32102 Čačak, Serbia

² Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; stjajic@agrif.bg.ac.rs

³ Department of Physiology, Faculty of Medical Sciences, University of Kragujevac, 69 Svetozara Markovića St., 34000 Kragujevac, Serbia; drvladskg@yahoo.com (V.J.); vladimirziv@gmail.com (V.Ž.)

⁴ Department of Human Pathology, Sechenov First Moscow State Medical University, 8 Trubetskaya St., 119991 Moscow, Russia

⁵ Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, Highway to Zagreb 16, 11000 Belgrade, Serbia; nikola0135@yahoo.com

⁶ Department of Chemistry and Chemical Engineering, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia; pavlem@kg.ac.rs

⁷ Department of Medical Microbiology, University Clinical Center of Serbia, Pasterova 2, 11000 Belgrade, Serbia; kurcubick@gmail.com

* Correspondence: v.kurcubic@kg.ac.rs (V.S.K.); milevanovicvesna@kg.ac.rs (V.M.)

Article

Techno-Functional Properties of Burgers Fortified by Wild Garlic Extract: A Reconsideration

Vladimir S. Kurčubić ¹, Slaviša B. Stajić ², Nemanja M. Miletić ¹, Marko M. Petković ¹, Marko P. Dmitrić ³, Vesna M. Đurović ⁴, Volker Heinz ⁵ and Igor B. Tomasevic ^{2,5,*}

¹ Department of Food Technology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia

² Department of Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

³ Veterinary Specialist Institute Kraljevo, Žička 34, 36000 Kraljevo, Serbia

⁴ Department of Microbiology and Microbiological Biotechnology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia

⁵ DIL German Institute of Food Technologies (DIL), 49610 Quakenbrück, Germany

* Correspondence: thigor@agrif.bg.ac.rs

Article

Quality and Oral Processing Characteristics of Traditional Serbian Ćevap Influenced by Game Meat

Ilija Djekic ^{1,*}, Slavisa Stajic ¹, Bozidar Udovicki ¹, Caba Siladji ², Vesna Djordjevic ², Nino Terjung ³, Volker Heinz ³ and Igor Tomasevic ^{1,3,*}

¹ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; stjajic@agrif.bg.ac.rs (S.S.); bozidar.udovicki@agrif.bg.ac.rs (B.U.)

² Institute of Meat Hygiene and Technology, Kačanskog 13, 11040 Belgrade, Serbia; caba.siladji@inmes.rs (C.S.); vesna.djordjevic@inmes.rs (V.D.)

³ German Institute of Food Technologies (DIL), 49610 Quakenbrück, Germany; n.terjung@dil-tes.de (N.T.); v.heinz@dil-ev.de (V.H.)

* Correspondence: idjekic@agrif.bg.ac.rs (I.D.); thigor@agrif.bg.ac.rs (I.T.)

Review

Healthier Meat Products Are Fashionable—Consumers Love Fashion

Vladimir Kurćubić ¹, Slaviša Stajić ^{2,*}, Nemanja Miletić ^{1,*} and Nikola Stanišić ³

¹ Department of Food Technology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia

² Department of Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

³ Institute for Animal Husbandry, Belgrade—Zemun, Autoput 16, 11080 Belgrade, Serbia

* Correspondence: stajic@agrif.bg.ac.rs (S.S.); n.miletic@kg.ac.rs (N.M.); Tel.: +381-62-610-693 (N.M.)

Article

Tomato Pomace Powder as a Functional Ingredient in Minced Meat Products—Influence on Technological and Sensory Properties of Traditional Serbian Minced Meat Product Ćevapi

Slaviša Stajić ^{1,*}, Patrycja Skwarek ², Sanja Đurđević ¹, Małgorzata Karwowska ^{2,*}, Boris Pišinov ³, Igor Tomasević ^{1,4} and Vladimir Kurćubić ⁵

¹ Department of Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; sanja.durdjevic@agrif.bg.ac.rs (S.D.); thigor@agrif.bg.ac.rs (I.T.)

² Department of Animal Food Technology, Sub-Department of Meat Technology and Food Quality, University of Life Sciences in Lublin, Skromna 8, 20-704 Lublin, Poland; patrycja.skwarek@up.lublin.pl

³ Department of Phytomedicine and Environmental Protection, Institute for Plant Protection and Environment, 11000 Belgrade, Serbia; boris752002@yahoo.com

⁴ DIL, German Institute of Food Technology, Prof.-von-Klitzing-Str. 7, D-49610 Quakenbrück, Germany

⁵ Department of Food Technology, Faculty of Agronomy, University of Kragujevac, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia; v.kurcubic@kg.ac.rs

* Correspondence: stajic@agrif.bg.ac.rs (S.S.); malgorzata.karwowska@up.lublin.pl (M.K.)

Received: 26 December 2020 | Revised: 18 February 2021 | Accepted: 22 February 2021

DOI: 10.1111/fpp.15410

ORIGINAL ARTICLE

Journal of
Food Processing and Preservation

ifst

WILEY

Profile of volatile compounds in frankfurters from culled goat meat during cold storage

Boris Pišinov ¹ | Snežana Ivanović ¹ | Dušan Živković ² | Danijela Vranić ³ |
Slaviša Stajić ²

INSTRUMENTAL COLOUR, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF PLJESKAVICA (TRADITIONAL SERBIAN MEAT PRODUCT) AFFECTED BY ADDITION OF FRESHLY EXTRACTED *Allium ursinum* L.

Slaviša Stajić¹, Nikola Stanišić², Nemanja Miletić³, Marko Petković⁴, Volker Heinz⁴, Igor Tomasevic^{1,4*}, Vladimir Kurcubić^{1,5}

Address(es): Full Professor Igor Tomasevic, PhD.; Full Professor Vladimir Kurcubić, DVM, PhD

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Animal Source Food Technology, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia.

²Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, Autoput 16, 11080 Belgrade, Serbia.

³University of Kragujevac, Faculty of Agronomy, Department of Food Technology, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia.

⁴German Institute of Food Technologies (DIL), 49610 Quackenbruck, Germany.

*Corresponding author: igor@agrif.bg.ac.rs; vkurcubic@kze.ac.rs

<https://doi.org/10.55151/jmbfs.11040>

FLEISCHWIRTSCHAFT 11, 2022

73

Forschung und Entwicklung

Food safety assessment of burger patties with added herbal plant material

The microbial status of Wild Garlic and Wild Garlic extracts as ingredients in burger patties

By Vladimir S. Kurcubić, Slaviša B. Stajić, Marko P. Dmitrić, and Nemanja M. Miletić

Burger patties containing Wild Garlic (WG) leaves or Wild Garlic extracts (WGE) were analyzed to determine possible bacterial contamination origination from the plant material. Microbiological analysis of the bacterial load was performed using nine standard ISO methods. In the WG and WGE samples, the presence of *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, and Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) was not confirmed. The number of *Escherichia coli* (β -glucuronidase positive), *Enterobacteriaceae*, coagulase-positive staphylococci, and *Bacillus cereus* was < 10 CFU/g. The total bacteria count in the WG sample was within tolerance values (0.04×10^6 CFU/g), but in the WGE, it exceeded the limits set by the WHO (1.10×10^6 CFU/g vs. $> 10^6$). Using the R0 RRI CRISTAL Gram-Positive (GP) Identification

KEYWORDS

- » *Allium ursinum* L. (Wild garlic)
- » Freshly squeezed extract
- » Burger
- » Microbial contamination

Journal of Food and Nutrition Research (ISSN 1336-8672)

Vol. 61, 2022, No. 3, pp. 277–285

Dietary fibre as phosphate replacement In all-beef model system emulsions with reduced content of sodium chloride

SLAVIŠA STAJIĆ – IGOR TOMASEVIC – VLADIMIR TOMOVIĆ – NIKOLA STANIŠIĆ

Summary

The aim of this research was to examine the possibility of phosphate replacement in all-beef model system emulsions containing 0.3 % of phosphate (CON) with 0.3 % and 0.6 % of dietary fibre of various plant origin, namely, wheat (treatments WH3, WH6), maize (CN3, CN6), pea (PA3, PA6) and potato (PT3, PT6). The pH values of all treatments were similar (6.12–6.27) and corresponded to emulsified-type meat products. Phosphate replacement by fibre led to higher cooking loss (CL) values, from 1.29 (CN6) to 2.43 (PT6) times, not significantly only in CN6 and PA6. Increment in the fibre content led to a significantly lower CL only in the case of maize fibre. On the other hand, all treatments with dietary fibre had significantly lower fluid release under pressure compared to control, while the influence of different fibre types and increase in fibre content was not observed. WH6, CN3, CN6 and PA3 had significantly higher lightness, while all treatments, except for WH6 and PA6, had significantly higher redness. Yellow tones were similar within all treatments. Texture parameters were affected by phosphate replacement with dietary fibres, as hardness and chewiness were higher, while springiness and cohesiveness were lower. No effect of the type of fibre or its level was observed.

Output prediction model for twelve primal and commercial cuts from pork carcasses

By Vladimir Tomović, Lato Pezo, Marija Jokanović, Mila Tomović, Branislav Šojić, Snežana Škaljac, Aleksandra Martinović, Dragan Vujanović, Milan Vukić, Igor Tomašević, and Slaviša Stajić

Developed empirical models for total lean meat percentage and weight of pork carcass halves, according to data from the total lean meat percentage, total lean meat content and total cold carcass weight were a reasonable fit to the experimental data and successfully predicted the percentages of pork primals (ham, loin, neck, head, and cheek – HAC, front shank and front foot – FSFF, hind shank and hind foot – HSHF, tenderloin – TEN, shoulder, jowl, belly, ventral part of the belly 1 – VPB1 and ventral part of the belly 2 – VPB2). A total of 455 experimentally obtained data points were used to build a prediction model. The ANN model, based on the Broyden-Fletcher-Goldfarb-Shanno iterative algorithm, showed good prediction capabilities. The overall R-squared values during train-

KEYWORDS

- » Pork cuts
- » Mathematical modelling

Nutritional and sensory properties of frankfurters made of culled goat meat

By Boris Pisinov, Vladimir Kurćubić, and Slaviša Stajić

The aim of this research was to evaluate the nutritional and sensory properties of frankfurters with different ratios of culled goat meat as beef replacement during a 6-week storage period. Five treatments of frankfurters were prepared: control treatment (CON) with beef, while in other treatments beef was replaced with 25% (G25), 50% (G50), 75% (G75) and 100% (G100) of culled goat meat. Formulation (and storage) had no influence on energetic values, which were within the interval of 193–200 kcal/100 g, representing more than 30% lower values than those reported for frankfurters with the regular fat content. With the increase of goat meat content, the atherogenic and thrombogenic indices were lower, indicating more favorable fatty acid profiles. Moreover, the ratio of essential and nonessential amino acids increased with the higher goat meat content (from 0.62 in CON to 0.71 in G100) indicating better nutritional properties. Frankfurter formulation and storage (and their interaction) did not significantly influence any of the observed sensory properties, which indicates that culled goat meat can be used as the sole meat in frankfurter preparation.

KEYWORDS

- » Culled goat meat
- » Frankfurters
- » Cold storage
- » Residual nitrite
- » Lipid quality index
- » Amino acids
- » Sensory characteristics

ПРИЛОГ 4 – Број хетеро цитата и укупан број цитата према бази SCOPUS (на дан 26.05.2025)





Citation overview

Stajić, Slaviša B.

