

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД

**Извештај Комисије за оцену испуњености услова за reizбор др Мире Радовановић у
звање научни сарадник**

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ
ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

У складу са Законом о науци и истраживањима („Сл. гласник РС“, бр. 49/19) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Сл. гласник РС“ бр. 159/2020 и 14/2023) и на основу одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 300/6-5 од 29.03.2024. године, покренут је поступак за реизбор др Мире Радовановић у звање **научни сарадник** за област: Биотехничке науке; грана: Прехрамбено инжењерство; научна дисциплина: Технологија анималних производа; ужа научна дисциплина: Технологија млека и млечних производа.

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (бр. 300/6-5 од 29.03.2024. године) именована је комисија за спровођење поступка стицања звања, подношење извештаја и оцене научног рада кандидата у саставу:

1. др Јелена Миочиновић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Технологија анималних производа
2. др Снежана Јовановић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Технологија анималних производа
3. др Снежана Булајић, редовни професор Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду, ужа научна област Хигијена и технологија млека

У складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Сл. гласник РС“ бр. 159/2020 и 14/2023), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, име једног родитеља и презиме: Мира Милан Радовановић

Година и место рођења: 1967., Уб

Звање: научни сарадник

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7153-397X>

Назив институције у којој је кандидат запослен: Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,

Дипломирала: 1990. године, на Универзитету у Београду, Пољопривредни факултет, одсек: Прехрамбена технологија, група Технологија анималних производа,

Докторирала: 2013. године, на Универзитету у Београду, Пољопривредни факултет, студијски програм: Прехрамбена технологија,

Постојеће научно звање: научни сарадник

Научно звање које се тражи: научни сарадник

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехрамбено инжењерство

Научна дисциплина науке у којој се тражи звање: Технологија анималних производа

Ужа научна дисциплина науке у којој се тражи звање: Технологија млека и млечних производа

Датум избора/реизбора у научно звање:

Научни сарадник: реизбор 18. 11. 2019.

2. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

2.1. Списак научних публикација објављених до ПРЕТХОДНОГ РЕИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК, односно, до седнице Изборног већа Пољопривредног факултета на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за реизбор у научно звање научни сарадник (бр. 420/4-8 од 31.01.2019.)

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016): Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts. International Dairy Journal 58:43-45.

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. Puđa, P., Đerovski, J., Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, Dairy Science and Technology, 88, 163–172. (бивши Le Lait - до 2008. год.)
2. Nedeljković, A., Rösch, P., Popp, J., Miočinović, J., Radovanović, M., Pudja, P. (2016): Raman Spectroscopy as a Rapid Tool for Quantitative Analysis of Butter Adulterated with Margarine. Food Analytical Methods 9 (5):1315-1320.

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. Miočinović, J., Puđa, P., Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., **Radovanović, M.**, Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, *Mljekarstvo*, 61, 1, 33–44.
2. Miocinovic, J., Radulovic, Z., Paunovic, D., Miloradovic, Z., Trpkovic, Z., **Radovanovic, M.**, Pudja, P. (2014): Properties of low fat UF cheeses produced with probiotic bacteria. *Arch. Biol. Sci. Belgrade*, 66 (1), 65-73. M23=3, Хетероцитати: 5. DOI:10.2298/ABS1401065M.

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Nedeljković, A., **Radovanović, M.**, Trpković, G., Miočinović, J., Puđa, P. (2011): The influence of milk protein and fat contents on the composition and yield of kajmak skin, Proceeding of Papers of the triple event: 2nd CEFSEER Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment” 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection“, 8-10 Septembar, Novi Sad, 116-122.
2. **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Trpković, G., Miočinović, J., Puđa, P. (2011): Protein distribution and the role of serum proteins in kajmak skin formation, Proceeding of Papers of the triple event: 2nd CEFSEER Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment” 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection“, 8-10 Septembar, Novi Sad, 111-116.
3. Miočinović, J., Radulović, Z., Petrušić, M., Mirković, N., Trpković, G., **Radovanović, M.**, Puđa, P. (2012): Characteristics of Sjenica artisanal goat brined cheeses during ripening, Proceedings of IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Greece, 16-18 May. 104-108. International Dairy Federation.
4. **Radovanović, M.**, Ećim-Đurić, O., Nedeljković, A., Miočinović, J., Puđa, P. (2012): Analysis of mass and energy balance in the initial stage of kajmak production, Proceeding of papers of CEFood 2012, 23-26 Maj, Novi Sad, 1313-1318.
5. Miočinović, J., Radulović, Z., **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Trpković, G., Paunović, D., Puđa, P. (2012): The ripening of white brined cheeses made with commercial and potential autochthonous probiotic strains, Proceeding of papers of CEFood 2012, 23-26 Maj, Novi Sad, 1298-1303.
6. **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Trpković, G., Miočinović, J., Puđa, P. (2012): Influence of milk composition on the initial stage of kajmak formation, Proceeding of Papers of The first international symposium on animal science – Book II, 8-10 Novembar 2012, Beograd, 1042-1049.
7. Ećim-Đurić, O., **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Miočinović, J., Puđa, P. (2012): Uticaj brzine strujanja vazduha na bilans razmene mase u početnoj fazi proizvodnje kajmaka, Zbornik radova 43. Međunarodni kongres o grejanju, hlađenju i klimatizaciji, 5-7. 12.2012, Beograd, 135-143.
8. Ećim-Đurić, O., **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Miočinović, J., Puđa, P. (2014): Determination of optimal parameters of moist air boundary layer flow relevant for initial period of continual process of kajmak foration, Zbornik radova 45th. International

congress & exhibition on heating, refrigeration and air conditioning. Belgrade, 3-5.XII 2014, 53, 1-5. ISBN 978-86-81505-75-5.

