

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – редовни професор за ужу научну област Наука о конзервусању и врењу

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (број 300/9–3) од 29.06.2023. год. именована је Комисија и председавајући Комисије за припрему извештаја за **избор једног наставника у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ**, у саставу:

1. Др Предраг Вукосављевић, редовни професор, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ужа научна област: Наука о конзервусању и врењу, председавајући Комисије;
2. Др Тања Петровић, редовни професор, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ужа научна област: Наука о конзервусању и врењу;
3. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство.

На основу одлуке Декана Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (Одлука бр. 199/1 од 29.06.2023. год) расписан је конкурс који је објављен у публикацији о запошљавању Националне службе за запошљавање „Послови“ дана 06.09.2023. год., број 1056. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ, пријавио се један кандидат: др Драгана М. Михајловић (рођ. Пауновић). Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Драгана М. Михајловић (рођ. Пауновић) рођена је 08.01.1972. године у Земуну, општина Земун. Основне студије завршила је 1997. год. на Универзитету у Београду – Пољопривредни факултет, одсек Прехрамбена технологија биљних производа, са просечном оценом за време студирања 8,83 и оценом 10 на дипломском испиту. Од 1998. год. запослена је на Пољопривредном факултету у Земуну, и то као стручни сарадник у периоду 1998–2001. год., на предмету Технологија воћа и поврћа, а 01.10.2001. год. бирана је у звање асистента – приправника на предмету Технологија готове хране. У

звање асистента за ужу научну област Наука о конзервисању бирана је 28.10.2010. год. Докторске академске студије (III ниво студија, 180 ЕСПБ бодова) уписала је школске 2006/07. год. на студијском програму Прехрамбена технологија и завршила са просечном оценом 9,80 (девет, 80/100). Докторску дисертацију, из уже научне области Наука о конзервисању, под насловом "Оптимизација технолошког поступка производње сенфа са становишта стварања ароматског комплекса" успешно је одбранила 21.12.2012. год. и стекла научни назив Доктор наука – Технолошко инжењерство. У звање доцента изабрана је 14.05.2013. год, а поново је бирана у исто звање 17.04.2018. год. У звање ванредног професора за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу, у ком се и данас налази, изабрана је 12.02.2019. год.

2. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

Докторска дисертација: "Оптимизација технолошког поступка производње сенфа са становишта стварања ароматског комплекса", Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, одбрањена 21.12.2012.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. Наставна активност

Од 2001. године, од избора у звање асистента – приправника, кандидаткиња је изводила вежбе, консултације и колоквијуме на предмету Технологија готове хране (3+2), на одсеку Прехрамбена технологија, група Технологија биљних производа. После акредитације Факултета и увођења наставе по Болоњској декларацији, кандидат је изводила вежбе на Основним академским студијама:

- а) Одсек Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења, предмет Технологија готове хране (обавезан предмет, 3+2)
- б) Одсек Прехрамбена технологија, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, предмет Основи технологије конзервисања и врења (обавезан предмет 3+2, до 2/3)
- в) Одсек Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења и модул Технологија ратарских производа, предмет Функционална својства хране (изборни предмет, 3+2)
- г) Одсек Биљна производња, модул Ратарство и повртарство, предмет Прерада поврћа (изборни предмет, 3+2)
- д) Одсек Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство, предмет Прерада воћа (изборни предмет, 3+2)
- ђ) Одсек Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство, предмет Добијање и прерада пчелињих производа (изборни предмет, 3+2, до 1/2);

Дипломским академским – мастер студијама:

- а) Одсек Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет Примена ензимских препарата у производњи хране
- б) Одсек Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет

Моделирање и оптимизација поступака конзервусања топлотом

в) Одсек Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет Виши курс технологије готове хране.

Специјалистичким академским студијама:

а) Технологија готове хране.

Од 2013. године, након избора у звање доцента, кандидаткиња др Драгана М. Михајловић изводи предавања и вежбе, колоквијуме, испите, ментор је на бројним дипломским и мастер радовима на

Основним академским студијама:

а) Одсек Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервусања и врења, модул Микробиологија хране, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, предмет Технологија готове хране (обавезан предмет за КВ, 3+2; изборни за МХ и УБ, изводи предавања и вежбе)

б) Одсек Прехрамбена технологија, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, предмет Основи технологије конзервусања и врења (обавезан предмет 3+2, до 2/3, изводила само вежбе)

в) Одсек Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервусања и врења, модул Технологија ратарских производа, модул Микробиологија хране, предмет Функционална својства хране (изборни предмет, 3+2; од школске 2016/17. год. изводи и предавања и вежбе; по новој акредитацији 2020-2027. предмет је обавезан за модул Технологија конзервусања и врења)

г) Одсек Биљна производња, модул Ратарство и повртарство и модул Хортикултура, предмет Прерада поврћа (изборни предмет, 2+2, од школске 2016/17. год. изводи и предавања и вежбе)

д) Одсек Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство и модул Хортикултура, предмет Прерада воћа (изборни предмет, 3+2, изводила само вежбе до школске 2016/17. год, а након тога и предавања и вежбе)

ђ) Одсек Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство, предмет Добијање и прерада пчелињих производа (изборни предмет, 3+2, до 1/2, изводила само вежбе до школске 2016/17. год);

Дипломским академским – мастер студијама:

а) Одсек Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет Моделирање и оптимизација поступака конзервусања топлотом (од школске 2016/17. год. изводи предавања до 1/2, фонд 3+0+0+3)

в) Одсек Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет Топлотна обрада хране (од школске 2016/17. год. изводи и предавања и вежбе, фонд 4+4+0+4).

Докторским академским студијама:

а) Одсек Прехрамбена технологија, модул Прехрамбена технологија, предмет Одабрана поглавља из технологије готове хране (од школске 2018/19. год. изводи предавања, фонд 6+0+0+4)

Кандидаткиња је изводила теоријску наставу и на другој високошколској установи (на мастер студијама на предмету Технологија хране, са фондом од 2 часа недељно у летњем семестру школске 2020/21. год., на Високој здравственој школи Академије струковних студија у Београду).

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Кандидаткиња је одговорно и благовремено испуњавала све обавезе везане за реализацију наставног програма и остварила је успешну сарадњу са студентима. Педагошки рад и посвећеност настави, студенти су вредновали кроз анонимне студентске анкете. Према подацима достављеним из студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, просечне оцене у студентским анкетама на предметима Технологија готове хране, Функционална својства хране, Прерада поврћа, Прерада воћа и Практична обука 2 су приказане у табели 1 (у табели су дате укупне просечне оцене за предмете по школским годинама, јер кандидаткиња изводи наставу на 7 модула), а детаљне табеле за све модуле су дате у Прилогу 2.

Табела 1. Збирни статистички извештај о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника за др Драгану Михајловић за петогодишњи период од школске 2017/18 – 2021/22. год.

Предмети	Студијски програм: Прехрамбена технологија (Модули: Технологија конзервисања и врења; Технологија ратарских производа; Микробиологија хране; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране); Студијски програм Биљна производња (Модули: Ратарство и повртарство; Хортикултура; Воћарство и виноградарство)				
	2017/18.	2018/19.	2019/20.	2020/21.	2021/22.
Технологија готове хране (КВ, МХ, УБ)	4,82	4,83	4,69	4,59	4,61
Функционална својства хране (КВ, ТР, МХ)	4,71	4,84	4,60	4,54	4,43
Прерада поврћа (РА, ХК)	4,80	4,64	4,55	4,88	4,66
Прерада воћа (ВВ, ХК)	-	-	-	4,52	4,22
Практична обука 2 (КВ)	4,61	4,95	4,66	3,71	4,38
Просечна оцена по годинама	4,74	4,82	4,63	4,45	4,46
Укупна просечна оцена	4,61				

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Специјалистички, мастер, дипломски и завршни радови

Кандидат др Драгана Михајловић је у досадашњем раду учествовала, као ментор или члан комисије, у одбрани укупно 220 дипломских и завршних радова (147 као ментор, 73 као члан комисије), 33 мастер рада (25 као ментор, 8 као члан комисије) и једног специјалистичког рада (у својству члана комисије).

После избора у звање ванредног професора је била:

- ментор 62, члан комисије за одбрану 15 дипломских радова (списак радова у Прилогу 4);
- ментор 16, члан комисије за одбрану 4 мастер радова (списак радова и записници у Прилогу 4; приложено је само 5 записника због оптерећења извештаја);
- члан комисије за одбрану једног специјалистичког рада (записник у Прилогу 4).

Докторске дисертације

После избора у звање ванредног професора др Драгана Михајловић је именована за првог ментора пријављене докторске дисертације:

- кандидата Јоване Марковић (2022): „Утицај инкапсулираног сока и лиофилизованог тропа корена и листа рена (*Armoracia rusticana* L.) на оксидативну стабилност и квалитет мајонеза током складиштења“. Одлука бр. 32/13-4.1. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.12.2022. год. и Одлука 02-08 бр. 61206-55/2-23 Већа научних области биотехничких наука од 17.01.2023. год. (Прилог 4А).

Била је члан комисије за оцену и одбрану једне одбрањене докторске дисертације:

- кандидата Монике Стојанове (2022): „Примена екстраката одабраних врста јестивих и медицинских гљива у производњи дехидрираних супа као функционалне хране“. Одлука бр. 32/3-7.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 29.12.2021. године. Датум одбране 09.02.2022. године (Прилог 4А).

3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Кандидаткиња др Драгана М. Михајловић је коаутор уџбеника из уже научне области Наука о конзервисању и врењу: Златковић, Б.П, **Пауновић, Д.М.** (2021). *Технолошка и функционална својства намирница*. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, Београд. ISBN 978-86-7834-372-8; COBISS.SR-ID 37583369. Одлуком Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године, бр. 36/IV-2/1, одобрено је издавање уџбеника ТЕХНОЛОШКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА НАМИРНИЦА (Прилог 3).

Кандидаткиња др Драгана М. Михајловић је аутор практикума из уже научне области Наука о конзервисању и врењу: **Пауновић, Д.М.** (2014). *Практикум из технологије готове хране*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. ISBN број: 978-86-7834-203-5; COBISS.SR-ID 208396812. Одлуком Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 45-II-2/8 од 30.06.2014. год., одобрено је електронско издање практикума, као I издање (с обзиром на то да је доказ о објављеном практикуму био приложен у Извештају за претходно звање (ванредни професор), није било потребе да се овде приложи, због оптерећења извештаја).

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови

Табела 2. Преглед научно-истраживачких резултата др Драгане М. Михајловић

Научни резултат		До избора у звање ванредног професора		После избора у звање ванредног професора		Укупно бодова
		Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	
М	Категорија					
M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	-	-	1	8	8
M22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	-	-	3	15	15
M23=3	Рад у међународном часопису	3	9	1	3	12
M24=3	Рад у националном часопису међународног значаја	1	3	3	9	12
M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	7	7	3	3	10
M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	4	2	9	4,5	6,5
M51=2	Рад у врхунском часопису националног значаја	5	10	-	-	10
M52=1,5	Рад у истакнутом националном часопису	3	4,5	-	-	4,5
M62=1	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	-	-	1	1	1
M63=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	-	-	1	0,5	0,5
M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	8	1,6	1	0,2	1,8
M70=6	Одбрањена докторска дисертација	1	6	-	-	6

M81=8	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	-	-	1	8	8
Укупан број научних резултата		32	43,1	24	52,2	95,3

У свом досадашњем раду др Драгана М. Михајловић је остварила резултате у научном и стручном раду, и то искључиво у оквиру уже научне области Наука о конзервасању и врењу. Кандидат је до сада, самостално или у сарадњи са другим ауторима укупно објавила 56 научних и стручних радова (Прилог 1). До избора у звање ванредног професора објавила је 3 рада из категорије M20 (SCI листа; M23), а након избора у звање ванредног професора још 5 радова из исте категорије (SCI листа; један рад M21, 3 рада M22 и један рад M23). Од избора у звање ванредног професора др Драгана М. Михајловић објавила је 3 рада у националним часописима међународног значаја (M24), 3 саопштења са међународног скупа штампано у целини (M33), 9 саопштења са међународног скупа штампано у изводу (M34), 1 предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (M62), 1 саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63), 1 саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64) и коаутор је новог техничког решења примењеног на међународном нивоу (M81), што је детаљно приказано у табели 2. Збир коефицијената компетентности др Драгане М. Михајловић, према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и према Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата Националног савета за научни и технолошки развој, од избора у звање ванредног професора до данас, износи 52,2, а укупни збир коефицијената компетентности износи 95,3.

Анализа научно-истраживачких радова

Радови др Драгане М. Михајловић објављени пре последњег избора су раније разматрани у одговарајућим рефератима, тако да се овде даје приказ радова објављених након избора у звање ванредног професора. Узимајући у обзир да је кандидаткиња основне и докторске академске студије завршила на Одсеку за прехранбену технологију на Пољопривредном факултету, највећи део њених досадашњих истраживања се пре свега односи на изналажење најоптималнијег начина топлотне обраде воћа и поврћа како би се сачувала сензорна и нутритивна својства ових намирница. Радови се базирају на аналитици појединих компонената хране које доприносе њеном антиоксидативном капацитету, ароматском комплексу, као и праћењу процеса оксидације биљног материјала.

Посебан значај у оквиру истраживања дат је хемијском саставу и оксидативним променама које се дешавају на биљном материјалу (шипурак, маслина, шљива) током различитих видова топлотне обраде. Модерним техникама гасне хроматографије-масене спектрометрије (GC/MS), гасне хроматографије са пламено-јонизујућим детектором (GC/FID), течне хроматографије високих перформанси (HPLC) и Raman спектроскопије детектована су, идентификована и квантификована једињења која чине масно-

киселински профил липидне компоненте из семенки шипурка, плода маслине, коштице шљиве, а стандардним методама утврђена је оксидативна стабилност, односно антиоксидативни капацитет и садржај биоактивних компонената након различитих видова топлотне обраде. Савременом методом ICP–OES анализиран је минерални профил семенки дивљега и гајеног шипурка. Резултати су показали да током различитих видова топлотне обраде биоактивне компоненте у већој или мањој мери деградују, а за последицу имамо производ смањене нутритивне вредности (Прилог 1, радови 33, 35-38, 43, 54, 55).

Друга област истраживања односи се на испитивање оксидативних промена на сунцокретовом и палмином уљу током оптимизације поступка пржења кромпира различитих облика. Добијене вредности пероксидног броја и садржаја слободних масних киселина, анализирани стандардним методама, биле су показатељи оксидативне стабилности уља, односно оксидативних промена које су последица дејства високих температура пржења (Прилог 1, радови 39, 40, 52).

Трећа област истраживања односи се на испитивање антиоксидативног капацитета поврћа (тиква, паприка), као и на аналитику компонената које доприносе антиоксидативној активности (витамин Це, полифеноли, каротеноиди, флавоноиди и др). Циљ истраживања је био да се увиди утицај повишене температуре, током различитих технолошких поступака прераде, на компоненте које чине антиоксидативни капацитет одређене сировине. Резултати су показали да повишена температура значајно деградује анализирани компоненте што храну чини мање нутритивно вредном (Прилог 1, радови 44, 48, 51, 53).

Четврта област истраживања обухвата иновације у примени активне и интелигентне амбалаже у прехрамбеној технологији (Прилог 1, радови 42, 47, 50), као и ризике употребе хемијских супстанци на животну средину (Прилог 1, рад 41). **Пета област** истраживања представља иновације у прехрамбеној технологији, добијање нових производа: био супе (дехидриране супе са додатком лиофилизованих екстраката гљива (Прилог 1, радови 34, 46); лековито и ароматично биље у индустрији безалкохолних пића (Прилог 1, рад 45); производња ликера од зеленог ораха (Прилог 1, рад 56) и могућност примене корена цикорије као компоненте функционалног производа (Прилог 1, рад 49).

3.2.2. Цитираност

Према подацима индексне базе Scopus, укупна цитираност радова др Драгане Михајловић износи 58 (без ауоцитата 54), h-index 5, а према бази Google scholar укупно 162 цитата, h-index: 8, i10-index: 6 (Прилог 5).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

4.1.1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству

Кандидат др Драгана М. Михајловић је члан уређивачког одбора научног часописа Воћарство (Journal of Pomology), Научно воћарско друштво Србије, Чачак (Прилог 6).

4.1.2. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа

Кандидат др Драгана М. Михајловић, од избора у звање ванредног професора, има 12 саопштења на 8 међународних скупова и 3 саопштења (од којих је једно пленарно предавање) на 3 национална скупа (Прилог 1 и Прилог 1А (због оптерећења Извештаја приказано је само 5 саопштења, од којих је једно пленарно предавање), а у Прилогу 1А приложени су и докази о одржаном пленарном предавању, као и позивно писмо).