22

Documents

188

Citations

8

h-index

Date range: 2000 to 2025

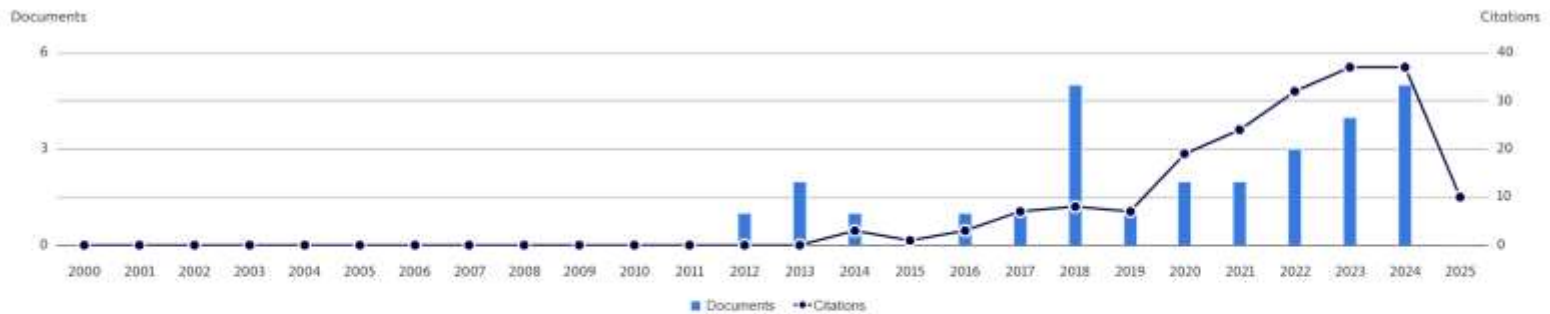
☐ Exclude self citations of selected author

☐ Exclude self citations of all authors

☐ Exclude book citations

☒ Hide documents with 0 citations

Export



Sort by Date (newest)

Documents	Year	<2000	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Total		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	3	7	188



ИНСТИТУТ ЗА ХИГИЈЕНУ И ТЕХНОЛОГИЈУ МЕСА - ИНМЕС

INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY



Reference No: 1192

Kačarskog 13
11000 Beograd
PO Box 33-49
PB 100265676
Republic of Serbia

Telephone: (381) (11) 2650 - 655
Director: (381) (11) 2650 - 722
Telefax: (381) (11) 2651 - 825
E-mail: institut@inmes.rs
www.inmes.rs

Dr Slaviša Stajić

Associate Professor at Belgrade University
Faculty of Agriculture

BELGRADE, March 23rd 2023.

INVITATION LETTER

On behalf of the Programme Committee and the Institute of Meat Hygiene and Technology, we would like to officially invite you to attend and participate at the „62nd International Meat Industry Conference“ (MEATCON2023) on October 01st-04th, 2023. The conference will be held at Hotel „Grand“, Mt. Kopaonik, Republic of Serbia.

It is an honour to have the opportunity to invite you to deliver the lecture from your field of expertise. We believe that presenting your research will significantly contribute to Conference programme and that other participants and fellow researchers will look forward to hearing and learning from your work.

Some of selected paper will be published in Meat Science (ISSN- 0309-1740) and other in Journal “Meat Technology- Special Issue” (indexing in SCOPUS data base) by Institute of Meat Hygiene and Technology.

The purpose of the 4-day conference is to bring together researchers from around the world who are interested in exploring the links between Food Safety, Food Quality, Food Technology, Food related Legislative and Food & Environment.

The cost of your travel and accommodation expenses during the event will be covered by the organiser. We will be contacting you shortly regarding your travel and accommodation arrangements.

Should you require more information about the conference, please visit our conference website at www.meatcon.rs. You may also contact me at +381-60-669-6861 or jelena.ciric@inmes.rs

Thank you, and we look forward to seeing you at the conference.

Sincerely yours,



Jelena Ćirić

Dr Jelena Ćirić

Chairman of the Conference Programme Committee

PROGRAMME OF THE 62nd INTERNATIONAL MEAT INDUSTRY CONFERENCE

TUESDAY, OCTOBER 3, 2023

07⁰⁰-09⁰⁰ Participants registration

07⁰⁰-10⁰⁰ Breakfast

CONFERENCE ROOM – PANČIĆ I

PLENARY SESSION 5

Moderators: *prof. dr Nataša Kilibarda, dr Danijela Vranić, dr Jelena Čirić*

09⁰⁰-09³⁰ **1. Ana Vulić*, Nina Kudumija, Tina Lešić and Jelka Plešadin** – Croatia
Nutritional quality of selected Croatian traditional dry-fermented sausages

09³⁰-09⁴⁵ **2. Branislav Šojić*, Branimir Pavlić, Mišo Mujović, Predrag Ikončić and Snežana Škaljac** – Serbia
Essential oils as emerging ingredients in processing of minced meat products

09⁴⁵-10⁰⁰ **3. Predrag Ikončić*, Tatjana Peulić, Marija Jakanović, Jovana Delić, Snežana Škaljac, Branislav Šojić and Ljubiša Šarić** – Serbia
Effect of commercial starter culture on physicochemical properties and biogenic amines formation in traditional dry-fermented beef sausage

10⁰⁰-10³⁰ **4. Marija Bošković Cabrol*, Massimiliano Petracchi and Angela Trocino** – Italy
Wooden breast, white striping and spaghetti meat: chemical composition, technological quality, microbiological profile and sensory attributes of broiler breasts

10³⁰-10⁴⁵ Coffee break (Garden bar)

10⁴⁵-11⁰⁰ **5. Slavisa Stajić*, Nikola Stanišić and Vladimir Kurćubić** – Serbia
Meat products and functional food

11⁰⁰-11³⁰ **6. Stefan Simunović*, Vesna Ž Dordević, Sara Simunović, Daniel Franco, Slavisa Stajić and Igor Tomašević** – Serbia
Sensory quality, oxidative stability, textural and fatty acid profile of nitrite-reduced „kulen“ fermented sausage during ripening

14⁰⁰-16⁰⁰ Lunch

20⁰⁰-21⁰⁰ **Gala Dinner (Pančić I & II)**
(Acknowledgements for the 62nd International Meat Industry Conference, Plenary lectures awards, Best student oral & poster presentations)

*Speaker

The 62nd International Meat Industry Conference • MeatCON 2023 | Conference Programme

Content is available at SCOPUS

Meat Technology — Special Issue 64/2

www.meatcon.rs • www.journalmeattechnology.com



UDC: 637.52.057

ID: 126629385

<https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.37>

Review paper

Meat products and functional food

Slaviša Stajić*, Nikola Stanišić and Vladimir Kurćubić

*University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia

*Institute for Animal Husbandry, Autoput 16, 11000 Belgrade, Serbia

*University of Kragujevac, Faculty of Agronomy, Cara Dušana 34, 32000 Čačak, Serbia

ARTICLE INFO

Keywords:
Meat products
Functional food
Sodium reduction
Additive replacement
n-3 fatty acids
Dietary fibres

ABSTRACT

Functional food is a term for food products fortified with ingredients that possess beneficial physiological effects. Meat products are characterized by relatively high salt, fat and saturated fatty acid contents. Moreover, phosphates and nitrates are also marked as potential harmful components. Designing meat products as functional food has been associated with replacement (and/or reduction) of these components with other, especially natural, ingredients that possess beneficial effects. The development of such products poses quite a challenge since it requires the creation of a product with improved functional properties and the same sensory quality as conventional ones. Results of numerous studies into improving the nutritional properties of meat products indicate that the meat industry has responded to the changes of lifestyle and perception of food.

1. Introduction

Meat is generally a significant source of several nutrients: proteins of high biological value, and micronutrients such as iron, zinc, phosphorus, selenium and vitamin B12 (Pereira & Vicente, 2013; Williams, 2007). Fat is a great source of energy. Moreover, meat is almost an exclusive source of several bioactive compounds with antioxidative, anti-inflammatory, anti-carcinogenic and anti-atherosclerotic properties, such as conjugated linoleic acids, carnosine, anserine and taurine (Pereira & Vicente, 2013; Zhang *et al.*, 2013). Since meat as essential food needed to be preserved, ancient people developed meat products by combining different animal tissues with salt and spices, and applying early preservation techniques — drying, heating and smoking (Kurćubić *et al.*, 2022). For centuries, these products have been an excellent source of protein, energy and other nutri-

ents. However, in the last 50–60 years, fresh meat has become readily available and meat products lost their primary function and are more valuable because of their sensory properties (Stajić & Vasiljev, 2022).

In the last third of the 20th century, it was observed that some food ingredients can have a negative effect on health (salt, saturated fatty acids (SFA)) if they are consumed in sufficient quantities. Conversely, other ingredients (antioxidants, n-3 fatty acids, minerals, vitamins) can be important in preventing or treating certain diseases (Doyon & Labrecque, 2008). This led to a different perception of food — the purpose of food is no longer only to satisfy hunger and provide energy and basic nutrients, but it could also be a tool that prevents the occurrence of diseases caused by changes in lifestyle and diet, and improves physical and mental health (Siro *et al.*, 2008). Therefore, the concept of “new food” appeared which later become “functional food”.

*Corresponding author: Stajić Slavisa, stajic@agr.bg.ac.rs

Paper received Jan 9th 2023. Paper accepted Jan 18th 2023.

Published by Institute of Meat Hygiene and Technology — Belgrade, Serbia

This is an open access article under CC BY license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)



ИНСТИТУТ ЗА ХИГИЈЕНУ И ТЕХНОЛОГИЈУ МЕСА - ИИМЕС

INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY



Reference No:

Kačanskog 13
11000 Beograd
PO Box 33-49
PIB 100265676
Republic of Serbia

Telephone: (381) (11) 2650 - 655
Director: (381) (11) 2650 - 722
Telefax: (381) (11) 2651 - 825
E-mail: institut@inmes.rs
www.inmes.rs

dr Slaviša Stajić, vanredni profesor
Katedra za tehnologiju animalnih proizvoda
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
Nemanjina 6

11080 Beograd-Zemun
SRBIA

BELGRADE June 3rd 2021.

INVITATION LETTER

On behalf of the Programme Committee and the Institute of Meat Hygiene and Technology, we would like to officially invite you to attend and participate at the „61th International Meat Industry Conference“ (MEATCON2021) on September 26-29th, 2021. The conference will be held at Hotel „Mona“, Mt. Zlatibor, Republic of Serbia.

It is an honour to have the opportunity to invite you to deliver the lecture from your field of expertise. We believe that presenting your research will significantly contribute to Conference programme and that other participants and fellow researchers will look forward to hearing and learning from your work.

Your paper will be published in a special issue of the “IOP Proceedings: *Earth and Environmental Sciences*” Journal, dedicated to the Conference and will be also available in perpetuity on www.iop.com as an open access article. Paper will also be cited and abstracted in Thomson Reuters, Web of Science (Conference Proceedings Citation Index – Science CPCI-S), Scopus and Compendex.

The purpose of the 4-day conference is to bring together researchers from around the world who are interested in exploring the links between Food Safety, Food Quality, Food Technology, Food related Legislative and Food & Environment.

The cost of your travel and accommodation expenses during the event will be covered by the organiser. We will be contacting you shortly regarding your travel and accommodation arrangements.

Should you require more information about the conference, please visit our conference website at www.meatcon.rs. You may also contact me at +381-66-202-602 or srdjan.stefanovic@inmes.rs.

Thank you, and we look forward to seeing you at the conference.

