

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ
ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

На основу члана 78. Закона о науци и истраживањима (Службени гласник Републике Србије, број 49/19), Правилника о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник Републике Србије, број 159/2020 и 14/2023) Министарства науке, технолошког развоја и иновација и одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр.400/2 – 6 од 28.11.2024. године, покренут је поступак за избор др Ане Дорошки у звање **научни сарадник** за научну област: Биотехничке науке, грана: Прехрамбено инжењерство, научна дисциплина: Технологија биљних производа, ужа научна дисциплина: Квалитет и безбедност хране биљног порекла. На истој седници именована је Комисија за спровођење поступка стицања научног звања, подношење извештаја и оцене научног рада кандидата у саставу:

1. др Илија Ђекић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, председник Комисије;
2. др Биљана Рабреновић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан;
3. др Милица Појић, научни саветник, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, члан.

У складу са Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС" бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ КАНДИДАТА

1.1. Лични подаци кандидата

Др Ана Дорошки, рођена је 19.01.1992. године у Београду.

Звање: истраживач сарадник

ORCID ID: **0000-0002-1940-4713**

eНАУКА ID: **AT142**

Scopus ID: **57219005522**

Web of Science Researcher ID: **GCR-0872-2022**

Назив институције у којој је кандидат запослен: Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

Дипломирала: 2015. године, на Универзитету у Београду, Пољопривредном факултету, студијски програм: Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Мастерирала: 2017. године, на Универзитету у Београду, Пољопривредном факултету, студијски програм: Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране

Докторирала: 2024. године, на Универзитету у Београду, Пољопривредном факултету, студијски програм: Прехрамбена технологија.

Постојеће научно звање: истраживач 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 биљних производа

Ужа научна дисциплина науке у којој се тражи звање: Квалитет и безбедност хране биљног порекла

Датум избора у научно звање истраживач сарадник: 27.05.2021.

1.2. Биографски подаци кандидата

Др Ана Дороски је рођена у Београду. Четврту београдску гимназију, је завршила 2011. године са одличним успехом. Исте године уписала је основне академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм: Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране. Основне академске студије завршила је 07. октобра 2015. године, одбраном дипломског рада на тему: "Сензорни профил воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића са различитим садржајем сока од јабуке" са оценом 10, и притом остварила укупан просек оцена основних академских студија од 9,66 (девет и 66/100) и стекла стручно звање Дипломирани Инжењер Технологије.

Школске 2015/2016. године уписала је мастер академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм: Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране. У току мастер студија, провела је пет месеци на Универзитету у Генту, Белгија – „Faculty of Bioscience Engineering, Department of Food Safety and Food Quality“, у периоду септембар 2016. – март 2017. године, у оквиру Erasmus+ програма размене студената, где је радила истраживачки део своје мастер тезе. Истраживање је било везано за пројекат Horizon 2020 – EuroMix, на тему „Risk-benefit assessment“ конзумирања свежих производа потенцијално контаминираних хемијским контаминентима наведеним и обухваћеним поменути пројектом. На основу података добијених овим истраживањем, по повратку на матични факултет, 07. јула 2017. године одбранила је Мастер рад на тему: "Benefit assessment и његова улога у процени ризика" са оценом 10 и остварила укупан просек оцена на мастер академским студијама од 10,00 (десет и 00/100), чиме је стекла стручно звање Мастер Инжењер Технологије. У току свог студирања била је корисник стипендије Министарства просвете, науке и технолошког развоја, као и стипендије Доситеја, Фонда за младе таленте Републике Србије.

Као истраживач-сарадник и студент докторских студија, запослена је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду од 2018. године. Од 12. јуна 2018. године, ангажована је на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја ИИИ46010, под називом "Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности", а од 27. јануара 2022. године ангажована је и на пројекту под називом „Functional products based on goat's milk proteins and bioactive compounds extracted from grape pomace and edible mushrooms – FUNPRO“ у оквиру пројектног циклуса ИДЕЈЕ Фонда за Науку Републике Србије. Докторску дисертацију под називом „Испитивање квалитета и биолошког потенцијала буковаче (*Pleurotus ostreatus*) и анализа могућности гајења на целулозном отпаду прехрамбене индустрије“ одбранила је 24.10.2024. године пред комисијом у саставу: др Никола Томић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; др Биљана Рабреновић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; др Маја Козарски, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; др Биљана Николић, редовни професор, Универзитет у Београду, Биолошки факултет; др Јована Вундук, виши научни сарадник, Институт за општу и физичку хемију у Београду, чиме је стекла научни назив доктор наука –