4.1.3. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама

Након избора у звање ванредног професора, кандидаткиња је била ментор на 62, члан Комисије на 15 одбрањених завршних радова; ментор на 16, члан Комисије на 4 одбрањена мастер рада; први ментор једне пријављене докторске дисертације, члан Комисије једне одбрањене докторске дисертације и члан Комисије једног одбрањеног специјалистичког рада (Прилог 4 и 4А).

4.1.4. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Кандидат је учествовала у реализацији три национална и једног билатералног пројекта.

Билатерални пројекат са Црном Гором под називом "Безалкохолна пића са додатом вредношћу", бр. 451-03-02263/2018-09/7 (2019-2021), **истраживач** (Прилог 7).

Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – Створимо богатство из богатства Србије, бр. ИИИ 46001 (2011-2019). Од 2020. год. наставља се уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада између Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, евиденциони број уговора за 2023. годину: 451-03-47/2023-01/200116, **истраживач** (Прилог 7).

Развој технологије производње црвеног вина и дијететских производа из вина богатих биолошки активним полифенолима са кардиопротективним дејствима, бр. ТР 31020 (2011-2019). Од 2020. год. наставља се уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада између Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, евиденциони број уговора за 2023. годину: 451-03-47/2023-01/200116, **истраживач** (Прилог 7).

Производи од шљива – сува шљива, пекмез, паста од суве шљиве и ракија шљивовица, бр. БТН 0728Б (2002-2005) **истраживач** (Прилог 7).

4.1.5. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката

Кандидаткиња др Драгана М. Михајловић (рођ. Пауновић) је коаутор техничког решења: Вукосављевић, П., Петровић, М., Вељовић, С., Вељовић, М., Дајић Стевановић, З., Карабеговић, И., **Пауновић, Д.** (2020). Нови производ Ликер Зелени орах. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет (Прилог 8).

Кандидаткиња је била рецензент 5 научних радова у часописима: Journal of Agricultural Science and Technology (M22; IF 1,279) (1 рад), Journal of Agricultural Sciences (M24) (3 рада) и Воћарство Journal of Pomology (M51) (1 рад) (Прилог 9).

4.2. Допринос академској и широј заједници

4.2.1. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

Др Драгана М. Михајловић била је члан помоћног стручног органа Комисије за обезбеђење, праћење и унапређење квалитета – Подкомисија за припрему докумената за акредитацију у школској 2018/19. год. (Прилог 10). Кандидаткиња је била члан тима за самовредновање и оцењивање квалитета високошколске установе и студијских програма у школској 2019/20. год. (Прилог 10).

Била је члан Комисије за припрему реферата за избор наставника у звање и на радно место ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство. Одлука бр. 020-3/21-18 Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад (Прилог 10).

Такође, била је члан Комисије за припрему реферата за избор наставника у звање и на радно место предавача за ужу област Прехрамбене технологије и биотехнологије (предмети: Технологија воћа и поврћа, Основи конзервасања, Технологија прераде воћа и грождја). Одлука бр. 2030/2021-5 Наставно стручног већа Академије струковних студија Јужна Србија (Прилог 10).

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

4.3.1. Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Др Драгана Михајловић је остварила сарадњу са другом високошколском установом учешћем на билатералном пројекту са Црном Гором (Факултет за прехрамбену технологију, безбједност хране и екологију Универзитета Доња Горица, Подгорица) под називом "Безалкохолна пића са додатом вредношћу" (пројекат број 451-03-02263/2018-09/7, време трајања 01.01.2019-31.12.2021) – **истраживач** (Прилог 7).

Кандидаткиња је остварила сарадњу са ФИНС (Научни институт за прехрамбене технологије, Универзитет у Новом Саду) учешћем у реализацији пројекта бр. ИИИ 46001, под називом „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи

конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – Створимо богатство из богатства Србије“ (2011-2019). Од 2020. год. наставља се уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада између Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, евиденциони број уговора за 2023. годину: 451-03-47/2023-01/200116, **истраживач** (Прилог 7).

4.3.2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Др Драгана Михајловић је изводила теоријску наставу на мастер студијама на предмету Технологија хране, са фондом од 2 часа недељно у летњем семестру школске 2020/21. год., на Високој здравственој школи Академије струковних студија у Београду (Прилог 11).

Кандидаткиња је била члан комисије за припрему реферата за избор наставника у звање и на радно место ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство. Одлука бр. 020-3/21-18 Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад (Прилог 10).

Такође, била је члан комисије за припрему реферата за избор наставника у звање и на радно место предавача за ужу област Прехрамбене технологије и биотехнологије (предмети: Технологија воћа и поврћа, Основи конзервисања, Технологија прераде воћа и грожђа). Одлука бр. 2030/2021-5 Наставно стручног већа Академије струковних студија Јужна Србија (Прилог 10).

4.3.3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа

Кандидаткиња је члан Удружења прехранбених технолога Србије (Прилог 12)

4. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Увидом у поднесену документацију констатовано је да се на расписани Конкурс за избор у звање и на радно место једног редовног професора за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу пријавио један кандидат – др Драгана М. Михајловић (рођ. Пауновић). На основу података о наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Драгане М. Михајловић, ванредног професора Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, може се закључити да је кандидаткиња испунила све услове прописане Критеријумима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду и Статутом Пољопривредног факултета за избор у звање и на радно место на које конкурише. У досадашњој наставној активности, савесно и квалитетно је изводила теоријску и практичну наставу на четири модула студијског програма Прехрамбена технологија и на три модула студијског програма Биљна производња, на основним студијама, и на два модула студијског програма Прехрамбена технологија на вишим нивоима студија, из предмета који припадају ужој научној области Наука о конзервисању и врењу. Кандидаткиња се исказала као одличан педагог који добро влада наставном материјом и успешно је преноси на студенте. У анонимним студентским анкетама наставни рад кандидаткиње је оцењен одличном просечном оценом 4,61. Аутор је једног

уџбеника и једног практикума из уже научне области за коју се бира. У досадашњем раду била је ментор на 147 (од избора у звање ванредног на 62), члан Комисије на 73 (од избора у звање ванредног на 15) одбрањених завршних радова, ментор на 25 (од избора у звање ванредног на 16), члан Комисије на 8 (од избора у звање ванредног на 4) одбрањених мастер радова, члан Комисије једне одбрањене докторске дисертације, једног одбрањеног специјалистичког рада и први ментор једне пријављене докторске дисертације. Кандидаткиња остварује коректну сарадњу са студентима и има развијен колегијални однос са другим члановима академске заједнице. Кандидаткиња је допринела развоју уже научне области Наука о конзервасању и врењу објављивањем и саопштавањем 56 библиографских јединица са укупним коефицијентом научне компетентности $M=95,3$. Од укупног броја радова, 32 је објављено пре избора у звање ванредног професора ($M=43,1$), а 24 после избора у то звање ($M=52,2$). У међународним часописима са SCI листе има 8 радова, од којих је 5 објављено након избора у звање ванредног професора, а у истом периоду има 12 саопштења на 8 међународних скупова и 3 саопштења (од којих је једно пленарно предавање) на 3 национална скупа. Према подацима индексне базе Scopus, укупна цитираност радова др Драгане Михајловић износи 58 (без аутоцитата 54), h-index 5. До сада је учествовала у реализацији 3 национална пројекта и једном билатералном пројекту. Коаутор је једног техничког решења примењеног на међународном нивоу. Ценећи целокупан досадашњи рад кандидата, постигнуте резултате у наставно педагошком и научно-истраживачком раду, чланови Комисије предлажу Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да прихвати овај извештај и донесе одлуку да се **др Драгана М. Михајловић** изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ**.

У Београду,

28.09.2023.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Предраг Вукосављевић, редовни професор,
председавајући Комисије,

Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Наука о конзервасању и врењу)

Др Тања Петровић, редовни професор

Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Наука о конзервасању и врењу)

Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор

Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
(ужа научна област: Прехрамбено инжењерство)

ПРИЛОЗИ

ПРИЛОГ 1. СПИСАК ОБЈАВЉЕНИХ И САОПШТЕНИХ РАДОВА

ПРИЛОГ 1А. ДОКАЗ САОПШТЕНИХ РАДОВА: М62 (ПОТВРДА ОДРЖАНОГ ПЛЕНАРНОГ ПРЕДАВАЊА И ПОЗИВНО ПИСМО), М33 И М34

ПРИЛОГ 2. ОЦЕНА ПЕДАГОШКОГ РАДА У СТУДЕНТСКИМ АНКЕТАМА

ПРИЛОГ 3. УЏБЕНИК

ПРИЛОГ 4. ЗАПИСНИЦИ СА ОДБРАЊЕНИХ 5 МАСТЕР РАДОВА И ЈЕДНОГ СПЕЦИЈАЛИСТИЧКОГ РАДА; СПИСАК МЕНТОРСТАВА И УЧЕШЋА У КОМИСИЈАМА ЗА ОДБРАНУ ЗАВРШНИХ РАДОВА НА СВИМ НИВОИМА СТУДИЈА

ПРИЛОГ 4А ДОКАЗ МЕНТОРСТВА НА ПРИЈАВЉЕНОЈ ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ И ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈИ НА ОДБРАЊЕНОЈ ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ (ЗАПИСНИК И ОДЛУКЕ)

ПРИЛОГ 5. ДОКАЗ ЦИТИРАНОСТИ

ПРИЛОГ 6. ДОКАЗ ЧЛАНСТВА У УРЕЂИВАЧКОМ ОДБОРУ НАУЧНОГ ЧАСОПИСА ВОЂАРСТВО

ПРИЛОГ 7. ПОТВРДА О УЧЕШЋУ НА ПРОЈЕКТИМА

ПРИЛОГ 8. ДОКАЗ ТЕХНИЧКОГ РЕШЕЊА

ПРИЛОГ 9. ДОКАЗ РЕЦЕНЗИЈА НАУЧНИХ РАДОВА

ПРИЛОГ 10. ДОКАЗ ЧЛАНСТВА У ПОДКОМИСИЈАМА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ, САМОВРЕДНОВАЊЕ И У КОМИСИЈАМА ЗА ПРИПРЕМУ РЕФЕРАТА ЗА ИЗБОР У НАСТАВНИЧКА ЗВАЊА

ПРИЛОГ 11. ДОКАЗ РАДНОГ АНГАЖОВАЊА У НАСТАВИ НА ДРУГОЈ ВИСОКОШКОЛСКОЈ УСТАНОВИ

ПРИЛОГ 12. ПОТВРДА О ЧЛАНСТВУ У УДРУЖЕЊУ ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ

ПРИЛОГ 1. СПИСАК ОБЈАВЉЕНИХ И САОПШТЕНИХ РАДОВА

ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

ДИСЕРТАЦИЈЕ

Одбрањена докторска дисертација (M70 = 6)

1. **Пауновић М. Драгана** (2012). *Оптимизација технолошког поступка производње сенфа са становишта стварања ароматског комплекса*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет. 633.844:664.53(043.3)

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА; НАУЧНА КРИТИКА; УРЕЂИВАЊЕ ЧАСОПИСА (M20)

Рад у међународном часопису (M23 = 3)

2. **Paunović, D.**, Šolević-Knudsen, T., Krivokapić, M., Zlatković, B., Antić, M. (2012). Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste. *Hemijska industrija*, 66 (1), 29–32.
ISSN 0367-598X <https://doi.org/10.2298/HEMIND110627055P> ; IF (2012) = 0.463
3. **Paunović, D.**, Šolević – Knudsen, T., Zlatković, B., Antić, M. (2013). Secondary lipid oxidation products of oil in white mustard seeds (*Sinapis albae semen*). *Oxidation Communications*, 36 (3), 669–675.
ISSN 0209-4541 Scientific Bulgarian Communications; IF (2013) = 0.507;
<http://scibulcom.net/ocr.php?gd=2013&bk=3>
4. **Paunović, D.**, Kalušević, A., Petrović, T., Urošević, T., Đinović, D., Nedović, V., Popović-Đorđević, J. (2019). Assessment of Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Dried Rosehip (*Rosa canina* L.). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 47 (1), 108–113.
Print ISSN 0255-965X; Electronic 1842-4309; IF (2019) = 1.168;
[doi:10.15835/nbha47111221](https://doi.org/10.15835/nbha47111221);
<https://notulaebotanicae.ro/index.php/nbha/article/view/11221/8165>

Рад у националном часопису међународног значаја (M24 = 3)

5. Rajić, J., Đorđević, S., Tešević, V., Živković, M., Đorđević, N., **Paunović, D.**, Nedović, V., Petrović, T. (2018). The extract of fennel fruit as a potential natural additive in food industry. *Journal of Agricultural Sciences*, 63 (2), 205–215.
<https://doi.org/10.2298/JAS1802205R> UDC: 635.49:582.794.1 664.8.036.58
eISSN 2406-0968; ISSN 1450-8109

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (М30)

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

6. **Paunović, D.**, Ujlaki, A., Petrović, T., Rajić, J., Zlatković, B. (2012). Optimization of drying kinetics of broccoli (*Brassica oleracea* L.). *Proceedings of 6th Central European Congress on Food* (pp. 726–732). 23–26 May, Novi Sad, Serbia. ISBN 978- 86-7994-027-8
7. Rajić, J., Petrović, T., Veljović, M., **Paunović, D.**, Bradaš. M., Nedović, V., Vukosavljević, P. (2012). The influence of apple juice added in blackberry and cherry juices on the total phenols content and antioxidative capacity. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food* (pp. 133–138). 23–26 May, Novi Sad, Serbia. ISBN 978- 86-7994-027-8
8. Petrović, T., Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., **Paunović, D.**, Nedović, V. (2012). Microencapsulation of *Lactobacillus plantarum* JS7A by spray drying technique. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food* (pp. 1070–1075). 23–26 May, Novi Sad, Serbia. ISBN 978- 86-7994-027-8
9. **Paunović, D.**, Veljović, M., Mirković, D., Petrović, T., Rajić, J., Stošić, N., Zlatković, B. (2014). Effect of heat treatment on antioxidant properties of rose hip (*Rosa canina* L.) products. *Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety* (pp. 627–631). 28–30. October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-043-8 Publisher University of Novi Sad Institute of Food Technology
10. Rajić, J., Petrović, T., Vukosavljević, P., **Paunović, D.**, Nešić, K., Đorđević, R., Nedović, V. (2014). Formulation and antioxidant capacity of plum and apple juices. *Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety* (pp. 510–515). 28–30. October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-043-8 Publisher University of Novi Sad Institute of Food Technology
11. Kalušević, A., **Paunović, D.**, Salević, A., Rajić, J., Đinović, D., Petrović, T., Nedović, V. (2016). Effect of citric acid addition on antioxidant properties of blackberry syrup. *Proceedings of 3th International Congress “Food Technology, Quality and Safety”* (pp. 101–105). 25–27 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-050-6 Publisher University of Novi Sad Institute of Food Technology
12. Rabrenović, B., Paunović, D., Dimić, E., Džinić, N., Demin, M., Popović-Đorđević, J. (2018): Contribution of cold pressed oils on sensory properties of mayonnaise. *Proceedings of 4th International Congress “Food Quality, Technology and Safety”* (pp. 474–479). 23–25 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-056-8 Publisher University of Novi Sad Institute of Food Technology

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

13. **Paunović, D.**, Šolević, T., Zlatković, B., Antić, M. (2011). Identification of (semi)volatile compounds in yellow mild mustard paste condiment. *7th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists* (pp. 143). 20–23. September, Opatija, Croatia. ISBN 978-953-99725-4-5
14. Šolević, T., **Paunović, D.**, Zlatković, B., Antić, M. (2011). Autooxidation products of oil in white mustard seeds (*Sinapis albae semen*). *7th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists* (pp. 156). 20–23. September, Opatija, Croatia. ISBN 978-953-99725-4-5
15. Rajić, J., Petrović, T., Đorđević, S., **Paunović, D.**, Kokolj, M., Nedović, V. (2014). Potential for the application of extracts of medicinal and aromatic plants in the beverages production. *AREA, International Conference EU Projects Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture* (pp. 89). June 2–4, Belgrade. ISBN 978-86-7834-197-7
16. Petrović, T., Pavlović, J., Rajić, J., **Paunović, D.**, Stevanović, S., Nedović, V. (2018): The effect of processing treatment on the retention of antioxidative properties of sour cherry syrup. *Abstract book of 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety"* (pp. 115). 23–25 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-7994-054-4 Publisher University of Novi Sad Institute of Food Technology

РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (M51 = 2)