Sincerely yours,

Dr Srdjan Stefanovic
Chairman of the Conference Programme Committee



TUESDAY, SEPTEMBER 28, 2021	
CONFERENCE ROOM – KOLEDÓ 3	
PLENARY SESSION 7	
Moderators: Dr Ivana Brankovic Lazic, dr Jelena Petrovic, dr Rodolj Petronijevic	
9 ⁰⁰ –9 ³⁰	1. S Stajic* and B Pisinov – Serbia <i>Goat meat products</i>
9 ³⁰ –10 ⁰⁰	2. M Raseta*, J Jovanovic, Z Becskei, I Brankovic Lazic, B Mrdovic and V Djordjevic – Serbia <i>Optimization of pasteurization of meat products using pasteurization values (p-values)</i>
10 ⁰⁰ –10 ³⁰	3. J Omeragic, V Skapur, T Goletic, N Kapo, S Seric-Haracic*, D Klaric Soldo, H Colakovic, I Kovcic, E Saljic, M Obhodzas, N Fejzic and M Smajlovic – Bosnia and Herzegovina <i>Health monitoring of wild bears in the Nature Park Skakavac, Canton Sarajevo</i>
10 ³⁰ –10 ⁴⁵	Coffee break
10 ⁴⁵ –11 ⁰⁰	4. R Mitrovic*, V Jankovic, J Ciric, V Djordjevic, Z Juric, M Mitrovic-Stanivuk and B Baltic – Serbia <i>Chemical quality parameters (water, protein, fat, NaCl ash and nitrites) in fermented sausage with the addition of <i>Yersinia enterocolitica</i></i>
11 ⁰⁰ –11 ³⁰	5. J Janjic*, M Mirilovic, D Nedic, S Djuric, B Vajnovic, S Grbic, M Lovrenovic and M Baltic – Serbia <i>Consumer awareness of meat hazards with special reference to sources of meat contamination and microbiological hazards</i>
11 ³⁰ –11 ⁴⁵	6. M Starcevic*, S Boskovic, D Vujadinovic, A Rajcic, I Brankovic Lazic, B Baltic and M Baltic – Serbia <i>Culinary preparation and processing of meat with wooden breast myopathy</i>
11 ⁴⁵ –12 ³⁰	7. M Jakanovic*, M Ivic, S Skaljac, V Tomovic, B Sojic, B Pavlic, P Ikonc, T Peulic and J Delic – Serbia <i>Wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) supercritical extract as antioxidant in precooked pork chops during chilled storage</i>
20 ⁰⁰ –20 ³⁰	Gala Dinner (Koledó 1, 2, 3) (Acknowledgements for the 61st International Meat Industry Conference, Plenary lectures awards, Best student oral & poster presentations)

*Speaker

Conference Programme | The 61st International Meat Industry Conference – MeetCON 2021



Goat meat products

S Stajic¹ and B Pisinov²

¹ University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Animal Source Food Technology, Nemanjina 6, Belgrade, Republic of Serbia

² Institute of Veterinary Medicine of Serbia, Department of Food Safety, Autoput 3, Belgrade, Republic of Serbia

E-mail: stajic@agrif.bg.ac.rs

Abstract. In general, goat meat is not inferior to other meat types regarding nutritional and biological value – it has a high protein content (up to 29%), and it is a good source of minerals, vitamin B-complex, and essential amino acids. However, the meat of older and culled goats is less juicy, less tender, has a characteristically different odour and taste compared to kids' goat meat (and meat of other animals), and thus tends to be less desirable. Different meat products could be produced using goat meat (including culled goat meat): dry-fermented sausages (e.g. sucuk), dry-cured meats (Violino di capra – goat prosciutto), frankfurters, mortadella, etc. without adverse effects on products' technological properties. The negative impact of goat meat on the properties of meat products is mainly associated with the use of goat fatty tissue. However, this could be overcome by using fatty tissue of other animals (e.g. pork back fat or beef fatty tissue).

1. Introduction

Goats are small ruminants that live in small or large herds in different areas and environments across the world, with the exception of extremely cold areas. According to Devendra [1], there are 1156 different breeds of goats. The total number of goats in the world is over 1,000 billion, whereby around 95% are bred in Africa and Asia [2] and are considered suitable for meat production [3]. Contrary to this, in Europe, especially in the Mediterranean countries (where the highest goat population is located), goats are kept primarily for milk production.

From the 2000s, the global number of goats has increased by 30% while goat meat production has risen by almost 50% [2]. In Serbia, about 200,000 goats are kept primarily for milk production [2].

Goat meat consumption is not limited by religious restrictions and cultural habits. Despite that, goat meat consumption is lower compared to beef [4]. However, in developing countries goat meat is the main source of red meat [5].

Kids' goat meat is gladly consumed and is used for the preparation of different traditional dishes in the Mediterranean countries, while meat of older and culled goats is less acceptable and has low commercial value [6, 7]. However, the meat of such animals has been used for centuries for the production of salted/cured and dried meat products, e.g. *cocina de cabra* [6]. Moreover, some recent research indicates that goat meat, including culled goat meat, can be used in the production of some well-known industrial meat products such as mortadella [8], frankfurters [9, 10] etc.

In general, numerous studies indicate that goat meat (including culled goat meat), in addition to being used for the production of traditional products, is also used in the production of industrially processed



Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun
13th International Symposium
“Modern Trends in Livestock Production”
6th – 8th October 2021, Belgrade, Republic of Serbia

Belgrade, 6th October 2021

Assoc. Prof. Slaviša Stajić
University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia

International Scientific Committee and Organizing Committee of the Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, are organizing 13th International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“. The Symposium will take place from 6th to 8th October, 2021 in Belgrade.

Considering your significant scientific contribution in the field of livestock production and agriculture, it is our great pleasure to invite you with your co-authors to participate in the Symposium with Plenary paper entitled:

„TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF SERBIAN TRADITIONAL MINCED MEAT PRODUCT ČEVAPI WITH IMPROVED NUTRITIONAL PROPERTIES“, Slaviša Stajić and Ana Kalušević

All presented papers will be published in the *Proceedings* by Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun.

Chairman of the Organizing Committee and
Director of Institute



Dr. Čedomir Radović

Chairing

SYMPOSIUM PROGRAMME

Yalcin Bozkurt, Teodora Popova,
Vesna Dragicevic

9,00 - 9,15

Yalcin Bozkurt, Serkan Ozkaya, Sukran Kulevan
THE EFFECTS OF PRE-SLAUGHTER RESTING PERIODS ON CARCASS AND MEAT QUALITY DETERMINED BY DIGITAL IMAGE ANALYSIS

(Turkey)

9,15 - 9,30

Milica Stankic, Miro Majovic, Slaviša Stajic, Maja Petric, Čedomir Radovic, Marija Gogic, Aleksandar Stanijevic
TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF THREE DIETARY FIBERS USED IN THE MEAT PROCESSING INDUSTRY

(The Netherlands-Serbia)

9,30 - 9,45

Slaviša Stajic, Ana Kalusevic
TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF SERBIAN TRADITIONAL MINCED MEAT PRODUCT ĆEVAPI WITH IMPROVED NUTRITIONAL PROPERTIES

(Serbia)

9,45 - 10,00

Maja Petric, Tamara Stamenic, Dragan Nikolic, Ljiljana Samardzic, Veselin Petrovic, Marija Gogic, Violeta Mandic
EXAMINATION OF CERTAIN OF BEEF MEAT QUALITY TRAITS UNDER THE INFLUENCE OF FLAXSEED DIET

(Serbia)

10,00 - 10,10

Teodora Popova, Nadezhda Palova, Jivko Malcev, Maya Ignatova
CHEMICAL COMPOSITION AND FATTY ACID PROFILE OF TWO TRADITIONAL BULGARIAN DRY-CURED MEAT PRODUCTS MADE OF EAST BALKAN PIG

(Bulgaria)

10,10 - 11,00

Coffee break & viewing posters from Section 3

TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF SERBIAN TRADITIONAL MINCED MEAT PRODUCT ĆEVAPI WITH IMPROVED NUTRITIONAL PROPERTIES

Slaviša Stajic¹, Ana Kalusevic^{2,3}

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Animal Source Food Technology, Nemanjina 6, Belgrade 11080, Serbia

²University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Food Technology and Biochemistry, Nemanjina 6, Belgrade, Serbia

³Institute of Meat Hygiene and Technology, Kačanskog 13, 11040 Belgrade, Serbia

Corresponding Author: Slaviša Stajic, stajic@agrif.bg.ac.rs

Invited paper

Abstract: Ćevapi and pljeskavica are Serbian traditional minced meat products. Fatty tissue and salt are very important ingredients in the formulation of these products due to their significant influence on sensory properties. However, high intake of salt and fat increases the risk of cardiovascular disease. The aim of this paper was to examine the technological and sensory properties of ćevapi prepared with reduced sodium content and with a partial substitution of backfat with encapsulated pumpkin seed oil (EPSO). Two groups of ćevapi were prepared: first with NaCl (Na treatments), and second the salt mixture containing 30% of KCl (K treatments). Within both groups, three treatments were prepared with different amounts (0%, 15% and 30%) of backfat replaced with EPSO. Cooking loss (CL), length reduction (dL), instrumental texture and sensory properties were examined. Salt mixture and backfat replacement with EPSO did not have a significant influence on CL while opposite was observed in dL. All K treatments had significantly higher dL values compared to Na0, while fat replacement with EPSO led to higher length reduction only within Na treatments. Hardness and chewiness were significantly influenced by salt mixture and backfat replacement – lower values were measured in K treatments and in treatments with EPSO. Regarding sensory evaluation, all treatments were graded with similar and relatively high grades in all observed properties: appearance, colour, odour, taste, and overall acceptability. Healthier products could be produced by using a salt mixture with lower sodium content and encapsulated pumpkinseed oil without affecting production yield and sensory quality.

INSTRUMENTAL COLOUR AND TEXTURE PROPERTIES OF FRANKFURTER-TYPE SAUSAGES WITH PLANT OILS

Slaviša Stajić¹, Vladimir Kurćubić², Vladimir Tomović³, Dušan Živković¹

Abstract: The aim of this research was to examine the influence of partial and total replacement of pork backfat with two quite different (in terms of sensory properties) plant oils (grapeseed and pumpkinseed oil) on instrumental colour and texture of frankfurters. The influence on colour was more pronounced when pumpkinseed oil emulsion was used as backfat replacer – these frankfurters were less red and more yellow than control and frankfurters with grapeseed oil emulsion. The effect was more pronounced with the increase of backfat replacement degree. No significant influence on instrumental texture parameters was observed.

Keywords: frankfurters, grapeseed oil, pumpkinseed oil, colour, texture

NATURAL ANTIMICROBIAL AGENTS: APPLICATION IN FOOD PRESERVATION AND FOOD BORN DISEASE CONTROL

Vladimir Kurćubić¹, Slaviša Stajić², Nemanja Miletić¹, Marko Petković¹, Igor Đurović¹, Vesna Milovanović^{1*}

Abstract: Natural antimicrobial agents in food have gained much attention by the consumers and the food industry. The misuse of antibiotics has resulted in the dramatic rise of microorganisms that are antibiotic resistant and tolerant to several food processing and preservation methods. Additionally, increasing consumers' awareness of the negative impact of synthetic preservatives on health compared to the benefits of natural additives has caused interest among researchers in the development and usage of natural products in foods. This article reviews natural antimicrobial agents and their application in food preservation and food born disease control.

Keywords: natural antimicrobial agents, natural additives, food preservation, food born disease

CIP - Каталогизacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

63(082)
606:63(082)

INTERNATIONAL Symposium on Biotechnology (1 ; 2023 ; Čačak)

Proceedings / 1st International Symposium on Biotechnology, 17–18 March 2023 ; [organizer] University of Kragujevac, Faculty of Agronomy [in] Čačak. - Kragujevac : University, Faculty of Agronomy in Čačak, 2023 (Čačak : Copy Xerox). - 555 str. : ilustr. ; 24 cm

Na vrhu nasl. str.: Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet u Čačku. - "XXVIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem" --> kolofon. - Tiraž 100. - Bibliografija uz svaki rad.

ISBN 978-86-87611-88-7

a) Пољопривреда -- Зборници б) Биотехнологија -- Зборници

COBISS.SR-ID 110983945

CIP - Каталогизacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

63(082)
606:63(082)

INTERNATIONAL Symposium on Biotechnology (1 ; 2023 ; Čačak)

Proceedings / 1st International Symposium on Biotechnology, 17–18 March 2023 ; [organizer] University of Kragujevac, Faculty of Agronomy [in] Čačak. - Kragujevac : University, Faculty of Agronomy in Čačak, 2023 (Čačak : Copy Xerox). - 555 str. : ilustr. ; 24 cm

Na vrhu nasl. str.: Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet u Čačku. - "XXVIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem" --> kolofon. - Tiraž 100. - Bibliografija uz svaki rad.