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

1. Puđa, P., Radulović, Z., Radin, D., **Radovanović, M.**, Đerovski, J. (2007): Traditional and industrial kajmak production: compositional, microbiological and sensoric aspects. Knjiga apstrakata Kongres «Food processing – innovation – nutrition – healthy consumers», Radenci, Slovenija.
2. Miočinović, J., Nedeljković, A., Radulović, Z., **Radovanović, M.**, Pudja, P., Dewwetnick, K. (2014): Texture analysis as a tool for determination of dairy products quality. Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture". Book of Abstracts. University of Belgrade, Faculty of Agriculture. Belgrade, 2-4 June, 2014. pp. 36. M₃₄=0,5, Хетероцитати: 0
3. Nedeljković, A., Rösch, P., Popp, J., Miočinović, J., **Radovanović, M.**, Pudja, P. (2014): Potential usage of Raman spectroscopy for studying different dairy products, AREA congress, EU project collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture, Belgrade, Serbia, 2 – 4 June, 2014, pp 73.
4. Pudja, P., Miočinović J., Nedeljković A., **Radovanović M.**, Spasojević, R. (2014): Rheological measurements significance for improvement of textural properties of fermented dairy products: possibility of applying in "Spasojevic dairy plant". AREA congress 2014, Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture". Book of Abstracts. University of Belgrade, Faculty of Agriculture. Belgrade, 2-4 June, 2014, pp 87.
5. Pudja, P., **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Miočinović, J. (2014): Kajmak, a specific dairy product between cheese and butter from Balkan region. Book of Abstracts. The ninth Cheese Symposium, Teagasc Food Research Centre Morepark 12th - 13th November 2014, page 109.
6. **Radovanovic, M.**, Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Pavlovic, V., Pudja, P. (2014): Influence of milk fat and protein levels on composition and microstructure of skin layers in kajmak formation, Book of Abstracts of the 2nd International Congress on Food Technology, November 05-07, 2014 Kusadasi, Turska, 202.
7. Miočinović, J., Radulovic, Z., Nedeljković, A., **Radovanović, M.**, Puđa, P. (2014): The current situation and future perspectives of traditional dairy products in Serbia, First International meeting on "Milk, Vector of development", Inra, Cirad, Agrocampus Ouest and Corfilac, vol. no. pp. 198 - 198, issn: knjiga apstrakata, Francuska, 21. - 23. May, 2014.
8. Miocinovic, J., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., **Radovanovic, M.**, Pudja, P (2015): Rheological and textural properties of cow and goat milk set style yoghurt. 7th IDF International symposium on sheep, goat and other non-cow milk. 25-27 March 2015, Limassol, Cyprus. Book of Abstracts and Handbook, 81.
9. **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Miočinović, J., Pudja, P. (2017): Influence of milk heat treatment on the distribution of proteins during kajmak formation, Book of abstract International Symposium on Animal Science (ISAS), Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, pp. 29 - 29, Herceg Novi, Crna Gora, 5. - 10. Jun, 2017.

M₅₀ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. Пуђа, П., **Радовановић, М.**, Ђеровски, Ј. (2006): Производња и својства кајмака, Млекарство, 56, 4, 357–367.
2. Miocinovic, J., Miloradovic, Z., **Radovanovic, M.**, Perunicic, S., Pudja, P., Mirecki, S. (2017): Proteolysis during ripening of traditional Montenegrin white brined Pljevlja cheeses. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 20, pp. 35-40.

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

1. Владисављевић, Г.Т., Пуђа, П.Д., **Радовановић, М.М.** (2000): Проучавање дифузије соли у сиру применом пенетрационе теорије преноса масе, Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи (Нови Сад), 11, Но. 3-4, 68-73.
2. Пуђа, П.Д., Владисављевић, Г.Т., **Радовановић, М.М.** (2000): Експериментално одређивање коефицијента стешњене дифузије соли у воденој фази сира применом пенетрационе теорије, Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи (Нови Сад), 11, 3-4, 63-67.
3. Пуђа, П., **Радовановић, М.**, Владисављевић, Г., Вучић, Т., Миочиновић, Ј. (2001): Утицај термичке обраде млека на ток дифузије соли кроз сирно тесто. Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи 1-2, 12, 55–58.
4. Пуђа, П., **Радовановић, М.**, Старчевић, В. (2004): Поступак производње кајмака традиционалног квалитета у условима индустријског начина рада. Симпозијум »Савремени трендови у млекарству », Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи, 1-2, 15, 15-20.
5. Пуђа, П., **Радовановић, М.**, Ђеровски, Ј. (2005): Прилог проучавању и класификацији кајмака, Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи, 16, 1-2, 55-60.
6. Радин, Д., Ђеровски, Ј., Радуловић, З., **Радовановић, М.**, Пуђа, П. (2005): Зрење кајмака у контролисаним условима, Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи, 16, 1-2, 60-66.
7. Пуђа, П., **Радовановић, М.**, Старчевић, В., Миочиновић, Ј (2005): Састав и карактеристике кајмака. И Утицај састава млека на формирање покожице, Часопис за унапређење сточарства, Биотехнологија у сточарству, 21, посебан број, 175-187.
8. Ђеровски, Ј., Радуловић, З., Радин, Д., **Радовановић, М.**, Пуђа, П., (2006): Испитивање квалитета кајмака: хемијски, сензорни и микробиолошки аспект, Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи, 17, 1–2, 25–29.
9. Недељковић, А., Миочиновић, Ј., **Радовановић, М.**, Пуђа, П., (2013): Могућност примене раман спектроскопије у испитивању млека и производа од млека, Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи, 24, 1, 13–18.
10. Ећим-Ђурић, О., **Радовановић, М.**, Недељковић, А., Миочиновић, Ј., Пуђа, П. (2013): Утицај параметара радног агенса на биланс размене енергије и својства покожице током почетне фазе формирања кајмака. КГХ часопис, BIBLID 0350-1426 (206) 42: 1, 77-82.

