

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА  
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

**Предмет: Избор наставника у звање и на радно место-редовни професора за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 30.03.2023. (бр. 300/6-3/3) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА** у саставу:

1. Др Мирјана Демин, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, председавајући Комисије, Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина
2. Др Биљана Рабреновић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина
3. Др Јованка Попов-Раљић, редовни професор Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду у пензији, Ужа научна област: Гастрономија.

Конкурс је расписан на основу одлуке Декана (119/1 од 30.03.2023. године) и објављен у публикацији Националне службе за запошљавање Републике Србије „Послови“ (бр. 1035-1036 од 12.04.2023. године). После прегледа конкурсне документације Комисија подноси следећи

**ИЗВЕШТАЈ**

На конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**, пријавио се само један кандидат, др Јованка Г. Лаличић-Петронијевић, ванредни професор у истој ужој научној области. Кандидат је доставио комплетну документацију у складу са условима конкурса.

На основу приложене документације, Комисија подноси детаљан извештај за кандидата.

**1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ**

Др Јованка Г. Лаличић-Петронијевић рођена је 05.07.1971. године у Земуну, где је завршила основну школу и Земунску гимназију. Основне студије на Пољопривредном факултету Одсек за прехранбену технологију и биохемију, смер Технологија биљних производа, уписала је

школске 1992/93. године, а дипломирала је 1997. године са просечном оценом за време студирања 9,03 и оценом 10 на дипломском испиту. Последипломске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Група за технологију биљних производа, завршила је 2007. године са просечном оценом 10, одбранивши магистарску тезу под насловом «Утицај састава и времена складиштења на одабрана својства квалитета различитих врста чоколада». Докторску дисертацију из уже научне области Наука о преради ратарских сировина, под називом “Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима” успешно је одбранила 2013. године и стекла научни назив доктора биотехничких наука, област прехранбено-технолошких наука.

***Кретање у служби:***

- 1998-2000 – **Стручни сарадник** на предмету Технологија уља, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- 2000-2008 – **Асистент приправник** на предмету Технологија кондиторских производа, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- 2008-2013 – **Асистент** на предметима Основе производње кондиторских производа, Технологија кондиторских производа, Технологија шећера и скроба и Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- 2013-2018 – **Доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- 2018- до сада – **Ванредни професор за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

## **2. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ**

### **Магистарска теза**

**Лаличић, Ј.** 2007. Утицај састава и времена складиштења на одабрана својства квалитета различитих врста чоколада. Магистарска теза, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, одбрањена 05.07.2007. године.

### **Докторска дисертација**

**Лаличић-Петронијевић, Ј.** 2013. Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима. Докторска дисертација, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, одбрањена 11.03.2013. године.

## **3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ**

### **3.1. Наставни рад**

#### **3.1.1. Наставна активност**

У периоду од 1998-2000. године кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је у звању **стручног сарадника** учествовала у организацији вежби на предмету Технологија уља (VI и VII семестар, са фондом од 3 часа недељно) на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Од 2000. године у звању **асистента приправника**, а од 2008. године у звању **асистента** изводила је вежбе на предмету **Технологија кондиторских производа** (VII и VIII семестар, фонд 2 часа

недељно). Од 2008. године изводила је вежбе и на предмету **Технологија шећера и скроба** (V и VI семестар, фонд од 2 часа недељно).

После акредитације факултета по принципима Болоњске декларације кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је у звању **асистента** изводила вежбе са пуним фондом часова на следећим предметима:

**Основне академске студије:**

- **Основи производње кондиторских производа** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Технологија кондиторских производа** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Технологија шећера и скроба** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Основе технологије ратарских производа** (модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране,  $\frac{1}{4}$  од укупно предвиђеног фонда вежби од 3 часа недељно)

**Дипломске академске – мастер студије:**

- **Виши курс технологије кондиторских производа** (студијски програм: Прехрамбена технологија, 2 часа недељно)
- **Виши курс технологије шећера и скроба** (студијски програм: Прехрамбена технологија, 2 часа недељно)

**Специјалистичке студије:**

- **Технологија кондиторских производа** (модул: Технологија биљних производа, 1 час недељно)
- **Сензорна анализа биљних производа** (модул: Технологија биљних производа, 1 час недељно)
- **Технологија ратарских производа** (модул: Хемија хране,  $\frac{1}{4}$  од укупно предвиђеног фонда вежби од 1 часа недељно)

Као доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина др Јованка Лаличић-Петронијевић је била ангажована на извођењу предавања и вежби на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

**Предавања на обавезним предметима, на основним академским студијама:**

- **Основе производње кондиторских производа** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кондиторских производа** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија шећера и скроба** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Основе технологије ратарских производа** (3+3), са  $\frac{1}{4}$  ангажовања, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

**Предавања на изборним предметима, на основним академским студијама:**

- **Технологија кафе и сродних производа** (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

**Вежбе на обавезним и изборним предметима, на основним академским студијама:**

- **Основи производње кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија шећера и скроба (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кафе и сродних производа (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Основе технологије ратарских производа (3+3)**, са  $\frac{1}{4}$  ангажовања, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

**Предавања на мастер академским студијама – изборни предмет:**

- **Трендови у технологији кондиторских производа (5+0+0+3)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.
- **Заслађивачи и производи од скроба (5+0+0+3)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

**Предавања на докторским академским студијама – изборни предмет:**

- **Одабрана поглавља из технологије кондиторских производа**, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија
- **Одабрана поглавља из технологије шећера и скроба**, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија.

После избора у звање **ванредног професора** др Јованка Лаличић-Петронијевић изводи наставу на предметима:

**Предавања на обавезним предметима, на основним академским студијама:**

- **Основи производње кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија шећера и скроба (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа

**Предавања на изборним предметима, на основним академским студијама:**

- **Технологија кафе и сродних производа (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модули: Микробиологија хране и Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.

**Вежбе на обавезним и изборним предметима, на основним академским студијама:**

- **Основи производње кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кондиторских производа (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модули: Технологија ратарских производа, Микробиологија хране и Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.
- **Технологија шећера и скроба (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кафе и сродних производа (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

#### **Предавања на мастер академским студијама – изборни предмет:**

- **Технологија кондиторских производа (2+2+2)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.
- **Заслађивачи и производи од скроба (2+2+2)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.
- **Методе у контроли квалитета ратарских производа (3+0+3)**, са ¼ ангажовања, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

#### **Предавања на докторским академским студијама – изборни предмет:**

- **Одабрана поглавља из технологије кондиторских производа (6+0+4)**, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија
- **Одабрана поглавља из технологије шећера и скроба (6+0+4)**, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија.

