

**УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
БЕОГРАД-ЗЕМУН**

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У  
БЕОГРАДУ**

**Предмет:** Извештај Комисије за избор сарадника у звање и на радно место асистента за ужу научну област Технолошка микробиологија

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 300/2-3/4 од 30.11.2023. године, образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног сарадника у звање и на радно место асистента за ужу научну област Технолошка микробиологија, у следећем саставу:

1. др Милица Мирковић, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ужа научна област Технолошка микробиологија, председавајући Комисије
2. др Милена Пантић, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ужа научна област Технолошка микробиологија
3. др Тања Берић, редовни професор, Универзитет у Београду, Биолошки факултет, ужа научна област Биологија микроорганизама.

На основу одлуке Декана (бр 371/1 од 30.11.2023.) расписан је конкурс који је објављен у листу „Послови“ бр. 1070 дана 13.12.2023. године. По прегледу достављених пријава на поменути конкурс, Комисија подноси следећи

**ИЗВЕШТАЈ**

На расписани конкурс у листу „Послови“ бр. 1070 дана 13.12.2023. године, за избор у звање и на радно место асистента за ужу научну област Технолошка микробиологија, са пуним радним временом на одређено време од 3 година, пријавила су се два кандидата, Никола Бајчетић, мастер инжењер технологије и Симона Јаћимовић, мастер инжењер технологије.

Кандидати су доставили комплетну документацију у складу са условима конкурса. На основу података из приложених пријава, следи приказ релевантних података о пријављеним кандидатима, а затим закључак Комисије и предлог за избор Изборном већу Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

**1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ**

**Никола Бајчетић**

Кандидат Никола (Драгољуб) Бајчетић је рођен 25.02.1998. године у Београду, где је завршио основну школу и гимназију.

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране, уписао је школске 2016/2017. године. Дипломирао је 2020. године са просечном оценом 9,36 (девет и 36/100) и оценом 10 (десет) на одбрањеном дипломском раду под називом „Антибактеријски потенцијал гљиве *Inonotus obliquus*“, чиме је стекао академски назив дипломирани инжењер технологије.

Кандидат је мастер академске студије уписао школске 2021/2022. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и животне средине. У току школске године положио је све испите предвиђене студијским програмом са просечном оценом 9,00 (девет) и одбранио мастер рад под називом „Биоактивност протеинских екстраката полутврдих сирева са црним тартуфом *Tuber aestivum*” са оценом 10 (десет), чиме је стекао стручни назив мастер инжењер технологије.

Докторске академске студије уписује школске 2022/2023. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија на Катедри за технолошку микробиологију. За потенцијалног ментора именована је др Милица Мирковић, ванредни професор.

Кандидат Никола Бајчетић је 2022. године стекао звање истраживач приправник на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, за ужу научну дисциплину Технолошка микробиологија. Исте године је засновао радни однос на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду преко „Петог позива талентованих младих истраживача-студената докторских академских студија за укључивање у научноистраживачки рад у акредитованим НИО“ (евиденциони број уговора 451-03-68/2022-14/200116).

Поред истраживачког рада, кандидат Никола Бајчетић је био ангажован као студент демонстратор на Катедри за технолошку микробиологију у извођењу практичне наставе студентима основних академских студија на следећим предметима: Општа микробиологија (обавезан предмет, школска година 2021/2022., 2022/2023.), Индустијски микроорганизми у храни анималног порекла (обавезан предмет, школска година 2022/2023.), Пробиотици и пребиотици (обавезан предмет, школска година 2023/2024.), Микробиолошке методе анализе хране (обавезан и изборни предмет, школска година 2021/2022., 2022/2023.), Микробиологија (обавезан предмет, школска година 2022/2023.). Такође, у периоду од 2021-2023. године био је ангажован у креирању и експерименталној реализацији неколико дипломских и мастер радова.

Кандидат је, у улози вође тима, учествовао на „Деветом националном студентском такмичењу у креирању екоиновативних прехрамбених производа у контексту циркуларне економије – Ecotrophelia Србија 2021“ са тимом Ice Biotic, који је освојио прво место са сладоледом од козјег млека са влакнима и инкапсулисаним пробиотским бактеријама. Тим Ice Biotic је учествовао на европском такмичењу Ecotrophelia Europe 2021 које је одржано 24.10.2021. године.