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

1. Пуђа, П., **Радовановић, М.** (2004): Индустијска производња кајмака. Састав и сензорне карактеристике. Зборник радова Симпозијума "Млеко и производи од млека- стање и перспективе", 253-254. Златибор.
2. Пуђа, П., **Радовановић, М.**, Ђеровски, Ј. (2006): Индустијска производња кајмака, Радови Пољопривредног факултета Универзитета у Сарајеву, XVIII Научно стручни скуп пољопривреде и прехранбене индустрије - Неум 2005., Пољопривредни факултет, Универзитет у Сарајеву, Неум 2005., 57/3., 159-166.
3. **Миоциновић, Ј., Радовановић, М., Неделковић, А., Трпковић, Г., Пуђа, П.** (2013) Consumer attitudes related to dairy product Kajmak. Proceedings „24th International scientific-expert conference on agriculture and food industry. 25-28th September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, **in press**
4. **Радовановић, М., Неделковић, А., Богдановић, М., Миоциновић, Ј., Пуђа, П.** (2013) Composition and protein distribution of top and lower layers of Kajmak. Proceedings „24th International scientific-expert conference on agriculture and food industry. 25-28th September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, **in press.**
5. **Ецим-Ђурић, О., Радовановић, М., Неделковић, А., Миоциновић, Ј., Пуђа, П.** (2013): Influence of air temperature and relative humidity in the hot phase of kajmak formation. Proceedings „The First International Symposium on Agricultural Engineering“ ISAE-2013. 4th-6th October, Belgrade, Zemun, Serbia, IV 65-74.

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

1. Пуђа, П., **Радовановић, М., Марковић, Д., Манић, Ј., Шмигић, Г.** (1999): Производња белог сира у погону АД "ПКБ Имлек" . Југословенски Конгрес прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжињерства, Нови Сад, П28.
2. Пуђа, П., Владисављевић, Г., **Радовановић, М.** (1999): Сољење сирева – модели преноса масе и кинетика процеса. Југословенски Конгрес прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжињерства, Нови Сад, П29.
3. Пуђа, П.Д., **Радовановић, М., Миоциновић, Ј.** (2000): Значај стандардизације протеина у производњи сирева. Зборник радова Симпозијума "Производња и прерада млека", 167. Пољопривредни факултет, Београд.
4. Пуђа, П., **Радовановић, М., Ђеровски, Ј.** (2006): Производња и карактеристике кајмака, Зборник сажетака 37. Хрватски симпозијум мљекарских стручњака, Ловран, Хрватска.
5. Пуђа, П., Миоциновић, Ј., Милорадовић, З., Трпковић, Г., **Радовановић, М., Fredrick, Е., Dewettnick, К.** (2010): Реолошка и текстуална својства кајмака, Зборник сажетака, 39. Хрватски симпозијум мљекарских стручњака, Опатија, Хрватска, 74 -75.
6. Миоциновић, Ј., Радуловић, З., Милорадовић, З., **Радовановић, М., Пуђа, П.** (2010): Утицај допунских пробиотских култура на својства нискомасних сирева од УФ млека, Зборник сажетака, 39. Хрватски симпозијум мљекарских стручњака, Опатија, Хрватска, 68 – 69.
7. **Миоциновић, Ј., Радуловић, З., Павловић, В., Милорадовић, З., Трпковић, Г., Радовановић, М., Пуђа, П.** (2011): The influence of commercial and potential probiotic bacteria on the properties of low fat UF cheeses. Book of abstracts, 22nd International Scientific-Expert

- Conference on Agriculture and Food Industry. Sarajevo, Septembar 28 – Oktobar 1, 332-334.
8. Miočinović, J., Miloradović, Z., Radulović, Z., Paunović, D., Trpković, G., **Radovanović, M.**, Puđa, P. (2011): The composition and properties of kajmak from different producers. Book of abstracts, 22nd International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry. Sarajevo, Septembar 28 –Oktobar 1, 329-331.
 9. **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Trpković, G., Miočinović, J., Puđa, P. (2012): The signifacance of whey proteins in kajmak formation, Book of Abstracts of The 40th Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka, 21-24 Oktobar, Lovran, 82-83.
 10. Trpković, G., Miočinović, J., **Radovanović, M.**, Nedeljković, A., Puđa, P. (2012): The application exogenous enzymes in the production of low fat semi hard UF cheeses, Book of Abstracts of the 40th Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka, 21-24 Oktobar, Lovran, 87-88.
 11. Miočinović, J., Nedeljković, A., Josipovic, M., **Radovanović, M.**, Puđa, P. (2014): Comparison of composition and textural properties of different kajmak samples, Book of Abstracts of The 41th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, p. 85-86.
 12. Miočinović, J., **Radovanović, M.**, Miloradović, Z., Pudja, P., Peruničić, S., Mirecki, S. (2016): Proteolysis during ripening of traditional Montenegrin Pljevlja cheese, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, XMY, vol. -, no. -, pp. 76 - 77, issn: -, udc: , doi: , Hrvatska, 9. - 12. Nov, 2016

M₇₀ МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

M₇₁ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Радовановић, М.** (2013): Утицај састава и термичког третмана млека на дистрибуцију протеина у производњи кајмака и својства формиране покожице. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

M₈₀ ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

M₈₂ (6) Техничко решење

1. Пуђа, П., Миочиновић, Ј., Радуловић, З., **Радовановић, М.**, Милорадовић, З., Трpkовић, Г., Словић, М., Пауновић, Д., Пешић Микулец, Д., Јаковљевић, Б. (2010): Нови производ/нови технолошки поступак производње нискомасног сира од ултрафилтрираног млека са дијететским и функционалним својствима

2.2. Списак научних публикација објављених након ПРЕТХОДНОГ РЕИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК, односно, седнице Изборног већа Пољопривредног факултета на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за реизбор у научно звање научни сарадник (бр. 420/4-8 од 31.01.2019.)