У фази увођења студирања према Болоњској декларацији непосредно је учествовала у осмишљавању наставног програма за нове предмете (**Основи производње кондиторских производа и Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи**). У оквиру реакредитације студијских програма 2013. и 2018. године конципирала је иновирани план и програм изборног предмета Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи који је при томе променио назив у **Технологија кафе и сродних производа**. Ради се о предмету који је веома добро прихваћен од студената Технологије ратарских производа и за који су интересовање изразили и студенти других модула. Такође, писала је и иновирани план и програм за остале предмете на којима изводи наставу.

#### **3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама**

Кандидат је одговорно и благовремено испуњавао све обавезе везане за реализацију наставног програма и остварио је успешну сарадњу са студентима.

Педагошки рад и посвећеност предавањима, студенти су вредновали кроз анонимне студентске анкете. Према подацима достављеним из студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, просечне оцене студената на предметима Основи производње кондиторских производа, Технологија кондиторских производа, Технологија шећера и скроба и Технологија кафе и сродних производа, су приказане у Табели 1 и дате у Прилогу 1.

**Табела 1.** Извештај о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника за др Јованку Лаличић-Петронијевић

Предмети	Студијски програм: Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа				
	Школска година				
	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	Просечна оцена
Основи производње кондиторских производа	4,52	4,58	3,90	4,59	4,40
Технологија кондиторских производа	5,00	4,24	4,27	4,62	4,53
Технологија шећера и скроба	4,48	-	3,90	4,06	4,15
Технологија кафе и сродних производа	4,79	4,58	4,10	4,78	4,56
<b>Укупна просечна оцена за посматрани период</b>					<b>4,41</b>

### 3.1.3. Обезбеђење наставно научног подмлатка

#### Мастер, дипломски и завршни радови

Кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је у досадашњем раду учествовала, као ментор или члан комисије, у одбрани укупно 23 дипломска и завршна рада (5 као ментор, 18 као члан комисије), 23 мастер рада (8 као ментор, 15 као члан комисије) и једног специјалистичког рада (у својству члана комисије).

**После избора у звање ванредног професора** је била:

- ментор 3, и члан комисије за одбрану 14 дипломских радова (списак радова у Прилогу 2)
- ментор 4, и члан комисије за одбрану 11 мастер радова (списак радова и записници у Прилогу 2).

#### Докторске дисертације

**После избора у звање ванредног професора** др Јованка Лаличић-Петронијевић је именована за првог ментора две пријављене докторске дисертације:

- „Оптимизација и стабилизација нискоенергетског намаза од семена мака употребом високоолеинског сунцокретовог уља и природних заслађивача“, кандидат Милица Стевановић, одлука бр. 32/21-5.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 25.11.2020. године
- „Оптимизација процеса осмотске дехидрације листова сремуша (*Allium ursinum* L.) у меласи шећерне репе и њихов утицај на својства квалитета кекса“, кандидат Косана Шобот, одлука бр. 32/23-5.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 27.1.2021. године.

Именаована је за члана комисије за оцену једне пријављене докторске дисертације:

- „Утицај додатка цвекле на физичко-хемијска и нутритивна својства чајног пецива“, кандидат Јасмина Митревски, одлука бр. 32/26-3.3. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.4.2021. године.

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

- „Термална, хемијска и функционална својства тропа од јабуке и могућност примене у прехранбеној индустрији“, кандидат Снежана Златановић, одлука бр. 32/9-7.1. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 26.6.2019. године; датум одбране 16.12.2019. године. (одлуке у Пилогу 2).

### 3.1.4. Уџбеници, монографије, практикуми

**Пре избора у звање ванредног професора** др Јованка Лаличић-Петронијевић објавила је један **практикум са теоријским основама** из уже научне области Наука о преради ратарских сировина:

**Лаличић-Петронијевић, Ј.** (2018). **Технологија кондиторских производа – практикум са теоријским основама.** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. (ISBN: 978-86-7834-303-2; COBISS.SR-ID 259971084).

**После избора у звање ванредног професора** у складу са наставним планом и програмом предмета Технологија кафе и сродних производа, објавила је један **уџбеник** (Прилог 3):

**Лаличић-Петронијевић Ј.** (2023). **Технологија кафе.** Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет, Београд. (ISBN: 978-86-7834-414-5; COBISS.SR-ID. 108353545).

## 3.2. Научно-истраживачки рад

### 3.2.1. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови

Током досадашњег професионалног ангажмана др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима, у домаћим и међународним часописима, објавила је и саопштила на скуповима укупно 67 научних радова, од тога 23 после избора у звање ванредног професора.

**После избора у звање ванредног професора** др Јованка Лаличић-Петронијевић је објавила 6 радова из категорије М20: 3 рада у врхунском међународном часопису (М21), 2 рада у међународном часопису (М23) и 1 рад у националном часопису међународног значаја (М24). Објавила је 12 саопштење са међународних скупова штампаних у изводу (М34), 1 рад у националном часопису (М53), 1 предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (М62), 1 саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63) и 1 саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (М64). Коаутор је 1 регистрованог патента на националном нивоу (М92).

Према методологији Министарства просвета, науке и технолошког развоја Републике Србије, др Јованка Лаличић-Петронијевић је, на основу укупног броја до сада објављених радова, остварила коефицијент научне компетентности од  $M=155,5$  (после избора у звање ванредног професора  $M=53,7$ ), што је детаљно приказано у Табели 2.

**Табела 2.** Преглед научно-истраживачких резултата др Јованке Лаличић-Петронијевић

Научни резултат			До избора у звање ванредног професора		После избора у звање ванредног професора		Укупно бодова
М	Категорија	Број резултата	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	
M21a=10	Рад у међународном часопису изузетних вредности	1	1	10	-	-	10
M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	8	5	40	3	24	64
M22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	2	2	10	-	-	10
M23=3	Рад у међународном часопису	6	4	12	2	6	18
M24=3	Рад у националном часопису међународног значаја	1	-	-	1	3	3
M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	2	2	2	-	-	2
M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	21	9	4,5	12	6	10,5
M52=1,5	Рад у истакнутом националном часопису	6	6	9	-	-	9
M53=1	Рад у националном часопису	1	-	-	1	1	1
M62=1	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	1	-	-	1	1	1
M63=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	10	9	4,5	1	0,5	5
M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	5	4	0,8	1	0,2	1
M70=6	Одбрањена докторска дисертација	1	1	6	-	-	6
M84=3	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	1	1	3	-	-	3
M92=12	Регистрован патент на националном нивоу	1	-	-	1	12	12



Укупан број научних резултата	67	44	101,8	23	53,7	155,5
-------------------------------	----	----	-------	----	------	-------

Списак објављених научно-истраживачких радова кандидата дат је у Прилогу 4.