ISBN 978-86-87611-88-7

a) Пољопривреда -- Зборници б) Биотехнологија -- Зборници

COBISS.SR-ID 110983945

„CLEAN LABEL“ MEAT PRODUCTS - HOW TO GAIN CONSUMER CONFIDENCE?

Vladimir Kurćubić¹, Slaviša Stajić², Nemanja Miletić¹, Vesna Đurović¹, Marko Petković¹, Marko Dmitrić³, Branko Jakovljević⁴

Abstract: There is no common and objective definition of clean label food. „Clean label“ trend has influence the food industry to reveal on clearly way and with simply understanding show presence or absence a certain ingredient or additive, if the food produced by a „eco-friendly“ approach. A review of recent studies on clean label movement worldwide report about important facts for scientific and economic community in development countries, like Serbia.

Key words: „clean label“, meat products, consumer preferences, review

Proceedings of the 13th International Symposium
Modern Trends in Livestock Production
October 6 – 8, 2021, Belgrade, Serbia

TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF THREE DIETARY FIBERS USED IN THE MEAT PROCESSING INDUSTRY

Nikola Stanišić¹, Milo Mujović², Slaviša Stajić³, Maja Petričević⁴, Čedomir Radović⁴, Marija Gogić⁴, Aleksandar Stanojković⁴

¹AVEBE U.A., Prins Hendrikplein 20, 9641 GK Veendam, The Netherlands

²Meat industry Gombit d.o.o., Kralja Petra I 194c, Indija, Republic of Serbia

³University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080, Belgrade, Republic of Serbia

⁴Institute for Animal Husbandry, Autoput 16, 11080, Belgrade, Republic of Serbia

Corresponding author: Nikola Stanišić, nikola0135@yahoo.com

Invited paper

CIP - Каталогизacija y publikaciji
Народна библиотека Србије, Београд

63(082)
606:63(082)

SAVETOVANJE o biotehnologiji sa međunarodnim učешћem (27 ; 2022 ; Чачак)

Zbornik radova / XXVII savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učешћem, Čačak, 25 - 26. mart 2022. godine ; [organizator] Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet u Čačku. - Kragujevac : Univerzitet, Agronomski fakultet u Čačku, 2022 (Beograd : Birograf Comp). - 558 str. : ilustr. ; 25 cm

Na vrhu nasl. str.: University of Kragujevac, Faculty of Agronomy Čačak. - Radovi na srp. i engl. jeziku. - Tiraž 110. - Bibliografija uz svaki rad. - Abstracts.

ISBN 978-86-87611-86-3

a) Пољопривреда -- Зборници
б) Биотехнологија -- Зборници

COBISS.SR-ID 60661769

CIP - Каталогизacija y publikaciji
Народна библиотека Србије, Београд

636/638(082)(0.034.2)
631/635(082)(0.034.2)

INTERNATIONAL Symposium Modern Trends in Livestock Production (13 ; 2021 ; Beograd)

Proceedings [Elektronski izvor] / 13th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, 6 - 8 October 2021, Belgrade, Serbia ; [organizer] Institute for Animal Husbandry, Belgrade - Zemun ; [editor Zdenka Skrbic]. - Belgrade : Institute for Animal Husbandry, 2021 (Belgrade : Institute for Animal Husbandry). - 1 USB fleš memorija ; 1 x 3 x 6 cm

Sistemska zahtevi: Nisu navedeni. - Nasl. sa naslovne strane dokumenta. - Tiraž 100. - Bibliografija uz svaki rad.

ISBN 978-86-82431-77-0

a) Сточарство -- Зборници б) Пољопривреда -- Зборници

COBISS.SR-ID 46411785

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ОДБОР ЗА ИЗДАВАЧКУ ДЕЛАТНОСТ
Број: 37-VI-2/1
Датум: 17.10.2016. године

На основу члана 10. став 1. алинеја 3. Правилника о издавачкој делатности уџбеницима и другој наставној литератури (бр. 830/ВС-2 од 13.06.2008. године), Одбор за издавачку делатност Пољопривредног факултета на VI седници, одржаној 17.10.2016. године, д о н о с и

ОДЛУКУ

I ОДОБРАВА СЕ издавање и штампа уџбеника ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА I, чији су аутори др Душан Живковић и др Славиша Стајић, као I издање.

II Уџбеник ће користити студенти нашег Факултета и остали заинтересовани за ову област.

III Издавач је Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.

Главни и одговорни уредник је проф. др Душан Радивојевић.

Рецензенти су: др Драгојло Обрадовић, редовни професор у пензији, Универзитета у Београду-Пољопривредног факултета и др Слободан Лилић, виши научни сарадник, Института за хигијену и технологију меса у Београду.

Трошкове штампања не сноси Факултет.

Тираж је 100 примерака.

Матични број је: ISBN 978-86-7834-255-4

Председник
ОДБОРА ЗА ИЗДАВАЧКУ ДЕЛАТНОСТ
продекан за наставу

Проф. др Душан Радивојевић



Dr Dušan Živković • Dr Slaviša Stajić

TEHNOLOGIJA MESA 1

TEHNOLOGIJA MESA 1

1. izdanje, 2016.

Autori:

Dr Dušan Živković
Dr Slaviša Stajić

Recenzenti

Dr Dragoljub Obradović, redovni profesor u penziji, Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu
Dr Slobodan Lilić, viši naučni saradnik, Institut za higijenu i tehnologiju mesa u Beogradu

Glavni i odgovorni urednik

Dr Dušan Radivojević

Lektura

Agencija MehačMe

Grafičko oblikovanje

Ellipsis, Beograd

Izdavač

Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu
Nemanjina 6, 11080 Zemun
tel.: 011/4413-555
faks: 011/2193-659
e-mail: office@agrif.bg.ac.rs
www.agrif.bg.ac.rs

Tiraž

100 primeraka

Štampa

All In One Copy & Print Center, Beograd

CIP-Katalogizacija u mrežnoj opštoj
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

637.5.03(075.8)

ЖИВКОВИЋ, Душан, 1959-
Технологија меса 1 / Душан Живковић, Славиша Стајић. - 1. изд. -
Београд : Пољопривредни факултет Универзитета, 2016 [Београд : All In One
Copy & Print Center]. - 229 стр. : илуст. ; 25 см.

Тираж 100. - Библиографија уз свако поглавље.

ISBN 978-96-7834-255-4
1. Крајњо, Cravenus, 1978- [imprimatur]
a) Месо-Технологија
COBIS:SR4D 227110432

Zabranjuje se umnožavanje, distribucija, objavljivanje, prerada ili svaka druga nezakonita upotreba ovog autorskog dela u celosti ili njegovih delova u bilo kom obliku i postupku, uključujući štampanje, fotokopiranje, fotografiranje, skeniranje ili čuvanje u elektronskom obliku, odnosno sve aktivnosti koje bi doprinele da ovo delo bude dostupno javnosti na način koji omogućava pojedincu ili grupi da ovo delo objavljuje i distribuira bez pismene saglasnosti autora i izdavača. Svako neovlašćeno korišćenje ovog autorskog dela predstavlja krivično delo prema Zakonu o autorskim i srodnim pravima.

Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

На основу захтева Агрономског факултета у Чачку св. бр. 2519/1 од 12. 12. 2023. године, у складу са *Правилником о стицању истраживачких и научних звања* („Службени гласник РС”, број 159/20 и 14/2023), поглавља *Монографије (монографије националног значаја М41)*, писаног мишљења рецензена из састава МНО, чланови МНО за БиП су на 24. редовној седници, одржаној 26. 01. 2024. године, сачинили

ПРЕДЛОГ КОЈИ ЈЕ ВЕРИФИКОВАН НА ИСТОЈ СЕДНИЦИ

да се доле наведена монографија МОЖЕ СВРСТАТИ У КАТЕГОРИЈУ М41:

Р. бр.	Назив монографије	Пријављена категорија	Усвојена категорија
1.	„ЗДРАВИЈА ХРАНА: Дизајн и развој намирница са побољшаним функционалним и нутритивним својствима“, аутора: др Владимир С. Курчубић, др Немања М. Милетић, др Славиша Б. Стајић, др Марко М. Петковић.	М41	М41

За МНО за БиП



Проф. др Драган Николић, председник

Доставити подносиоцу захтева:

- Проф.др Владимир Курчубић – продекан за наставу и научноистраживачки рад

УНИВЕРЗИТЕТ У КРАГУЈЕВЦУ
АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ У ЧАЧКУ



Владимир С. Курђубић
Немања М. Милетић
Славиша Б. Стајић
Марко М. Петковић

ЗДРАВИЈА ХРАНА

Дизајн и развој намирница са
побољшаним функционалним
и нутритивним својствима



Чачак, 2023. године

ЗДРАВИЈА ХРАНА Дизајн и развој намирница са побољшаним функционалним и нутритивним својствима

АУТОРИ

Др Владимир С. Курђубић, Др Немања М. Милетић,
Др Славиша Б. Стајић, Др Марко М. Петковић

ЗДРАВИЈА ХРАНА

Дизајн и развој намирница са побољшаним
функционалним и нутритивним својствима

ИЗДАВАЧ

Агрономски факултет у Чачку, Цара Душана 34, Чачак

УРЕДНИК

Проф. др Томо Милошевић, декан

РЕЦЕНЗЕНТИ

Проф. др Драган Васиљев, Факултет ветеринарске медицине, Београд
др Владимир Филиповић, научни саветник, Технолошки факултет, Нови Сад
др Слободан Лилић, научни саветник, Институт за хигијену и
технологију меса, Београд

Графичко обликовање и прелом

Графички студио Тачка, Мирко Тутуновић

ТИРАЖ

Штампано у 500 примерака

ШТАМПА

BiroGraf Comp doo, Атанасија Пуље 22, 11080 Београд-Земун

ISBN 978-86-87611-89-4

ИНСТИТУТ ЗА СТОЧАРСТВО

Са потпуном одговорношћу

Број: 02- 7863/4

15.11.2023. година

БЕОГРАД – ЗЕМУН

На основу члана 67. став 1. тачка 3. члана 78. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС” бр. 49/19) члана 37. Статута и чл. 5. и 7. Пословника о раду Научног већа, Научно веће Института за сточарство разматрајући захтев др Маје Петричевић, научног сарадника запослене у Институту за сточарство Београд – Земун у Београду, за покретање поступка за избор у звање виши научни сарадник, на XI седници одржаној дана 15.11.2023. године једногласно је донело следеће:

ОДЛУКА

Покреће се поступак за превремени избор у звање *виши научни сарадник*, др Маје Петричевић, научног сарадника, запослене у Институту за сточарство Београд – Земун.

Именује се комисија за израду извештаја о научноистраживачкој делатности у саставу:

1. др Александар Станојковић, виши научни сарадник, председник комисије, Институт за сточарство, Београд – Земун,
2. др Никола Станишић, виши научни сарадник, члан комисије, Институт за сточарство, Београд – Земун,
3. др Славиша Стајић, Ванредни професор, члан комисије, Пољопривредни факултет, Београд – Земун.

Задатак Комисије је да у року од 30 дана од дана образовања поднесе научном већу извештај који треба да садржи: име и презиме кандидата за избор у научно звање, податке о садашњем и претходном запослењу, преглед стручног и научног рада, оцену стручног и научног рада кандидата за предходни изборни период, оцену о томе да ли су испуњени услови за стицање научног звања као и предлог научном већу за одлучивање.