**M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА
МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Miocinovic, J., Miloradovic, Z., **Radovanovic, M.**, Sredovic Ignjatovic, I., Radulovic, A., Nastaj, A., Sołowiej, B.G., Tomasevic, I. (2022): Sodium Reduction by Partial and Total Replacement of NaCl with KCl in Serbian White Brined Cheese. Foods, Vol. 11 (3), pp. 374. <https://doi.org/10.3390/foods11030374>. **M21=8, Хетероцитати: 4.**
2. Новјеки, М., **Radovanovic, M.**, Miloradovic, Z., Barukcic, I., Mirkovic, M., Sredovic Ignjatovic, I., Miocinovic, J. (2023): Fortification of goat milk yogurt with goat whey protein concentrate – effect on rheological, textural, sensory and microstructural properties. Food Bioscience, Vol. 56, Article 103393, <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103393>. DOI: 10.1016/j.fbio.2023.103393. **M21=8, Хетероцитати: 0.**

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. **Radovanovic, M.**, Новјеки, М., Radulovic, A., Rac, V., Miocinovic, J., Jovanovic, R., Pudja, P. (2021): Rheology of buffalo milk rennet coagulation and gels affected by coagulation temperature, CaCl₂, pH and milk heat treatment. International Dairy Journal, Vol. 121, Article 105122. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105122>. **M22=5, Хетероцитати: 2**

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. **Radovanovic, M.**, Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Pavlovic, V., Pudja, P. (2020): Microstructure of kajmak skin layer made during kajmak production. Mljekarstvo. 70(3), pp. 150-161. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2020.0302>. **M23=3, Хетероцитати: 2**

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

1. **Radovanovic, M.**, Новјеки, М., Radulovic, A., Maslovaric, M., Jovanovic, R., Miocinović J. (2022): Rennet coagulation properties of buffalo milk., Book of Abstracts 44th International Dairy Expert Symposium, pp. 92, Rovinj, 12-15 October 2022. ISSN 1847-1870. **M34=0,5, Хетероцитати: 0**
2. **Radovanovic, M.**, Новјеки, М., Stepić, S., Perišić, P., Miocinović J. (2022): Influence of buffalo heat treatment on kajmak composition and properties., Book of Abstracts 44th International Dairy Expert Symposium, Rovinj, pp. 93, 12-15 October 2022. ISSN 1847-1870. **M34=0,5, Хетероцитати: 0**

3. **Radovanovic, M., Hovjecki, M., Panic., Matkovic, A., Miocinović J. (2023):** Influence of β -lactoglobulin content on texture and sensory properties of goat set-type yoghurt, Book of Abstracts 14th International Symposium "Modern Trends in Livestock Production", Belgrade, pp. 76, 4-6 October 2023. ISBN 978-86-82431-81-7. **M34=0,5, Хетероцитати: 0**
4. Hovjecki, M., **Radovanovic, M., Miloradovic, Z., Miocinović J. (2023):** Effect of different pH and rennet concentrations on coagulation properties of goat milk, Book of Abstracts 14th International Symposium "Modern Trends in Livestock Production", Belgrade, pp. 75, 4-6 October 2023. ISBN 978-86-82431-81-7. **M34=0,5, Хетероцитати: 0**

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. **Radovanovic, M., Hovjecki, M., Djurdjevic, S., Stanojevic, A., Miocinovic, J. (2023):** Detection of non-milk fat addition in kajmak production. Biotechnology in Animal Husbandry, 39 (1), pp. 87-102. <https://doi.org/10.2298/BAH2201055P>. **M51=2, Хетероцитати: 0**

3. АНАЛИЗА ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

3.1 Анализа најзначајнијих научних доприноса у научној каријери

Најзначајнија област истраживања др Мире Радовановић у досадашњем раду обухвата испитивање процеса формирања, односно, технолошког поступка производње и зрења кајмака, као и могућности његовог унапређења у циљу добијања производа високог и константног квалитета који би задовољио захтеве савременог тржишта. Такође, у последње време сведоци смо постојања покушаја фалсификовања кајмака, те је кандидаткиња започела серију истраживања на тему детекције фалсификовања овог веома популарног производа у Србији. Поред тога, у периоду од претходног реизбора, кандидаткиња се бавила и испитивањем производње сирева и јогурта. Аспекте производње и укупног квалитета сирева, кандидаткиња је посматрала са неколико различитих страна. Првенствено са здравственог аспекта, односно испитивала је могућност смањења количине кухињске соли и њену замену са калијум хлоридом у белим сиревима у саламури. Поред тога, кандидаткиња се бавила и испитивањем реолошких својстава сиришне коагулације бивољег млека, као и могућности производње белих сирева у саламури од термички третираног бивољег млека, које заостаје након производње

кајмака. Када су јогурти у питању, кандидаткиња се бавила истраживањем јогурта од козјег млека. С тим у вези, започела је и извела неколико радова везаних за утицај сурутких протеина на реолошка и текстуална својства јогурта од козјег млека. Резултати ових истраживања имају велики практични значај и доприносе реализацији концепта унапређења производње млечних производа: кајмака, сирева и јогурта, што уз контролисане услове производње, даје безбедне производе високог квалитета.