технолошко инжењерство. Ментори при изради докторске дисертације су били: проф. др Илија Бекић, редовни професор (ментор 1), Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет и проф. др Анита Клаус, редовни професор (ментор 2), Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

Као аутор и коаутор објавила је 8 научних радова из категорије M20 (радови објављени у научним часописима међународног значаја), од којих је 4 научна рада проистекло из истраживања и писања докторске дисертације, на којима је први аутор. Учествовала је на различитим међународним конгресима/конференцијама са постер и оралним презентацијама. Научни радови Ане Дорошки су према научној цитатној бази Scopus цитирани 45 пута (h-index 3) а према научној цитатној бази Web of Science 39 пута (h-index 3). Осим научног доприноса, у оквиру свог ангажовања на Пољопривредном факултету у периоду од 2018. до 2024. године учествовала је у одржавању и организацији практичних вежби на следећим предметима: Управљање квалитетом у производњи хране, Општа микробиологија, Микробиологија, Производња јестивих и медицинских гљива, Микробиологија биљних производа, Индустијски микроорганизми у храни биљног порекла и Микробиолошко кварење хране.

2. БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Библиографски подаци класификовани су сагласно одредбама Правилника о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Службени гласник РС", број 24/2016 и 21/2017) у Табели 1.

Табела 1. Објављени и саопштени радови др Ане Дорошки

Р.бр	Назив групе резултата	Ознака групе	Врста резултата	К-вредност
	Радови објављени у научним часописима међународног значаја	M20		
1	Petrović, J., Glamočlija, J., Milinčić, D., Doroški, A. , Lević, S., Stanojević, S., Kostić, A., Popović Minić, D., Vidović, B., Plečić, A., Nedović, V., Stojković, D. (2024). Comparative Chemical Analysis and Bioactive Properties of Aqueous and Glucan-Rich Extracts of Three Widely Appreciated Mushrooms: <i>Agaricus bisporus</i> (J.E.Lange) Imbach, <i>Laetiporus sulphureus</i> (Bull.) Murill and <i>Agrocybe aegerita</i> (V. Brig.) Vizzini. <i>Pharmaceuticals</i> , 17, 1153 https://doi.org/10.3390/ph17091153		M21	4*
2	Lazić, V., Klaus, A., Kozarski, M., Doroški, A. , Tosti, T., Simić, S., Vunduk, J. (2024). The Effect of Green Extraction Technologies on the Chemical Composition of Medicinal Chaga Mushroom Extracts. <i>Journal of Fungi</i> , 10, 225 https://doi.org/10.3390/jof10030225		M21	8
3	Djekic, I., Bozickovic, I., Djordjevic, V., Smetana, S., Terjung, N., Ilic, J., Doroški, A. , Tomasevic, I. (2020). Can we associate environmental footprints with production and consumption using Monte Carlo simulation? Case study with pork meat. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 101(3), pp. 960–969 https://doi.org/10.1002/jsfa.10704		M22	4,16*