Кандидат Никола Бајчетић је учесник пројекта „ПРИЗМА“ под називом: „Tracking antimicrobial resistance in diverse ecological niches – one health perspective” (акроним: TRACE) који ће се реализовати у периоду од 2023-2026. године.

Кандидат Никола Бајчетић је у периоду од 19.06. до 23.06.2023. боравио у Корку (Ирска) као члан пројектног тима, на реализацији ERASMUS+ пројекта „European Excellence in Dairy Learning AEDIL-dairy - CoVE“. У склопу пројекта кандидат је учествовао на Dairy Science and Technology Summer School & Symposium одржаном на University College Cork.

Коаутор је рада објављеног у врхунском међународном часопису (M21), као и три саопштења са међународних скупова (M34). Списак радова се налази у прилогу 1.

Кандидат се активно служи енглеским језиком (говори, чита и пише), има основно знање руског језика и влада MS Office Windows алатима. Има возачку дозволу Б категорије.

### **Симона Јаћимовић**

Кандидаткиња Симона Јаћимовић је рођена 12.10.1996. годину у Крушевцу. Основну и средњу школу је завршила у Врњачкој Бањи. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду је уписала 2015. године, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења. Дипломирала је 2019. године са просечном оценом 10 (десет). Током основних академских студија кандидаткиња је добила неколико награда: задужбина Николе Спасића за најбољег студента 2016. године, награду за студента генерације Института за прехрамбену технологију 2019. године, повељу „Студента генерације“ који је уручио Ректорат Универзитета у Београду 2019. године, као и награду за најбољи стручни и научно истраживачки рад студената за групацију техничко-технолошких наука. Симона Јаћимовић је добила стипендију за изузетно надарене студенте Републике Србије (2017-2019. године).

Мастер академске студије на студијском програму Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг је уписала 2019. године, а 2020. године је одбранила мастер рад под називом „Утицај различитих фактора на сензорне карактеристике пива током времена“. Завршила је мастер студије са просечном оценом 10 (десет) и тиме стекла звање мастер инжењер технологије. На мастер студијама је добила стипендију Фонда за младе таленте „Доситеја“ и награду „Најбољи најбољем, др Зоран Ђинђић“ коју додељује општина Врњачка Бања најистакнутијим појединцима.

Докторске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, одсек Прехрамбена технологија је уписала 2020. године. Иако није достављено у конкурсној документацији, на основу одлуке Већа научних области биотехничких наука, Универзитета у Београду (одлука 02-08 Број: 61206-54/2-23 од 17.01.2023) прихваћена је тема докторске дисертације кандидаткиње Симоне Јаћимовић под насловом „Нутритивни квалитет семена сирка (*Sorghum bicolor* L. Moench) и потенцијал примене у прехрамбеној индустрији“ под менторством др Небојше Пантелића (ментор 1), ванредни професор, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду и др Биљана Кипровски (ментор 2), виши научни сарадник Института за ратарство и повртарство Нови Сад.

Кандидаткиња Симона Јаћимовић је запослена на Институту за ратарство и повртарство, Нови Сад (Институт од националног значаја за Републику Србију) од 2019. године. Звање истраживач приправник је стекла 2020. године, док је у звање истраживач сарадник изабрана 2023. године, за научну област Биотехничке науке.

Кандитакиња је током мастер студија ангажована као демонстратор за извођење вежби на предметима Технологија слада (3+3, школске године 2019/2020), Технологија природних и минералних вода (2+2, школске године 2019/2020), Технологија пива (3+2, школске године 2019/2020) и Технологија пива и слада (3+2, школске године 2019/2020).

Кандидаткиња Симона Јаћимовић је освојила прво место на националном такмичењу Екотрофелија Србије 2018 и учествовала је као вођа тима на европском такмичењу у креирању екоиновативних прехранбених производа *Ecotrophelia Europe*, исте године.