3.2. Анализа радова који кандидата квалификују за реизбор у звање научни сарадник

Научно-истраживачки рад др Мире Радовановић у периоду након одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета о предлогу комисије за претходни реизбор за стицање звања научни сарадник био је усмерен ка неколико специфичних сегмената из области квалитета млечних производа.

Део истраживачког опуса, кандидаткиња је усмерила на проучавање традиционалних млечних производа са подручја Балкана, кајмака и белих сирева у саламури. Кајмак је наш веома цењен млечни производ, а истраживања која је кандидаткиња спроводила су значајно обогатила научна сазнања везана за аспект формирања кајмака. У том смислу, кандидаткиња је испитивала утицај термичког третмана и састава млека на микроструктуру кајмака, која су допринела бољем разумевању процеса формирања кајмака. Кандидаткиња је испитивала и аспекте фалсификовања кајмака, као и могућност детекције страних масти и уља као што су маргарин, свињска маст и рафинисано палмино уље, који су додавани у млеко за производњу кајмака. Резултати ових истраживања су показали да се одређивањем једног броја млечне масти кајмака може установити фалсификовање кајмака већ при 6,7% додатих страних масти и уља. Међутим, искусни оцењивачи сензорном анализом (кор. петобалним бод системом) нису установили фалсификовање кајмака са маргарином и палминим уљем, те је квалитет ових узорака кајмака, поготово кајмака са 13,3% као и са 6,7% додатог маргарина, оцењен високим оценама једнако као и оригинални кајмак.

Када су сиреви у питању, кандидаткиња је испитивала могућност замене кухињске соли са калијум хлоридом у производњи хомољског сира, нашег традиционалог белог сира у саламури. Резултати су показали да и делимична и потпуна замена соли нису имале утицај на ток протеолитичких промена, текстуре и тока зрења сира. Скоро 80% свих анкетираних потрошача је сензорном оценом (хедонском скалом), варијанту сира са само 25% кухињске соли, оценило као умерен до веома прихватљив квалитет сира. Такав резултат имплицира могућност о производњи овог сира са смањеним садржајем кухињске соли, односно, њеном заменом са калијум хлоридом у износу од 50% до 75%. Интересантан закључак који се могао извести на основу ових истраживања, је да жене потрошачи нису прихватиле замену кухињске соли ни у најмањој количини, док су потрошачи мушког пола показали несклоност само према потпуној замени кухињске соли са калијум хлоридом.

Поред наведеног, кандидаткиња се бавила и реолошким испитивањима сирешне коагулације, као почетне фазе у производњи сирева и то од бивољег млека. Бивоље млеко, за разлику од крављег, има већу суву материју са високим садржајима масти, протеина и

минералних материја. Стога, у поређењу са крављим, бивоље млеко има и другачији ток сиришне коагулације и другачија својства добијеног груша. Од великог практичног значаја је закључак да се термички третирано бивоље млеко, преостало након производње кајмака, може користити за производњу сира у саламури.

У области производње јогурта, кандидаткиња је испитивала текстурална својстава јогурта добијеног од козјег млека. Познато је да је при производњи јогурта од козјег млека, процес ферментације дужи, а да су вредности реолошких параметара, пре свега модула еластичности (G'), ниже у односу на добијене вредности код крављег млека. Текстурална својста јогурта од козјег млека као што су чврстина, конзистенција, кохезивност и индекс вискозности су веома ниски, те је, за разлику од крављег млека, упитно да ли би се овакав производ могао назвати чврстим јогуртом. Кандидаткиња је установила да су при производњи чврстог јогурта од козјег млека, веома битни протеини сурутке, пре свих садржај бета-лактоглобулина, који доприносе повећању чврстине добијеног гела. Добијени резултати су показали да је обогаћење козјег млека протеинима сурутке козјег млека значајно допринело побољшању реолошких и текстуралних својстава јогурта добијеног од козјег млека. Резултати истраживања остварени у овом раду су дали допринос у проучавању козјег млека, које је захваљујући својим здравственим и функционалним бенефитима у фокусу бројних савремених истраживања.

4. ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА КАНДИДАТА

Према подацима добијеним из база података „Google Scholar“ и „Scopus“ за радове који су цитирани у међународним часописима са *SCI* листе, радови кандидаткиње др Мире Радовановић цитирани су укупно 117 пута („Scopus“), без аутоцитата и коцитата, док у бази података „Google Scholar“ укупан број цитата износи 301 (*h*-индекс је 8), без аутоцитата; док је у периоду од 2019. до новембра 2023. године укупан број цитата 174, без аутоцитата (*h*-индекс је 5).

Рад: Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Radovanovic, M., Sredovic Ignjatovic, I., Radulovic, A., Nastaj, A., Sołowiej, B.G., Tomasevic, I. (2022): Sodium Reduction by Partial and Total Replacement of NaCl with KCl in Serbian White Brined Cheese. *Foods*, Vol. 11 (3), pp. 374. <https://doi.org/10.3390/foods11030374>.

Цитиран у виду хетероцитата у:

1. Satric, A., Tomasevic, I., Djekic, I., Pavlovic, V., Levic, S., Miocinovic, J. (2024): Evaluation of low sodium Kačkavalj cheese properties using 3D scanning, scanning electron microscopy and computer vision system. *International Journal of Dairy Technology*. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.13046>.