Р.бр	Назив групе резултата	Ознака групе	Врста резултата	К-вредност
	Радови објављени у научним часописима међународног значаја	М20		
4	Doroški, A. , Klaus, A., Režek Jambrak, A., Djekic, I. (2022). Food Waste Originated Material as an Alternative Substrate Used for the Cultivation of Oyster Mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>): A Review. <i>Sustainability</i> , 14, 12509 https://doi.org/10.3390/su141912509		M22	5
5	Doroški, A. , Klaus, A., Kozarski, M., Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., Tomasevic, I., Vunduk, J., Lazić, V., Djekic, I. (2020). The influence of grape pomace substrate on quality characterization of <i>Pleurotus ostreatus</i> —Total quality index approach. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 00:e15096 https://doi.org/10.1111/jfpp.15096		M23	1,875*
6	Doroški, A. , Klaus, A., Nikolić, B., Tomasevic, I., Lazić, V., Vunduk, J., Djekic, I. (2022). How do sous-vide treatment and herb spices addition improve sensory acceptance and antimicrobial attributes of organic oyster mushrooms (<i>Pleurotus ostreatus</i>)?. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 46:e17142 https://doi.org/10.1111/jfpp.17142		M23	3
7	Doroški, A. , Klaus, A., Kozarski, M., Nikolić, B., Vunduk, J., Lazić, V., Djekic, I. (2021). Impact of grape pomace as a cultivation substrate on the <i>Pleurotus ostreatus</i> chemical and biological properties. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 52, 1-273 https://doi.org/10.2298/APT2152025D		M24	3
8	Lazić, V., Doroški, A. , Djekic, I., Vunduk, J., Kozarski, M., Klaus, A. (2024). Total quality index approach applied to chaga extracts obtained by green extraction techniques. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 55, 53-60 https://doi.org/10.2298/APT2455053L		M24	3
УКУПНО				32,035
	Зборници међународних научних скупова	М30		
9	Doroški, A. , Đekić, I., Vunduk, J., Nikšić, M., Klaus, A. (2019). Total quality index approach in the cultivation of oyster mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>) grown in cellulose plant waste. ICAPP – 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, 10 th -11 th October 2019, Novi Sad, Serbia. Book of abstracts, p.108		M34	0,5
10	Lazić, V., Kozarski, M., Vunduk, J., Doroški, A. , Petrović, P., Klaus, A. (2021). Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom <i>Inonotus obliquus</i> . Natural products application: Health, Cosmetic and Food, 1st International Online Conference, 4th-5th February 2021, Book of abstracts, p.244 (PCF-75)		M34	0,5

Р.бр	Назив групе резултата	Ознака групе	Врста резултата	К-вредност
	Радови објављени у научним часописима међународног значаја	М20		
11	Lazić, V., Kozarski, M., Vunduk, J., Doroški, A. , Klaus, A. (2021). Uticaj ekstrakata gljive <i>Inonotus obliquus</i> na formiranje biofilma patogenih bakterija. Simpozijum Nove i ponovo aktuelne mikrobne infekcije, 15-16. oktobar 2021, '21 Series UMS (Udruženje mikrobiologa Srbije). Book of Abstracts, p.32		M34	0,5
12	Doroški, A. , Klaus, A., Nikolić, B., Tomasevic, I., Lazić, V., Vunduk, J., Djekic, I. (2022). <i>Sous-vide</i> Processing Technique: The influence on <i>Pleurotus ostreatus</i> Sensory, Textural and Color Properties. DOMASSOF22, Symposium: Development of Mushrooms as sustainable Superfoods of the future 2022, 10 December 2022, Pre-10th International Conference on Mushroom Biology and Mushroom Products (10th ICMBMP), Malaysia, oral presentation, Book of Abstracts, p.34		M34	0,5
13	Milinčić, D., Petrović, J., Glamočlija, J., Gašić, U., Doroški, A. , Kostić, A., Stanojević, S., Pešić, M. (2023). Biocompounds from mushroom aqueous and polysaccharide extracts. XXII Congress EuroFoodChem, June 14-16, 2023, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts, p.177 (PP 29)		M34	0,5
14	Lazić, V., Vunduk, J., Kozarski, M., Doroški, A. , Klaus, A. (2024). Biological activity of supercritical water extracts derived from the mushroom <i>Inonotus obliquus</i> . The 12th international medicinal mushroom conference IMMC12, 24-27 september 2024, Bari, Italy. Book of Abstracts, p.173-174.		M34	0,5
УКУПНО				3,0
	Предавање по позиву на скуповима националног значаја	М60		
15	Doroški, A. , Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Vunduk, J., Đekić, I. (2018). Antioxidative potential of the Oyster mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>) cultivated on grape pomace and straw supstrate. UNIFood Conference, October 5-6 2018, University of Belgrade 210th Anniversary. Book of abstracts, p.181 (BKHP26/FQSP26)		M64	0,2
УКУПНО				0,2
	Одбрањена докторска дисертација	М70		
16	Doroški, A. (2024). Ispitivanje kvaliteta i biološkog potencijala bukovače (<i>Pleurotus ostreatus</i>) i analiza mogućnosti gajenja na celuloznom otpadu prehrambene industrije			6
УКУПНО				6,0

*Сагласно Правилнику о стицању истраживачких и научних звања (Сл. Гласник РС 159/2020) и прилогу 1 Правилника (Елементи за квалитативну оцену научног доприноса кандидата) нормиране су вредности због већег броја коаутора (>7).