У току досадашњег научно-истраживачког рада, кандидаткиња Симона Јаћимовић је као коаутор објавила преко 30 радова, од којих 1 у категорији M14, 1 рад у категорији M21a, 1 рад у категорији M21, 1 рад у категорији M22, 1 рад у категорији M24. Списак радова се налази у прилогу 2.

Симона Јаћимовић је ангажована или је била ангажована на следећим пројектима:

- Подршка организацији националног такмичења *Ecotrophelia 2023 C-100A/2023, HELVETAS Swiss Intercooperation SRB*
- USAID CSS APS/2019-01 The best eco-innovative food product-student competition *Ecotrophelia Serbia*
- Кракторочни пројекти Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност: „Утицај технолошких процеса мљења старих сорти пшенице из Војводине на садржај есенцијалних минерала у пшеничном брашну“ (2022. година), руководилац др Драган Живанчев
- Билатерална сарадња Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са Белорусијом (2022-2024) „Метаболомичка студија генотипова црвене детелине, соје и луцерке у Белорусији и Србији: процена и могућа фармацеутска употреба“ (337-00-00230/2022-09/11), руководилац др Сања Васиљевић
- ECOBREED/Increasing the efficiency and competitiveness of organic crop breeding (H2020-EU.3.2.-SOCIAL CHALLENGES-Food security, sustainable agriculture and forestry, marine, maritime and inland water research, and the bioeconomy, Grant agreement No 771367, 2018-2024), координатор на Институту за ратарство и повртарство Нови Сад др Вук Ђорђевић
- ECO-READY/Achieving Ecological Resilient Dynamism for the European food system through consumer-driven policies, socio-ecological challenges, biodiversity, data-driven policy, sustainable futures (HORIZON-CL6-2022-CLIMATE-01-04-Fostering the resilience of agricultural production: from observation of changes to the development of resilience strategies, Grant agreement No 101084201, 2022-2026), координатор на Институту за ратарство и повртарство Нови Сад др Вук Ђорђевић
- SoyPredict/Soybean Yield Prediction Using Multi-omics Data Integration, пројекат одобрен за финансирање у области биотехничких наука у оквиру Програма ПРИЗМА, руководилац др Вук Ђорђевић.

Симона Јаћимовић је члан Удружења прехранбених технолога Србије, Прехрамбено технолошког савета Србије, Клуба младих хемичара Србије и Центра изузетних вредности за легуминозе. Активан је члан организационог одбора Екотрофелија Србије од 2019 године. Успешно је завршила већи број тренинга и обука, као и *online* усавршавања из различитих области (обука за рад на течном хроматографу 2023. године, обука за Beer Analyzer, CO<sub>2</sub> meter, пилот постројење пиваре 2018. године, Basic sensory training for beverages, Excellence in Horizon Europe project development, Proposal writing and project implementation EUTA, више CABI Online platform Webinar-a).

Кандидаткиња се активно служи енглеским језиком (говори, чита и пише, C1) и служи се француским језиком (A2).

## 2. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

На основу анализе конкурсне документације, Комисија констатује да оба пријављена кандидата испуњавају услове конкурса. На основу анализе биографских података, Комисија даје предност мастер инжењеру Николи Бајчетић, узимајући у обзир да је кандидат завршио основне академске студије на модулу Микробиологија хране и мастер академске студије на модулу Микробиологија хране и животне средине, што одговара ужој научној области Технолошка микробиологија, за коју је расписан конкурс. За разлику од њега, кандидаткиња мас. инж. Симона Јаћимовић је основне академске студије завршила на модулу Технологија конзервисања и врења, а мастер академске студије на модулу Прехрамбени инжењеринг.

Кандидат мас. инж. Никола Бајчетић је стекао значајно искуство у микробиолошкој лабораторији кроз израде свог дипломског и мастер рада, за разлику од кандидаткиње мас. инж. Симона Јаћимовић чији завршни радови немају додира са Технолошком микробиологијом.

Протеклих година, као студент демонстратор, мас. инж. Никола Бајчетић стекао је искуство реализујући практичну наставу на основним студијама за више предмета (укупно 5) из уже научне области Технолошка микробиологија, при чему је испољио изузетну способност за рад и комуникацију са студентима. Такође, помаже у изради експерименталних завршних радова студената основних и мастер студија који се реализују на Катедри за технолошку микробиологију. Насупрот томе, мас. инж. Симона Јаћимовић је учествовала као студент демонстратор на извођењу практичне наставе на предметима који се реализују на Катедри за технологију конзервисања и врења, где није заступљена област Технолошке микробиологије.