17. **Пауновић, Д.**, Златковић, Б., Мирковић, Д. (2011). Кинетика сушења јабуке сорте Granny Smith у лабораторијским условима. *Воћарство*, 45 (173–174), 69–75. ISSN 1820-5054 udk 664.8:047;634.1:11
18. **Paunović, D.**, Zlatković, B., Mirković, D. (2010). Kinetics of drying and quality of the apple cultivars Granny Smith, Idared and Jonagold. *Journal of Agricultural Sciences*, 55 (3), 261–272. ISSN 2406-0968 udk 664.854:634.11 doi 10.2298/JAS1003261P
19. **Пауновић, Д.**, Мирковић, Д., Рабреновић, Б., Петровић, Т., Рајић, Ј., Вељовић, М. (2014). Стабилност витамина С у производима од шипурка (*Rosa canina L.*) и могућност валоризације уља из семенки плода. *Воћарство*, 48 (185–186), 55–60. ISSN 1820-5054 udk 582.711.71;664.8;543.6
20. Petrović, T., Nedić, N., **Paunović, D.**, Rajić, J., Matović, K., Radulović, Z., Krnjaja, V. (2014). Natural mycobiota and aflatoxin B1 presence in bee pollen collected in Serbia. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 30 (4), 731–741. ISSN 1450-9156; Online ISSN 2217-7140 doi <https://doi.org/10.2298/BAH1404731P>

21. **Пауновић, Д.**, Вељовић, М., Петровић, Т., Мирковић, Д., Покержник, И., Рајић, Ј., Златковић, Б. (2015). Утицај различите температуре сушења на антиоксидативна својства јабуке сорте Idared и Golden Delicious. *Воћарство*, 49 (191–192), 73–79. ISSN 1820-5054 udk 634.1:11;664.854

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

22. **Пауновић, Д.**, Златковић, Б., Јанковић, М., Машовић, С. (2006). Кинетика сушења малина у лабораторијским условима. *Воћарство*, 40 (156), 389–396.
23. **Пауновић, Д.**, Калушевић, А., Ђиновић, Д., Петровић, Т., Рајић, Ј., Цветковић, М., Недовић, В. (2016). Антиоксидативна својства различитих производа од купине (*Rubus fruticosus*). *Воћарство*, 50 (193–194), 39–45. ISSN 1820-5054 udk 634.71:664.85:547.56/.973
24. Ђорђевић-Поповић, Ј., **Пауновић, Д.**, Милић, А., Аритонових, А., Брчески, И. (2018). Минерални профил шипурка из централне Србије. *Зборник научних радова XXXII саветовања агронома, ветеринара, технолога и агроекономиста*, Vol. 24, бр. 1–2 (pp. 179–185). 21–22. фебруар, Падинска Скела, Београд. COBISS.SR-ID 105536775: ISSN 0354-1320; UDK/UDC 167.7:63

ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M60)

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

25. Митровић, О., Златковић, Б., Кандић, М., **Пауновић, Д.** (2017). Савремени аспекти производње сушене шљиве. *Зборник апстраката саветовања „Савремена производња воћа“* (pp. 63–64). 2–3. Новембар, Бања Ковиљача, Република Србија.
26. Рајић, Ј., Petrović, Т., Nedović, V., Veljović, М., **Paunović, D.**, Vukosavljević, Р. (2012). The influence of Technological Processes of Production on Antioxidative capacity of Cherry and Raspberry Juices. *12th Congress on Nutrition* (pp. 84–85). October 31st–November 3rd, Belgrade.
27. **Пауновић, Д.**, Златковић, Б., Стевановић, С., Јанковић, М. (2007). Кинетика сушења и квалитет сушене малине. *I Саветовање - Иновације у воћарству и виноградарству, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Институт за воћарство и виноградарство* (pp. 82). 8–9. Фебруар, Београд.
28. Златковић, Б., Величковић, М., **Пауновић, Д.** (2006). Производња пасте од сушених шљива. *I Симпозијум о шљиви Србије са међународним учешћем* (pp. 120–121). 28–31. Август, Чачак.
29. Златковић, Б., Вулић, Т., **Пауновић, Д.** (2003). Од пушнице до вакуум сушнице. *Дани шљиве, 4. Међународни научни симпозијум, Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве* (pp. 30). 6–7. септембар, Коштуница.

30. Златковић, Б., Пауновић, Д. (2002). Упоредни преглед квалитета сушене шљиве код нас и у свету. *Дани шљиве, 3. Југословенско саветовање, Производња, прерада и пласман шљиве и производа од шљиве* (pp. 61). 7–8. септембар, Коштунићи.
31. Rajić, J., Đorđević, S., **Paunović, D.**, Pešić, M., Petrović, T. (2018). Content of phenolic compounds in blueberry juices and extracts. *Unifood Conference, University of Belgrade 210th Anniversary, Book of Abstracts Food quality and safety* (pp. 59). 5–6. October, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-060-2 Publisher University of Belgrade
32. Radivojević, J., Banjac, N., Ivanović, E., **Paunović, D.**, Trišović, N. (2018). Solvent effect on the absorption spectra of food azo dye. *Unifood Conference, University of Belgrade 210th Anniversary, Book of Abstracts Food quality and safety* (pp. 55). 5–6. October, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-060-2 Publisher University of Belgrade

ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА;
НАУЧНА КРИТИКА; УРЕЂИВАЊЕ ЧАСОПИСА (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21 = 8)

33. Popović-Djordjević, J., Špirović-Trifunović, B., Pećinar, I., Cappa de Oliveira, L.F., Krstić, Đ., **Mihajlović, D.**, FotirićAkšić, M., Simal-Gandara, J. (2023). Fatty acids in seed oil of wild and cultivated rosehip (*Rosa canina* L.) from different locations in Serbia. *Industrial crops and products*, 191, part B: 115797. ISSN 0926-6690, EISSN 1872-633X, IF (2022) = 5.900 <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.115797>

Рад у истакнутом међународном часопису (M22 = 5)

34. Stojanova, M., Pantic, M., Klaus, A., **Mihajlovic, D.**, Miletic, D., Sobajic, S., Stojanova, M.T., Niksic, M. (2023). Bio soups – new functional dehydrated soups enriched with lyophilized *Fuscoporia torulosa* extracts. *International Journal of Food Science and Technology*. ISSN 0950-5423, EISSN 1365-2621, IF (2022) = 3.300 <https://doi.org/10.1111/ijfs.16462>
35. Popović-Djordjević, J., **Paunović, D.**, Milić, A., Krstić, Đ., Moghaddam, S.S., Roje, V. (2021). Multi-elemental analysis, pattern recognition techniques of wild and cultivated rosehip from Serbia and nutritional aspect. *Biological Trace Element Research*, 199:1110–1122. ISSN 0163-4984, EISSN 1559-0720, IF (2021) = 4.081 <https://doi.org/10.1007/s12011-020-02199-4>
36. **Mihajlović, D.**, Čolić, S., Marković, J., Perišić, D., Rajić, J., Premović, T., Rabrenović, B. (2023). Heat treatment effect on tocopherols, total phenolics and fatty acids in table

olives (*Olea europaea* L.). *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 51 (1), 13029. ISSN 0255-965X; EISSN 1842-4309; IF (2022) = 1.800;
<https://doi.org/10.15835/nbha51113029>

Рад у међународном часопису (M23 = 3)

37. Rabrenović, B.B., Demin, M.A., Basić, G.M., Pezo, L.L., **Paunović, D.M.**, Sovtić, F.S. (2021). Impact of plum processing on the quality and oxidative stability of cold-pressed kernel oil. *Grasas y Aceites*, 72 (1), e395. ISSN 0017-3495, EISSN 1988-4214, IF (2021) = 1.416 <https://doi.org/10.3989/gya.0100201>

Рад у националном часопису међународног значаја (M24 = 3)

38. Vasić, D., **Paunović, D.**, Špirović Trifunović, B., Miladinović, J., Vujošević, L., Đinović, D., Popović-Đorđević, J. (2020). Fatty acid composition of the rosehip seed oil. *Acta Agriculturae Serbica*, 25 (49): 45–49. ISSN 0354-9542
39. **Paunović, D.M.**, Demin, M.A., Petrović, T.S., Marković, J.M., Vujasinović, V.B., Rabrenović, B.B. (2020). Quality parameters of sunflower oil and palm olein during multiple frying. *Journal of Agricultural Sciences*, 65 (1), 61–68. eISSN 2406-0968; ISSN 1450-8109; UDC: 665.353.4 665.347.8 <https://doi.org/10.2298/JAS2001061P>
40. **Paunović, D.M.**, Marković, J.M., Stričević, L.P., Vujasinović, V.B., Stevanović, M.S., Ćirković, A.L., Rabrenović, B.B. (2021). The influence of cutting thickness, shape and moisture content on oil absorption during potato frying. *Journal of Agricultural Sciences*, 66 (1), 67–74. eISSN 2406-0968; ISSN 1450-8109; UDC: 635.21 <https://doi.org/10.2298/JAS2101067P>

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (M30)

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

41. Rajić, J., Šotić, A., Vidaković Ristić, B., **Paunović, D.**, Petrović, T. (2021). Hazards and harms from using chemical substances. *Proceedings of the 11th International Conference Industrial Engineering and Environmental Protection, IIZS* (pp. 495–500).). 7th-8th October, Zrenjanin, Serbia. ISBN 978-86-7672-348-5
42. Petrović, T., Stevanović, S., **Paunović, D.**, Rajić, J., Nedović, V. (2019). Innovation in meat packaging. *Proceedings of the 12th International Symposium Modern Trends in Livestock Production* (pp. 203–218). 9–11 October, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-82431-76-3
43. Vasić, D., Špirović Trifunović, B., Pećinar, I., **Paunović, D.**, Popović-Đorđević, J. (2021). Chemical characterization of rosehip (*Rosa canina* L.) seed: application of Raman spectroscopy and gas chromatography. *Biology and Life Sciences Forum*,

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

44. Marković, J., **Mihajlović, D.**, Mašković, P., Banjac, N., Mašković, J., Ivanović, E. (2022): Effect of different heat treatments on antioxidative activity in pumpkin (*Cucurbita maxima*). *Book of abstracts of 1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (1-EuSPMF)* (pp. 72). 7-9 September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7834-408-4
45. Despotović, S., **Paunović, D.**, Marković, J., Nedović, V., Djordjević, S., Veljović, S., Martinović, A. (2021). Medicinal and aromatic herbs as functional ingredients for specialty beverages. *Book of Abstracts of IBSC International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience, Conference Towards the SDG Challenges* (pp. 95-96). 25th-26th November, Novi Sad, Serbia.
46. Stojanova, M., Pantić, M., **Paunović, D.**, Čuleva, B., Nikšić, M. (2021). Determination of antioxidant potential of dehydrated soup enriched with lyophilized mushroom extracts. *Book of Abstracts of 2nd International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 41). 24th-25th September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
47. Petrović, T.S., Stevanović, S.M., **Paunović, D.M.**, Rajić, J.R., Rabrenović, B.B. (2021). Active and intelligent packaging of food products. *Book of Abstracts of 2nd International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 164). 24th-25th September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
48. **Paunović, D.M.**, Marković, J.M., Rabrenović, B.B., Laličić-Petronijević, J.G., Rajić, J.R., Petrović, T.S. (2021). The influence of different heat treatment on the vitamin c content in pepper (*Capsicum annum L.*). *Book of Abstracts of 2nd International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 180). 24th-25th September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
49. Laličić-Petronijević, J.G., Stevanović, M.S., Demin, M.A., Rabrenović, B.B., **Paunović, D.M.**, Ćirković, A.L., Pejić, L.D. (2021). Examination of techno-functional properties of chicory (*Cichorium intybus L.*) root flour as a potential ingredient of functional food. *Book of Abstracts of 2nd International UNIfood Conference, University of Belgrade* (pp. 181). 24th-25th September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4
50. Petrović, T., Starčević, B., Stevanović, S., **Paunović, D.**, Kokolj, M., Nedović, V. (2019). The effect of passive modified packaging on the quality of raspberry fruits. *Book of Abstracts of 8th International Symposium on Agricultural Sciences, AgroReS* (pp. 87–88). 16–18 May, Trebinje, Bosnia and Herzegovina. ISBN 978-99938-93-54-7
51. **Paunović, D.M.**, Marković, J.M., Ivanović, E.R., Rabrenović, B.B., Despotović, S.M., Banjac, N.R. (2019). Stability of carotenoids in pumpkin during the different heat

treatments. *Book of Abstracts of 1st International Conference on Advanced Production and Processing* (pp. 32). 10–11 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5

52. **Paunović, D.M.**, Demin, M.A., Petrović, T.S., Marković, J.M., Vujasinović, V.B., Rabrenović, B.B. (2019). The quality of sunflower oil and palm olein during the production of french fries. *Book of Abstracts of 1st International Conference on Advanced Production and Processing* (pp. 34). 10–11 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5

ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M60)

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (M62 = 1)

53. **Пауновић, Д.**, Марковић, Ј. (2021). Промена нутритивних и сензорних својстава при преради поврћа. *Зборник извода X Симпозијума са међународним учешћем Иновације у ратарској и повртарској производњи* (pp. 19-20). 21-22. Октобар, Београд, Србија. ISBN 978-86-7834-383-4

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

54. Vasić, D., **Paunović, D.**, Špirović Trifunović, B., Miladinović, J., Vujošević, L., Pećinar, I., Popović-Đorđević, J. (2020). Preliminary assessment of fatty acid profile in rosehip seeds: application of ultrasound-assisted extraction. *Zbornik radova 2, XXV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem* (pp. 543–548). 13–14 Mart, Čačak, Srbija. ISBN 978-86-87611-74-0

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

55. Vasić, D.D., Vujošević, L.B., Popović-Đorđević, J.B., **Paunović, D.M.** (2019). Effect of different extraction methods on fatty acid composition of lipid extracts from rosehip seeds. *Book of Abstracts of 7th Conference of the young chemists of Serbia* (pp. 25). 2nd November, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7132-076-4

ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА (M80)

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81 = 8)

56. Вукосављевић, П., Петровић, М., Вељовић, С., Вељовић, М., Дајић Стевановић, З., Карабеговић, И., **Пауновић, Д.** (2020). Ликер Зелени орах. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.

ПРИЛОГ 1А

ДОКАЗ САОПШТЕНИХ РАДОВА: М62 (ПОТВРДА ОДРЖАНОГ ПЛЕНАРНОГ ПРЕДАВАЊА И ПОЗИВНО ПИСМО), М33 И М34

10th Symposium with International Participation
"Innovations in Crop and Vegetable Production 2021"
Faculty of Agriculture University of Belgrade
21-22 October 2021 – Belgrade, Republic of Serbia



Prof. Dr Željko Dolijanović
President of the Scientific Committee
Faculty of Agriculture, Belgrade - Zemun
Nemanjina 6, Zemun, 11080, Republic of Serbia

Prof. Dr Dragana Paunović
University of Belgrade
Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Zemun
Republic of Serbia

Subject: INVITATIONS FOR PLENARY PRESENTATIONS

Dear author,

Due to the excellence of your scientific paper, entitled "Promena nutritivnih i senzornih svojstava (i) prirodi povrća" (Changes of nutritional and sensory properties during vegetable processing), received as a contribution to our 10th Symposium with International Participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2021", which will be held on 21-22 October in Belgrade at the Faculty of Agriculture. On behalf of Scientific Committee, I am honoured to invite you to present your paper as one of plenary lectures of our Symposium.

I would like to ask you to give a 20-minute presentation during the afternoon session of the first day of the Symposium on 21 October. The exact timetable will be announced soon.

24 May 2021

Yours truly,
President of Scientific Committee

УНИВЕРЗИТЕТ БЕОГРАД
ПОДГОДИЊИЦИ ФАКУЛТЕТ



UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF AGRICULTURE

УНИВЕРСИТЕТ БЕОГРАД
АГРОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ

UNIVERSITE DE BELGRADE
FACULTÉ DES SCIENCES AGRONOMIQUES

University of Belgrade
Faculty of Agriculture
Belgrade - Zemun
October 22, 2021

Sent via _____ 2021

Epi _____

X SYMPOSIUM with international participation
"Innovations in Crop and Vegetable Production 2021"
October 21-22, 2021 – Belgrade, Republic of Serbia

Subject: CERTIFICATE

We hereby confirm that:

Dragana Paunović

has attended X SYMPOSIUM with international participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2021" with the plenary paper entitled:

"Changes of nutritional and sensory properties during vegetable processing"

X SYMPOSIUM with international participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2021" was held in Belgrade-Zemun (Serbia) on October 21-22, 2021.