3. АНАЛИЗА ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

Научноистраживачки рад кандидаткиње обухвата: (i) анализу могућности гајења гљиве буковаче (*P. ostreatus*) на целулозном отпаду из прехранбене индустрије као и процену свеукупног квалитета и биолошког потенцијала буковаче; (ii) испитивање утицаја различитих метода екстракције на принос, састав, концентрацију биоактивних једињења и антиоксидативна својства екстракта гљива *Agaricus bisporus*, *Laetiporus sulphureus*, *Agrocybe aegerita* и *Inonotus obliquus*; (iii) процену сензорних и физичких карактеристика органске буковаче припремљене различитим кулинарским методама са и без додатка зачинског биља. Уз то, учествовала је у истраживању учесталости конзумирања свињског меса у Србији из чега има објављен један рад.

Библиографске јединице број 5, 7, 9, 15 и 16 обухватају следеће резултате: *P. ostreatus* гајена на отпадима из прехранбене индустрије: комини грожђа, љусци соје и сунцокрета, показала је изузетне карактеристике у погледу одређених квалитативних параметара. Постављена су два математичка модела како би оценили укупни индекс квалитета (TQI): квалитативних параметара свежих плодноносних тела и параметара продуктивности супстрата на којима су гљиве гајене. У погледу укупног квалитета параметара продуктивности, узорци гајени на сојиној љусци остварили су најбоље резултате, док су узорци гајени на супстрату са већим садржајем комине грожђа показали најбоља хемијска својства. Први пут су анализирана цитотоксична и генотоксична својства, а резултати показују да је максимални рок трајања *P. ostreatus* који омогућава очување укупног квалитета седам дана.

Библиографске јединице број 2, 8, 10, 11 и 14 обухватају утицај одабране врсте техника зелене екстракције примењене на гљиви чаги (*Inonotus obliquus*) Србије и Монголије. Субкритична водена екстракција (SWE), микроталасно асистирана екстракција (MW) и ултразвучна екстракција (VAE), на две различите температуре (120 и 200°C), са два различита растварача 96% етанол и 50% етанол и вода. Анализирани су принос, садржај укупних фенола, укупних протеина, квалитативна и квантитативна анализа угљених хидрата укључујући α -, β -, укупне глукане, квалитативна и квантитативна анализа фенолних једињења и масних киселина. SWE је резултирала значајно већим приносом, укупним садржајем полисахарида и глукана од било које друге технике. Глукоза је била најдоминантнији моносахарид у SWE узорцима, посебно онима екстрахованим на 200 °C. MW 50% етанолни екстракти су показали највећи принос укупних фенола. Међу испитаним фенолним једињењима, хлорогенска киселина је била најдоминантнија. На основу свих резултата, SWE се може препоручити као најефикаснији метод за екстраховање комерцијално важних једињења, посебно глукана и фенола.

Библиографске јединице број 1 и 13 обухватају антиоксидативна, антимикробна, антибиофилмска, антиинфламаторна својства водених и полисахаридних екстракта из три веома цењене гљиве: *Agaricus bisporus*, *Laetiporus sulphureus* и *Agrocybe aegerita*, као и њихов потенцијални утицај на зарастање рана. Представљени су детаљни профили фенола, полисахарида и протеина и АТР-FTIR спектри. Студија је открила да су екстракти полисахарида из печурака имали већи садржај укупних и β -глукана него водени екстракти, при чему *A. aegerita* показала највећи садржај. *L. sulphureus* је имао већи садржај укупних протеина, а *A. aegerita* је имала највећи садржај фенола. Сви тестирани екстракти имају велики потенцијал у погледу својих биоактивних својстава. Резултати су показали да током 24 сата екстракт *A. aegerita* активно промовисао затварање ране у моделу ћелијске линије HaCaT, док анти-инфламаторну активност јасно показује према упали изазваној бактеријом *S. aureus*.