Доставити: - др Маји Петричевић,
- комисији
- архиви Научног већа

Председник Научног већа

Др Зденка Шкрбић, научни саветник



Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 300/3-3
Датум: 29.12.2022. године
Београд-Земун
ТЈР

На основу чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
Изборно веће је донело 29.12.2022. године

ОДЛУКУ

I Именује се комисија и одређује председавајући комисије за припрему Реферата за
избор сарадника у звање и на радно место: АСИСТЕНТА за ужу научну област:

ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА

у саставу:

1. др Душан Живковић, редовни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета - председавајући,
2. др Славиша Стајић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета,
3. др Драган Василев, редовни професор Универзитета у Београду Факултета ветеринарске медицине;

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

III - Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

- I. Комисији
- I. Правној служби



На основу чл. 76., 78. и 79. Закона о науци и истраживањима („Сл. гласник РС“, бр. 49/2019), чл. 9., 12. и 18. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Сл. гласник РС“ бр. 159/2020), чл. 39. Пословника о раду научног већа Института за заштиту биља и животну средину и чл. 49. Статута Института за заштиту биља и животну средину, Научно веће Института на 9. редовној седници XV сазива одржаној дана 21.10.2021. године, разматрајући Захтев за покретање поступка за избор др Бориса Писинова у звање научни сарадник бр. 1440 од 28.09.2021. године, једногласно је донело следећу:

ОДЛУКУ

I

Покреће се поступак за избор др Бориса Писинова у звање научни сарадник.

II

За чланове Комисије за оцену испуњености услова за избор у научно звање кандидата из става I именују се:

1. др Сања Ђуровић, научни сарадник
Институт за заштиту биља и животну средину, Београд,
2. др Славиша Стајић, ванредни професор
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет,
3. др Јована Благојевић, научни сарадник
Институт за заштиту биља и животну средину, Београд.



Доставити:

- члановима Комисије
- архиви Научног већа
- архиви Института

ПРИЛОГ 8. Менторства и учешћа у комисијама за одбрану завршних радова на ДАС, САС, МАС и основним студијама

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/22-9.1.
Датум: 23.12.2020. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 23.12.2020. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднео **БОРИС ПИСИЧОВ**, дипл. хемичар, под насловом: «**ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКА, НУТРИТИВНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА КОБАСИЦА У ТИПУ ФРАНКФУРТЕРА ОД МЕСА ИЗЛУЧЕНИХ КОЗА**», именују се:

1. др Славиша Стајић, доцент
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Душан Живковић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. др Снежана Ивановић, научни саветник
Научног института за ветеринарство Србије у Београду,
4. др Игор Томашевић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
5. др Милиша Антић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета и
6. др Владимир Курћубић, ванредни професор
Агрономског факултета Универзитета у Крагујевцу.

II Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Наставно-научном већу факултета извештај о оцени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН



(Проф. др Душан Живковић)

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

ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидата **БОРИСА ПИСИЧОВА**, одржане на дан 18.05.2021. године, под насловом: «**ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКА, НУТРИТИВНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА КОБАСИЦА У ТИПУ ФРАНКФУРТЕРА ОД МЕСА ИЗЛУЧЕНИХ КОЗА**».

Комисију за одбрану докторске дисертације сачињавају:

1. др Славиша Стајић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Душан Живковић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
3. др Снежана Ивановић, научни саветник Научног института за ветеринарство Србије у Београду, члан
4. др Игор Томашевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
5. др Милиша Антић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан и
6. др Владимир Курћубић, ванредни професор Агрономског факултета Универзитета у Крагујевцу, члан.

Комисија је за председника изабрала проф. др Душана Живковића.

Председник Комисије је упознао присутне са биографским подацима кандидата и подацима о досадашњем његовом раду, а затим позвао кандидата да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.

Кандидат је изнео садржај своје дисертације, методе које је применио, посебно истако научне доприносе и изнео закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.

По завршеном излагању кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези изнетих тврдњи у тексту дисертације и током излагања.

Кандидат је дао одговоре на питања која су му постављена и пружно тражена објашњења.

Пошто је кандидат позитивно одговорио на сва постављена питања у вези са докторском дисертацијом, Комисија се позвала ради доношења одлуке.

После већања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је кандидат одбрањено докторску дисертацију.

Одбраном докторске дисертације кандидат је завршио докторске студије и стекао научни назив **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕЊЕРСТВО**.

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:

1. Душан Живковић председник
2. Владимир Курћубић ментор
3. Снежана Ивановић члан
4. Игор Томашевић члан
5. Милиша Антић члан
6. Владимир Курћубић члан

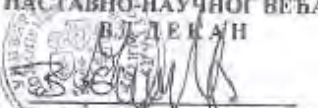
На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година) и члана 63. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно - научно веће факултета на седници одржаној 29.01.2025. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за одбрану докторске дисертације коју је поднела САРА РАЛИЋ, мастер, под насловом: «АНАЛИЗА ИНТРИНЗИЧНИХ И ЕКСТРИНЗИЧНИХ КАРАКТЕРИСТИКА КВАЛИТЕТА СВИЊСКОГ И ГОВЕЂЕГ МЕСА», именују се:

1. др Нада Шмигић, редовна професорка
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Славиша Стајић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. др Весна Ђорђевић, научна саветница
Института за хигијену и технологију меса у Београду,
4. др Мирјана Димитријевић, редовна професорка
Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду и
5. др Владимир Курћубић, редовни професор
Агрономског факултета у Чачку Универзитета у Крагујевцу,

II На ову одлуку, о именовању Комисије за одбрану докторске дисертације, сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
В. ДЕКАН

(Проф. др Владо Бодановић)

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

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година) и члана 63. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно - научно веће факултета на седници одржаној 25.01.2023. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за одбрану докторске дисертације коју је поднео СТЕФАН СИМУНОВИЋ, мастер, под насловом: «ОПТИМИЗАЦИЈА ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ ТРАДИЦИОНАЛНИХ ФЕРМЕНТИСАНИХ КОБАСИЦА ПРИМЕНОМ САВРЕМЕНИХ МЕТОДА СЕНЗОРНЕ АНАЛИЗЕ», именују се:

1. др Душан Живковић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Нада Шмигић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. др Славиша Стајић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
4. др Весна Ђорђевић, научни саветник
Института за хигијену и технологију меса у Београду и
5. др Никола Станић, виши научни сарадник
Институт за сточарство у Београду.

II На ову одлуку, о именовању Комисије за одбрану докторске дисертације, сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Душан Живковић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/13-7.2.
Датум: 28.12.2022. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година) и члана 63. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно - научно веће факултета на седници одржаној 28.12.2022. године, донело је

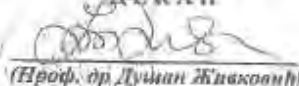
ОДЛУКУ

I У Комисију за одбрану докторске дисертације коју је поднео **ЈОВАН ИЛИЋ**, магистар, под насловом: **«УТИЦАЈ РАЗЛИЧИТИХ КУЛИНАРСКИХ МЕТОДА НА ПАРАМЕТРЕ ОРАЛНОГ ПРОЦЕСИРАЊА ХРАНЕ»**, имену у се:

1. др Никола Томић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Славиша Стајић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. др Мирјана Пешић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
4. др Владимир Томовић, редовни професор
Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду и
5. др Мирјана Лукић, научни сарадник
Института за хигијену и технологију меса у Београду.

II На ову одлуку, о именовању Комисије за одбрану докторске дисертације, сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН


(Проф. др Душан Жилковић)

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

ФАКУЛТЕТ ВЕТЕРИНАРСКЕ МЕДИЦИНЕ
Бр. 01-12/11
21.09.2022. године
Београд

На основу члана 73. и 74. Статута факултета, Наставно научно веће на својој 233. седници од 21.09.2022. године, донело је следећу

ОДЛУКУ

На основу извештаја Комисије за оцену завршене докторске дисертације **мр Наталија Мићовић** под насловом: **«Утицај различитих начина на квалитет кобасина у типу франкфуртера произведених са смањеним садржајем нитрита»**, имене у се Комисија за одбрану у саставу:

1. др Неђељко Карабасић, ред. проф., - председник Комисије
Факултет ветеринарске медицине
2. др Силвана Стајковић, доцент
Факултет ветеринарске медицине
3. др Славиша Стајић, ван. проф.,
Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

Веће научних области медицинских наука Универзитета у Београду, на својој седници одржаној дана 08.12.2020. године донело је следећу одлуку: број: 02-01 Врх: 01206-1920/2-20 ТК

ДАЈЕ СЕ сагласност на предлог теме докторске дисертације:

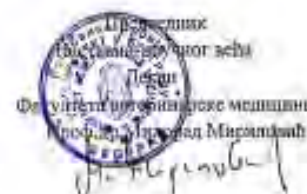
Кандидат:

Мр Наталија Мићовић.

Наслов теме: **«Утицај различитих начина на квалитет кобасина у типу франкфуртера произведених са смањеним садржајем нитрита»**

Смјело одлучи 06 број: 150-58/XIV-12 који је донео Сенат Универзитета на седници одржаној 27.10.2010. године извештавамо Вас да је **мр Наталија Мићовић**, објавила рад:

Antioxidant potential of herbs and spices in nitrite-reduced frankfurter sausages
Natalie Mićović, Vladimir Tomović, Branko Suvajdžić, Nenadja Miletić, Silvana Stajković, Neđeljko Karabasić, Mirjana Dimarijević, and Dragana Vasiljević
FLEISCH WIRTSCHAFT 12.2021
Received: 13 September 2021 | reviewed: 12 October 2021 | revised: 4 November 2021 | accepted: 12 November 2021

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

Факултет ветеринарске медицине
Проф. др Душан Жилковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/22-6.1.
Датум: 23.12.2020. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета и члана 44. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 23.12.2020. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену научне заснованости теме докторске дисертације коју је поднео **СТЕФАН СИМУНОВИЋ**, мастер, под насловом: **«ОПТИМИЗАЦИЈА ПРОЦЕСА ПРОИЗВОДЊЕ ТРАДИЦИОНАЛНИХ ФЕРМЕНТИСАНИХ КОБАСИЦА ПРИМЕНОМ САВРЕМЕНИХ МЕТОДА СЕНЗОРНЕ АНАЛИЗЕ»**, именују се:

1. др Игор Томашевић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Илија Ђекић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
3. др Славиша Стајић, доцент Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета и
4. др Весна Ђорђевић, научни саветник
Института за хигијену и технологију меса у Београду.

II Комисија бира председника из реда својих чланова.

III Кандидат брани предложену тему докторске дисертације пред Комисијом и другим присутним лицима, на усменој одбрани у року не дужем од 15 (петнаест) дана од дана формирања Комисије.

Пре писања извештаја о научној заснованости теме докторске дисертације, кандидат је дужан да пред именованом Комисијом и евентуално другим присутним лицима одбрани пријављену тему.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Душан Живковић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/20-3.1.
Датум: 27.09.2023. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета и члана 44. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 27.09.2023. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену научне заснованости теме докторске дисертације коју је поднео **ЧАБА СИЛАЋИ**, мастер, под насловом: **«УТИЦАЈ ДОДАТКА МИКРО- И МАКРОАЛГИ НА КВАЛИТЕТ И ФУНКЦИОНАЛНО-ТЕХНОЛОШКА СВОЈСТВА ПОЛУПРОИЗВОДА И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА»**, именују се:

1. др Игор Томашевић, редовни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета,
2. др Славиша Стајић, ванредни професор
Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета и
3. др Весна Ђорђевић, научни саветник
Института за хигијену и технологију меса у Београду.

II Комисија бира председника из реда својих чланова.

III Кандидат брани предложену тему докторске дисертације пред Комисијом и другим присутним лицима, на усменој одбрани у року не дужем од 15 (петнаест) дана од дана формирања Комисије.