President of the Scientific Committee

Prof. dr Željko Dolijanović

Prosimosa 6, Nemanjina 6a 11, 11081 ZEMUN-BEOGRAD, REPUBLICA SRBIJA
Telefon: Beograd (+381-11) 4411 555, Zemun (+381-11) 4411 100, Telex: (+381-11) 4411 595
Newcom (fax): 07029841, TSB: 00019802, Fax: 060-18726067, 060-18726067
E-mail: office@agrif.bg.ac.rs, Web: www.agrif.bg.ac.rs



Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

X СИМПОЗИЈУМ са међународним учешћем
ИНОВАЦИЈЕ
У РАТАРСКОЈ И ПОВРТАРСКОЈ ПРОИЗВОДЊИ
- зборник извода -

10th SYMPOSIUM with International Participation
Innovations in Crop and Vegetable Production
- Book of abstracts -

Уредници / Editors
Проф. др Жељко Деспотовић
Проф. др Ђорђе Марковић
Маст. инж. Невена Грушић
Маст. инж. Снежана Вуковић

Издавач: Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

Заведничко: проф. др Душан Јанковић

Главни и одговорни уредник: Доц. др Тамара Пауновић

Технички уредник: Рајко Стојић

Штампа: PHOTO RAY, Милана Ракића 7/51, Београд

Издање: Прво

Тираж: 50 примерака

(ЦДЈ - Поштоматски Документ Формат)

Одлуком Одбора за издаваштво департмана Пољопривредних факултета Универзитета у Београду од 15.10.2021. године, бр. 231/15, одобрено је издавање 30-ог извода X Симпозијума са међународним учешћем Иновације у ратарској и повртарској производњи.

Забранило репродуковање и фотокопирање. Сви права задржава издавач.

Београд, 2021.

Промена нутритивних и сензорних својстава при преради поврћа

Драгана Пауновић¹, Јована Марковић²

¹Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Невесиња 6, 11089 Земун, Србија
²e-mail: draganap@agr.hr.bg.ac.rs

Поврће представља богат извор витамина, минералних материја и дијетних влакана, а лекумине садрже и значајне количине протеина високе биолошке вредности. Конзумирање свежег поврћа обезбеђује је узнос бројних биохемијских компоненти које имају позитиван ефекат на људско здравље. Међутим, велика поврћа се мора на неки начин прерадити, с циљем повећања некарактерности и свирајности, као и добијања потребних технолошких карактеристика. При топлотној обради долази до деградације термолабилних компоненти, што у основи значи да ће се при операцијама бланширања и кувања, услед екстракције, смањити садржај хидрофилних витамина (Ц, Б-комплекс), а да ће се при операцијама пржења смањити садржај липофилних витамина (А, Д, Е, К). На стабилност витамина при преради, осим температуре, утичу и рН средина, садржај минералних материја, присуство киселина и дејство UV зрачења. Каротиноиди су група хемијских једињења који представљају бојне пигменте поврћа и воћа (брашка, парадајз, тиква, паприка и др). У ову групу спадају и једињења која имају провитаминску активност, од којих је најзначајнији β-каротен, провитамин витамина А. Утврђено је да се садржај укупних каротиноида у тикви, парадрајзу различитим начинима топлотне обраде, значајно смањило у односу на сирову (за 61,5 – 68,5%), а да је при оксидацији кувања губитак износио 7 – 10% више у односу на топлотну обраду у конвенционалној и микроталасној пећини. Током топлотне обраде поврћа дешавају се одређене промене и на дијетним влакнима. Утврђено је да се кувано поврће лакше и брже вари у односу на сирово. При кувању кукуруз и мркве, ливичи и сензикулари остују непромењени, док се пшеница променила дужи на мелукози и пектину. Топлотном обрадом поврћа у влакној средини, долази до деградације хидрофилне молекула протеогликана, вистје пектин, који повећава вискозитет раствора. Виска, која су недовољно јавља у води, делимично се развија, а последња овакв промена је онеможавање целоулоза. Поред промене конзистенције, током прераде поврћа, одвијају се и бројне хемијске реакције енанцијског и неенанцијског потенцијала, које доприносе промени боје, укуса и мириса производа. Према доступним интернационалним подацима, топлотна обрада не мора увек да значи смањење нутритивних и сензорних својстава, а самим тим и нутритивне вредности. Наиме, утврђено је да се топлотном обрадом парадајза повећава биолошка доступност ликопена, а да се икон влакне топлотне обраде снажно повећава садржај ксилана.

Кључне речи: поврће, топлотна обрада, витамини, каротиноиди, дијетна влакна, потенцијали.

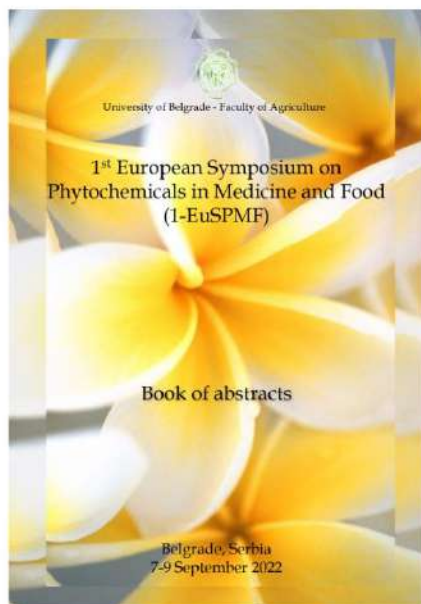
Changes of nutritional and sensory properties during vegetable processing

Dragana Pannović¹, Jovana Marković²

¹Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nenasinja 6, 11089 Zemun, Serbia
²e-mail: draganap@agr.hr.bg.ac.rs

Vegetables are a rich source of vitamins, mineral matter and dietary fibers, and leguminoses in addition contain significant amount of high biological value proteins. Consumption of fresh vegetables ensures the intake of numerous bioactive compounds that have benefits for human health. However, most vegetables must be processed in some way, with the aim of increasing bioavailability and digestibility, as well as obtaining the necessary technological characteristics. Thermolabile compounds degrade during heat treatment, which basically means that the content of water-soluble vitamins (C, B-complex) will be reduced during blanching and cooking operations, due to extraction, and that the content of fat-soluble vitamins (A, D, E, K) will be reduced during frying process. Besides temperature, the stability of vitamins during processing is also affected by pH value, mineral matter content, the presence of oxygen and the effect of UV radiation. Carotenoids are a group of chemical compounds that represent colored pigments of vegetables and fruits (carrots, tomatoes, pumpkin, peppers, etc.). This group also includes compounds that have provitamin activity, among which the most important is β-carotene, the provitamin of vitamin A. It was found that the content of total carotenoids in the pumpkin, subjected to various heat treatment methods, significantly decreased in relation to unprocessed one (by 61.5 – 68.5%). Also, during the cooking the loss of carotenoids was increased (7 – 10%) in relation to baking in a conventional and microwave oven. During the heat treatment of vegetables, certain changes also occur in dietary fibers. It has been determined that cooked vegetables are easier and faster to digest than raw ones. During cooking cabbage and carrots, lignin and hemicellulose remain unchanged, while a significant change occurs in cellulose and pectin. By cooking of vegetables, partial hydrolysis of proteoglycan molecules occurs, resulting in the pectin formation, which increases the viscosity of the solution. The fibers, which are insoluble in water, partially decompose, resulting in the fruits softening. In addition to the change in consistency, during the vegetable processing, numerous chemical reactions of enzymatic and non-enzymatic browning occur, which contribute to the change of color, flavor and aroma of the product. According to the available literature data, heat treatment does not necessarily mean a reduction of the nutrients in food, and thus the nutritional value decrease. Namely, it was found that applied heat treatment increases the bioavailability of lycopene in tomatoes, also increases the calcium content in spinach.

Keywords: vegetable, heat treatment, vitamins, carotenoids, dietary fibers, browning.



<p>University of Belgrade - Faculty of Agriculture Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet</p> <p>Zbirnik izdavača/redova/Book of Abstracts 1st EUROPEAN SYMPOSIUM ON PHYTOCHEMICALS IN MEDICINE AND FOOD</p> <p>Urednici/Editors Dr Miroslav B. Bjelogrić, full professor Dr Jolana B. Popović-Bondžević, full professor Dr Aleksandar Z. Kostić, associate professor</p> <p>Izdavač/Publisher University of Belgrade-Faculty of Agriculture Belgrade, Serbia</p> <p>Za izdavača/For the publisher dr Đorđe Žuković, full professor</p> <p>Glavni i odgovorni urednik/Chief and responsible editor dr Tamara Pančević, assistant professor</p> <p>Tehnička priprema/Technical assistance Stjepanin Đurđević</p> <p>Ilustracije/Design Danijela Popović-Bondžević</p> <p>Štampano/Printed by Makiš printing, Beograd-Zemun</p> <p>Tiraza/Printed in 80 copies</p> <p>ISBN 978-86-7614-400-4</p>	<p>Odlikovanje: Džabara na izdavača, izdatnik: Poljoprivrednog fakulteta, Univerziteta u Beogradu od 02/09/2022. godine, br. 231/19, odobrenje za izdavanje Zbirnika izdavača redova sa štampanim "1st European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (1-EuSPMF)".</p> <p>Zbirnik je pripremio i fotokopirao: Slađana Zukić-Ljubić Beograd-Zemun 2022. godine</p>
--	--



VII_PP1_Effect of different heat treatments on antioxidative activity in pumpkin (*Cucurbita maxima*)

Jasna Mikićević¹, Dragana Mihaljević², Pavle Marković², Nebojša Banjac², Adam Marković², Ervin Ivanićević²

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Novosavska 6, 11000 Zemun-Belgrade, Serbia; e-mail: jasna.miki@zmf.unibg.ac.rs
²University of Kragujevac, Faculty of Science, Bakića Domanačevića 12, 34000 Kragujevac, Serbia

Pumpkin (*Cucurbita maxima*) contains significant amounts of diverse phytochemicals, including polyphenols (flavonoids, tannins) and carotenoids. Some of these compounds are known antioxidants, capable of neutralizing harmful biological free radicals, thus protecting health of living organisms. However, the numerous food-processing technologies decrease the amounts of naturally occurring antioxidants, due to enzymatic and nonenzymatic oxidation processes. The aim of this research was to determine the influence of different heat treatments (roasting, baking in conventional and microwave oven) on the antioxidant activity of phytochemicals present in the pumpkin.

The antioxidant activity was quantified spectrophotometrically, at the specific wavelengths, utilizing standard colorimetric reactions. The total antioxidant capacity of the analyzed samples was determined by phosphomolybdate method using ascorbic acid as a standard [1]. Antioxidant activity was measured by the inhibition of lipid peroxidation (LPO) [2] and free radical scavenging (DPPH [3], hydroxyl [4] and ABTS radical cation [5]) methods.

The highest total antioxidant capacity was found in a raw pumpkin sample (5.58±0.33 mg AAE/g), while the lowest value was found in a sample of pumpkin baked in conventional oven (2.88±0.32 mg AAE/g). Inhibition activity against lipid peroxidation (IC₅₀) was the highest in raw pumpkin (16.72±0.75 µg/ml), and the lowest one was in conventional baked pumpkin (8.89±0.21 µg/ml). Free radical scavenging activity measured by DPPH and hydroxyl radicals (IC₅₀) were the highest in raw sample (33.67±1.99 µg/ml) and (19.6±1.60 µg/ml), respectively, while the lowest values were in conventional baked pumpkin (15.68±1.32 µg/ml) and (9.6±2.01 µg/ml), respectively. Antioxidant activity measured by ABTS radical cation scavenging (IC₅₀) was the highest in raw sample (41.63±0.81 µg/ml) and the lowest value was found in a sample baked in conventional oven (21.32±0.45 µg/ml). The results showed that different heat treatments significantly affected on antioxidant activity, especially baking in conventional way, what makes it the least favorable process in this study.

- References**
1. Pinto, P. et al., *Analytical Biochemistry*, 1999, 260(2), 337-341
 2. Ben, P.P. et al., *Crit. Rev.*, 2004, 12(1/3), 703-707
 3. Takao, E. et al., *Bioresource, Biotechnology, and Biochemistry*, 1998, 5(8/10), 1730-1733.
 4. Hwangbo, S. et al., *Food Chemistry*, 2006, 97(1), 122-126
 5. Re, R. et al., *Free Radical Biology and Medicine*, 1999, 26(8/10), 1211-1217

Acknowledgement
 This work was carried out within the agreement for scientific research work in 2022 between the University of Belgrade-Faculty of Agriculture and the Ministry of Education, Science, and Technological Development of the Republic of Serbia (No. 451-03-49/2022-14/2001/04).



Proceeding Paper

Chemical Characterization of *Rosa canina* L. Rosehip Seed: Application of Raman Spectroscopy and Gas Chromatography

Colen Vazir, Bipara Sponcil, Titikawati, Siska Patricia, Daryana Paramita and Jelena Popović-Erdemović



<https://doi.org/10.3390/BL3020160674>



Chemical Characterization of *Rosa canina* L. Rosehip Seed: Application of Raman Spectroscopy and Gas Chromatography[†]

Colen Vazir¹, Bipara Sponcil¹, Titikawati², Siska Patricia³, Daryana Paramita⁴ and Jelena Popović-Erdemović⁵

¹ Faculty of Agriculture, University of Bengkulu, Bengkulu, Indonesia; ² Department of Chemistry, Faculty of Science, University of Bengkulu, Bengkulu, Indonesia; ³ Department of Chemistry, Faculty of Science, University of Bengkulu, Bengkulu, Indonesia; ⁴ Department of Chemistry, Faculty of Science, University of Bengkulu, Bengkulu, Indonesia; ⁵ Department of Chemistry, Faculty of Science, University of Belgrade, Belgrade, Serbia

Abstract: Rosehip seeds represent the most valuable waste material in the production of rosehip juice. Rosehip seeds contain high oil, high total phenolic content and high antioxidant activity. The aim of this study was to analyze the chemical composition of rosehip seeds using Raman spectroscopy and gas chromatography. In this respect, the analytical method is also Raman spectroscopy (RS) and gas chromatography (GC) were used. Forty seeds in the form of seedlings were prepared by gas chromatography with a flame ionization detector (GC-FID). Rosehip seeds to avoid the presence of lipids, fatty acids, polyphenols and carbohydrates (including cellulose) as the presence of these components in seeds. Seeds of 0.5, 1.0, 1.5, 2.0, 2.5, 3.0, 3.5, 4.0, 4.5, 5.0, 5.5, 6.0, 6.5, 7.0, 7.5, 8.0, 8.5, 9.0, 9.5, and 10.0 mg were analyzed by RS and GC. The spectra after reduced on baselines in the liquid fraction. Seeds contained fatty acid, and GC analysis confirmed the presence of 18 fatty acids and 18 amino acids as 18:0n7 and 18:1n7, respectively. Raman spectroscopy was applied as a fast and non-destructive method for the chemical evaluation of seedling seeds. The results of this study can be used to develop a good source of nutritionally valuable fatty acids that might be used in products specified as functional foods.

Keywords: rosehip seed; waste material; essential fatty acids; Raman spectroscopy; gas chromatography

1. Introduction
 Dargosa (Rose canina L.) the medicinal and traditionally used Rosehip species, has been already considered as a source of important agricultural products due to growth and natural medicinal properties [1]. Due to its medicinal value and sensory properties, as well as the abundance of bioactive compounds, seeds of rosehip play a role in the human diet and food industry [2]. Rosehip seeds contain about 30–50% of seeds [3] which are considered as the waste material in the production of rosehip juice. Rosehip, polyphenols, and in recent years, due to their specific fatty acid composition, many seeds have been used in the cosmetic and pharmaceutical industries [4]. They are a good source of lipids, proteins, polyphenols, and organic acids. The predominant compounds are linoleic and linolenic acid, which are essential fatty acids that have a very important role in metabolism [5]. Early studies originated from seeds also show significant antioxidant, anticancer and anticarcinogenic activity [6].
 Conventional methods for chemical composition analysis of seeds and seeds (HPLC, TLC, UV-visible spectroscopy, etc.) usually require long procedures of sample preparation and involve time-consuming extraction steps and expensive chemicals [7]. On the other hand, in situ analysis by Raman spectroscopy or a rapid and non-destructive method may provide chemical and structural information with minimum sample preparation [8,9].

Towards the SDG Challenges

ONLINE

25–26 November 2021, Novi Sad, Serbia



TRACK 2 – Participants 2

tion. Coagulation at 70°C lasted until a pH of ~4.5-4.6 was reached. The coagulum was cut, pasteurized by gently stirring at 60°C for 5 min, quickly cooled to 25°C and diluted. Determination of protein concentration was performed according the modified spectrophotometric methods by Lowry et al. (1951). The bovine serum albumin as the standard protein (0.1 mg / mL) was used for calibration. The degree of hydrolysis (DH) was calculated as the ratio of 0.22 mequivalents trichloroacetic acid soluble peptides to total protein in the supernatant and expressed in percentage. *In vitro* gastrointestinal digestion was performed in a laboratory glass beaker using a combination of five enzymes: pepsin and pancreatin. All analysis were measured in three phases: 1. before the GI digestion (first phase), 2. after the digestion by pepsin (second phase) and 3. after the digestion by pancreatin (third phase).