Библиографске јединице број 6, 12 и 16 обухватају следеће резултате: сензорне и физичке карактеристике органске буковаче припремљене методама *sous-vide* и кувањем су анализирани ради процене ефеката различитих температура и временских режима. Ради промовисања нутритивне користи органске буковаче и побољшања укуса, додати су оригано и мајчина душица, а гљиве су изложене *sous-vide* третманима на 60°C током 20 и 30 минута. Сензорна евалуација укључила је тестирање интензитета зачина, прихватљивости и препознатљивости уз коришћење анализе главних компоненти. Чисти екстракти сока *sous-vide* који садрже зачине и гљиве први пут су анализирани на антимикробну активност. Док су оцене прихватљивости и интензитета промене боје биле више за оне са вишим садржајем мајчине душице, антимикробна

својства су показали узорци са максималним уделом оригана. Овим истраживањем доказано је побољшање сензорних својстава гљива применом практичног кулинарског третмана и додавањем одабраних зачина, умножавајући њихове здравствене користи очувањем корисних једињења.

Библиографска јединица број 3 повезује фарме свиња и потрошњу свињског меса и месних прерађевина са друге стране. Као такав, даје додатну димензију ка процени утицаја на животну средину повезаних са потрошачима и њиховим потрошачким навикама. Студија има за циљ да пружи квантитативни прорачун шест еколошких отисака повезаних са потрошњом производа од свињског меса у Србији анализом података са фарми свиња и истраживањем потрошње свињског меса.

4. ЦИТИРАНОСТ РАДОВА

Преглед цитата по публикованим радовима а према научним цитатним базама Scopus и Web of Science, дата је у табели 2. Увид у базе извршен на дан 14. децембар 2024. године.

Табела 2. Цитираност научних радови др Ане Дороски

Научни радови категорије M20	Scopus		Web of Science	
	Хетеро-цитати	Укупно	Хетеро-цитати	Укупно
Petrović, J., Glamočlija, J., Milinčić, D., Doroški, A. , Lević, S., Stanojević, S., Kostić, A., Popović Minić, D., Vidović, B., Plečić, A., Nedović, V., Stojković, D. (2024). Comparative Chemical Analysis and Bioactive Properties of Aqueous and Glucan-Rich Extracts of Three Widely Appreciated Mushrooms: <i>Agaricus bisporus</i> (J.E.Lange) Imbach, <i>Laetiporus sulphureus</i> (Bull.) Murill and <i>Agrocybe aegerita</i> (V. Brig.) Vizzini. <i>Pharmaceuticals</i> , 17, 1153 https://doi.org/10.3390/ph17091153	0	0	0	0
Lazić, V., Klaus, A., Kozarski, M., Doroški, A. , Tosti, T., Simić, S., Vunduk, J. (2024). The Effect of Green Extraction Technologies on the Chemical Composition of Medicinal Chaga Mushroom Extracts. <i>Journal of Fungi</i> , 10, 225 https://doi.org/10.3390/jof10030225	3	3	3	3
Djekic, I., Bozickovic, I., Djordjevic, V., Smetana, S., Terjung, N., Ilic, J., Doroski, A. , Tomasevic, I. (2020). Can we associate environmental footprints with production and consumption using Monte Carlo simulation? Case study with pork meat. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 101(3), pp. 960–969 https://doi.org/10.1002/jsfa.10704	15	15	10	10
Doroški, A. , Klaus, A., Režek Jambrak, A., Djekic, I. (2022). Food Waste Originated Material as an Alternative Substrate Used for the Cultivation of Oyster Mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>): A Review. <i>Sustainability</i> , 14, 12509 https://doi.org/10.3390/su141912509	17	18	15	15
Doroški, A. , Klaus, A., Kozarski, M., Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., Tomasevic, I., Vunduk, J., Lazić, V., Djekic, I. (2020). The influence of grape pomace substrate on quality characterization of <i>Pleurotus ostreatus</i> —Total quality index approach. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 00:e15096 https://doi.org/10.1111/jfpp.15096	13	17	8	11