### Анализа научно-истраживачких радова

Узимајући у обзир да су научни радови кандидата др Јованке Лаличић-Петронијевић који су објављени пре избора у звање ванредног професора разматрани у претходним рефератима (приликом избора у звање доцента и ванредног професора), овде је дат приказ радова објављених **после избора у звање ванредног професора**. Научно-истраживачки рад др Јованка Лаличић-Петронијевић у наведеном периоду се може систематизовати у неколико целина које припадају научној области Наука о преради ратарских сировина.

Главно подручје истраживања др Јованке Лаличић-Петронијевић представљају прехранбени производи са функционалним својствима, њихово формулисање, карактеризација и одрживост.

Будући да су често перципирани као „нездрави“ или оптерећени „празним калоријама“, без веће нутритивне вредности, кондиторски производи представљају идеалну групу производа за унапређење састава, што је, имајући у виду њихову омиљеност код потрошача свих старосних група, посебно код деце, и широку употребу, веома значајна тематика када је у питању исхрана и здравље популације.

Сагласно са задовољењем потребе за функционалном храном у складу са трендом одрживог развоја, **прву групу радова** чине публикације које се тичу испитивања могућности употребе нуспроизвода прехранбене индустрије у производњи кондиторских, пекарских и других прехранбених производа (Прилог 4, радови 45, 46, 52, 61, 63, 65, 67). Кандидат се, пре свега, бавио ревалоризацијом нуспроизвода прераде воћа, конкретно, поступком добијања безглутенског брашна од тропа јабуке, заосталог после цеђења сока (објављен патент), карактеризацијом овако добијене сировине са пожељним нутритивним саставом (садржај дијетних влакана и полифенолних једињења) и могућностима њеног коришћења у производњи кекса и ферментисаног производа од млека у типу јогурта. Кандидат је учествовао у испитивању технолошких и функционалних својстава брашна добијених од обезмашћених погача које заостају после издвајања уља и потенцијала њихове примене у креирању новог композитног кондиторског производа, заједно са меласом шећерне репе. Имајући у виду да се кафа производи у 50 земаља, а конзумира широм света, током њене обраде и прераде, као и припреме напитака од кафе се генерише велика количина отпадног материјала, који је јефтин, лако доступан и богат извор компоненти које се могу искористити у бројне прехранбене (али и непрехрамбене) сврхе, што је такође била тема истраживања кандидата.

**Другу**, најбројнију, **групу радова** чине радови посвећени формулисању функционалних кондиторских производа, пре свега у типу кекса (47, 48, 49, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 62, 65, 66), чија је окосница замена стандардне сировине - пшеничног брашна, брашном псеудоцереалија или брашном које не потиче од жита, као и примена хладно цеђених уља. Кандидат се бавио карактеризацијом и испитивањем потенцијалних сировина у производњи кекса, као што су брашно од корена цикорије (*Cichorium intybus* L.), хладно цеђено уље тикве и поједине врсте поврћа, попут паприке (*Capsicum Annuum* L.). Формулације које су укључивале примену чиа семенки, брашна квиноје, брашна цвекле, спелте и листова сремуса (*Allium ursinum* L.) осмотрски дехидрисаних у меласи шећерне репе, изнедриле су финалне производе са повољнијим саставом и већим садржајем биоактивних једињења у односу на стандардне производе из исте групе, који пружају веће бенефите по здравље потрошача, уз постигнуто очување сензорних својстава.

Настављајући раније започета истраживања, др Јованка Лаличић-Петронијевић је испитивала утицај додатка пробиотских бактерија на поједина својства квалитета различитих

врста чоколада (предавање по позиву на скупу националног значаја), као и додатка меда, воћа и лековитог биља на сензорна својства квалитета пралина (51, 64).

**Трећа група** радова (50, 53) у оквиру Науке о преради ратарских сировина се односи на испитивање метода за смањење штетних материја (тара, никотина и угљен монооксида) у дуванском диму применом зеолита различитог степена кристаличности или применом новог производа базираног на загревању (THS), уместо сагоревању дувана.

### 3.2.2. Цитираност

Према подацима индексне базе Scopus, укупна цитираност радова др Јованке Лаличић-Петронијевић износи 324 (без аутоцитата 305), *h-index* 11 (Прилог 6).

## 4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

### 4.1. Стручно професионални допринос

У досадашњем научно-истраживачком раду др Јованка Лаличић-Петронијевић је била учесник већег броја скупова међународног и националног значаја. Објавила је укупно 23 саопштења на међународним и 16 саопштења на националним скуповима.

**После избора у звање ванредног професора** саопштила је 12 радова на међународним, док је 3 саопштења имала на националним скуповима (Прилог 5). Била је члан организационог одбора “1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (1<sup>st</sup> EuSPMF)” који је одржан у Београду у септембру 2022. године (Прилог 7).

Била је учесник међународних и националних скупова: XII kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem MIKROMED REGIO 2018, Beograd, Srbija, 10-12. maj 2018; UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018; 4<sup>th</sup> International Congress “Food Quality, Technology and Safety”, Novi Sad, Serbia, October 23-25, 2018; XI International Scientific Agriculture Symposium “AgroSym 2020”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, October 8-9, 2020; 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, Kopaonik, Srbija, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020; 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, Belgrade, Serbia, September 24-25, 2021; 14<sup>th</sup> International congress on nutrition: „A place where science meets practice“, Belgrade, Serbia, 8-10<sup>th</sup> November, 2021; International web conference on food choice&eating motivation, (Portugal), May 2022; 1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food - EuSPMF. Belgrade, Serbia, September 7-9, 2022; 32<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 1<sup>st</sup>-2<sup>nd</sup> December 2022; 22<sup>nd</sup> European Meeting on Environmental Chemistry – ЕМЕС22, Ljubljana, Slovenia, December 5-8, 2022 (Прилог 5).