RESULTS:
The concentration of soluble proteins increased during *in vitro* GI digestion for both fresh cheese samples. In both samples, low content of soluble proteins was obtained before addition of enzymes (the first phase) and it was 9.01 mg/g for kombucha and 12 mg/g for traditional fresh cheese. In the second phase, after GI digestion with pepsin, content of soluble proteins varied from 38.8 (CF) to 102.13 mg/g (RC). The highest increase of soluble proteins was observed after the third phase (digestion by pancreatin) in both samples. The content of soluble proteins after (double) GI digestion (after pepsin and pancreatin addition) was significantly higher in the kombucha fresh cheese than in the cheese obtained by traditional starter culture. After the third phase, the content of soluble proteins in kombucha fresh cheese was 100% higher in relation to the solubility of proteins in the RC sample. The initial value of the degree of proteolysis in both cheese samples was low, but it was slightly higher in the RC sample. Degree of hydrolysis after pepsin digestion was higher in RC sample (46%). Maximum proteolysis was achieved in the third phase of GI digestion and it was 53.66% in RC sample.

CONCLUSIONS:
With respect to the obtained results, the use of kombucha inoculum as a starter culture for cheese production resulted with high degree of hydrolysis and the content of soluble proteins compared to the sample with traditional starter culture in all phases of GI digestion. The hydrolyzates of prepared kombucha fresh cheeses showed high digestibility and therefore, these products could be rich sources of bioactive peptides.

T2.P-5 Medicinal and aromatic herbs as functional ingredients for specialty beverages

Saba Džepolović¹, Sofija Djordjević², Dragana Pantićević³, Sonja Vojnović⁴, Jovana Marković⁵, Aleksandra Vukotićević⁶, Vlatka Nedeljković⁷

KEYWORDS: medicinal herbs, aromatic herbs, ingredients, beverages.

INTRODUCTION:
The quest for foods that have a health-promoting impact begins many years ago as a functional food. However, the varieties of food products and food ingredients are more about how they impact the health and well-being of consumers. Throughout history, herbs have been used to add taste and/or preservation to food. The creative use of herbs can make food much

¹ Department of Food Technology and Quality, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Serbia, Corresponding author: s.dzepolovic@agr.hr
² Institute for Medical Nutrition Research, and Food Safety, Zagreb, Serbia
³ Institute of Chemical and Physical Chemistry, University of Belgrade, Serbia
⁴ Faculty of Food Technology, University of Zagreb, Croatia

CF – Karamazov and Jovanović
 Karamazov, Jovanović, Nedeljković
 et al. (2021)
 10.2478/2791-3223.2021.00018.0
 10th International Bioscience Conference (IBSC) Novi Sad
 Book of Abstracts – The International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC 2021) 25-26 November 2021, Novi Sad, Serbia, 14-16
 ISBN: 978-99-908-0000-4
 Novi Sad, Serbia
 DOI: 10.2478/2791-3223.2021.00018.0
 ISBN: 978-99-908-0000-4
 1. 10th International Bioscience Conference (IBSC) Novi Sad
 2. 8th International PSU – UNS Bioscience Conference – IBSC2021 Novi Sad
 3. Novi Sad, Serbia
 4. Novi Sad, Serbia
 5. Novi Sad, Serbia
 6. Novi Sad, Serbia
 7. Novi Sad, Serbia
 CORRESPONDING AUTHOR: s.dzepolovic@agr.hr

TRACK 3 – Participants 2

more enjoyable, and not less healthy. Various herbal infusions can be added to beverage compositions to increase nutritional qualities and health benefits while maintaining a sensory and pleasant balance throughout the fermentation process.

OBJECTIVES:
The primary objective of the study was to develop and manufacture specialty drinks made from fruit juices and extracts of medicinal and aromatic plants that had a high concentration of biologically active chemicals and a higher antioxidant activity. Three types of such drinks have been developed, those with potentially suggested physiologically beneficial effects, on metabolism, cardiovascular system, and body resistance, as well as those with medicinal and aromatic herbs whose positive health effects have already been discussed in previous research.

METHOD / DESIGN:
Fruit juices were made by mechanically processing mature fruits, that have not been fermented and have been preserved only via physical methods. The plant material was dried in ambient conditions and ground shortly before extraction. A single percolation method was used to create liquid plant extracts. Extracts of medicinal and aromatic herbs were mixed in combination with specific functional characteristics, sensory acceptable and compatible with fruit blends. Total flavonoid content, polyphenols, and antioxidant capacity were determined.

RESULTS:
Plant extracts and fruit juices were first classified in terms of total phenols, and their antioxidant activity was assessed using the DPPH and ORAC assays. The total antioxidant activity determined by the DPPH assay and the antioxidant activity determined by the ORAC assay were correlated with the total phenol content. The number of phenolic compounds in specific herbal extracts and fruit juices differs significantly at the level of statistical significance of p < 0.05. Given that antioxidant activity is directly proportional to phenolic compound concentration, the FRAP and DPPH test both demonstrated statistically significant antioxidant activity.

CONCLUSIONS:
For the production of specialty beverages with targeted effects on alcoholism metabolism, protection of the cardiovascular system, and strengthening the body's resistance. While it is evident that a wide range of medicinal and aromatic plants may be obtained to improve the functional and sensory characteristics of beverages, the results are often not conclusive. Blending various medicinal and aromatic herbs can provide a remedy, specialty beverages. The most essential issue is to select the best plant composition so that health-promoting characteristics may be layered with pleasant sensory features.

Institute for Animal Husbandry
Belgrade - Zemun, SERBIA

Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, Serbia

Technology and quality of animal products

Prof. Stevo Čadež, Editor, IJOP
AgriScience Institute of Slovenia, Ljubljana, Slovenia
Oskar Novak, PhD, Research Associate
Department of Food Quality and Safety, University of
Slovenia, Ljubljana, Slovenia
Sara Petrović, PhD, Research Associate
Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, Serbia

Food safety, Veterinary Medicine Science

Adriana Vukobratović, PhD, Research Associate
Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, Serbia

Keywords

Meat Derivates, pig, poultry

Address of the Editor: Prof.
Institute for Animal Husbandry, Zemun 14, P. Box 23, 11090 Belgrade-Zemun, Republic of Serbia, 11091, 11
200-01, 353-111, Fax 381-11-3782-04,
E-mail: inzh@inzh.zemun.rs, VJOP@inzh.zemun.rs

Contents (18 pages)

The publication of this technology is sponsored by the Ministry of Education and Science of the Republic of
Serbia

The Publisher is grateful to the Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, 2019

ISSN 978-86-82431-76-3



Proceedings of the 12th International Symposium
Modern Trends in Livestock Production
October 9-11, 2019

INNOVATION IN MEAT PACKAGING

Tanja Petrović¹, Snežana Stevanović¹, Dragana Paunović¹, Jasminka Rajić², Viktor Nedović³

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry
Novosmija 6, 11090 Zemun-Belgrade, Serbia

²Higher Engineering School-Technicum, Tomutina, Nade Dimić, 4, 11090, Zemun-Belgrade, Serbia

Corresponding author: tanja.petrovic@agf.bg.ac.rs

Serbian paper

Abstract: Consumer demands for fresh meat are constantly increasing due to its significant nutritional and biological properties. Meat is a rich source of biologically valuable proteins, essential amino acids, vitamins and bio available minerals. However, it is highly perishable and should be packed using appropriate packaging materials and packaging technologies, in order to retain its high quality.

Therefore, this paper will give an overview of innovative techniques of packaging of fresh meat, that satisfy the criteria necessary to prolong shelf life and monitor its quality during distribution and storage, until consumption. In this regard, the application of vacuum packaging, modified atmosphere packaging (MAP), as well as active and intelligent packaging will be reviewed.

Key words: meat, vacuum packaging, modified atmosphere packaging (MAP), active and intelligent packaging

Introduction

It has been evaluated that 99.8% of all food and beverage products are enclosed or enveloped with some packaging materials (Rosticovic *et al.*, 2019). Development in food packaging are mainly focused on better protection of food products, greater reliability, increase functionality and shelf life and better ecological characteristics of packaging materials and packaging. Global trends such as increasing industrial processing of foods, increasing import and export, less time for preparing meals at home and strict requirements related to food quality and safety have been the main driving force for the packaging industry to explore innovative solutions (Petrović *et al.*, 2012; Petrović, 2015).

Packaging plays a significant role in protection of food from physical, chemical and microbiological contamination, provides visibility and displays label information (Marsh and Bugnon, 2007; Petrović, 2011). Fresh meat has high water

ПРИЛОГ 2

ОЦЕНА ПЕДАГОШКОГ РАДА У СТУДЕНТСКИМ АНКЕТАМА

БИРО ЗА СТАТИСТИЧКИ РАДНИЦИ ОДРЕДНОГ КУ
 ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
 ПОСКОЈИ ПРИБИЛИ ФАКУЛТЕТ

Назив програма/Модула	Државна Механика				
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 14				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	16	5	16	37	36
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,63	5,00	4,58	4,60	4,38
Студијски програм/Модул	Разредно и вишепредметна 14				
Назив предмета	Прераба метала				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	11	9	19	21	9
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,88	4,61	4,90	4,73	4,52
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија разредног предмета 14				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	8	2	12	18	21
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,69	4,58	4,48	4,16	4,59
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 14				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	10	4	12	11	40
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,65	4,67	4,74	4,69	4,24

Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 14				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	4	6	13	36	28
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,51	4,90	4,85	5,67	4,95
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Микроелектроника 14				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	2	5	2	1	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	4,67	5,00	5,00	1	3,75
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија оловне куле				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	4	27	16
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	4,25	4,50	4,59
Студијски програм/Модул	Напредно и вишепредметна 14				
Назив предмета	Прераба метала				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	11	10
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	4,52	4,22
Студијски програм/Модул	Хитног рада 14				
Назив предмета	Прераба метала				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	2	2
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	5,00	5,00

2

Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи зрна 14				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	1	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	5,00	1
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија разредног предмета 08				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	1	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	5,00	5,00
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 08				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	1	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	4,00	4,00
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 08				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	3	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	4,34	4,58

3

Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Микроелектроника зрна 20				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	1	2
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	1	4,51
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 20				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	1	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	1	5,00
Студијски програм/Модул	Преработна технологија				
Назив предмета	Технологија конструисања и прераба 20				
Школски година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у анкетираној настави	1	1	1	1	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	1	1	1	1	5,00

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговорима на анкете Универзитета у Београду – Поскоји прибили факултета.

Одговорно лице:
 [Својеручни потпис]
 УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
 ПОСКОЈИ ПРИБИЛИ ФАКУЛТЕТ
 БЕОГРАД, БЕОГРАД

4

**БИРНИ СТАТИСТИЧКИ РЕЗULTATI O ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДЛОЖИОГ РАДА САРДНИКА У ИНЖЕРИЊЕРСТВА У БЕОГРАДУ
ПОДПРИЈЕДНОМ ФАКУЛТЕТУ**

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	6	10	36	28
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	4,47	3,78	4,36

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	7	5	/	4
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	4,93	4,40	/	3,52

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	5	27	16
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	5,00	4,35	4,54

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	4	2	4	16
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	4,88	4,60	4,68	4,52

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	9	9	11	41
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	4,99	4,98	4,81	4,66

1

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	4	3	2	3
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	/

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	4,33	5,00	/
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,33	5,00	/

2

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	/	1	/
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	5,00	/

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	/	1	1
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	5,00	5,00

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	/	/	/
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,00	4,00

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	/	3	3
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,17	4,58

3

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	/	3	1
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00

Назив предмета	Програмска област 2				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Пројекат	/	/	/	/	/
Број студената који су учествовали у предлошку сарадњи	/	/	/	/	/
ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00

Ovaj Izveštaj saopšten je na osnovu podataka u skladu sa svojom evidencijom Univerziteta u Beogradu – Posloprivednost fakulteta.

Оvlaшћено лице
 ПОСЛОПРИВЕДНОСТ ФАКУЛТЕТА

4

ПРИЛОГ 3 УЏБЕНИК



Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

ТЕХНОЛОШКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА НАМИРНИЦА
Уџбеник

Аутори
Бранислав П. Златковић
Драгана М. Паузовић

Рецензенти
др Милана Анђић, редовни професор
Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет
др Александар Тешћ, редовни професор
Универзитет у Новом Саду-Технолошки факултет

Издавач
Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет

За издавање
проф. др Драган Ковачевић, доцент

Глагол и одговорни уредник
доц. др Тамара Паузовић, професор за наставу

Технички уређивач
Драгана Илић

Штампа
Пољопривредни факултет
Новосадска 6, Зеница

ИЗДАЊЕ
Тираж: 100 примерака (PDF - Portable Document Format)
ISBN 978-86-7834-372-8

Одбор за издавање издавачког факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године бр. 38/21-21, одобрио је издавање уџбеника **ТЕХНОЛОШКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА НАМИРНИЦА**.

Забранило презентисање и фототипирање. Сва права задржава издавач.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

663/664(075.8)(0.034.2)
613.2(075.8)(0.034.2)

ЗЛАТКОВИЋ, Бранислав, 1951-
Технолошка и функционална својства намирница [Електронски извор] / Бранислав П. Златковић, Драгана М. Паузовић. - 1. изд. - Београд : Универзитет, Пољопривредни факултет, 2021 (Земун : Пољопривредни факултет). - 1 електронски оптички диск (CD-ROM) : 12 cm

Системски захтеви : Нису наведени. - Насл. са насловне стране документа. -
Библиографија.

ISBN 978-86-7834-372-8

1. Паузовић, Драгана, 1972- [аутор]
а) Животне намирнице б) Исхрана

COBISS.SR-ID 37583369



Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Одбор за издавање издавачког факултета
Беој: 36/21-211
Беој: 23.04.2021. године
Београд - Зеница

На основу члана 31, став 1, пара 1. Правилника о издавачкој делатности и издаваштво и научне публикације, Одбор за издавање издавачког факултета одлучио је да издаје уџбеник:

О Д Л О Ж

I. **ИЗДАВАЊЕ** се вршиће на основу издавачког факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године бр. 38/21-21, одобрио је издавање уџбеника **ТЕХНОЛОШКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА НАМИРНИЦА**, чији је аутор др Бранислав Златковић и илустратор др Драгана Паузовић.