Научни радови категорије M20	Scopus		Web of Science	
	Хетеро-цитати	Укупно	Хетеро-цитати	Укупно
Doroški, A. , Klaus, A., Nikolić, B., Tomasevic, I., Lazić, V., Vunduk, J., Djekic, I. (2022). How do sous-vide treatment and herb spices addition improve sensory acceptance and antimicrobial attributes of organic oyster mushrooms (<i>Pleurotus ostreatus</i>)?. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 46:e17142 https://doi.org/10.1111/jfpp.17142	0	0	0	0
Doroški, A. , Klaus, A., Kozarski, M., Nikolić, B., Vunduk, J., Lazić, V., Djekic, I. (2021). Impact of grape pomace as a cultivation substrate on the <i>Pleurotus ostreatus</i> chemical and biological properties. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 52, 1-273 https://doi.org/10.2298/APT2152025D	0	1		
Lazić, V., Doroški, A. , Djekic, I., Vunduk, J., Kozarski, M., Klaus, A. (2024). Total quality index approach applied to chaga extracts obtained by green extraction techniques. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 55, 53-60 https://doi.org/10.2298/APT2455053L	0	0		
УКУПНО	48	54	36	39

5. НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА

Др Ана Дороски је 2022. године награђена за најбољу оралну презентацију на тему „Sous-vide Processing Technique: The influence on *Pleurotus ostreatus* Sensory, Textural and Color Properties“, на међународном online симпозијуму у Малезији: DOMASSOF22, Symposium: Development of Mushrooms as sustainable Superfoods of the future.

6. КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА

Према елементима за квалитативну оцену научног доприноса кандидата (Прилог 1 Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача), Комисија је констатовала да је др Ана Дороски у досадашњем научноистраживачком раду постигла допринос у следећим сегментима:

6.1. Учешће на пројектима

Од 12. јуна 2018. године, др Ана Дороски ангажована је на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја ИИИИ46010, под називом "Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности", а од 27. јануара 2022. године ангажована је и на пројекту под називом „Functional products based on goat’s milk proteins and bioactive compounds extracted from grape pomace and edible mushrooms – FUNPRO“ у оквиру пројектног циклуса ИДЕЈЕ Фонда за Науку Републике Србије.

6.2. Допринос у унапређењу научног и образовног рада

Др Ана Дороски објавила је 8 радова у научним часописима међународног значаја. Добијени резултати кандидата су цитирани у међународним часописима категорија M20.

Посебно се издваја њен рад на пословима испитивања квалитета и биолошког потенцијала буковаче (*Pleurotus ostreatus*) и анализа могућности гајења на целулозном отпаду прехранбене индустрије, што је и био предмет докторске дисертације кандидата. Научни резултати су

добијени применом савремених молекуларних, физикохемијских, сензорних и биохемијских метода, као и технолошког поступка култивације саме гљиве буковаче.

Допринос кандидаткиње реализацији коауторских радова огледа се у њеном активном учешћу у свим фазама, од планирања експеримената, преко практичног извођења, све до обраде и тумачења података и припремању публикација. Кандидаткиња је показала спремност за извођење тимског рада као и за извршење индивидуалних задужења и тиме суштински допринела квалитету радова.

Др Ана Дорошки у току својих докторских студија била је укључена у израду мастер рада студента Ружице Пурић под називом „Сензорно оцењивање буковаче припремљене различитим кулинарским методама“.

На основу увида у укљученост кандидата у остваривање научно-истраживачког рада, као и на основу њеног доприноса као аутора и коаутора у публикацијама, закључује се да др Ана Дорошки у научно-истраживачком раду успешно примењује савремене научне принципе. На основу приказаних биографских и библиографских података, јасно је да је у питању кандидат са дугогодишњим експерименталним искуством превасходно у области микробиологије и биотехнологије, уз прожимање њеног научног рада кроз различите димензије квалитета хране. Кандидат је у раду показао висок ниво познавања и решавања научних и практичних технолошких проблема. У реализацији радова кандидаткиња је дала пун и суштински допринос у стварању идеја, осмишљавању и самом извођењу експеримената, као и статистичкој обради и уобличавању добијених резултата у облик рада и саопштења. Такође, кандидаткиња је показала и оригиналност у приступу проблематици истраживања као и довољну самосталност у тумачењу добијених резултата и припреми публикација.