Пре писања извештаја о научној заснованости теме докторске дисертације, кандидат је дужан да пред именованом Комисијом и евентуално другим присутним лицима одбрани пријављену тему.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Душан Живковић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11/30-2
Датум: 19. 9. 20 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Марија Ивановић, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија,
одржане на дан 30. 09. 2024., под насловом: «Технолошка и
сензорна својства левапа са додатком алги Wakame
(Undaria pinnatifida)».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Датум: Симојет, ментор,
2. Јован: Симојет, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11/30-2
Датум: 19. 9. 20 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Богдан Симиновић, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија / Прехрамбени инжинијеринг,
одржане на дан 29. 09. 2023., под насловом: «Промена садржаја
испарљивих једињења филета лососа током квалитет
сезамовог».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Датум: Симојет, ментор,
2. V. A. S. S. S., члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/183-2

Датум: 28 20 2023 године

0 SEP 2023

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Данице Глушчевић, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбени инжињеринг,
одржане на дан 28.09.2023. под насловом: « Могућност
употребе слузиз из чна семенки у производњи
кечапа са смањеним садржајем кхинске олице ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Антонија Сивајић, ментор,
2. Борис Митић, члан,
3. _____, члан,

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/183-2

Датум: 5 20 2023 године

- 5 JUL 2023

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Никола Филиповић, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија,
одржане на дан 18.04.2023. под насловом: « Технолошка и
сензорна својства ћелулозе са додатком кхинне
са пермезом ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Антонија Сивајић, ментор,
2. Борис Митић, члан,
3. _____, члан,

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2147-2
Датум: 20 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Душана Ђођевића, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија,
одржане на дан 14.09.2022. под насловом: Утицај времена
екстракције протеина меса кулињском сољу на
технолошка својства неких емулзија бездодатних фосфата

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

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

КОМИСИЈА:

1. Габријела Ђођевић, ментор,
2. Драгана Ђођевић, члан,
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2147-2
Датум: 20 године

Образац б.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Марије Рукит, уписаног/е на
студијски програм Прехрамбена технологија,
одржане на дан 30.09.2022. под насловом: Технолошка
својства топлоталечених филмова од природних
складних у - скринг филмова

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

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 9 (девет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Габријела Ђођевић, ментор,
2. Драгана Ђођевић, члан,
3. Р. Стефановић, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране специјалистичког рада на Пољопривредном факултету

студента Светлана Јорговић, уписаног/е на
студијски програм Преправљива технологија - хемија хране,
одржане на дан 30.05.2023, под насловом: «Технички методи
у бовару, селекцији и пилећим инкубраторима».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Мило, ментор,
2. Дарина Радјич, члан,
3. Билана Радјич, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Катарина Грчић, уписаног/е на
студијски програм Преправљива технологија,
одржане на дан 15.05.2025, под насловом: «Могућности
повишења нутритивног својства преко
сир меса».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Дарина Радјич, ментор,
2. Дарина Радјич, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 1125-2
Датум: __. __. 20__ године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Михаило Неговановић, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 30.09.2024., под насловом: « Влажно
сељени и саламурени производи од меса ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Даблица Ђиђић, ментор,
2. Јованка Ђукић, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11229-2
Датум: 22.09.2022 године
ТА 170163

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Матија Ивоновић, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА,
одржане на дан 29.09.2022, под насловом: « Полупроизводи
од меса са ароматизацијом нутритивним сајтузика ».

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

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

КОМИСИЈА:

1. Даблица Ђиђић, ментор,
2. Јованка Ђукић, члан.

NUTRITIONAL EVALUATION OF COOKED SAUSAGES IN THE MARKET OF THE REPUBLIC OF SERBIA USING THE NUTRI-SCORE METHODOLOGY

Tamara Stamenic¹, Maja Petričević¹, Slađana Šobajčić², Slaviša Stajić³, Nikola Stanišić¹, Tanja Kešić¹, Vladimir Živković¹

¹Institute for Animal Husbandry, Autoput Beograd - Zagreb 16, 11080 Belgrade, Serbia

²University of Belgrade, Faculty of Pharmacy, Department of Bromatology, Vojvode Stepe 450, 11221 Belgrade, Serbia

³University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Food Technology, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

Corresponding author: Tamara Stamenic, tstamenic169@gmail.com

Original scientific paper

Abstract: Enhancing diet quality is a recognized strategy for reducing the burden of non-communicable diseases (NCDs), making it a primary focus of public health policies worldwide. The Nutri-Score, a front-of-pack labeling logo utilizing five color-coded letters (A, B, C, D, E), has been established as a means to assist consumers in promptly identifying healthier prepackaged foods within a given food category. It has a positive influence in terms of consumer awareness, perception, comprehension, and purchasing behavior and potentially contributes to a decrease in the prevalence of NCDs. The objective of this research was to assess the Nutri-Score of finely and coarsely ground cooked sausages available in the Serbian market. To accomplish this, a total of 189 packaged cooked sausages from the eight largest supermarket chains in the Belgrade region of the Republic of Serbia were analyzed. The sausages were evaluated using the Nutri-score method and categorized accordingly. The results of the Nutri-Score analysis revealed that only 1.1% of the cooked sausages fell into Group C, while 62.4% were classified as Group D, and 36.5% were classified as Group E. The reduction of sodium and saturated fatty acids, which are major contributors to unfavorable Nutri-scores in cooked sausages, is crucial due to their significant presence, often leading to their classification as "unhealthy foods."

Key words: Nutri-score, front-of-pack labelling, cooked sausages, saturated fatty acids



Original scientific paper

Sensory quality, oxidative stability, textural and fatty acid profile of nitrite-reduced kulen fermented sausage during ripening

Stefan Simunović^a, Vesna Ž. Đorđević^a, Sara Simunović^a, Daniel Franco^b, Slaviša Stajić^c and Igor Tomažević^{a*}

^a Institute of Meat Hygiene and Technology, Kačanskih 13, 11000, Belgrade, Serbia

^b Department of Chemical Engineering, Campus Vida, Universidade de Santiago de Compostela, 15782 Santiago de Compostela, Spain

^c University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080, Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Keywords:

Nitrites
Kulen
Texture
Oxidative stability
Paprika
Nutritional value

ABSTRACT

The aim of the study was to investigate the effect of nitrite reduction on oxidative stability, chemical composition, textural and sensory properties of traditional kulen sausage. In total, three batches of kulen were made. The control batch (C) contained 110.0 mg/kg of sodium nitrite (NaNO₂), the second (R1) batch contained 55 mg/kg of NaNO₂, while the third (R2) was produced without nitrites. Nitrite removal from the sausage formulation significantly affected oxidative stability, while the reduction of nitrite from 110 mg/kg to 55 mg/kg did not affect the oxidative stability of the product. When it comes to texture, complete removal of nitrite from kulen resulted in significantly lower values of hardness, gumminess and chewiness. Sensory scores for colour were similar between all analysed batches. However, scores for aroma, taste, consistency and overall acceptability were significantly lower in R2 batch sausages. At the same time, scores of all investigated sensory parameters were similar for sausages formulated with 110 mg/kg and 55 mg/kg of NaNO₂.

1. Introduction

Fermented sausages are products with long tradition of manufacturing in the Europe. Traditionally, they are produced using a combination of hurdles which all together contribute to the safety of the product. These include salting, drying, fermentation, sometimes smoking and addition of different additives and spices. One of the most commonly used additives in industrial processed meat production is nitrite salts. Nitrite salts are used in the form of sodium nitrite (NaNO₂) or potassium nitrite (KNO₂). Their use is very important in terms of development of bright red colour of meat and antimicrobial activ-

ity against *Clostridium botulinum* (Đorđević et al., 2019). In addition, nitrites are powerful antioxidants and may improve taste of the product (Simunović et al., 2022). Hence, nitrites and nitrates are recognized by the meat industry as irreplaceable additives, especially due to their effect on the development of the characteristic bright red colour of cured meat.

Consumers are more interested in products produced without additives because they are more aware of their negative impact on human health (Simunović et al., 2022). Therefore, food companies, in addition to initiatives aimed at reducing greenhouse gas emissions, are changing their marketing

*Corresponding author: Stefan Simunović, stefan.simunovic@inmes.rs

Paper received August 14th 2023. Paper accepted August 17th 2023.
Published by Institute of Meat Hygiene and Technology — Belgrade, Serbia
This is an open access article under CC BY licence (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>)

ПРИЛОГ 10. Учешће на научним скуповима

УНИВЕРЗИТЕТ У КРАГУЛЕВЦУ
АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ У ЧАЧКУ
Број: 2340/2 - XIX
Чачак, 15.11.2024. године

На основу члана 67(1) Статута Факултета (број: 85/1 од 19.01.2022. године), а на предлог
декана Факултета,

Наставно-научни веће Агрономског факултета у Чачку, на седници одржаној 15.11.2024.
године, донело

ОДЛУКУ

1. Даје се сагласност на организовање III Међународног Симпозијума о биотехнологији
на Агрономском факултету у Чачку у 2024. год. које ће се одржати од 13-14. марта
2025. године.

2. Организатор научног скупа III Међународног Симпозијума о биотехнологији на
Агрономском факултету у Чачку у 2025. години, је Агрономски факултет у Чачку, са
суперорганизаторима:

1. Biotechnological Faculty, University of Ljubljana
2. Faculty of Agriculture and Life Sciences, University of Maribor
3. Faculty of Agronomy, University of Zagreb
4. Faculty of Agrobiotechnical Sciences, University of Josip Juraj Strossmayer in Osijek
5. Faculty of Agriculture and Food, University of Sarajevo
6. Faculty of Agronomy and Food Technology, University of Mostar
7. Biotechnological Faculty, University of Montenegro
8. Faculty of Agricultural Sciences and Food, University of Skopje
9. Faculty of Agriculture, University of Banja Luka
10. Faculty of Agriculture, University of Novi Sad
11. Faculty of Agriculture, University of Belgrade

3. Организациони одбор научног скупа II Међународног Симпозијума о
биотехнологији на Агрономском факултету у Чачку у 2024. години, чији је организатор
Агрономски факултет у Чачку, имањују се:

1. Prof. Dr Pavle Matković, Serbia, president
2. Dr Miroš Ž. Petrović, secretary
3. Dr Vladimir Dosković, associate professor
4. Dr Nenad Pavlović, assistant professor
5. Dr Nemanja Miletić, associate professor
6. Dr Igor Đurović, assistant professor
7. Dr Milević Bojović, Serbia, assistant professor
8. Dr Radmila Ilić, Serbia, assistant
9. Kristina Marković, Serbia, research associate

3. У Почасни одбор научног скупа III Међународног Симпозијума о биотехнологији
на Агрономском факултету у Чачку у 2025. години, чији је организатор Агрономски факултет у
Чачку, имањују се:

- Prof. Dr Marina Pintar, Slovenia
Prof. Dr Andrej Boncina, Slovenia
Prof. Dr Branko Kramberger, Slovenia
Prof. Dr Tomaž Langerhofs, Slovenia
Prof. Dr Aleksandar Mešić, Croatia
Prof. Dr. Marija Cerjak, Croatia
Prof. Dr Ivica Kisić, Croatia
Dr Kristina Kijak, Croatia
Prof. Dr Krzysztof Zmied, Croatia
Prof. Dr Zvonko Antunović, Croatia
Prof. Dr Cosmin Soliman, Romania
Prof. Dr Muhamud Bekri, B&H
Prof. Dr Enisa Omanović-Mikličanin, B&H
Prof. Dr Ivan Osirović, B&H
Prof. Dr Zlatan Kovačević, B&H
Prof. Dr Željko Vučko, B&H
Prof. Dr Adrijana Filipović, B&H
Prof. Dr Božilarka Marković, Montenegro
Prof. Dr Sanja Radonjić, Montenegro
Prof. dr Miro Markovski, North Macedonia
Prof. Dr Vjekoslav Tamsković, North Macedonia
Prof. Dr Ivana Janeska-Stamenković, North Macedonia
Prof. Dr Dragutin Dukić, Serbia
Prof. Dr. Nenad Magazin, Serbia
Prof. Dr Nedeljko Tica, Serbia
Prof. Dr Branko Čupina, Serbia
Prof. Dr Vlado Bogdanović, Serbia
Prof. dr Vladimir Jakovljević, Serbia
Prof. dr Vladimir Živković, Serbia
Dr Darko Jevremović, Serbia
Dr Marijana Pušaković, Serbia