II. **Издавање** се вршиће на основу издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

III. **Издавање** се вршиће у Београду - Пољопривредни факултет, у издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

IV. **Издавање** се вршиће у Београду - Пољопривредни факултет, у издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

У издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет, у издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет, у издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

Тираж је 100 примерака (PDF - Portable Document Format).
Матричне број је: ISBN 978-86-7834-372-8

V. **Ова одлука** ступа на снагу даном доношења.

Објављено
У складу са законитим процедурама Већа издавачког факултета Универзитета у Београду одлучио је да издаје уџбеник **ТЕХНОЛОШКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА НАМИРНИЦА**, чији је аутор др Бранислав Златковић и илустратор др Драгана Паузовић, издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет, у издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет, у издаваштво издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

Својом одлуком одобрио је издавање издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

Издавачког факултета Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет
Др Тамара Паузовић, професор



На основу захтева који је поднела др Драгана Михајловић Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет издаје:

ПОТВРДУ

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била четврти члан комисије за одбрану, тип захтева рада - Докторска дисертација б:

1. **Моника Стјанина** - одбрана 09.02.2022. године
 Тема: „Дрвени екстракт одобрани врста ароматичних и лековитих гљива у производњи лекадринских сука као функционалне хране“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била ментор захтеву, тип захтева рада - Мастер рад:

1. **Маја Манић** - одбрана 05.07.2021. године
 Тема: „Еколошки поступак производње меклеве меклеве пастерис“
2. **Кристина Ђурић** - одбрана 23.09.2022. године
 Тема: „ДИЕ УЧЕТА ТЕМА ЗАБИВНОГ РАДА“
3. **Душан Марковић** - одбрана 25.09.2019. године
 Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета црпа у потону Швајцарске“
4. **Дјана Перковић** - одбрана 28.07.2020. године
 Тема: „Стабилност биофераса при слаби топионој обради мекле и црне мекле“
5. **Силвија Елковић** - одбрана 28.07.2020. године
 Тема: „Еколошки поступак производње сушених дрвова од јаје“
6. **Душан Васић** - одбрана 29.09.2020. године
 Тема: „Одрживост хемијског система заштите инсекта (Волв ситла L.)“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била први члан комисије за одбрану, тип захтева рада - Мастер рад:

1. **Јован Ђурић** - одбрана 25.02.2023. године
 Тема: „Производња јели од мекле од еколошког енергетског изворног и биодобитка“
2. **Душан Радовић** - одбрана 23.09.2022. године
 Тема: „Технолошки процес производње традиционалног ферментисаног основног биодобитног мекле водом“

Страна 1 од 10

4. **Миа Миладиновић** - одбрана 08.11.2019. године
 Тема: „Термостабилност витамини“
5. **Младен Ђамњановић** - одбрана 14.02.2019. године
 Тема: „Полифенолна једињења у микротици и епитиметско потпомањивање“
6. **Милан Стојковић** - одбрана 14.07.2020. године
 Тема: „Биолошко конзервације поврћа и воћа“
7. **Јована Јевновић** - одбрана 17.04.2019. године
 Тема: „Функционална својства дрвених влакана из жита“
8. **Младен Живковић** - одбрана 17.12.2019. године
 Тема: „Примена различитих уља у индустријској производњи готове хране“
9. **Нана Ђорђевић** - одбрана 18.02.2019. године
 Тема: „Повешање и неповешање металне реакције при производњи хране“
10. **Софија Бодић** - одбрана 25.04.2019. године
 Тема: „Употреба зачина у пекарским производима“
11. **Марија Марковић** - одбрана 29.07.2020. године
 Тема: „Функционална својства микротици из жита“
12. **Никола Пејчић** - одбрана 30.10.2019. године
 Тема: „Нутритивна и технолошка својства парадјај“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била први члан комисије за одбрану, тип захтева рада - Завршни рад:

1. **Никола Павловић** - одбрана 03.09.2020. године
 Тема: „Сушаре у прехранбеној технологији“
2. **Дјана Перковић** - одбрана 08.07.2019. године
 Тема: „Нутритивна и технолошка својства мекле“
3. **Ђорђе Јашић** - одбрана 08.09.2020. године
 Тема: „Примена конзервације као начин конзервације мекле“
4. **Миа Миладиновић** - одбрана 08.11.2019. године
 Тема: „Термостабилност витамини“
5. **Младен Ђамњановић** - одбрана 14.02.2019. године
 Тема: „Полифенолна једињења у микротици и епитиметско потпомањивање“
6. **Милан Стојковић** - одбрана 14.07.2020. године
 Тема: „Биолошко конзервације поврћа и воћа“

Страна 3 од 10

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била други члан комисије за одбрану, тип захтева рада - Мастер рад:

1. **Маја Петровић** - одбрана 29.09.2021. године
 Тема: „Утицај температуре и брзине сушења на квалитет сушеног чипса од јуре“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била ментор захтеву, тип захтева рада - Мастер рад захтев и одбрана:

1. **Душан Павловић** - одбрана 05.09.2022. године
 Тема: „Методске аспекти пањина у прехранбеној производњи“
2. **Марија Шаркић** - одбрана 12.07.2021. године
 Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета црпа из српских мекле“
3. **Ана Ђурић** - одбрана 12.07.2021. године
 Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета црпа из српских мекле у потону“
4. **Сана Филиповић** - одбрана 16.05.2022. године
 Тема: „Утицај старости уља семени коријандра на селективну карактеристике и оксидативну стабилност супституисаног уља“
5. **Катарија Ђорђевић** - одбрана 19.09.2022. године
 Тема: „Одрживост хемијског система и примена мекле у прехранбеној индустрији“
6. **Нана Живковић** - одбрана 30.09.2021. године
 Тема: „Контрола квалитета воде при индустријској производњи готове хране“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била први члан комисије за одбрану, тип захтева рада - Мастер рад захтев и одбрана:

1. **Никола Јевновић** - одбрана 30.09.2021. године
 Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета црпа и српских мекле“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била ментор захтеву, тип захтева рада - Завршни рад:

1. **Никола Павловић** - одбрана 03.09.2020. године
 Тема: „Сушаре у прехранбеној технологији“
2. **Дјана Перковић** - одбрана 08.07.2019. године
 Тема: „Нутритивна и технолошка својства мекле“
3. **Ђорђе Јашић** - одбрана 08.09.2020. године
 Тема: „Примена конзервације као начин конзервације мекле“

Страна 1 од 10

7. **Јована Јевновић** - одбрана 17.04.2019. године
 Тема: „Функционална својства дрвених влакана из жита“
8. **Младен Живковић** - одбрана 17.12.2019. године
 Тема: „Примена различитих уља у индустријској производњи готове хране“
9. **Нана Ђорђевић** - одбрана 18.02.2019. године
 Тема: „Повешање и неповешање металне реакције при производњи хране“
10. **Софија Бодић** - одбрана 25.04.2019. године
 Тема: „Употреба зачина у пекарским производима“
11. **Марија Марковић** - одбрана 29.07.2020. године
 Тема: „Функционална својства микротици из жита“
12. **Никола Пејчић** - одбрана 30.10.2019. године
 Тема: „Нутритивна и технолошка својства парадјај“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била други члан комисије за одбрану, тип захтева рада - Завршни рад:

1. **Александра Цвијковић** - одбрана 11.07.2019. године
 Тема: „Специјални и функционални тиња на бази кафе и чаја“
2. **Милана Ђорђевић** - одбрана 17.09.2020. године
 Тема: „Производња, чување и нутритивна вредност мекле“
3. **Марија Ђорђевић** - одбрана 23.09.2020. године
 Тема: „Нутритивна технолошка својства мекле (Сарајевски мекле L.)“
4. **Нана Јевновић** - одбрана 29.12.2020. године
 Тема: „Производња и употреба мекле“

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била ментор захтеву, тип захтева рада - Дипломски рад:

1. **Силвија Елковић** - одбрана 03.09.2019. године
 Тема: „Процена старости јаје методом одређивања специфичне тежине“
2. **Милана Манић** - одбрана 03.09.2020. године
 Тема: „Могућности примене тиквиног уља у производњи готових јела“
3. **Тјана Глушчевић** - одбрана 04.07.2019. године
 Тема: „Функционална својства витамини“
4. **Марија Ненаковић** - одбрана 06.11.2020. године
 Тема: „Функционална својства биодобитних компоненти парадјај“

Страна 4 од 10

5. **Никола Ђукановић** - одбрана 08.06.2020. године
Тема: „Функционална својства шпината“.
6. **Марко Јабланић** - одбрана 08.07.2019. године
Тема: „Примена поврћа у индустријској производњи готове хране“.
7. **Наталија Краваковић** - одбрана 08.09.2020. године
Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета чема од мешавине воћа у посолу „Пино Жула“, Александровић“.
8. **Никола Ђукановић** - одбрана 10.07.2019. године
Тема: „Привредности и недовољности примене микроталасног загревања у индустријској производњи готове хране“.
9. **Неза Трпковић** - одбрана 10.11.2020. године
Тема: „Наставак мезиталасног решења при производњи хране и њихова нискобактеријска својства“.
10. **Александра Јабланић** - одбрана 10.11.2020. године
Тема: „Примена термичке пастеризације у индустријској производњи хране“.
11. **Борана Ђазаревић** - одбрана 10.11.2021. године
Тема: „Привредности, недовољности и решених генетички модификоване хране“.
12. **Борана Вуковић** - одбрана 12.07.2021. године
Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета ајдара у посолу „Пино Жула“ Александровић“.
13. **Љубица Андрић** - одбрана 12.07.2022. године
Тема: „Технолошки поступак производње и нутритивна вредност хрне шпината“.
14. **Станисла Јукић** - одбрана 15.09.2020. године
Тема: „Примена ПАССР у технолошком поступку производње децарне хране на бази воћа и жита у посолу „Плоу“, Крушевци“.
15. **Маја Мишић** - одбрана 17.09.2019. године
Тема: „Поступак конзервације паприке у индустријској производњи готове хране“.
16. **Милан Костић** - одбрана 17.11.2020. године
Тема: „Примена жита у технолошкој готови хране“.
17. **Олга Ђоковић** - одбрана 19.09.2022. године
Тема: „Микроталасни и сармовитни филмови загревања“.
18. **Јована Бранић** - одбрана 20.06.2022. године
Тема: „Технолошки поступак производње биолошки конзервације хране“.
19. **Јована Гајиновић** - одбрана 20.06.2022. године
Тема: „Технолошки поступак производње биолошки конзервације купуса“.

Страна 7 од 10

20. **Марина Милић** - одбрана 20.09.2019. године
Тема: „Привредности и недовољности примене највишег уља у индустријској производњи готове хране“.
21. **Верана Лукић** - одбрана 20.09.2019. године
Тема: „Примена воћа у производњи децарне хране“.
22. **Јована Вуковић** - одбрана 22.02.2021. године
Тема: „Примена црног и белог бибер у технолошкој готови хране и њихова антимикробна активност“.
23. **Александра Радоновић** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета чема од шпината у посолу „Пино Жула“, Александровић“.
24. **Урош Вујчевић** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Примена семена белих и црних сланице у индустријској производњи хране и њихов антимикробни потенцијал“.
25. **Јелена Костић** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Хемијско конзервације у прерађивачкој индустрији“.
26. **Маријана Шараћ** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Примена адитива у технолошком поступку производње мармела“.
27. **Танара Језић** - одбрана 22.11.2022. године
Тема: „Функционална својства витаминизованог Б мезиталаса“.
28. **Неза Трпковић** - одбрана 23.09.2022. године
Тема: „Функционална својства шпинатског мезиталаса“.
29. **Милана Богдановић** - одбрана 24.11.2020. године
Тема: „Нутритивна и технолошка својства гринча (Ротис забичина)“.
30. **Марко Живковић** - одбрана 26.09.2019. године
Тема: „Примена зрнчања као начина конзервације паприке“.
31. **Душан Васић** - одбрана 26.09.2019. године
Тема: „Утицај утврђивачког престрегања и поступка екстракције на хемијски састав масних киселина из семена шпината“.
32. **Сана Филиповић** - одбрана 28.07.2020. године
Тема: „Гарифуљна одржава старење уља у посолу беле сланице (Solanum alba melena) и кордијана (Solanum lycopersicon melena)“.
33. **Неза Стојић** - одбрана 28.07.2020. године
Тема: „Одредбање одржава старење уља у жету зомора (Lupinus nobilis) и перунца (Petioleiformis sperma)“.
34. **Ана Јукић** - одбрана 28.07.2020. године
Тема: „Примена зрнчања у производњи мезиталасних хрне шпината“.

Страна 8 од 10

35. **Андријана Букић** - одбрана 29.09.2020. године
Тема: „Примена термичке стерилизације у технолошкој готови хране“.
 36. **Неза Трпковић** - одбрана 29.09.2022. године
Тема: „Функционална својства биолошки конзервације мезиталаса“.
 37. **Филип Николић** - одбрана 29.09.2022. године
Тема: „Функционална својства бојених пшеничани са изопреном“.
 38. **Тана Радоновић** - одбрана 29.09.2022. године
Тема: „Примена термичке обнове као начина конзервације готових јела“.
 39. **Савеза Пејић** - одбрана 30.09.2020. године
Тема: „Функционална својства масних киселина“.
 40. **Катарина Спасић** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Функционална својства протеина у житу“.
 41. **Марија Ђурђевић** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Нутритивна и технолошка својства мезиталаса“.
- Да је др **Драгана Михајловић** у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2021. године била главни члан комисије за одбрану, тити завршног рада - Дипломски рад:

1. **Силвија Елмаци** - одбрана 03.09.2019. године
Тема: „Примена старости јаја методом одређивања спешифичне тежине“.
2. **Милана Мишић** - одбрана 03.09.2020. године
Тема: „Могућности примене тивског уља у производњи готових јела“.
3. **Маријана Пенковић** - одбрана 06.11.2020. године
Тема: „Функционална својства биолошки конзервације парадајза“.
4. **Никола Ђукановић** - одбрана 08.06.2020. године
Тема: „Функционална својства шпината“.
5. **Марко Јабланић** - одбрана 08.07.2019. године
Тема: „Примена поврћа у индустријској производњи готове хране“.
6. **Наталија Краваковић** - одбрана 08.09.2020. године
Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета чема од мешавине воћа у посолу „Пино Жула“, Александровић“.
7. **Александра Олга** - одбрана 09.12.2021. године
Тема: „Ресервација у вино“.
8. **Никола Ђукановић** - одбрана 10.07.2019. године
Тема: „Привредности и недовољности примене микроталасног загревања у индустријској производњи готове хране“.

Страна 7 од 10

9. **Неза Трпковић** - одбрана 10.11.2020. године
Тема: „Даставак мезиталасног решења при производњи хране и њихова нискобактеријска својства“.
10. **Александра Јабланић** - одбрана 10.11.2020. године
Тема: „Примена термичке пастеризације у индустријској производњи хране“.
11. **Станисла Јукић** - одбрана 15.09.2020. године
Тема: „Примена ПАССР у технолошком поступку производње децарне хране на бази воћа и жита у посолу „Плоу“, Крушевци“.
12. **Маја Мишић** - одбрана 17.09.2019. године
Тема: „Поступак конзервације паприке у индустријској производњи готове хране“.
13. **Милан Костић** - одбрана 17.11.2020. године
Тема: „Примена жита у технолошкој готови хране“.
14. **Марина Милић** - одбрана 20.09.2019. године
Тема: „Привредности и недовољности примене највишег уља у индустријској производњи готове хране“.
15. **Верана Лукић** - одбрана 20.09.2019. године
Тема: „Примена воћа у производњи децарне хране“.
16. **Јована Вуковић** - одбрана 22.02.2021. године
Тема: „Примена црног и белог бибер у технолошкој готови хране и њихова антимикробна активност“.
17. **Александра Радоновић** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Технолошки поступак производње и контрола квалитета чема од шпината у посолу „Пино Жула“, Александровић“.
18. **Урош Вујчевић** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Примена семена белих и црних сланице у индустријској производњи хране и њихов антимикробни потенцијал“.
19. **Јелена Костић** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Хемијско конзервације у прерађивачкој индустрији“.
20. **Маријана Шараћ** - одбрана 22.09.2020. године
Тема: „Примена адитива у технолошком поступку производње мармела“.
21. **Милана Богдановић** - одбрана 24.11.2020. године
Тема: „Нутритивна и технолошка својства гринча (Ротис забичина)“.
22. **Марко Живковић** - одбрана 26.09.2019. године
Тема: „Примена зрнчања као начина конзервације паприке“.
23. **Душан Васић** - одбрана 26.09.2019. године
Тема: „Утицај утврђивачког престрегања и поступка екстракције на хемијски састав масних киселина из семена шпината“.

Страна 8 од 10

24. **Бојана Милковић** - одбрана 26.09.2022. године
Тема: „Технолошки поступак производње мутног воћног сока од боровнице са додатком екстракта шифрана“.
25. **Димитрије Пантић** - одбрана 28.03.2022. године
Тема: „Технолошки поступак производње осветлих деацхрваних пшаве и пшаве“.
26. **Сања Филиповић** - одбрана 28.07.2020. године
Тема: „Одређивање садржаја етарског уља у семенима беле слатнице (Sisyrinchium album semen) и корњачара (Sisyrinchium album semen)“.
27. **Вана Стојковић** - одбрана 28.07.2020. године
Тема: „Одређивање садржаја етарског уља у листовима златне (Lonicera caerulea) и перуна (Petroselinum crispum)“.
28. **Ана Лукић** - одбрана 28.07.2020. године
Тема: „Примена злата у производњи пастеризованих маринисаних криваца“.
29. **Андрија Стојковић** - одбрана 28.09.2022. године
Тема: „Технолошки поступак добијања сока од трешње“.
30. **Андријана Ђуковић** - одбрана 29.09.2020. године
Тема: „Примена термичке стерилизације у технологији готове хране“.
31. **Јелена Оташевић** - одбрана 29.09.2021. године
Тема: „Нутритивни вредност и метаболизам јаких алкохолних пића“.
32. **Сандра Пејић** - одбрана 30.09.2020. године
Тема: „Функционална својства месних киселини“.
33. **Ана Попић** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Испитивање утицаја сорте пшаве на квалитет хлеба“.
34. **Марија Зеић** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Технолошки поступак производње димона са сажетом енергетском вредношћу“.

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била други члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Дипломски рад.

1. **Марија Целебић** - одбрана 04.11.2020. године
Тема: „Нутритивни и здравствени аспекти конзумирања алкохолних пића“.
2. **Вана Милошковић** - одбрана 10.07.2019. године
Тема: „Микробиолошка контрола квалитета хране за одмор старују од четири месеца и мању децу“.
3. **Анђела Јаковљевић** - одбрана 30.09.2020. године
Тема: „Утицај различитих метода сушења на квалитет поврће“.