Поред тога, мас. инж. Бајчетић тренутно ради на изради експерименталног дела докторске дисертације из области Технолошке микробиологије, док је мас. инж. Симони Јаћимовић прихваћена пријава теме докторске дисертације под насловом „Нутритивни квалитет семена сирка (*Sorghum bicolor* L. Moench) и потенцијал примене у прехранбеној индустрији“ која није из уже научне области Технолошка микробиологија.

Кандидат мас. инж. Никола Бајчетић тренутно има звање истраживач приправник за ужу научну дисциплину Технолошка микробиологија, док кандидаткиња мас. инж. Симона Јаћимовић има звање истраживач сарадник за ужу научну дисциплину Физиологија и биохемија.

Иако кандидат мас. инж. Симона Јаћимовић има незнатно већи просек на студијама и већи број објављених радова, Комисија наглашава да област њених завршних радова на основним и мастер студијама, као и њена пријављена тема докторске дисертације и научна истраживања немају додира са ужом научном области Технолошка микробиологија.

Имајући у виду целокупну активност мас. инж. Николе Бајчетић, Комисија је сагласна у оцени да кандидат испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању, Статутом Универзитета у Београду и Статутом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да мас. инж. Николу Бајчетић изабере у звање и на радно место АСИСТЕНТА за ужу научну област ТЕХНОЛОШКА МИКРОБИОЛОГИЈА.

У Београду, 22.01.2024.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

---

Др Милица Мирковић, ванредни професор  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
Ужа научна област: Технолошка микробиологија  
Председавајући Комисије

---

Др Милена Пантић, ванредни професор  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
Ужа научна област: Технолошка микробиологија  
Члан Комисије

---

Др Тања Берић, редовни професор  
Универзитет у Београду, Биолошки факултет  
Ужа научна област: Биологија микроорганизама  
Члан Комисије

## ПРИЛОГ 1. Списак објављених радова Николе Бајчетића:

### Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21):

1. Miloradovic, Z., Hovjecki, M., Mirkovic, M., Bajcetic, N., Ignjatovic, I. S., Satric, A., Smigic N., Maslovaric M., Jovanovic R., Miocinovic J. (2023). Quality of liquid goat whey affected by heat treatment of milk and coagulation type: case study of the Serbian market. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1171734.

### Саопштења са међународног скупа штампаног у изводу (M34):

1. Paunović D., Mirković M., Mirković N., Miočinović J., Radulović A., Miloradović Z., Bajčetić N., Radulović Z. (2022). Antimicrobial and antioxidative potential of semi-hard cheese with black truffle *Tuber aestivum*. 44<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium, Rovinj, Hrvatska, Book of Abstract, 87.
2. Miloradović Z., Hovjecki M., Mirković M., Bajčetić N., Sredović Ignjatović I., Radulović A., Šmigić N., Miočinović J. (2022). Quality of goat whey from the Serbian market. 44<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium, Rovinj, Hrvatska, Book of Abstract, 85.
3. Nenadovic J., Mirkovic N., Mirkovic M., Bajcetic N., Peric I., Miloradovic Z., Radulovic Z.(2023). Molecular methods to detect adulteration of goat whey products. International Symposium of Animal Science, Novi Sad, Serbia, Book of Abstract, 3.

## ПРИЛОГ 2. Списак објављених радова Симоне Јаћимовић

### **M14 Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја**

1. Aćimović, M., Marjanović Jeromela, A., Pezo, L., Kiproviski, B., Jaćimović, S. (2022). Chemical Composition, Nutritive and Nutraceutical Potential of Coriander. Nova Science Publishers: New York.

### **M21a Рад у међународном врхунском часопису изузетних вредности**

1. Jaćimović, S., Kiproviski, B., Ristivojević, P., Dimić, D., Nakarada, Đ., Dojčinović, B., Sikora, V., Teslić, N., Pantelic, N.Đ. (2023). Chemical Composition, Antioxidant Potential, and Nutritional Evaluation of Cultivated Sorghum Grains: A Combined Experimental, Theoretical, and Multivariate Analysis. Antioxidants, 12(8), 1485. <https://doi.org/10.3390/antiox12081485>.