6.3. Наставна активност

Осим научног доприноса, у оквиру свог ангажовања на Пољопривредном факултету учествовала је у одржавању и организацији практичних вежби на Катедри за технолошку микробиологију и Катедри за управљање безбедношћу и квалитетом хране, на следећим предметима: *Управљање квалитетом у производњи хране, Општа микробиологија, Микробиологија, Производња јестивих и медицинских гљива, Микробиологија биљних производа, Индустијски микроорганизми у храни биљног порекла и Микробиолошко кварење хране* у периоду од 2018. до 2024. године.

6.4. Рецензирање научних радова

Др Ана Дорошки је била рецензент једног научног рада за часопис *Journal of Food Measurement and Characterization (SEIN)*; категорија часописа је М22 (IF = 2.9).

7. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА РЕЗУЛТАТА НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА

Кандидат др Ана Дорошки је самостално или у сарадњи са другим ауторима, објавила укупно 16 радова. Од тога два рада из категорије М21, два рада из категорије М22, два рада из категорије М23, два рада из категорије М24, шест радова из категорије М34, један рад из категорије М64 и један из категорије М70 (Табела 3.).

Табела 3. Број остварених резултата и бодова др Ане Дорошки

ПРЕГЛЕД НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА	Број резултата	Вредност М	Укупно остварено
Радови у врхунском међународном часопису	2	M21 = 8	12,0
Радови у истакнутом међународном часопису	2	M22 = 5	9,16
Радови у међународном часопису	2	M23 = 3	4,875
Рад у националном часопису међународног значаја	2	M24 = 3	6,0
Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу	6	M34 = 0,5	3,0
Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	1	M64 = 0,2	0,2
Одбрањена докторска дисертација	1	M70 = 6	6,0
Укупно			41,235

Према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација, број коефицијената научне компетентности публикованих радова кандидата др Ане Дорошки је 41,235.

Испуњење минималних квантитативних резултата за стицање научног звања научни сарадник (Област науке: Техничко - технолошке и биотехничке науке) приказани су у Табели 4.

Табела 4. Минимални квантитативни резултати за стицање научног звања научни сарадник (Област науке: Техничко - технолошке и биотехничке науке)

		Минимално потребно	Остварено
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	9	35,235
Обавезни (2)	M21+M22+M23	5	26,035
Научни сарадник	Укупно	16	41,235

8. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

Оцењујући целокупни научноистраживачки рад и постигнуте резултате, Комисија је мишљења да др Ана Дорошки испуњава услове неопходне за избор 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 и трансфер знања, које је кандидат др Ана Дорошки остварила.

Размотривши пријаву кандидата, приложене научне радове, анализом научног рада и доприноса, Комисија оцењује да др Ана Дорошки испуњава све услове за избор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за област Биотехничких наука - Прехрамбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

9. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ЗВАЊЕ

Предлог комисије за избор др Ане Дорошки у звање научни сарадник

На основу разматрања пријаве кандидата, приложених научних радова, анализе научног рада и доприноса, Комисија оцењује да др Ана Дорошки испуњава све услове за избор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за област Биотехничких наука - **Прехрамбено инжењерство**, односно за научну дисциплину **Технологија биљних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране биљног порекла**, те предлаже изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да усвоји предлог за избор у звање **др Ане Дорошки у научно звање научни сарадник** и такав предлог достави надлежном телу Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

У Београду, 23.12.2024 године


ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ



др Илија Бекић, редовни професор

Пољопривредни факултет

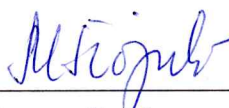
Универзитета у Београду, председник Комисије



др Биљана Рабреновић, редовни професор

Пољопривредни факултет

Универзитета у Београду, члан



др Милица Појић, научни саветник

Научни институт за прехрамбене технологије,

Нови Сад, члан