2. Radulovic, Z., Paunovic, D., Miocinovic, J., Satric, A., Miloradovic, Z., Mirkovic, M., Mirkovic, N. (2023): The effect of fresh or frozen black truffle *Tuber aestivum* on ripening and sensory quality of semi hard cheese, *Food Bioscience*, Volume 55, 2023, 102979, ISSN 2212-4292, <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102979>.

3. Satric, A., Miloradovic, Z., Mirkovic, M., Mirkovic, N. i Miocinovic, J. (2023): Quality characteristics of 'Pasta-Filata' Serbian Kačkavalj cheese and regulatory compliance assessment. *Mljekarstvo*, 73 (1), 38-49. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2023.0105>.

4. Voinea, A., Stroe, S. G., Ropciuc, S., Dabija, A., Codină, G. G. (2022): The Effect of Sea Salt with Low Sodium Content on Dough Rheological Properties and Bread Quality. *Applied Sciences*, 12(9), 4344. <https://doi.org/10.3390/app12094344>

Рад: Radovanovic, M., Hovjecki, M., Radulovic, A., Rac, V., Miocinovic, J., Jovanovic, R., Pudja, P. (2021): Rheology of buffalo milk rennet coagulation and gels affected by coagulation temperature, CaCl₂, pH and milk heat treatment. *International Dairy Journal*, Vol.121, Article 105122. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105122>

Цитиран у виду хетероцитата у:

1. Pantoja, L. S. G., Amante, E. R., da Cruz Rodrigues, A. M., da Silva, L. H. M. (2022): World scenario for the valorization of byproducts of buffalo milk production chain. *Journal of cleaner production*, 364, 132605. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.132605>.

2. Bansal, V., & Veena, N. (2022): Understanding the role of pH in cheese manufacturing: General aspects of cheese quality and safety. *Journal of Food Science and Technology*, 1-11. <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05631-w>.

Рад: Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Pavlovic, V., Pudja, P. (2020): Microstructure of kajmak skin layer made during kajmak production. *Mljekarstvo*. 70(3), pp. 150-161. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2020.0302>.

Цитиран у виду хетероцитата у:

1. Barać, M., Vučić, T., Špirović-Trifunović, B., Barać, N., & Smiljanić, M. (2022): Protein and fatty acid profiles of Kajmak ripened at two different temperatures. *Food Science and Technology*, 42.

2. Aleksic, B., Djekic, I., Smigic, N., Miloradovic, Z., Tomic, N., & Miocinovic, J. (2023): Challenges in Evaluating Quality of the Serbian Traditional Dairy Product Kajmak. *Journal of Food Quality*, 2023. <https://doi.org/10.1155/2023/9996340>

5. ОЦЕНА САМОСТАЛНОСТИ КАНДИДАТА

Кандидаткиња др Мира Радовановић је у досадашњем научно-истраживачком раду, показала висок степен самосталности. Њена самосталност се огледа у уочавању актуелне научне проблематике, постављању научних хипотеза, дизајну и извођењу експеримената и интерпретацији и публиковању резултата. Др Мира Радовановић је активно учествовала и имала кључну улогу у истраживањима, која се превасходно односе на испитивања фактора који утичу на формирање и својства кајмака, као и фактора који утичу на ток сиришне коагулације бивољег млека, односно киселе коагулације козјег млека. Резултати које је кандидаткиња остварила представљају значајан допринос у текућим напорима у побољшању квалитета нашег традиционалног производа, кајмака, као и квалитета производа од бивољег и козјег млека, као што су сиреви и јогурти. С обзиром да су

истраживања др Мире Радовановић експерименталног типа и веома често мултидисциплинарна, самосталност у раду и повезивању са другим истраживачима у тимском раду је веома изражена. Поред научне самосталности, кандидат је показала и организациону зрелост кроз руковођење пројектним задацима и њихову успешну реализацију. Самосталност се уочава и кроз активности у организацији завршних, дипломских и мастер радова студената Пољопривредног факултета. Узевши у обзир све елементе научног ангажовања, Комисија сматра да је кандидат др Мира Радовановић самостални научни радник из области биотехничких наука.

6. КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА

Према елементима за квалитативну оцену научног доприноса кандидата, (Прилог 1 Правилника о стицању истраживачких и научних звања Сл. гласник РС бр. 159/2020 и 14/2023) поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача), комисија је констатовала да је др Мира Радовановић у досадашњем научноистраживачком раду постигла допринос у следећим сегментима:

6.1. Учесће на пројектима

Научноистраживачка активност др Мире Радовановић се одвијала у оквиру реализације националног пројекта финансираног средствима Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије „Унапређење и развој нових технолошких поступака у производњи намирница анималног порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ бр. 46009. Након окончања пројекта бр. 46009, односно, након 2019. године, ангажовање је сукцесивно продужавано према Уговорима о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Прилог 1).

6.2. Допринос у унапређењу научног и образовног рада

Од 2019-2024. године кандидат је био ангажован као демонстратор вежби на Одељењу за Технологију млека на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, на основним академским студијама, на предметима: Познавање и обрада млека; Хемија и физика млека; Основи технологије млека; Машине и уређаји у технологији анималних производа; и Технолошко пројектовање.

Поред тога, кандидат је активно учествовала у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у великом броју завршних, дипломских и мастер радова.

7. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА РЕЗУЛТАТА НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА

Кандидат др Мира Радовановић је за период након утврђивања предлога одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета о именовану комисије за стицање звања научни сарадник (бр. 420/4-8 од 31.01.2019.), самостално или у сарадњи са другим ауторима, објавила укупно 9 радова. Од тога два рада су из категорије М21; један рад из категорије М22; један рад из категорије М23; четири из категорије М34 и један из категорије М51. Према обавезним критеријумима Министарства просвете, науке и технолошког развоја број коефицијената научне компетентности публикованих радова кандидата др Мире Радовановић је 26,7. У Табели 1 приказани су минимални квантитативни захтеви за стицање научног звања научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке. На основу библиографије кандидата, Комисија је разврстала све резултате и табеларно их приказала у Табели 2.

Табела 1. Преглед и квантификација научних публикација др Мире Радовановић за период након утврђивања предлога одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета о предлогу комисије за стицање звања научни сарадник (бр. 420/4-8 од 31.01.2019.)

| Резултат | Опис | Вредност резултата „М“ | Број радова | Укупни број бодова |
|---------------|---|------------------------|-------------|--------------------|
| M21 | Рад у врхунском међународном часопису | 8 (6,7) 8 | 1 1 | 6,7 8 |
| M22 | Рад у истакнутом међународном часопису | 5 | 1 | 5 |
| M23 | Рад у међународном часопису | 3 | 1 | 3 |
| M34 | Саопштење са међународног скупа штампано у изводу | 0,5 | 4 | 2 |
| M51 | Рад у водећем часопису националног значаја | 2 | 1 | 2 |
| УКУПНО | | | | 26,7 |

МИНИМАЛНИ КВАНТИТАТИВНИ ЗАХТЕВИ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (Техничко-технолошке и биотехничке науке)

Табела 2. Минимални квантитативни захтеви за стицање научног звања научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке

| | | МИНИМАЛНИ НЕОПХОДНИ | ОСТВАРЕНИ |
|--------------|--|---------------------|-------------|
| Обавезни (1) | M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51 +M80+M90+M100 | 9 | 24,7 |
| Обавезни (2) | M21+M22+M23 | 5 | 22,7 |
| Укупно | | 16 | 26,7 |

Др Мира Радовановић је у периоду после утврђивања предлога одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета о предлогу комисије за стицање звања научни сарадник (бр. 420/4-8 од 31.01.2019.), остварила више бодова него што је неопходно у оквиру свих категорија диференцијалних услова, те Комисија сматра да су испуњени квантитативни услови за реизбор у звање научни сарадник.

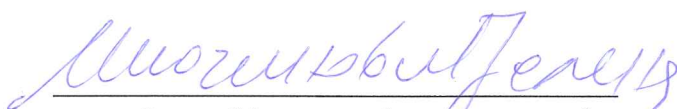
8. ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ КОМИСИЈЕ

Увидом у приложу документацију и анализом научноистраживачког рада и остварених резултата, Комисија је мишљења да др Мира Радовановић испуњава услове неопходне за реизбор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**. Мишљење Комисије засновано је на чињеницама изнетим у Извештају, а обухвативши параметре који доказују научну самосталност, компетентност, цитираност радова, практичну примену реализованих истраживања кроз апликацију, које је кандидат др Мира Радовановић остварила.

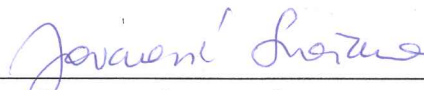
На основу разматрања пријаве кандидата, приложених научних радова, анализе научног рада и доприноса, Комисија оцењује да др **Мира Радовановић** испуњава све услове за реизбор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за област **Биотехничких наука-прехрамбено инжењерство**, за научну дисциплину **Технологија анималних производа** и ужу научну дисциплину **Технологија млека и млечних производа**, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да утврди предлог за реизбор др Мира Радовановић у научно звање научни сарадник и такав предлог достави Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

У Београду, 01. 04. 2024.

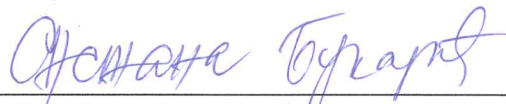
ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:



др Јелена Миочиновић, редовни професор
Пољопривредни факултет
Универзитета у Београду, председник



др Снежана Јовановић, редовни професор
Пољопривредни факултет
Универзитета у Београду, члан



др Снежана Булајић, редовни професор
Факултет ветеринарске медицине
Универзитета у Београду, члан

ПРИЛОЗИ

Прилог 1. Потврда о ангажовању на Пољопривредном факултету

Прилог 2: Диплома о стеченом научном степену доктора наука – технолошко инжењерство, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

Прилог 3: Одлука о стицању научног звања научни сарадник бр. 660-01-00001/782 од 18. 11. 2019. године.

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. Мира Радовановић, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.):

на основу УГОВОРА О РЕАЛИЗАЦИЈИ И ФИНАНСИРАЊУ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА ИЗМЕЂУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА У БЕОГРАДУ И МИНИСТАРСТВА ПРОСВЕТЕ, НАУКЕ И ТЕХ. РАЗВОЈА РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ, (Број Уговора: 451-03-65/2024-03/200116)

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: 12.2.2024.



Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић



Република Србија
Универзитет у Београду

Оснивач: Република Србија

Дозволу за рад број 612-00-02666/2010-04 од 12. октобра 2011.
године је издало Министарство просвете и науке Републике Србије

Пољопривредни факултет, Београд

Оснивач: Република Србија

Дозволу за рад број 612-00-00160/2011-04 од 1. јула 2011. године
је издало Министарство просвете и науке Републике Србије

УБ



Диплома

Мира, Милан, Радовановић

рођена 22. октобра 1967. године, УБ, Република Србија, уписана школске 2007/2008.
године, а дана 26. априла 2013. године завршила је докторске академске студије,
прећене степен, на студијском програму Прехрамбена технологија, обима
180 (сто осамдесет) бодова ЕСПБ са просечном оценом 10,00 (десет и 0/100).