У протеклом изборном периоду др Јованка Лаличић-Петронијевић је дала допринос обезбеђењу наставно-научног подмлатка: именована је за првог ментора две пријављене докторске дисертације, као и за члана комисије једне пријављене докторске дисертације. Била је члан комисије једне одбрањене докторске дисертације. Била је ментор 4, и члан комисије за одбрану 11 мастер радова (Прилог 2), као и ментор 3, и члан комисије за одбрану 14 дипломских радова.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је учествовала на 7 националних пројеката у протеклом изборном периоду (Прилог 8). Била је руководилац пројекта Фонда за иновациону делатност у оквиру програма Доказ концепта (Proof of Concept), под називом „Potential of using poppy seeds as the main constituent of spread with reduced energy value and prolonged durability“ PoC ID 5294 (2020-2022).

Учествовала је као истраживач на још 6 националних пројеката, и то:

- “Technological process for industrial production of multipurpose gluten free apple pomace flour with high content of dietary fiber, antioxidant and antidiabetic effects. Пројекат Фонда за иновациону делатност TTF ID 1076 (2019-2020)
- “Development of low-energy vegan jelly drops enriched with apple and beetroot pomace flour applicable in obesity prevention”. Пројекат Фонда за иновациону делатност Proof of Concept ID 5786 (2020-2022)
- “Low-energy vegan jelly drops enriched with apple and beetroot pomace flour applicable in obesity prevention“. Пројекат Фонда за иновациону делатност TT ID 1136 (2022-2023)
- “Остаци житарица из индустрије пива и самоникло јестиво биље као одрживи извори додатка за производњу кекса са функционалним својствима“. Пројекат Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде – Управе за аграрна плаћања ев. бр. 680-00-00102/2022-02 (2022-2023)
- “Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности”. Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 046010 (2011-2019)
- Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“. Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 046009 (2011-2019).

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је коаутор прихваћеног патента (Прилог 9):

- Zlatanović, S., Gorjanović, S., Ostojić, S., Micić, D., Pastor, F., Kalušević, A., **Laličić-Petronijević, J.**, 2019. Method for producing gluten-free flour made of apple pomace. WO2020/027683 06.02.2020. (published)
- Zlatanović, S., Gorjanović, S., Ostojić, S., Micić, D., Pastor, F., Kalušević, A., **Laličić-Petronijević, J.**, Process for Production Of Gluten Free Flour From Apple Pomace And The Flour Obtained By Said Process, National Patent Application. 2018, Republic of Serbia, Patent application number P-2018/0918, Registred number 63010, 03/2022.

Такође је коаутор још једног патента за који је поднета патентна пријава (бр. П-2023/0176) (Прилог 9).

Била је рецензент научних радова у часописима са импакт фактором (Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 0145-8892, IF=1,288 за 2018. годину; Food Science and Nutrition ISSN: 2048-7177, IF=1,747 за 2018. годину; Food Science and Technology-LWT ISSN: 0023-6438, IF=4,952 за 2020. годину; Journal of Functional Foods ISSN: 1756-4646, IF=3,701 за 2019.годину), као и рецензент билатералних пројеката Република Србија-Република Хрватска за период 2019-2020 и Република Србија-Мађарска за период 2021-2022, за потребе Сектора за међународну сарадњу Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Прилог 9).

У ранијим изборним периодима учествовала је још на 4 национална пројекта и била први аутор једног техничког решења, рецензент једног техничког решења, као и научних радова у три часописа са импакт фактором.

## 4.2. Допринос академској и широј заједници

Пре избора у звање ванредног професора др Јованка Лаличић-Петронијевић је обављала послове секретара Катедре за технологију ратарских производа у периоду 2009-2015. године и била је именована за руководиоца квалитета РЈ Лабораторије за испитивање ратарских производа у оквиру акредитације Центалне лабораторије Пољопривредног факултета.

Завршила је бројне обуке и тренинге:

- 2004. – Обука и одабир оцењивача за сензорне анализе према захтевима стандарда JUS ISO 8586-1:2002, Житозаједница, Београд, фебруар, 2004. године
- 2010. – Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15.-16. мај 2010. године
- 2010. – Обука за проверене сензорне оцењиваче према стандарду ISO 8586-1:1993, (завршена обука за примену следећих метода сензорне анализе: ISO 4120:2004; ISO 8587:2006 и Методе бодовања), Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, октобар-децембар 2010. године
- 2011. – Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторија према стандарду ISO 17025, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 14.-15. јануара 2011. године
- 2014. – Обука „Основе наставничких компетенција и академских вештина универзитетских наставника“ према програму усвојеном од стране Сената Универзитета у Београду, Ректорат Универзитета у Београду, 23-25. маја 2014. године

Поред наведеног, др Јованка Лаличић-Петронијевић је учествовала у организацији и реализацији семинара из области сензорне анализе прехранбених производа “Општа упутства за избор, обуку и проверу оцењивача“ према захтевима стандарда ISO 8586-1:1993 тј. SRPS ISO 8586-1:2002, као и практичне примене стандарда SRPS ISO 5492:2000 тј. Сензорне анализе – Речник уз указивање на критеријуме и методологију рада и сензорно оцењивање кондиторских и осталих прехранбених производа, у неколико домаћих компанија: „Бамби-Банат“ а.д., Београд – октобар 2008. и јул 2010. године; „Дијамант“ а.д. Зрењанин – јун 2010. године; „Jaffa“ д.о.о., Црвенка – јун 2012. године; „Суноко“ д.о.о., Нови Сад – март 2015. године. Учествовала је у успостављању пословно-техничке сарадње између Пољопривредног факултета и Концерна за производњу и промет кондиторских производа „Бамби“ а.д. из Пожаревца (уговор број 117/1 од 20.2.2015. год.), као и у реализацији уговора о сарадњи са Предузећем за промет кафе „Greenet“ д.о.о. Београд (уговор број 16/173 од 24.4.2014. год. и 16/413 од 15.5.2015. год.).

У оквиру 2<sup>nd</sup> International Congress on Food Technology, Kusadasi/Turkey, 5-7. новембар, 2014. године, Association of Food Technology/Turkey and Ankara University/Turkey освојила је награду RSC Advances Poster Prize за постер презентацију.

**После избора у звање ванредног професора** др Јованка Лаличић-Петронијевић је била именована за председавајућег комисије за припрему реферата за избор сарадника у звање и на радно место асистента за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина (одлука бр. 300/3-3/3 Изборног већа Пољопривредног факултета) (Прилог 10).

Учествовала је у ваннаставним активностима студената као ментор студентског тима Желастичари који је представио иновативни кондиторски производ у оквиру седмог националног студентском такмичењу у креирању екоинновативних прехранбених производа у контексту циркуларне економије, Ecotrophelia, Srbija 2019 (Прилог 10).