### **M21 Рад у врхунском међународном часопису**

1. Jaćimović, S., Popović-Đorđević, J., Sarić, B., Krstić, A., Mickovski-Stefanović, V., Pantelić, N. (2022). Antioxidant Activity and Multi-Elemental Analysis of Dark Chocolate. Foods, 11 (10), 1445. <https://doi.org/10.3390/foods11101445>

### **M22 Рад у истакнутом међународном часопису**

1. Pantelić, N. Đ., Jaćimović, S., Štrbački, J., Milovanović, D. B., Dojčinović, B. P., Kostić, A. Ž. (2019). Assessment of spa mineral water quality from Vrnjačka Banja, Serbia: The geochemical, bacteriological, and health risk aspects, Environmental Monitoring and Assessment 191, 648. <https://doi.org/10.1007/s10661-019-7848-7>

### **M24 Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком**

1. Živančev, D., Buljovčić, M., Ninkov, J., Antić, I., Mikić, S., Jaćimović, S., Jocković, B. (2023). Micronutrient composition of milling streams of traditional wheat cultivars from Serbia. Food and Feed research, 50(1), 12-23. <https://doi.org/10.5937/ffr0-42946>.

### **M32 Предавање по позиву са међународног скупа штампаног у изводу**

1. Kiproviski B, Jaćimović S, Zeremski T, Grahovac N, Marjanović Jeromela A. (2021). Nutritional value of underutilised oil crop Carthamus tinctorius L. Working Group Seed Science and Certification (GPZ/GPW)-Section IV Seeds (VDLUFA), Scientific Seed Symposium "Seed Production in Times of Climate Change" 09-10.03.2021. Leibniz Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (IPK) Online

### **M33 Саопштење са међународног скупа штампаног у целини**

1. Pantelić, N., Jaćimović, S., Dojčinović, B., Maloparac, I., Lačnjevac, Č., Kostić, A. (2017). Procena kvaliteta prirodnih mineralnih voda sa teritorije Vrnjačke Banje sa aspekta sadržaja makro- i mikroelemenata. Vodovod i kanalizacija '17, 10-13 oktobar, Kragujevac, Srbija. Book of abstracts, 279-285. ISBN 978-86-80067-36-0
2. Kostić, A., Dojčinović, B., Milovanović, D., Jaćimović, S., Lačnjevac, Č., Pantelić, N. (2017). Procena zdravstvenog rizika upotrebe mineralnih voda na području Vrnjačke Banje - hemijski i mikrobiološki aspekt. Vodovod i kanalizacija '17, 10-13 oktobar, Kragujevac, Srbija. Book of abstracts, 279-285. ISBN 978-86-80067-36-0

### **M34 Саопштење са међународног скупа штампаног у изводу**

1. Despotović, S., Veljović, M., Bjeković, A., Jaćimović, S., Nedović, V., Velić, N., Klaus, A. (2023). Izazovi biofilmova u pivarama. Šesti Naučno-

stručni Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Pivo, pivarske sirovine i oprema”, 25-27 oktobar, Zrenjanin, Srbija.

2. Jaćimović, S., Kiprovska, B., Sikora, V., Pantelić, N. (2022). Diversity of nutritional quality in IFVCNS grain sorghum collection. 25th EUCARPIA Maize and Sorghum "Conference Current Challenges and New Methods for Maize and Sorghum Breeding", 30 May - 2 June 2022, Belgrade, 24-24.
3. Jaćimović, S., Dojčinović, B., Kiprovska, B., Pantelić, N. (2022). Determination of selected macro- and microelements in black chokeberries (*Aronia melanocarpa* L.). 1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, 7-9 September, Belgrade, Serbia.
4. Despotović, S., Veljović, S., Veljović, M., Jaćimović, S., Bjeković, A., Nedović, V., Klaus, A. (2022). Pivo sa reishi gljivom. Peti Naučno-stručni Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Pivo, pivarske sirovine i oprema", 25-28 oktobar, Zrenjanin, Srbija.
5. Jaćimović, S., Bjeković, A., Nedović, V. (2019). Primena imobilisanih ćelijskih sistema u pivarstvu – noviji rezultati. Treći Naučno-stručni Simpozijum sa međunarodnim učešćem „Pivo, pivarske sirovine i oprema", 26-29 avgust, Zrenjanin, Srbija.
6. Jaćimović, S., Kostić, A. Ž., Pantelić, N. (2019). The content of polyphenols in the samples of dark chocolate on the Serbian market. 30th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 25-27. September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