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била други члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Специјализовани рад 2.

1. **Марија Вуковић** - одбрана 26.09.2022. године
Тема: „Микробиолошка анализа припремљених хладних јела у периоду од 2018. до 2022. године“.

Да је др Драгана Михајловић у периоду од 12.02.2019. - 04.09.2023. године била ментор за периоду; тип завршног рада - Дипломски рад 2
Писање и одбрана:

1. **Бојана Милковић** - одбрана 18.05.2021. године
Тема: „Контрола квалитета термостабилних воћних пуњења“.

ПРИЛОГ 4А

ДОКАЗ МЕНТОРСТВА НА ПРИЈАВЉЕНОЈ ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ И ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈИ НА ОДБРАЂЕНОЈ ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ (ЗАПИСНИК И ОДЛУКЕ)

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/13-4.1.
Датум: 28.12.2022. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 51. и 52. Правилника о правилима докторских академских студија и члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 28.12.2022. године, донело је:

ОДЛУКУ

I ПРИХВАТА СЕ тема докторске дисертације коју је поднела **ЈОВАНА МАРКОВИЋ, мастер** и одобрава израду дисертације под насловом: **«УТИЦАЈ ИНКАНСУДИРАНОГ СОКА И „ФИЦИЦИЗОВАНОГ ТРОНА КОРЕНА И ЛИСТА РЕПА (*Atractis casticola* L.) НА ОКСИДАТИВНУ СТАБИЛНОСТ И КВАЛИТЕТ МАЈОНЕЗА ТОКОМ СКЛАДИШТЕЊА».**

II За првог ментора се именује др Драгана Михајловић, ванредни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.
За другог ментора се именује др Виктор Неговић, редовни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

III На одлуку о прихватању теме докторске дисертације и одржавању ментора сагласност даје одговарајуће Веће научних области Универзитета у Београду.

Образложење

Наставно-научно веће факултета разматрало је и усвојило Извештај о позитивној оцени научне заснованости теме докторске дисертације коју је поднела Јована Марковић, мастер.

Наставно-научно веће факултета је приликом доношења одлуке оцењивало да ли је реч о оригиналној теми и да ли је тема од значаја за развој науке, примену њених резултата, односно развој научне мисли уопште.

Сходно изнетом одлучено је као у дисертацији.

ПРЕДСЕДНИК НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА

ДЕКАН

(Проф. др Душан Жигонјић)

Доставити: кандидатима, менторима, Институту за прехранбени технолошки и биомасају, Студентској служби и архиви.



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија
Тел.: 011 2509400, Факс: 011 2509418, Е-пошта: kabin@pof.bg.ac.rs

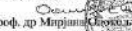
ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ Београд, 17. јануар 2023. године
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА 02-08 Број: 61206-55/2-23
МЦ

На основу члана 48 став 5 тачка 3 Статута Универзитета у Београду („Гласник Универзитета у Београду”, бр. 201/18, 207/19, 213/20, 214/20, 217/20, 230/21, 232/22 и 233/22) и члана 32 Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду („Гласник Универзитета у Београду”, бр. 191/16, 212/19, 215/20, 217/20, 228/21 и 230/21), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/13-4.1. од 28. децембра 2022. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 17. јануара 2023. године, донело је:

ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације **ЈОВАНЕ МАРКОВИЋ, (маг. пољоприв.)** утицај инкапсулираног сока и фицицизованог трона корена и листа репа (*Atractis casticola* L.) на оксидативну стабилност и квалитет мајонеза током складиштења^а и одржавању проф. др Драгана Михајловић и проф. др Виктор Неговића за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА


проф. др Мирјана Девић



Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета



ПРИЛОГ 5 ДОКАЗ ЦИТИРАНОСТИ

This author profile generated by Scopus. Learn more

Mihajlović, Dragana

University of Belgrade, Belgrade, Serbia <https://orcid.org/0000-0002-4810-7559> [Is this you? Connect to your Scopus account](#)

58 Citations by 38 documents | 13 Documents | 5 Index (view graph)

[Set alert](#) [Gift profile](#) [More](#)

Document & citation trends

Scopus Preview
Scopus Preview users can only view a limited set of features. Check your institution's access to view all documents and features.

[Check access](#)

13 Documents | Cited by 34 documents | 0 Preprints | 40 Co-Authors | 5 Topics | 8 Awarded Grants

Scopus.com/individuals/author/authorid/0000-0002-4810-7559

Page 8 (items)

Documents	Citations	<2012	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Subtotal	>2023	Total
<input type="checkbox"/> 1 Bio usage - new functional substituted oxanes enriched with...	2523														0	0	0
<input type="checkbox"/> 2 Fast treatment effect on leishmaniasis, viral phorbols, and fo...	3523														0	0	0
<input type="checkbox"/> 3 Fatty acids in seed oil of wild and cultivated rapeseed (Brass...	3023														3	3	3
<input type="checkbox"/> 4 Multielemental Analysis, Pattern Recognition Techniques of ...	2523												1	4	6	11	31
<input type="checkbox"/> 5 [The influence of cutting thickness, shape and moisture cont...	2523												1	1	1	1	1
<input type="checkbox"/> 6 Impact of plow processing on the quality and seedling stati...	2023												4	1	5	5	5
<input type="checkbox"/> 7 Quality parameters of softwood oil and pine resin during etc...	2020												1	1	3	0	4
<input type="checkbox"/> 8 Assessment of chemical and antioxidant properties of fresh s...	2023												1	2	3	5	20
<input type="checkbox"/> 9 Secondary lipid oxidation products of oil in white mustard...	2022												1	1	2	1	1
<input type="checkbox"/> 10 Swollen degradation products in mild solvent mediated path...	2022												1	1	1	1	4
<input type="checkbox"/> 11 Mass composition of potential phytotoxic stress biomarkers I...	2022														2	2	2
<input type="checkbox"/> 12 The influence of apple waste added to bioethanol and wood ch...	2022														0	0	0
<input type="checkbox"/> 13 Optimization of drying kinetics of broad bean (Brassicaceae)...	2022														0	0	0

Display 20 results per page [Top of page](#)

Scopus.com/individuals/author/authorid/0000-0002-4810-7559

Page 8 (items)

Documents	Citations	<2012	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Subtotal	>2023	Total
<input type="checkbox"/> 1 Bio usage - new functional substituted oxanes enriched with...	2523														0	0	0
<input type="checkbox"/> 2 Fast treatment effect on leishmaniasis, viral phorbols, and fo...	3523														0	0	0
<input type="checkbox"/> 3 Fatty acids in seed oil of wild and cultivated rapeseed (Brass...	3023														3	3	3
<input type="checkbox"/> 4 Multielemental Analysis, Pattern Recognition Techniques of ...	2523												1	4	6	11	31
<input type="checkbox"/> 5 [The influence of cutting thickness, shape and moisture cont...	2523												1	1	1	1	1
<input type="checkbox"/> 6 Impact of plow processing on the quality and seedling stati...	2023												4	1	5	5	5
<input type="checkbox"/> 7 Quality parameters of softwood oil and pine resin during etc...	2020												1	1	3	0	4
<input type="checkbox"/> 8 Assessment of chemical and antioxidant properties of fresh s...	2023												1	2	3	5	20
<input type="checkbox"/> 9 Secondary lipid oxidation products of oil in white mustard...	2022												1	1	2	1	1
<input type="checkbox"/> 10 Swollen degradation products in mild solvent mediated path...	2022												1	1	1	1	4
<input type="checkbox"/> 11 Mass composition of potential phytotoxic stress biomarkers I...	2022														2	2	2
<input type="checkbox"/> 12 The influence of apple waste added to bioethanol and wood ch...	2022														0	0	0
<input type="checkbox"/> 13 Optimization of drying kinetics of broad bean (Brassicaceae)...	2022														0	0	0

14 [Top of page](#)

Scopus.com/individuals/author/authorid/0000-0002-4810-7559

Dragana Mihajlović

ORCID iD: <https://orcid.org/0000-0002-4810-7559>
University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia

Check for updates

Citations: All (13) | Since 2019 (13)

Documents: 13 | Preprints: 0 | Citations: 0

Publications: 13 (100%)
Preprints: 0 (0%)
Citations: 58 (446%)

Citations: 58
Documents: 13

Publications: 13 (100%)
Preprints: 0 (0%)
Citations: 58 (446%)

Citations: 58
Documents: 13

ПРИЛОГ 6 ДОКАЗ ЧЛАНСТВА У УРЕЂИВАЧКОМ ОДБОРУ НАУЧНОГ ЧАСОПИСА ВОЂАРСТВО

VOĐARSTVO JOURNAL OF POMOLOGY



Naučno udruženje društvo Srbi je
Scientific Pomological Society of Serbia

Vol. 56 • Nr. 213-214 (1-4) • jui-december 2022
Vol. 56 • No. 213-214 (1-4) • June-December 2022

Naučni časopis
Scientific Journal

Volgarina
Journal of Pomology

Naučni časopis
Scientific Journal

IZDAVAČ – PUBLISHER
Naučno udruženje društvo Srbi je
Scientific Pomological Society of Serbia, Čačak

REDAKCIJSKI ODBOR – EDITORIAL BOARD

Ača Vukelić, Ljubljana, Slovenija (Slovenia) Aleks Čigrovski, Novi Sad (Republic of Serbia) Blažič Mikić, Novi Sad (Republic of Serbia) Božica Đurđević, Beograd (Republic of Serbia) Branka Đurđević, Zagreb (Republic of Croatia) Boro Kekić, Hrvatska (Croatia Republic) Branka Popović, Čačak, Republika Srbija Branka Stojanović, Čačak (Republic of Serbia) Đorđe Jovanović, Čačak (Republic of Serbia) Dušan Mitrović, Beograd (Republic of Serbia) Dužan Nikić, Beograd (Republic of Serbia) Dužan Karićević, Beograd (Republic of Serbia) Dužan Vuković, Beograd (Republic of Serbia) Đorđe Karićević, Beograd (Republic of Serbia) Jovana Stanić, Beograd (Republic of Serbia) Jovana Stanić, Beograd (Republic of Serbia)	Goran Banić, Novi Sad (Republic of Serbia) Jasminka Milićević, Beograd (Republic of Serbia) Miroslav Mitrović, Vršina (Republic of Serbia) Miroslav Čekić, Beograd (Republic of Serbia) Miroslav Čekić, Novi Sad (Republic of Serbia) Nadežda Milićević, Čačak (Republic of Serbia) Nadežda Milićević, Novi Sad (Republic of Serbia) Olga Mitrović, Čačak (Republic of Serbia) Rade Vuković, Ljubljana (Republic of Slovenia) Saša Radović, Čačak (Republic of Serbia) Staniša Mikić, Čačak (Republic of Serbia) Staniša Mikić, Beograd (Republic of Serbia) Vukica Vuković, Čačak (Republic of Serbia) Vukica Vuković, Beograd (Republic of Serbia) Vukica Vuković, Beograd (Republic of Serbia)
---	---

GLAVNI ODGOVORNI UREĐNIK – EDITOR IN CHIEF

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

TEHNIČKI UREĐNIK I KOREKTOR – TECHNICAL EDITOR AND PROOF READER

Dr. Jovana Vuković
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

IZDAVAČKI SAVET – PUBLISHING COUNCIL

Dragan Đorđević (Beograd), Dužan Karićević (Ljubljana), Goran Banić (Novi Sad), Goran Čekić (Čačak),
Miroslav Čekić (Beograd), Miroslav Čekić (Novi Sad), Miroslav Čekić (Čačak), Vukica Vuković (Čačak),
Jovana Stanić (Čačak)

Uredništvo časopisa: Naučno udruženje društvo Srbi je – Pomological Society of Serbia, Čačak
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

Članovi izlaski: Izdavač – Pomological Society of Serbia

Redakcija: Beograd i Srbija – Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija

Glavni odgovorni urednik – Editor in Chief

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

TEHNIČKI UREĐNIK I KOREKTOR – TECHNICAL EDITOR AND PROOF READER

Dr. Jovana Vuković
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

IZDAVAČKI SAVET – PUBLISHING COUNCIL

Dragan Đorđević (Beograd), Dužan Karićević (Ljubljana), Goran Banić (Novi Sad), Goran Čekić (Čačak),
Miroslav Čekić (Beograd), Miroslav Čekić (Novi Sad), Miroslav Čekić (Čačak), Vukica Vuković (Čačak),
Jovana Stanić (Čačak)

Uredništvo časopisa: Naučno udruženje društvo Srbi je – Pomological Society of Serbia, Čačak
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

Članovi izlaski: Izdavač – Pomological Society of Serbia

Redakcija: Beograd i Srbija – Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija

Glavni odgovorni urednik – Editor in Chief

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

TEHNIČKI UREĐNIK I KOREKTOR – TECHNICAL EDITOR AND PROOF READER

Dr. Jovana Vuković
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

IZDAVAČKI SAVET – PUBLISHING COUNCIL

Dragan Đorđević (Beograd), Dužan Karićević (Ljubljana), Goran Banić (Novi Sad), Goran Čekić (Čačak),
Miroslav Čekić (Beograd), Miroslav Čekić (Novi Sad), Miroslav Čekić (Čačak), Vukica Vuković (Čačak),
Jovana Stanić (Čačak)

Uredništvo časopisa: Naučno udruženje društvo Srbi je – Pomological Society of Serbia, Čačak
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

Članovi izlaski: Izdavač – Pomological Society of Serbia

Redakcija: Beograd i Srbija – Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija

Glavni odgovorni urednik – Editor in Chief

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

TEHNIČKI UREĐNIK I KOREKTOR – TECHNICAL EDITOR AND PROOF READER

Dr. Jovana Vuković
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

IZDAVAČKI SAVET – PUBLISHING COUNCIL

Dragan Đorđević (Beograd), Dužan Karićević (Ljubljana), Goran Banić (Novi Sad), Goran Čekić (Čačak),
Miroslav Čekić (Beograd), Miroslav Čekić (Novi Sad), Miroslav Čekić (Čačak), Vukica Vuković (Čačak),
Jovana Stanić (Čačak)

Uredništvo časopisa: Naučno udruženje društvo Srbi je – Pomological Society of Serbia, Čačak
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

Članovi izlaski: Izdavač – Pomological Society of Serbia

Redakcija: Beograd i Srbija – Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija

Glavni odgovorni urednik – Editor in Chief

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

TEHNIČKI UREĐNIK I KOREKTOR – TECHNICAL EDITOR AND PROOF READER

Dr. Jovana Vuković
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

IZDAVAČKI SAVET – PUBLISHING COUNCIL

Dragan Đorđević (Beograd), Dužan Karićević (Ljubljana), Goran Banić (Novi Sad), Goran Čekić (Čačak),
Miroslav Čekić (Beograd), Miroslav Čekić (Novi Sad), Miroslav Čekić (Čačak), Vukica Vuković (Čačak),
Jovana Stanić (Čačak)

Uredništvo časopisa: Naučno udruženje društvo Srbi je – Pomological Society of Serbia, Čačak
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

Članovi izlaski: Izdavač – Pomological Society of Serbia

Redakcija: Beograd i Srbija – Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija

Glavni odgovorni urednik – Editor in Chief

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

TEHNIČKI UREĐNIK I KOREKTOR – TECHNICAL EDITOR AND PROOF READER

Dr. Jovana Vuković
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

IZDAVAČKI SAVET – PUBLISHING COUNCIL

Dragan Đorđević (Beograd), Dužan Karićević (Ljubljana), Goran Banić (Novi Sad), Goran Čekić (Čačak),
Miroslav Čekić (Beograd), Miroslav Čekić (Novi Sad), Miroslav Čekić (Čačak), Vukica Vuković (Čačak),
Jovana Stanić (Čačak)

Uredništvo časopisa: Naučno udruženje društvo Srbi je – Pomological Society of Serbia, Čačak
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

Članovi izlaski: Izdavač – Pomological Society of Serbia

Redakcija: Beograd i Srbija – Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija
 Beograd, Republika Srbija; Novi Sad, Republika Srbija; Čačak, Republika Srbija

Glavni odgovorni urednik – Editor in Chief

Dr. Jovana Čekić
Instituta za voćarstvo, Čačak – Fruit Research Institute, Čačak

ПРИЛОГ 7

ПОТВРДА О УЧЕШЋУ НА ПРОЈЕКТИМА

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 проф. др Драгана Михајловић, учесник на пројектима:

1. Билатерални пројекат са Црном Гором под називом "Безалкохолна пића са додатом вредношћу", бр. 451-03-02263/2018-09/7 (2018-2021).
2. Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за дивље и слетско тржиште – Споразум о богатству из богатства Србије, бр. ИИИИ 46001 (2011-2019). Од 2020. год. наставила се уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада између Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, евиденциони број уговора за 2023. годину: 451-03-47/2023-01/200116.
3. Развој технологије производње црнег вина и дијететских производа из вина богатих биолошким активним полифенолима са кардиопротективним дејствима, бр. ТР 31020 (2011-2019), Од 2020. год. наставила се уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада између Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, евиденциони број уговора за 2023. годину: 451-03-47/2023-01/200116.
4. Производ са шљива – сува шљива, пекмет, пића од суве шљиве и ракија шљивовица, бр. БТН 07286 (2002-2005).