Завршила је локални тренинг на гасном хроматограму „Perkin Elmer GC FID“ и пратећем софтверу “TotalChrom Software“, 01.03.2021.године (Прилог 10).

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је учествовала у испитивању одрживости кекса и уља по захтеву компаније Swisslion d.o.o. огранак Вршац током 2019. и 2020. године (Прилог 10). Одржала је обуку из области сензорне контроле квалитета сирове кафе на пријему робе за потребе

компаније ATLANTIC GRAND, d.o.o. Beograd на основу понуде бр. 22/539 од 08.09.2022. године (Прилог 10).

#### **4.3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи или иностранству**

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила студијски боравак у Iowa State University of Science and Technology, College of Agricultural and Life Sciences, Department of Food Science and Human Nutrition, Ames, Iowa, USA, током 2011. године у оквиру стипендије Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology. Наредне, 2012. године професори и особље са наведеног универзитета су били у узвратној посети Пољопривредном факултету у оквиру које су посетили и огледно добро Радмиловац и присуствовали VI Централноевропском конгресу о храни (CeFood 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23-26 May 2012) у Новом Саду.

Кандидат је учествовао у извођењу наставе на заједничком студијском програму „Пољопривредна производња“ на Државном универзитету у Новом Пазару, на предмету Основе технологије ратарских производа, Уговор бр. 11/30 од 5.3.2014. године.

У свом досадашњем раду кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила успешну сарадњу и са другим високошколским и научноистраживачким институцијама у земљи и иностранству, као што су: Институт за општу и физичку хемију, Београд; Технолошки и Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду; Прехрамбено-биотехнолошки факултет Универзитета у Загребу; Институт за јавно здравље „Милан Јовановић Батут“, Београд; Пољопривредно-прехрамбени факултет Универзитета у Сарајеву; што је резултовало објављивањем научних радова, реализацијом 3 пројекта (РоС, ТТФ и ТТ), објавом једног патента и подношењем још једне патентне пријаве, **после избора у звање ванредног професора.**

Кандидат је члан Удружења прехранбених технолога Србије.

## **5. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ**

На основу увида у поднету документацију, анализе досадашњег рада и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата у звање и на радно место редовног професора, Комисија сматра да је др Јованка Лаличић-Петронијевић показала запажену наставну, научну и стручну активност.

Кандидат поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним и изборним предметима из уже научне области Наука о преради ратарских сировина, на свим нивоима академских студија. Током тог периода значајно је допринела унапређењу наставе својим радом у конципирању и припремању наставних садржаја и програма наставе и експерименталних вежби за нове обавезне и изборне предмете на основним студијама, као и у унапређењу и осавремењавању наставе на постојећим предметима на свим степенима студија. Успоставила је коректан и професионалан однос са студентима вреднован високим просечним оценама кроз анонимне студентске анкете. Поред извођења наставе, постигла је запажене резултате и кроз менторски рад и чланство у комисијама у изради 17 дипломских, 15 мастер радова и 4 докторске дисертације, од последњег избора.

После избора у звање ванредног професора, др Јованка Лаличић-Петронијевић је објавила уџбеник "Технологија кафе", из уже научне области за коју се бира, чиме је покривена једна значајна област прехранбене индустрије за коју, до сада, није било доступне стручне литературе на српском језику. Увођење предмета и објављивање уџбеника који се тичу технологије кафе представља значајан допринос у приближавању ове сложене технологије студентима, будућим инжењерима, али и запосленима у индустрији прераде кафе, стручњацима из занатског сектора, као и свим љубитељима кафе код нас и у региону који желе да надограде своје знање.

У свом досадашњем раду др Јованка Лаличић-Петронијевић је самостално или у сарадњи са другим ауторима објавила 67 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=155,5$ . После избора у звање ванредног професора објавила је 23 научна рада, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=53,7$ . Према подацима Scopus базе научних публикација, укупна цитираност кандидата др Јованке Лаличић-Петронијевић износи 324 ( $h$ -index 11), од чега је 305 хетероцитата.

У периоду после избора у звање ванредног професора др Јованка Лаличић-Петронијевић је била руководилац једног националног пројекта и учествовала је у реализацији још 6 националних пројеката, остваривши добру сарадњу са другим високошколским и научно-истраживачким установама у земљи и иностранству, као и са привредом.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је коаутор једног објављеног патента и коаутор још једног за који је поднесена патентна пријава.

Уважавајући целокупни наставни, научно-истраживачки и стручни рад кандидата, Комисија сматра да др Јованка Лаличић-Петронијевић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београду да се др Јованка Г. Лаличић-Петронијевић, ванредни професор, изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПЕРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**.

Београд-Земун, 25.05.2023. год.

#### ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

---

**Др Мирјана Демин, редовни професор,**  
(Председавајући Комисије)

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,  
(Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

---

**Др Биљана Рабреновић, редовни професор**

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

---

**Др Јованка Попов-Раљић, редовни професор у пензији**

Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет  
(Ужа научна област: Гастрономија)

# Прилог 1. Позитивна оцена педагошког рада добијена у студентским анкетама од избора у претходно звање

**ЏИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник који се рад вредује	Јованка Јаљчић-Петровић				
Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Основи производње кондитарских производа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	7	6	12	37
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	4,52	4,58	3,90	4,59
Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Технологија кафе и средних производа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	5	10	28
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	4,79	4,58	4,11	4,69
Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Технологија кондитарских производа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	7	12	45
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	5,00	4,24	4,27	4,62
Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Технологија шећера и скроби				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	4	/	8	17
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	4,49	/	3,90	3,71

**ЏИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Макробактерија хране/14				
Назив предмета	Технологија кондитарских производа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	4
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,73
Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Технологија ратарских производа/08				
Назив предмета	Технологија шећера и скроби				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	4
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,42

Овај Извештај сачињен је на основу података у складу са процедурама евалуације Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет.

Овлашћени потпис  
*Јованка Јаљчић-Петровић*  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ЗЕМЉИ. НАСТАВНИК Б

**ЏИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник који се рад вредује	Јованка Јаљчић-Петровић				
Студјски програм/Модул	Прерађивена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Технологија кафе и средних производа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	10	28
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,10	4,88

Овај Извештај сачињен је на основу података у складу са процедурама евалуације Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет.