4. У програмски одбор научног скупа III Међународног Симпозијума о биотехнологији на
Агрономском факултету у Чачку у 2025. години, чији је организатор Агрономски факултет у
Чачку, имањују се:

- Prof. Dr Vladimir Kurčić, Serbia, Chair
Prof. Dr Tamo Mihalević, Serbia
Prof. Dr Barbara Jeršek, Slovenia
Prof. Dr Prodrag Puhlik, Croatia
Prof. dr Danijela Bursać Kovačević, Croatia
Prof. Dr. Aleksandar Mešić, Croatia
Prof. Dr. Marija Cerjak, Croatia

Prof. Dr Žvonko Antunović, Croatia
 Dr Kristina Kljak, Croatia
 Prof. Dr Zoran M. Jovović, Montenegro
 Prof. Dr Sanja Radonjić, Montenegro
 Prof. Dr Gjoko Bunevski, North Macedonia
 Prof. Dr Ivana Janeska-Stamenkoska, North Macedonia
 Prof. Dr Enisa Otmanović-Mikićević, B&H
 Prof. Dr Tamara Grabić, B&H
 Prof. Dr Željko Yalko, B&H
 Prof. Dr Enver Karalime, B&H
 Prof. Dr Amer Garić, B&H
 Prof. Dr Adrijana Filipović, B&H
 Prof. dr Dragomir Valchev, Bulgaria
 Prof. dr Suzana Jovanović-Santa, Serbia
 Prof. dr Milan Mitić, Serbia
 Prof. dr Igor Tomasević, Serbia
 dr Slavica Stajić, Serbia
 Prof. Dr Dragan Vasilev, Serbia
 Prof. Dr Nedeljko Karanavil, Serbia
 Prof. Dr Marko Čimović, Serbia
 Prof. Dr Natalija Frntić, Serbia
 Dr Nikola Dečić, Serbia
 Dr Nikola Stanić, Serbia
 Dr Ivana Branković-Lazić, Serbia
 Dr Darko Jayrenović, Serbia
 Dr Vesna Đorđević, Serbia
 Dr Čedomir Radović, Serbia
 Prof. Dr Vlado Bogdanović, Serbia
 Dr Nenad Magazić, Serbia
 Prof. Dr Vladimir Jakovljević, Serbia
 Prof. Dr Vladimir Živković, Serbia
 Prof. Dr Branka Čupina, Serbia
 Dr Natala Toljacić, Serbia
 Dr Marijana Petaković, Serbia
 Prof. Dr Luka Mandić, Serbia
 Prof. Dr Mihail Petrović, Serbia
 Prof. Dr Vladeta Stević, Serbia
 Prof. Dr Sočana Tureković, Serbia
 Prof. Dr Tomislav Trisović, Serbia
 Prof. Dr Gordana Šekularac, Serbia
 Prof. Dr Andrej Bončina, Slovenia
 Prof. Dr Milunka Madić, Serbia
 Prof. Dr Snježana Bošković-Bogosavljević, Serbia
 Prof. Dr Goran Đugalić, Serbia
 Prof. Dr Ljiljana Bošković-Raković, Serbia
 Prof. Dr Radojica Đoković, Serbia
 Prof. Dr Bojana Vujković, Serbia
 Prof. Dr Mladen Garić, Serbia
 Prof. Dr Jelena Mladenović, Serbia
 Dr Ivan Gilić, Serbia
 Dr Jelena Matković, Serbia

Dr Milan Nikolić, Serbia
 Dr Dragan Vujić, Serbia
 Dr Simeon Rakonjac, Serbia
 Dr Mirjana Radovanović, Serbia
 Dr Dalibor Tomić, Serbia
 Dr Vesna Đurović, Serbia
 Dr Vesna Matejić, Serbia
 Vera Vukosavljević, MSc, Serbia
 Dragan Đurović, MSc, Serbia
 Miloš Marjanović, MSc, Serbia
 Jelena Pantović, BSc (Hons), Serbia

Достављено:

- Одбору
- Архиви







ПРИЛОГ 11. Рецензије радова у научним часописима

Slaviša Stajić

From: Polish Journal of Food and Nutrition Sciences [kontakt@editorialsystem.com]
Sent: 7. mart 2022 17:45
To: Stajic Slavisa
Subject: Review of the manuscript number PJFNS-00041-2022-01

Dear Dr. Stajic Slavisa,

Thank you for sending us the review of: Effect of the addition of dietary fiber from soybean (Glycine max) hull on the nutritional, physicochemical and nutraceutical quality of Frankfurter sausages (PJFNS-00041-2022-01).

Kindest regards,
Zeb Pietrasik
Section Editor
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

Slaviša Stajić

From: Polish Journal of Food and Nutrition Sciences [kontakt@editorialsystem.com]
Sent: Monday, March 13, 2023 1:24 PM
To: Stajic Slavisa
Subject: Review of the manuscript number PJFNS-00022-2023-01

Dear Dr. Stajic Slavisa,

Thank you for sending us the review of: A comparison of the quality of selected meat products and their plant-based analogs (PJFNS-00022-2023-01).

Kindest regards,
Zeb Pietrasik
Section Editor
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

Slaviša Stajić

From: Food Science and Technology International [onbehalf@manuscriptcentral.com]
Sent: 4. november 2020 13:57
To: stjajic@agrifbg.ac.rs
Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID FSTI-19-0860.R1 for Food Science and Technology International

04-Nov-2020

Dear Mr. Stajic:

Thank you for reviewing manuscript # FSTI-19-0860.R1 entitled "Inulin gelled emulsion as a fat replacer and fiber carrier in healthier Bologna sausage" for Food Science and Technology International.

Slaviša Stajić

From: SCIndexs Asistent [ceoncees@gmail.com]
Sent: Tuesday, April 9, 2024 12:05 PM
To: Slaviša Stajić
Subject: [JOAS][ID 48638] Article Review Acknowledgement

Slaviša Stajić:

Thank you for completing the review of the submission, "EFFECT OF BREED ON SLAUGHTER TRAITS, CARCASS CHARACTERISTICS AND MEAT QUALITY OF HOLSTEIN FRIESIAN, EASTERN ANATOLIAN RED AND THEIR CROSSBREED (F1) BULLS FED IN HIGH ALTITUDE," for Journal of Agricultural Sciences (Belgrade). We appreciate your contribution to the quality of the work that we publish.

Snežana Oljača
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
soljaca@agrifbg.ac.rs

Slaviša Stajić

From: am.meatsci.0.83e6b63eaal525@editorialmanager.com on behalf of Meat Science [am@editorialmanager.com]
Sent: Friday, June 9, 2023 2:48 PM
To: Slaviša Stajić
Subject: Thank you for reviewing for Meat Science

Manuscript Number: MEATSCI-D-23-00347

Effect of sodium salt on meat products and reduction sodium strategies — A review

Ji Wang; Xu-Hui Huang; Yu-Ying Zhang; Shengjie Li; Xiuping Dong; Lei Qin

Dear Professor Stajić,

Thank you for reviewing the above referenced manuscript. I greatly appreciate your contribution and time, which not only assisted me in reaching my decision, but also enables the author(s) to disseminate their work at the highest possible quality. Without the dedication of reviewers like you, it would be impossible to manage an efficient peer review process and maintain the high standards necessary for a successful journal.

Slaviša Stajić

From: Italian Journal of Animal Science [onbehalf@manuscriptcentral.com]
Sent: 7. september 2021 15:42
To: stjajic@agrifbg.ac.rs
Cc: nizza@unina.it
Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID TJAS-2021-0355 for Italian Journal of Animal Science

07-Sep-2021

Dear Dr Slaviša Stajić:

Thank you for reviewing the above manuscript, entitled "Influence of dietary combinations of Amphora coffeaeformis with linseed oil or sunflower oil on performance, fatty and amino acid profiles, oxidative stability and meat quality of broiler chickens" for Italian Journal of Animal Science.



REVIEW CONFIRMATION CERTIFICATE

We are pleased to confirm that

Slavisa Stajic

has reviewed 20 papers for the following MDPI journals in the period 2022–2025:

Foods, Applied Sciences, Molecules, Gels

S. Tochev

Stefan Tochev, Chief Executive Officer

26 May 2025



MDPI is a publisher of open access, international, academic journals. We rely on active researchers, highly qualified in their field to provide review reports and support the editorial process. The criteria for selection of reviewers include: holding a doctoral degree or having an equivalent amount of research experience; a national or international reputation in the relevant field; and having made a significant contribution to the field, evidenced by peer-reviewed publications.

ПРИЛОГ 12. Допринос академској и широј заједници

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 28819
Датум: 26.06.2024. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 29. Статута Пољопривредног факултета, декан дана 26.06.2024. године, доноси

РЕШЕЊЕ О ИМЕНОВАЊУ ЧЛАНОВА И ЗАМЕНИКА ЧЛАНОВА РАДНЕ ГРУПЕ ЗА РАСПОДЕЛУ СРЕДСТАВА ЗА ИНСТИТУЦИОНАЛНЕ ПРОЈЕКТЕ

I ИМЕНУЈУ СЕ за чланове и заменике чланова Радне групе за расподелу средстава за институционалне пројекте:

Др Славољуб Леквић, редовни професор	члан	Институт за
Др Илијка Пећинар, ванредни професор	заменик	ратарство и повртарство
Др Драган Николић, редовни професор	члан	Институт за
Др Мирјана Румл, ванредни професор	заменик	жортикултуру
Др Божидар Рашковић, редовни професор	члан	Институт
Др Бојан Стојановић, редовни професор	заменик	за зоотехнику
Др Ружица Стричевић, редовни професор	члан	Институт за
Др Лазар Катућеровић, доцент	заменик	земљиште и мелiorације
Др Биљана Видовић, ванредни професор	члан	Институт за
Др Бојана Шпировић Трифуновић, асистент	заменик	фитомедицину
Др Владимир Павловић, редовни професор	члан	Институт за
Др Зоран Милеусевић, редовни професор	заменик	пољопривредну технику
Др Славиша Стајић, ванредни професор	члан	Институт за прехранбену
Др Немања Мирковић, доцент	заменик	технологију и биохемију
Др Марија Николић, доцент	члан	Институт за
Др Владимир Засић, редовни професор	заменик	агрономију

II Задатак Радне групе је да размотри и предложи начин расподеле средстава по основу институционалног финансирања.

III Ово решење ступа на снагу даном доношења.

Образложење

Институт за прехранбену технологију и биохемију и Институт за ратарство и повртарство доставили су предлог да се промени начин расподеле средстава које Министарство упућује истраживачима као плату за науку.

На састанку Колегијума, одржаном 10.05.2024. године, договорено је да се формира Радна група са задатком да размотри досадашње критеријуме и достави предлог нових критеријума за расподелу средстава за институционалне пројекте, као и да Наставно – научна већа института доставе предлоге по једног члана и једног заменика члана Радне групе.

Сходно изнетом, одлучено је као у диспозитиву.