#### **M51 Рад у врхунском часопису националног значаја**

1. Krsmanović, S., Petrović, K., Čeran, M., Đorđević, V., Ranđelović, P., Jaćimović, S., Miladinov, Z. (2020). Diversity of phytopathogenic fungi on soybean seed in Serbia. *Ratarstvo i Povrtarstvo* <https://doi.org/10.5937/ratpov57-27516>
2. Kiprovska, B., Jaćimović, S., Grahovac, N., Zeremski, T., Marjanović Jeromela A. (2021). Seed nutrients and bioactive compounds of underutilised oil crop *Carthamus tinctorius* L. *Ratarstvo i Povrtarstvo* 58(2), 46-52. <https://dx.doi.org/10.5937/ratpov58-3150>

#### **M52 Рад у часопису од националног значаја**

1. Đukić, V., Miladinović, J., Miladinov, Z., Stojanović, D., Ranđelović, P., Dozet, G., Jaćimović, S. (2020). Sadržaj i prinos ulja u NS sortama soje registrovanim u 2020. godini. *Uljarstvo*. 51 1, 5-9. YUISSN 0351-9503, UDK 633.85+664.3
2. Krsmanović, S., Petrović, K., Dedić, B., Bagi, F., Stojšin, V., Jaćimović, S., Ćuk, N. (2020). Odbrambeni odgovori biljaka suncokreta na napad gljivičnih patogena. *Plant doctor*. 48, 5. DOI: 10.5937/BiljLek2005510K
3. Milić, A., Jaćimović, S., Despotović, S. (2021). Alkaline mineral water and their importance for the human body. *Voda i sanitarna tehnika*, LXI (1-2) 31-44.

#### **M63 Саопштење са скупа националног значаја штампаног у целини**

1. Jaćimović, S., Marjanović Jeromela A., Kiprovska, B., Zeremski T., Grahovac, N., Aćimović, M. (2021). Nutritivni kvalitet korijandera iz kolekcije instituta za ratarstvo i povrtarstvo. *Zbornik radova 62. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica*. 27.06.-02.07.2021. Herceg Novi, 179-186
2. Cvejić, S., Jocić, S., Kiprovska, B., Jaćimović, S., Jocković, M., Jocković, J., Radeka, I., Hladni, N., Miklič, V. (2021). Vijabilnost nutritivnog kvaliteta semena hibrida suncokreta. *Zbornik radova 62. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica*. Herceg Novi, 39-4 (31-38)
3. Jaćimović, S., Cvejić, S., Jocić, S., Miklič, V., Radeka, I., Jocković, M., Klisurić, N., Kiprovska, B. (2022). Uticaj lokaliteta na sadržaj i prinos ulja u hibridima