Овлашћени потпис  
*Јованка Јаљчић-Петровић*  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ЗЕМЉИ. НАСТАВНИК Б

## **Прилог 2 Резултати у развоју научнонаставног подмлатка и учешће у комисијама за одбрану радова на основним, мастер или докторским студијама после избора у звање ванредног професора**

### **Докторске дисертације**

**1. Стевановић Милица:** „Оптимизација и стабилизација нискоенергетског намаза од семена мака употребом високоолеинског сунцокретовог уља и природних заслађивача“. Одлука бр. 32/21-5.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 25.11.2020. године. **(први ментор)**

**2. Шобот Косана:** „Оптимизација процеса осмотске дехидрације листова сремуша (*Allium ursinum* L.) у меласи шећерне репе и њихов утицај на својства квалитета кекса“. Одлука бр. 32/23-5.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 27.1.2021. године. **(први ментор)**

**3. Златановић Снежана:** „Термална, хемијска и функционална својства тропа од јабуке и могућност примене у прехранбеној индустрији“. Одлука бр. 32/9-7.1. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 26.6.2019. године. Датум одбране 16.12.2019. године. **(члан комисије)**

**4. Митревски Јасмина:** „Утицај додатка цвекле на физичко-хемијска и нутритивна својства чајног пецива“. Одлука бр. 32/26-3.3. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.4.2021. године. **(члан комисије)**



Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/21-5.2.  
Датум: 25.11.2020. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 25.11.2020. године, донело је

#### ОДЛУКУ

**I ПРИХВАТА СЕ** извештај о позитивној оцени пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **МИЛИЦА СТЕВАНОВИЋ**, дипл. инж. и одобрава израду дисертације под насловом: **«ОПТИМИЗАЦИЈА И СТАБИЛИЗАЦИЈА ПРОЦЕСА ОСМОТСКЕ ДЕХИДРАЦИЈЕ ЛИСТОВА НАМАЗА ОД СЕМНА МАКА УПОТРЕБОМ ВИСКОЛЕГЕТСКОГ СУНЧОКРЕТОВОГ УЉА И ПРИРОДНИХ ЗАСЛАЂИЧАЧА».**

**II** За првог ментора се именује др Јованка Лаличић-Петровијевић, ванредни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.  
За другог ментора се именује др Билана Рабреновић, ванредни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

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

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН

  
(Проф. др Душан Живковић)

Доставити: кандидату, менторима, Институту за прехранбenu технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/21-5.1.  
Датум: 28.04.2021. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 28.04.2021. године, донело је


#### ОДЛУКУ

**I** У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **СНЕЖАНА ЗЛАТАНОВИЋ**, дипл. физ. тем. под насловом: **«ТЕРМАЛНА, ХЕМИЈСКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА ТРОНА ОД ЛАВУКЕ И МОГУЋНОСТИ ПРИМЕНЕ У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ»**, именују се:

1. др Предраг Вукосављевић, редовни професор,
2. др Милана Антић, редовни професор,
3. др Јованка Лаличић-Петровијевић, ванредни професор,
4. др Станислава Горјановић, научни саветник,  
Института за општу и физичку хемију у Београду,
5. др Снежана Златановић, научни сарадник,  
Института за општу и физичку хемију у Београду и
6. др Томислав Тоски, научни сарадник,  
Хемијског факултета Универзитета у Београду.

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

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН

  
(Проф. др Душан Живковић)

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

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/21-5.2.  
Датум: 27.01.2021. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 27.01.2021. године, донело је

#### ОДЛУКУ

**I ПРИХВАТА СЕ** извештај о позитивној оцени пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **КОСАНА ПРОБОТ**, дипл. инж. и одобрава израду дисертације под насловом: **«ОПТИМИЗАЦИЈА ПРОЦЕСА ОСМОТСКЕ ДЕХИДРАЦИЈЕ ЛИСТОВА СРЕМУША (*Althia arvensis* L.) У МЕДИЈИ ШЕБЕРНЕ РЕПЕ И ЊИХОВ УТИЦАЈ НА СВОЈСТВА КВАЛИТЕТА БЕКСА».**

**II** За првог ментора се именује Јованка Лаличић-Петровијевић, ванредни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

За другог ментора се именује др Владислав Филиповић, научни сарадник Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду.

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

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН

  
(Проф. др Душан Живковић)

Доставити: кандидату, менторима, Институту за прехранбenu технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/21-5.1.  
Датум: 28.04.2021. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 28.04.2021. године, донело је

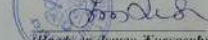
#### ОДЛУКУ

**I** У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **ЈАСМИНА МИТРЕВСКИ**, мастер инж. технологије, под насловом: **«УТИЦАЈ ДОДАТКА ЦВЕКТЕ НА ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКА И НУТРИТИВНА СВОЈСТВА ЧАДНОГ ПЕЦИВА»**, именују се:

1. др Весна Антић, редовни професор,  
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.
2. др Јованка Лаличић-Петровијевић, ванредни професор,  
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.
3. др Снежана Марјановић, редовни професор Већномедицинске академије у Београду,
4. др Станислава Горјановић, научни саветник,  
Института за општу и физичку хемију у Београду.
5. др Снежана Златановић, научни сарадник,  
Института за општу и физичку хемију у Београду и
6. др Небојина Пантелић, ванредни професор,  
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

**II** Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН

  
(Проф. др Душан Живковић)

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

## **Мастер радови**

1. Томић Тамара: „Производња, карактеризација и одрживост мазивог крем-производа на бази мака“. Датум одбране: 28.9.2018. године (**ментор**)
2. Михајловић Зорица: „Утицај различитих скробних сирупа на квалитет желе бомбона“. Датум одбране: 30.09.2020. године (**ментор**)
3. Цвејић Анка: „Испитивање одабраних својстава квалитета црне чоколаде произведене са кокосовим шећером“. Датум одбране 30.09.2021. године (**ментор**)
4. Гачић Милена: „Утицај додатка брашна кафе на својства квалитета кекса“. Датум одбране: 01.02.2023. године (**ментор**)
5. Јеротић Александра: „Оцена прихварљивости бар плочица“. Датум одбране: 28.9.2018. године (члан комисије)
6. Ђого Душица: „Функционална и технолошка својства медањака са додатком квиноје“. Датум одбране: 30.09.2019. године (члан комисије)
7. Баста Тамара: „Технолошка и функционална својства брашна погача хладно цеђеног уља“. Датум одбране: 28.01.2020. године (члан комисије)
8. Јовановић Теодора: „Квиноја као супституент пшеничне крупице у производњи тестенине“. Датум одбране: 25.05.2020. године (члан комисије)
9. Пејић Лазар: „Квиноја и брашно семена јабуке као супституенти брашна у производњи медањака“. Датум одбране: 30.09.2020. године (члан комисије)
10. Глишић Биљана: „Карактеризација брашна обезмашћених семенки кајсије и дуње“. Датум одбране: 30.09.2020. године (члан комисије)
11. Петровић Милена: „Оптимизација и анализа процеса печења бисквитних производа“. Датум одбране: 30.09.2019. године (члан комисије)
12. Урошевић Марија: „Значај амбалаже и података на декларацији за доношењу одлука о куповини“. Датум одбране: 27.09.2019. године (члан комисије)
13. Брајовић Милица: „Испитивање одабраних својстава квалитета желе бомбона са различитим средствима за желирање“. Датум одбране: 30.09.2021. године (члан комисије)
14. Трипковић Неда: „Меланоидне реакције са посебним освртом на примену дехидратације шећера у прехранбеној индустрији“. Датум одбране: 26.09.2022. године (члан комисије)
15. Цвијан Јован: „Микробиолошка анализа бомбонских производа са чоколадним преливом различитих произвођача“. Датум одбране: 29.09.2022. године (члан комисије)