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: 15.05.2023.

Шеф Службе за финансијске
и руководиоствене послове

Milena Đasković



Презиме: Потврда о учешћу на билатералном пројекту

Др Драгана Михајловић (проф. Научног), наредити професор (Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет), била је асо. пана билатералног пројекта са Црном Гором (Факултет за аграрну науку и земљоправу, Београд) крајем и почетком Универзитета Др Драгана Михајловић (пројекат бр. 451-03-02263/2018-09/7, првобитно бр. 01.01.2019/01.12.2021).

Навео активности на пројекту су финансиране од стране Министарства (проектне, науке и технолошког развоја)

У Београду,
21.03.2023. године

Руководилац билатералног пројекта


Др Софија Турчевић,
Иницијатива за проучавање лековитог биља
"Др Јосиф Панчић", Београд

Директор Института за проучавање
лековитог биља "Др Јосиф Панчић"
Београд


Др Марија Станић

Овај документ је валидан само уколико је издат
у складу са процедурама издавања докумената у складу са
законима Републике Србије и под контролом Министарства
науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије
www.mn.gov.rs

ПРИЛОГ 8. ДОКАЗ ТЕХНИЧКОГ РЕШЕЊА

Универзитет у Београду
ПОСЛОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/13-7.1.
Датум: 25.12.2019. године
БЕОГРАД, БИХМ 11

На основу члана 44. Статута Политехничког факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 25.12.2019. године, донело је:

ОДЛУКУ

УСВАЈА СЕ позитивни Извешај ревизиона на ново техничко решење применено на медулаторном жици (МЖ) под називом: "Линер Зелени ораш", аутора: др Предраг Вукосављевић, редовни професор Универзитета у Београду - Политехничког факултета, др Марије Петровић, научни сарадник Института за мениш и финансијску анализу у Београду, др Снежана Великовић, научни сарадник Института за мениш и финансијску анализу у Београду, др Милена Великовић, истраживач са докторском Универзитета у Београду - Политехничког факултета, др Зоран Ђајић, Стјепановић, редовни професор Универзитета у Београду - Политехничког факултета, др Ивана Карабеговић, ванредни професор Техничког факултета у Београду, Универзитета у Нишу, др Драгана Пауновић, ванредни професор Универзитета у Београду - Политехничког факултета.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д.С.А.Н.

(Проф. др Предраг Вукосављевић)

Доставити Институту за средњобуду технологију и биологију, сагледати факултету и архиви.

From: Irena Rajčić <irena.rajcic@ipm.gov.rs>
Sent: Monday, August 3, 2020 8:49 AM
To: Sonja Veljevic <spec54@hotmail.com>
Subject: RE: evaluacija TR

Поштомаче .

Поднете о научним резултатима/референтима у будућем/дешави истраживања РИС у складу са списком истраживачких категорија, у Министарство просвете, науке и технолошког развоја као подлогу за научноистраживачку делатност верификације/категоризације резултате који је истраживач/ау пореднику у складу са евалуацијом РИС из чл. 62. и 63. Закона о научноистраживачкој делатности.

Техничко решење наведено у Вашем mail-у категоризује се у складу са мишљењем Мисионог научног одбора за биотехнологију и полимеризацију Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 39. седнице одржане 30.7.2020. године на следећи начин (исход из верификационог записника са седнице):

.....ТАЧКА 2. Категоризација применетих техничких решења са годишњим извештајима пројеката за 2019. годину – Списак усвојених техничких решења за 2019. годину.....

44601	Rešenje novi proizvod liker - zeleni orah	MR1-MR1
-------	---	---------

Срдачно поштомаче,
Ирена Рајчић,
МПШТР

Молим да ово одштампате и проводите саком примерку документације ивештаја који постоје преко забор у научно архиви.

ПРИЛОГ 9. ДОКАЗ РЕЦЕНЗИЈА НАУЧНИХ РАДОВА

In the Name of Allah


To whom it may concern:

This is to certify that Dr. Dragana Pajević has been collaborating with the Journal of Agricultural Science and Technology (JAST) in reviewing a manuscript during May 2023.

The manuscript is entitled:

"Changes in total sugar, ascorbic acid, nifin, tocopherol and beta carotene of some *Beta* species fruits raised in harvest times"

Sincerely,


 Prof. K. Poustani,
 Editor-in-Chief

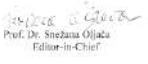
Republic of Serbia
 University of Belgrade
FACULTY OF AGRICULTURE
 11080 Belgrade-Zemun, Nemanjina 6

Editorial Board of the Journal
"Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)"
 Number: 45
 Date: April 4th 2023

Letter of confirmation

I confirm that Prof. Dr. Dragana Pajević successfully participate as a reviewer in the review process of manuscript under the title "DETERMINING THE EFFECTS OF IRRIGATION METHODS ON THE QUALITY AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF VIRGIN OLIVE OIL IN CHANGING CLIMATE CONDITIONS; TURKISH OLIVE VARIETY" Authors: Oya Köseoğlu, Ferihte Öztürk, Güneş, Ünal Kaya, Gükhan Çamoğlu, Erhan Akkuzu, Diler Sevim and Şenferim Aydi, for "Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)".

Belgrade, 07.05.2023.


 Prof. Dr. Shehzaad Ojjala
 Editor-in-Chief

In the Name of Allah

To whom it may concern:

This is to certify that Dr. Dragana Pajević has been collaborating with the Journal of Agricultural Science and Technology (JAST) in reviewing a manuscript during May 2023.

The manuscript is entitled:

"Changes in total sugar, ascorbic acid, nifin, tocopherol and beta carotene of some *Beta* species fruits raised in harvest times"

Sincerely,


 Prof. K. Poustani,
 Editor-in-Chief

Republic of Serbia
 University of Belgrade
FACULTY OF AGRICULTURE
 11080 Belgrade-Zemun, Nemanjina 6

Editorial Board of the Journal
"Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)"
 Number: 45
 Date: 10 May 2023

Letter of confirmation

I confirm that Prof. Dr. Dragana Pajević successfully participate as a reviewer in the review process of manuscript under the title "EFFECTS OF IRRIGATION METHODS ON THE QUALITY AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF VIRGIN OLIVE OIL IN CHANGING CLIMATE CONDITIONS; TURKISH OLIVE VARIETY" Authors: Oya Köseoğlu, Ferihte Öztürk, Güneş, Ünal Kaya, Gükhan Çamoğlu, Erhan Akkuzu, Diler Sevim and Şenferim Aydi, for "Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)".

Belgrade, 21.05.2023.



 Prof. Dr. Shehzaad Ojjala
 Editor-in-Chief



Reviewer: Prof. Dr. Dragana Pajević
Department: Department of Horticulture, Faculty of Agriculture, Belgrade
Date: 10 May 2023

For the submitted paper in the Journal, Vol. 45 (No. 10) 2023 (1-4), 2023
Name and surname of the author(s): Mikočević, Križevac, Aleksander, Lepanović, Đukić, Štefanović, Štefanović, Mikić
Title of the paper: Changes in total sugar, ascorbic acid, nifin, tocopherol and beta carotene of some *Beta* species fruits raised in harvest times

		Comments, if any
Paper category	Review paper Original scientific paper Review communication	X
Current status of the research	Of experimental nature Field Other (specify)	X
Paper quality	High Medium Low	 X
Preparation and format	Clear Unclear	X
Results discussion	Good Average Unsatisfactory	X
Tables, figures, examples	Clear Unclear	X
Writing style	Good Average Low	 X
References used	Complete Incomplete Wrong	X
<input type="checkbox"/> The paper is suitable for publication <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No		

Date: 10/05/2023 Signature:  Prof. Dr. Dragana Pajević

ПРИЛОГ 10.

ДОКАЗ ЧЛАНСТВА У ПОДКОМИСИЈАМА ЗА АКРЕДИТАЦИЈУ, САМОВРЕДНОВАЊЕ И У КОМИСИЈАМА ЗА ПРИПРЕМУ РЕФЕРАТА ЗА ИЗБОР У НАСТАВНИЧКА ЗВАЊА

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 21/1-1-19-19
Датум: 01.07.2019. године
Београд - Земун

На основу члана 29. Статута Пољопривредног факултета (2018.), датим дана 01.07.2019. године издаје

ПОТВРДУ

1. ПОТВРЂУЈЕ СЕ да је др Драгана Пауновић, напредни професор Института за приправу технолозија у биљностању у школима 2018/2019 године била члан комисије стручног органа Комисије за оцењивање, пробање и унапређење квалитета - Подкомисија за припрему документа за акредитацију.

2. Ова потврда се може користити за доказивање члановности Изборног одбора - Директор академског и научног послова у Председништво члан органа управљања, стручног органа, комисије, стручног органа или комисија на Факултету или Универзитету у земљи или иностранству, а у поступку избора у звање наставника.

Проф. др Душан Живковић

Доставља: - институту, служби за издаваштво и штампарији.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број:
Датум:
Београд - Земун

28.06.2019
14. 23. / 19.8

На основу члана 29. Статута Пољопривредног факултета (2018.), датим дана 28.06.2019. године издаје

ПОТВРДУ

1. ПОТВРЂУЈЕ СЕ да је др Драгана Пауновић, напредни професор - Института за приправу технолозија у биљностању била члан тима за самовредновање и оцењивање квалитета високошколских јединица и студенских програма у школима 2019/20. године.

2. Ова потврда се може користити у сврху остваривања земаљских и поседних права у земљи или иностранству, а на основу података у одговарајућој складовици Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

Проф. др Душан Живковић

Технополиси
Београд, Београдски булевар 1, Нови Сад
Тел: 021/483 3000-485 2001
www.technopolisi.rs

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 21/1-1-19-19
Датум: 01.07.2019.

На основу члана 29. став 2. Статута Пољопривредног факултета (2018.), датим дана 01.07.2019. године издаје

1. ПОТВРЂУЈЕ СЕ да је др Драгана Пауновић, напредни професор Института за приправу технолозија у биљностању била члан тима за самовредновање и оцењивање квалитета високошколских јединица и студенских програма у школима 2019/20. године.

2. Ова потврда се може користити у сврху остваривања земаљских и поседних права у земљи или иностранству, а на основу података у одговарајућој складовици Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

Проф. др Душан Живковић

Доставља: - институту, служби за издаваштво и штампарији.

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА РУЖИЦА СРБИЈА
Број: 2040/2021
05.10.2021. год.
Београд, Партизански бр. 7
Тел: 016/254-961

На основу члана 6. став 3. члана 5. 33-73 Закона о високошколском образовању (Сл. гласник РС: 84/17, 87/21, члана 77. - Изм. Статута Академије број 2017/2021 од 04.10.2021 год.) и у складу са чланом 18. Правилника о начину и поступку доношења одлука и ставова земаљских и поседних права у земљи или иностранству, издаје се потврда о члановности у складу са чланом 18. Правилника о начину и поступку доношења одлука и ставова земаљских и поседних права у земљи или иностранству (бр. 2036/2021-3 од 05.10.2021. године, пројекатом Академије, издаје)

РЕШЕЊЕ

Имајући се Комисија за именовање чланова за избор наставника у звање наставника стручног органа Председништва технолозија у биљностању (партизански бр. 2017/2021 год.) и у складу са чланом 18. Правилника о начину и поступку доношења одлука и ставова земаљских и поседних права у земљи или иностранству, издаје се потврда о члановности у складу са чланом 18. Правилника о начину и поступку доношења одлука и ставова земаљских и поседних права у земљи или иностранству (бр. 2036/2021-3 од 05.10.2021. год.) у складу са:

- 1. др Тања Петровић, напредни професор, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет (укупно стручни орган: Наука и контрола квалитета и прерада) - председник
2. др Драгана Пауновић, напредни професор, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет (укупно стручни орган: Наука и контрола квалитета и прерада) - члан
3. др Јасна Максимовић, доктори социјалних наука, Рударско-металуршки факултет у Београду (укупно стручни орган: Наука и контрола квалитета и прерада) - члан

Комисија има овлашћење да одлучује о избору наставника у звање наставника стручног органа Председништва технолозија у биљностању (партизански бр. 2017/2021 год.) и у складу са чланом 18. Правилника о начину и поступку доношења одлука и ставова земаљских и поседних права у земљи или иностранству, издаје се потврда о члановности у складу са чланом 18. Правилника о начину и поступку доношења одлука и ставова земаљских и поседних права у земљи или иностранству (бр. 2036/2021-3 од 05.10.2021. год.) у складу са:

- 1. др Тања Петровић, напредни професор, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет (укупно стручни орган: Наука и контрола квалитета и прерада) - председник
2. др Драгана Пауновић, напредни професор, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет (укупно стручни орган: Наука и контрола квалитета и прерада) - члан
3. др Јасна Максимовић, доктори социјалних наука, Рударско-металуршки факултет у Београду (укупно стручни орган: Наука и контрола квалитета и прерада) - члан

Доставља: - Члановима Комисије - Архиви

Председник Академије др Јасна Максимовић, проф.

ПРИЛОГ 11.

ДОКАЗ РАДНОГ АНГАЖОВАЊА У НАСТАВИ НА ДРУГОЈ ВИСОКОШКОЛСКОЈ УСТАНОВИ

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр.п: 32/26-8.2.
Датум: 28.04.2021. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Правилника о давању сагласности за рад поштом и сарадника Универзитета у Београду у другој високошколској установи и сагласности Института за прехранбenu технологију и биохемију, Научно-научно веће факултета, на седници одржаној 28.04.2021. године, донело је:

ОДЛУКУ

I ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ др Драгани Пауновић, извршног професору, за извођење теоријске наставе из предмета Технологија хране, са фондом од 2 часа недељно у летњем семестру школске 2020/21. године, на Високој здравственој школи Академије струковних студија у Београду, до 1/3 радног времена.

II Сагласност за извођење наставе не подразумева сагласност за радно ангажовање у смислу статута на листу радних места друге високошколске установе.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ЛЕКАРИ



Доставити: проф. др Драгани Пауновић, Институту за прехранбenu технологију и биохемију, Високој здравственој школи Академије струковних студија у Београду, Служба за финансијске и рачуноводствене послове, Служба за храну, испитивање и опште послове и архива.

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ОДЈЕК ВИСОКА ЗДРАВСТВЕНА ШКОЛА
Цара Душана 254, 11000 Београд

Бр.п: 08/241
Датум: 22.03.2021. године

Универзитет у Београду Пољопривредни факултет,
Почта бр. 6, 11000,
Београд - Земун
Институт за прехранбenu технологију и биохемију
Калегри за технологију конзервација и архива

Предмет: Сагласност за ангажовање у делу теоријске наставе на Мастер студијама на Одсеку Висока здравствена школа

Поштомачи,

Молио Вас за сагласност за допуниски рад др Драгани Пауновић извршног професора, за теоријску наставу на предмету Технологија хране, Струковне мастер санитарно-околоског инжењер у фонду од 2 часова теорије у летњем семестру школске 2020/21. године.

С поштовањем,

Руководилац Одсека
Високе здравствене школе
Проф. др Јелена Мил. Данијела Пешићки

ПРИЛОГ 12.

ПОТВРДА О ЧЛАНСТВУ У УДРУЖЕЊУ ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ



ПОТВРДА

Овим се потврђује да је др Драгана Михајловић члан УДРУЖЕЊА ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ. Удружења prehrambenih tehnologa Србије основано је 2009. године са циљем окупљања и повезивања научних и стручних радника који се баве истраживањима и производњом у области prehrambene технологије; праћење и проучавање проблематике развоја и односа науке, технике, привреде и друштва у земљи и свету, образовање инжењерских и других стручних кадрова за prehramбену технологију; помагаче и подстицање технолога и инжењера у сталном научном и стручном усавршавању у струци организовањем одговарајућих облика наставе, радионица, курсева, летњих школа; помагаче унапређења наставе из разних области prehrambene технологије и науке о храни на факултетима и другим школама у смислу усавршавања стручњака у одговарајућим областима итд.

Београд, 21.03.2023. године



Adresa: Nemanjina 6, 11081 Beograd, Srbija Tel: +381112615315 L-322; Fax:+381112199711
E-mail: uptsrb@gmail.com