Наслов докторске дисертације је: „Утицај састава и термичког третмана млека
на дисперзију протеина у производњи кајмака и својства формиране кожице“.

На основу тога издаје се ова диплома о стеченом научном називу
доктор наука - технолошко инжењерство

Број: 12198900

У Београду, 11. јуна 2021. године

Декан

Проф. др Душан Живковић

Ректор

Проф. др Иванка Појовић

00122131

Република Србија
ЈАВНИ БЕЛЕЖНИК
Данка Царић
Београд Земун
Николаја Островског 1

УОП - IV:2998-2021
страна 1 (један)

Потврђује се да је ова копија истоветна са копираном исправом која је написана на компјутерском штампачу и која се састоји од 1 (једне) стране.-----
Накнада за оверу 2 (два) примерка наплаћена је у укупном износу од 720,00 (седамсто двадесет динара) са урачунатим ПДВ-ом на основу члана 21 тарифног броја 10 Јавнобележничке тарифе.-----

ЈАВНИ БЕЛЕЖНИК
Данка Царић
Београд Земун
Николаја Островског 1
За јавног бележника
јавнобележнички
приправник
Невена Јевђевић број
Решења 1616-3- IV-6/2021
од дана 25.05.2021. године

УОП - IV:2998-2021

Дана 24.12.2021. (двадесет четвртог децембра две хиљаде двадесетпрве) године, у 09:42 (девет часова и четрдесет два минута), у Београду, оверено у 2 (два) примерка за потребе странке.

(потпис)



(печат)

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ,
НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА
Комисија за стицање научних звања

Број:660-01-00001/782
18.11.2019. године
Београд

На основу члана 22. став 2. члана 70. став 4. и члана 86. ст. 1. и 2. Закона о научноистраживачкој делатности ("Службени гласник Републике Србије", број 110/05 и 50/06 – исправка, 18/10 и 112/15), члана 3. ст. 1. и 3., члана 32. став 1., члана 35. став 1. и члана 40. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Службени гласник Републике Србије", број 24/16, 21/17 и 38/17) и захтева који је поднео

Пољопривредни факултет у Београду

Комисија за стицање научних звања на седници одржаној 18.11.2019. године, донела је

**ОДЛУКУ
О СТИЦАЊУ НАУЧНОГ ЗВАЊА**

Др Мира Радовановић

стиче научно звање

Научни сарадник

Резбор

у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство

О Б Р А З Л О Ж Е Њ Е

Пољопривредни факултет у Београду

утврдио је предлог број 420/4-8 од 31.01.2019. године на седници Наставно-научног већа Факултета и поднео захтев Комисији за стицање научних звања број 77/1 од 31.01.2019. године за доношење одлуке о испуњености услова за резбор у научно звање *Научни сарадник*.

Комисија за стицање научних звања је по претходно прибављеном позитивном мишљењу Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на седници одржаној 18.11.2019. године разматрала захтев и утврдила да именована испуњава услове из члана 70. став 4. и члана 86. ст. 1. и 2. Закона о научноистраживачкој делатности ("Службени гласник Републике Србије", број 110/05 и 50/06 – исправка, 18/10 и 112/15), члана 3. ст. 1. и 3., члана 32. став 1., члана 35. став 1. и члана 40. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Службени гласник Републике Србије", број 24/16, 21/17 и 38/17) за резбор у научно звање *Научни сарадник*, па је одлучила као у изреци ове одлуке.

Доношењем ове одлуке именована стиче сва права која јој на основу ње по закону припадају.

Одлуку доставити подносиоцу захтева, именованој и архиви Министарства просвете, науке и технолошког развоја у Београду.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

Ђ. Јововић
Др Ђурђица Јововић,
научни саветник

МИНИСТАР

М. Шарчевић
Младен Шарчевић





ЈАВНИ БЕЛЕЖНИК

Наталија Ацић

Београд, Врачар

Кнегиње Зорке 11Б.

УОП-П:3712-2019

Страна 1 (један)

КЛАУЗУЛА О ОВЕРИ КОПИЈЕ ИСПРАВЕ

Потврђује се да је ова копија истоветна са копираном исправом која је написана штампачем на српском језику ћириличким писмом и који се састоји од 1 (један) страна. -

Накнада за рад јавног бележника наплаћена је за 2 (два) примерка у укупном износу од 720,00 (седамстодвадесет динара) динара. Накнада за рад јавног бележника обрачуната је на основу члана 21, тарифног броја 10 Јавнобележничке тарифе ("Службени гласник РС" бр.91/2014), и обухвата износ накнаде од 600,00 (шесто динара) динара и износ обрачунатог ПДВ-а по стопи од 20% од 120,00 (стодвадесет динара) динара. -----

УОП-П:3712-2019

У Београду, 20.12.2019., 14:32

ЈАВНИ БЕЛЕЖНИК

Наталија Ацић

ЈАВНИ БЕЛЕЖНИК НАТАЛИЈА АЦИЋ
Београд, Врачар, Кнегиње Зорке 11Б
ЈАВНОБЕЛЕЖНИЧКИ ПРИПРАВНИК
Докторка Милица Марковић
на основу Решења у вези у имплементације
Јавнобележничке тарифе Службени гласник РС
број IV-300/2017 од 24.02.2017. године
(потпис) (печат)

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

Др Јурђина Јовановић,
клучни сведок

МИНИСТАР

Милан Штучевац