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Јосиф Јаваге, уписаног на  
студентски програм Рехабилитација и физиотерапија,  
одбрање на дан 18. 02. 2020. год. под насловом: "Популаризација, компјутеризација и одрживост пољопривреде у земљи Србије".

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

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

#### КОМИСИЈА:

1. Ј. Јаваге, ментор,
2. П. Јаваге, члан,
3. М. Јаваге, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Михајло Јаваге, уписаног на  
студентски програм Рехабилитација и физиотерапија,  
одбрање на дан 18. 02. 2020. год. под насловом: "Истраживање утицаја физичке активности на квалитет живота код пацијената са хроничним болестима".

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

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

#### КОМИСИЈА:

1. Ј. Јаваге, ментор,
2. П. Јаваге, члан,
3. М. Јаваге, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Снежана Јаваге, уписаног на  
студентски програм Рехабилитација и физиотерапија,  
одбрање на дан 18. 02. 2020. год. под насловом: "Истраживање утицаја физичке активности на квалитет живота код пацијената са хроничним болестима".

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

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

#### КОМИСИЈА:

1. Ј. Јаваге, ментор,
2. П. Јаваге, члан,
3. М. Јаваге, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Снежана Јаваге, уписаног на  
студентски програм Рехабилитација и физиотерапија,  
одбрање на дан 18. 02. 2020. год. под насловом: "Истраживање утицаја физичке активности на квалитет живота код пацијената са хроничним болестима".

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

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

#### КОМИСИЈА:

1. Ј. Јаваге, ментор,
2. П. Јаваге, члан,
3. М. Јаваге, члан.

15

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1817-Д  
Датум: 22.09.2019

Образац 6

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Александар Јерошић, уписаног на студентски програм Прехрамбена технологија, одржане на дан 22.09.2019, под насловом: Будућа микробактеријска меза.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

**КОМИСИЈА:**

1. Милјана Јованић, ментор,
2. Д. Јелена Радосавић, члан,
3. \_\_\_\_\_, члан.

15

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1817-Д  
Датум: 20.09.2019

Образац 6

27 SEP 2019

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Аушница Јого, уписаног на студентски програм Прехрамбена технологија, одржане на дан 20.09.2019, под насловом: Српски национални технолошки стандарди са владом Републике.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

**КОМИСИЈА:**

1. Милјана Јованић, ментор,
2. Д. Јелена Радосавић, члан,
3. Рајко Јовић, члан.

15

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1817-Д  
Датум: 20.09.2019

Образац 6

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Билета Јанковић, уписаног на студентски програм Прехрамбена технологија, одржане на дан 20.09.2019, под насловом: Технологија и функционалне својине бршње.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 9 (девет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

**КОМИСИЈА:**

1. Милјана Јованић, ментор,
2. Рајко Јовић, члан,
3. Д. Јелена Радосавић, члан.

15

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 1817-Д  
Датум: 11.05.2019

Образац 6

## ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Јовановић Теодора, уписаног на студентски програм Фитија и биотехнологија хране, одржане на дан 25.5.2019, под насловом: Квиноја као супституент рибље крмице и прозвучност, тектонике.

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

**КОМИСИЈА:**

1. Милјана Јованић, ментор,
2. Д. Јелена Радосавић, члан,
3. Рајко Јовић, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Петре Казаре, уписаног на студјски програм Преправљени животињски одрасли на дан 20.09.2018, под насловом: Крива и криволинејна интеграла - ситуација у пракси - примери из области.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршене излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 2 (добра), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Димитрије Јовић, ментор,
2. Д. Јовић - Радојевић, члан,
3. Радојевић, члан.

13

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Галине Филић, уписаног на студјски програм Преправљени животињски одрасли на дан 20.09.2018, под насловом: Како одржати стање у области одбране.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршене излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 2 (добра), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Димитрије Јовић, ментор,
2. Радојевић, члан,
3. Д. Јовић - Радојевић, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Петровић Милена, уписаног на студјски програм Преправљена технологија одрасли на дан 20.09.2018, под насловом: Стимулација и анализа параметара процеса печења Биодинамичке производа.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршене излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 2 (добра), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Петровић Милена, ментор,
2. Петровић Милена, члан,
3. Радојевић, члан.

15

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Марија Урошевић, уписаног на студјски програм АБ СТ одржане на дан 27.09.2018 под насловом: Страна откритија и података на дефиницији за државне организације.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршене излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 2 (добра), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Марија Урошевић, ментор,
2. Петровић Милена, члан,
3. Д. Јовић - Радојевић, члан.

15

27 SEP 2021

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Милице Брајовић ПИ 200114, уписаног/е на студентском програму Препаративна технологија одржане на дан 30.09.2021, под насловом: Испитивање одвајања сафитских калкулата на бази биобакла са различитим средствима за мешавање.

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

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

#### КОМИСИЈА:

- Нина Тош, ментор
- Јована Мачуш, члан
- Марија Радојевић, члан

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Неде Триковић ПИ 210381, уписаног/е на студентском програму Препаративна технологија одржане на дан 26.09.2022, под насловом: Испитивање реакције са посебним оксидом и применом демиералних остатака у препаративној технологији.

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

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

#### КОМИСИЈА:

- Снежана Фредешић, ментор
- Р. Милошевић, члан
- Ј. Јовановић, члан

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Јован Силан, уписаног/е на студентском програму Препаративна технологија одржане на дан 29.09.2021, под насловом: Испитивање одвајања сафитских калкулата на бази биобакла са различитим средствима за мешавање.