- suncokreta iz mreže mirko ogleđa. Zbornik radova 63. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 26.06.-01.07, Herceg Novi, 33-39.
4. Marjanović Jeromela A., Cvejić, S., Kiproovski, B., Grahovac, N., Jaćimović, S., Rajković, D., Gvozdenac, S., Mladenov, V., Miladinović, D., Stojanović, D., Rakita, S., Đuragić, O., Kostić, M., Stamenković, O., Veljković, V. (2022). Lanik, manje gajena uljarica sa višestrukom upotrebom u ishrani ljudi i životinja. Zbornik radova 63. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 26.06.-01.07, Herceg Novi, 123-131.
  5. Cvejić, S., Jocić, S., Jocković, M., Ćuk, N., Klisurić, N., Radeka, I., Jaćimović, S., Grahovac, N., Miklič, V. (2022). Uticaj klimatskih faktora na prinos ulja NS hibrida suncokreta. Zbornik radova 63. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 26.06.-01.07, Herceg Novi, 25-32.
  6. Dozet, G., Đukić, V., Mamlić, Z., Miladinović, J., Jaćimović, S., Ćeran, M., Kandelinskaja, O. (2022). Kvalitet semena soje sa obojenim semenjačom. Zbornik radova 63. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 26.06.-01.07, Herceg Novi, 81-87.
  7. Đukić, V., Miladinović, J., Mamlić, Z., Dozet, G., Cvijanović, G., Marinković, J., Jaćimović, S. (2022). Prinos i kvalitet NS sorti soje u mreži makroogleđa 2021. godine. Zbornik radova 63. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 26.06.-01.07, Herceg Novi, 49-55.
  8. Stojanović, D., Đukić, V., Miladinović, J., Mamlić, Z., Dozet, G., Bajagić, M., Jaćimović, S. (2022). Kvalitet perspektivnih linija soje u procesu registracije u 2021. godini. Zbornik radova 63. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 26.06.-01.07, Herceg Novi, 57-64.
  9. Jaćimović, S., Pantelić, N. (2017). Chemical features and quality assessment of the natural mineral water in the Vrnjačka Banja area, Serbia. X Conference of Agronomy Students with international participation, 23-25 August, Čačak, Serbia, Vol. 10, Issue 10, 338-343. ISBN 2334-9883
  10. Jaćimović, S., Pantelić, N. (2019). Evaluation of antioxidant capacity of dark chocolate on the Serbian market. XI Conference of Agronomy Students with international participation, 14-16 August, Čačak, Serbia, Vol. 11, Issue 11, 63-70. ISBN 2334-9883
  11. Đukić, V., Miladinov, Z., Balešević-Tubić, S., Miladinović, J., Đorđević, V., Valan, D., Jaćimović, S. (2020). Prinos i kvalitet NS sorti soje u mreži makroogleđa 2019. godine. Zbornik radova 61. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 12.-17.07, Herceg Novi, Montenegro, 39-45.
  12. Randelović, P., Đorđević, V., Miladinović, J., Đukić, V., Jaćimović, S., Ćeran, M., Cvijanović, M. (2023). Kvalitet NS sorti u makroogleđima soje 2022. godine. Zbornik radova 64. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica. 25.-30.06, Herceg Novi, Montenegro, 55-61.

#### **M64 Саопштење са скупа националног значаја штампаног у изводу**

1. Jaćimović, S., Petrović, A., Pantelić, N. (2023). The content of selected phytochemicals and antioxidant activity of raspberry (*Rubus idaeus* L.) fruits. 9th Conference of the Young Chemists of Serbia, 4. November, Novi Sad, Serbia. Book of abstract. ISBN 978-86-7132-084-9.
2. Maloparac, I., Jaćimović, S., Pantelić, N. (2018). The content of selected elements in real samples of water in the Požega area, Serbia. 8 th Symposium Chemistry and Environmental Protection, 30. May-01. June, Kruševac, Serbia. Book of abstract, 229-230. ISBN 978-86-7132-068-9

3. Jaćimović, S., Maloparac, I., Kostić, A.Ž. (2018). Potential health risk assessment of drinking water consumption from Požega area expressed through barium and strontium content. 8th Symposium Chemistry and Environmental Protection, 30. May-01. June, Kruševac, Serbia. Book of abstract, 229-230. ISBN 978-86-7132-068-9
4. Jaćimović, S., Kostić, A.Ž., Dojčinović, B.P., Pantelić, N.Đ. (2018). Determination of some toxic elements in water samples from Bojana river, Montenegro - preliminary study. 6 th Conference of the Young Chemists of Serbia, 27. October, Belgrade, Serbia. Book of abstract, 35. ISBN 978-86-7132-072-6
5. Jaćimović, S., Kostić, A.Ž., Pantelić, N.Đ. (2018). The content of total flavonoids in the samples of dark chocolate on the Serbian markets. 7th Conference of the Young Chemists of Serbia, 2. November, Belgrade, Serbia. Book of abstract, 32. ISBN978-86-7132-076-4