(Проф. др Душан Јанковић)

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ИНСТИТУТ ЗА Прехрамбену технологију и биохемију
Број:
Дана:

ПРИМЉЕНО
04 SEP 2024
Служба: _____
Потпис: _____
Место: _____

ДЕКАНУ

Предмет: Предлагање чланова одбора и комисија Факултета

На седници Већа Института за прехрамбену технологију и биохемију одржаној 03.09.2024. године, предложени су кандидати за чланове сталних одбора и комисија Факултета:

Назив одбора и комисија	Име, презиме, звање предложеног члана
ОДБОР ЗА НАСТАВУ	Саша Деснић, ванредни професор
- Разматра сва питања везана за наставу, посебно предлоге за измене наставних планова и програма и увођење нових предмета. - Одбор има 8 чланова, са сваког института по једног.	
ОДБОР ЗА ДОКТОРСКЕ СТУДИЈЕ	Билана Рабеновић, редовни професор Небојша Пантелић, ванредни професор
- Разматра питања везана за докторске студије, припрема и предлаже Већу Факултета доношење конкретних одлука. - Одбор има 8 чланова, са сваког института по једног.	
ОДБОР ЗА РАЗВОЈ, НАУЧНУ И СТРУЧНУ САРАДЉУ	Владислав Рац, ванредни професор
- Разматра питања везана за развој, научну и стручну сарадњу. - Одбор има 8 чланова, са сваког института по једног, који између себе бирају председника.	
ОДБОР ЗА ИЗДАВАЧКУ ДЕЛАТНОСТ	Никола Томић, редовни професор
- Разматра и одобрава штампање, издавање и продају уџбеника, скрипти, монографија и другог уџбеничког материјала и предлаже доношење аката којима се уређује издавачка делатност. - Одбор има 10 чланова, и то: по једног представника са сваког института, продекан за наставу и шеф Библиотеке.	
КОМИСИЈА ЗА СПРОВОЂЕЊЕ ПРИЈЕМНИХ ИСПИТА	Милиша Антић, редовни професор Ивана Средовић Игњатовић, ванредни професор
- Обавља послове везане за припремање и организовање пријемних испита. - Комисију чине председник и 6 чланова, који се бирају према предметима који се полажу на пријемном испиту.	
КОМИСИЈА ЗА МЕЂУНАРОДНУ САРАДЉУ	Немања Мирковић, доцент
- Разматра питања везана за међународну сарадњу. - Комисија има 8 чланова, са сваког института по једног, који између себе бирају председника.	
КОМИСИЈА ЗА ОБЕЗБЕЂИВАЊЕ, ПРАЋЕЊЕ И УНАПРЕЂЕЊЕ КВАЛИТЕТА	Милиша Мирковић, ванредни професор

заменик	Божидар Удовички, асистент са докторатом
- Сваки институт предлаже по једног члана и заменика члана из реда наставних особља.	
КОМИСИЈА ИЗБОРНОГ ВЕЋА	Тања Петровић, редовни професор
- Комисија има 9 чланова, од којих 8 представника института из реда редовних професора.	
ОДБОР ЗА ПЛАНИРАЊЕ И РАЗВОЈ ОДПО "РАДМИЛОВАЦ"	Александар Петровић, ванредни професор
- По једног члана Одбора бирају Већа института, а исто лице може поново бити бирано за члана.	
КОМИСИЈА ЗА НОРМАТИВНУ ДЕЛАТНОСТ	Весна Радојичић, редовни професор
- Комисија има 8 чланова, са сваког института по једног, које предлажу наставно-научна већа института из реда наставника.	
КОМИСИЈА ЗА СТАМБЕНА ПИТАЊА	Слава Стајић, ванредни професор
члан	
заменик	Милена Пантић, ванредни професор
- Сваки институт предлаже по једног члана и заменика члана.	
РУКОВОДИЛАЦ студijsког програма / модула докторских студија:	Мирјана Пешић, редовни професор
(назив)	
- Из реда наставника који испуњавају услове да изводе наставу на докторским студијама.	

Руководилац основних - Ивана Средовић Игњатовић-ванредни професор I год,
Тијана Урошевић-ванредни професор II год
Руководилац мастер - Мирјана Демић, редовни професор
Руководилац специјалистичких - Зорница Радловић, редовни професор
Мултидисциплинарно веће - Илија Ђекић-редовни професор
Јелена Поповић Ђорђевић-редовни професор

Председник ННВ
Института за прехрамбену технологију и биохемију
Проф. др Јелена Миочиновић

Јелена Миочиновић

АД „Новосадски сајам“
Служба за оцену квалитета
Број:
25. март 2025. година

АД „НОВОСАДСКИ САЈАМ“ Патски пут 11, Нови Сад, 21000	
Датум издавања	31.03.2025.
Место издавања	Нови Сад
Датум истека	Три месеца

NOVOSADSKI SAJAM
Патски пут 11, Нови Сад, 21000
Тел: 021-483-8649, Факс: 021-483-90-99
Е-пошта: info@nssajam.rs
www.nssajam.rs

На основу члана 45. Статута АД „Новосадски сајам“, генерални директор донео је одлуку о именовању

**КОМИСИЈЕ ЗА ОЦЕНЈИВАЊЕ КВАЛИТЕТА
МЕСА И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА
НА 92. МЕЂУНАРОДНОМ ПОЉОПРИВРЕДНОМ САЈМУ**

Председник:

Проф. др Владимир Тимонић
(Технолошки факултет, Нови Сад)

**Председник
за ферментисане кобасице и сушомеснате производе:**

Др Бранислав Швајћ
(Технолошки факултет, Нови Сад)

Чланови:

Проф. др Славана Стајић
(Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду)

Секретар:

Мирјана Марич
(Технолошки факултет, Нови Сад)

Комисија почиње са радом 28. априла у 08,00 часова на Новосадском сајму, односно по позиви организатора, Службе за оцену квалитета.

Мр Слободан Давидовић

Генерални директор

[Својеручни потписи чланова комисије]



**ПРИВРЕДНА
КОМОРА
СРБИЈЕ**

Регинална привредна комора
Сремског управног округа

ПРИВРЕДНА КОМОРА СРБИЈЕ
РПКС СРЕМСКА МИТРОВИЦА
Бр. 08-08-00419
13.05.2025. год.
22000 СРЕМСКА МИТРОВИЦА
Бр. Београд Петра 1401

Предмет: Решење о именовању Комисије за стручно оцењивање квалитета таминарских куленова на привредно-туристичкој манифестацији 25. "СРЕМСКА КУЛЕНИАДА"

На основу члана 5. Критеријума за пријем учесника и оцењивање квалитета сремског кулена на привредно-туристичкој манифестацији 25. "СРЕМСКА КУЛЕНИАДА" доносим следеће

**РЕШЕЊЕ
О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ
за привредно-туристичкој манифестацији "СРЕМСКА КУЛЕНИАДА"**

за стручно оцењивање квалитета таминарских куленова:

1. Др Бранислав Швајћ, члан
2. Др Предраг Јаковић, члан
3. Др Славана Стајић, члан

и
за оцењивање квалитета кулена по оцени куvara

1. Драгана Вукотића, професионални кувар
2. Анђелка Поповић, професионални кувар
3. Милош Ђаковић, професионални кувар

Са задовољством Вас обавештавам да Привредна комора Србије - Регионална привредна комора Сремске Митровице у сарадњи са Општином Шид и Месном заједницом Бродске организације привредно-туристичку манифестацију 25. "СРЕМСКУ КУЛЕНИАДУ" 08. јуна 2024. г. у Бродану. Циљеви Ваш досадашњи рад у оцењивању квалитета производа од меса, а у жељи да наша манифестација има вредносну оцењивачку комисију желимо да све поднете будите део Комисије за оцену квалитета таминарских куленова на 25. "Сремској кулениади". Задатак Комисије је да на начин предвиђен процедуром оцени пристигле учеснике по таминарским категоријама.

Напомињем да је планирано да се оцењивање део одржи у митароти 06. јуна 2024. године са почетком у 10 часова, а да је термин одржавања свечаног проглашења резултата у суботу 08. јуна у 12 часова на централној бини у Бродану.

Срдчан поздрав,



Директор РПКС Сремске Митровице
Предраг Мудрић

Београд Петра 1401 | 22000 Сремска Митровица | Т: 022 61 87 24 | Е: info@privredna.rs | www.privredna.rs

ПРИЛОГ 13. Сарадња са другим високошколским, научно- истраживачким установама у земљи и иностранству

Агрономски факултет у Чачку
Faculty of Agronomy in Čačak

1978.

www.afc.kg.ac.rs

Цара Душана 34, 32000 Чачак, Србија
Тел./Tel: +381 32/30 34 00 или/og +381 32/30 34 10; Fax: +381 32/30 34 01; E-mail: afdekanat@kg.ac.rs
PIN: 101122442 Магични број: 07281536 IBAN: 02270 Рачун: 840-940666-11 BIC: 840940000-11

Универзитет у Крагујевцу, Србија
University of Kragujevac, Serbia

Цара Душана 34, 32000 Чачак, Србија

ПРЕДМЕТ: Потврда о одржаном предавању по позиву

Потврђујемо да су наставници Пољопривредног факултета Универзитета у Београду

др Игор Томашевић, редовни професор и
др Славиша Стајић, ванредни професор

дана 02. јуна 2022. године у свечаној сали Агрономског факултета у Чачку одржали предавања по позиву за студенте, сараднике и наставнике, на теме:

1. „Компарација Computer vision system-а и традиционалног колориметра за оцењивање боје прехранбених производа анималног порекла“
Предавач: **др Игор Томашевић**, Институт за прехранбену технологију и биохемију, Катедра за технологију анималних производа.
2. „Ферментисање кобасице и функционална храна - сензорски аспекти“
Предавач: **др Славиша Стајић**, Институт за прехранбену технологију и биохемију, Катедра за технологију анималних производа.

На састанку декана и продекана са шефовима Катедре Агрономског факултета у Чачку (у њиховим именима АФ), одржаног 11.05.2022. године, донета је одлука о формирању Лабораторије за сензорску анализу пољопривредних и прехранбених производа. Тада је договорено и одржавање инфо дана, са циљем потпунијег разумевања добробити од будуће сарадње, вишестраног коришћења и већег броја корисника Лабораторије у оснивању.

Као реализатори планираних предавања по позиву изабрани су др Игор Томашевић и др Славиша Стајић. Обзиром на дугогодишњу сарадњу два поменути наставника са истраживачима АФ, **њихова учешће као предавача може се сматрати активношћу на формирању лабораторије**, која се вреднује као резултат према последњем ставу члана 50 Правилника о поступку, начину предносна и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, као квалитативни показатељ приликом избора у научно знање научни саветници, еквивалентно избору у звање редовни професор („Сл. гласник РС”, бр. 24/2016 и 21/2017).

Теме договорене за предавање по позиву за оба наставника биле су директно повезане са оснивањем Лабораторије за сензорску анализу пољопривредних и прехранбених производа, предложени од руководства АФ, заједничком издефинисање и леона истраживачке целокупном аутентичности.

Декан

У Чачку, 15.06.2022. године

Проф. др Томо Милошевић
Предекан за научноистраживачки рад и наставу
Др Владимир Курђубић



Lublin, 29/05/2024

CERTIFICATE

It is hereby certified that Ms. **Patrycja Kinga Skwarek**, a doctoral student at the University of Life Sciences in Lublin, has completed her mobility within the Erasmus+ Programme.

She completed a traineeship at the **University of Belgrade** in the Department of Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture in the period from **20/03/2023 to 18/04/2023**.

The doctoral student's supervisor during the traineeship was **Slaviša Stajić**, PhD, Associate professor.

The certificate is issued at the request of the person concerned.

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W LUBLINIE
INTERNATIONAL EXCHANGE OFFICE
ul. 250 Lwowa 13, 20-040 Lublin, Poland
tel. (+48 81) 445 55 80

International Exchange Office
Erasmus+ Programme
Dagmara Sadowska
Dagmara Sadowska, PhD

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W LUBLINIE / UNIVERSITY OF LIFE SCIENCES IN LUBLIN
Biuło Mobilności Akademickiej / International Exchange Office
Akademicka 13, 20-040 Lublin, POLAND www.up.lublin.pl
tel. (+48 81) 445 55 80 swarnia@up.lublin.pl



ПРИЛОГ 14. Учешће у реализацији пројеката, техничка решења

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник др **Славина Стајић**, учесник на пројекту-има (*Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година*):

- Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту; Интегрална и интердисциплинарна истраживања бр. 46009; циклус истраживања: 2011–2020.
- Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонента хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности; Интегрална и интердисциплинарна истраживања бр. 46010; циклус истраживања: 2011–2020.

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

Београд-Земун
Датум: 09.06.2020.

Шеф Службе за финансијске и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 40/13-12.
Датум: 23.05.2012. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 23.05.2012. године донело је