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

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

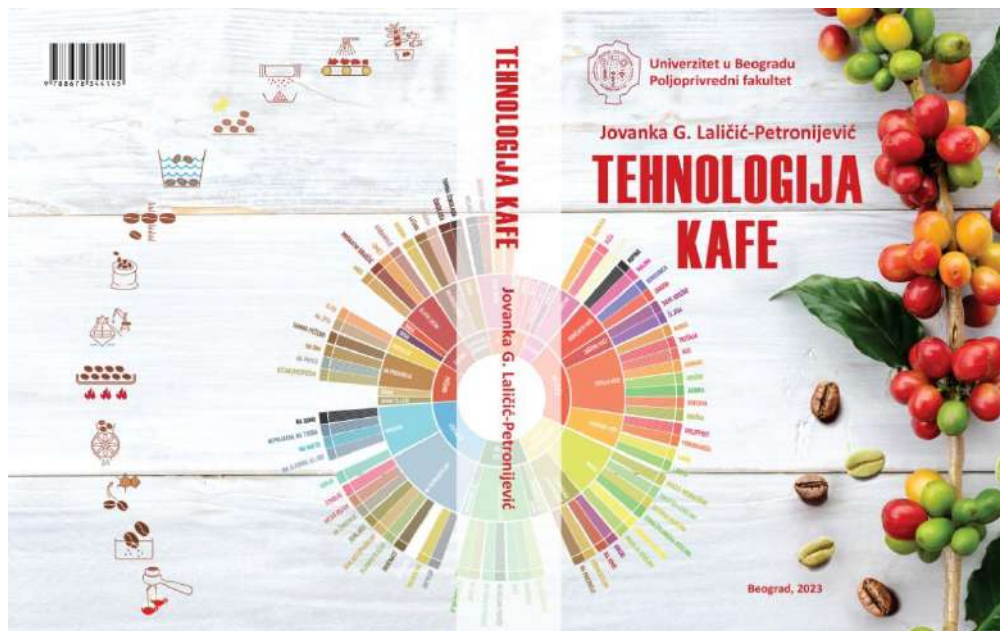
#### КОМИСИЈА:

- Марија Радојевић, ментор
- Ј. Јовановић, члан
- М. Милошевић, члан

## Дипломски радови

1. Обрадовић Стефан: „Акриламид као процесни контаминент у кафи“. Рад одбрањен: 12.07.2019. (ментор)
2. Миросављевић Марија: „Потенцијал какао љуске у обогаћивању прехранбених производа“. Рад одбрањен: 15.04.2021. (ментор)
3. Јелисавац Душан: „Употреба ретких шећера у производњи хране“. Рад одбрањен: 29.09.2022. (ментор)
4. Поповић Милан: „Функционална и технолошка својства овса и производа од овса“. Рад одбрањен: 17.05.2018. (члан комисије)
5. Пејић Лазар: „Производња експандата од зрна жита“. Рад одбрањен: 26.09.2018. (члан комисије)
6. Адиловић Амина: „Испитивање ставова потрошача о сензорним својствима црне чоколаде обогаћене екстрактом гљиве *Ganoderma lucidum*“. Рад одбрањен: 13.03.2019. (члан комисије)
7. Томић Елена: „Смањење садржаја засићених масних киселина у кондиторским производима“. Рад одбрањен: 26.09.2019. (члан комисије)
8. Станковић Милица: „Маргарин, намази и шортенинзи без или са смањеним садржајем *trans* масних киселина“. Рад одбрањен: 09.12.2019. (члан комисије)
9. Грујичић Јована: „Испитивање сензорног квалитета млечне чоколаде“. Рад одбрањен: 10.03.2020. (члан комисије)
10. Мијајловић Бојана: „Контрола квалитета термостбилних воћних пуњења“. Рад одбрањен: 18.05.2021. (члан комисије)
11. Булајић Тамара: „Преглед литературе о здравственим ефектима појединих засићених масних киселина“. Рад одбрањен: 20.09.2021. (члан комисије)
12. Јовановић Нина: „Алтернативе палмином уљу и њихова примена у кондиторској индустрији“. Рад одбрањен: 25.09.2021. (члан комисије)
13. Арсеновић Милица: „Сензорно испитивање чипса од кромпира и кукуруза применом метода инстант профилисања“. Рад одбрањен: 22.02.2022. (члан комисије)
14. Белић Светлана: „Примена  $\beta$ -глюкана у производњи пекарских производа“. Рад одбрањен: 09.03.2022. (члан комисије)
15. Перић Софија: „Примена купуасу масти у кондиторским производима“. Рад одбрањен: 24.06.2022. (члан комисије)
16. Поповић Сара Теа: „Делимично рафинисано палмино уље и његова примена“. Рад одбрањен: 15.09.2022. (члан комисије)
17. Росић Марина: „Употреба хељде у производњи беуглутенских производа“. Рад одбрањен: 30.09.2022. (члан комисије)

## Прилог 3 Удбеничка литература



**TEHNOLOGIJA KAFE**  
Udžbenik

*Autor:*

Prof. dr Jovanka G. Lalić-Petronijević

*Recenzenti:*

Jovanka Popov-Rajić, redovni profesor u penziji  
Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno-matematički fakultet

Dražanka Komes, redovni profesor  
Univerzitet u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

*Izdavač:*

Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

*Za izdavača:*

Prof. dr Dušan Živković, dekan

*Glavni i odgovorni urednik:*

Dr Tamara Paunović, docent, prodekan za nastavu

*Lektor:*

Jelena Dilber

*Tehnički urednik:*

Vladica Milenković

*Naslovna strana:*

Radmila Gorjanović Nuñez  
Francisco Montero Nuñez

*Štampano:*

Naučna KMD, Beograd

*Izdavanje:* prvo

*Tiraž:* 400 primeraka

*Mesto i godina štampaња:* Beograd, 2023

ISBN: 978-86-7834-414-5

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu br. 36/XV-2/1 od 17.02.2023. godine, odobreno je izdavanje i štampaње udžbenika **Tehnologija kafe**.

© 2023. Zadržano preštampavanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.

CIP - Katalogizacija u publikaciji Narodna biblioteka Srbije, Beograd

663.93(075.8)

633.73(075.8)

582.925.1(075.8)

**ЛАЛИЋИЋ-ПЕТРОНИЈЕВИЋ, ЈОВАНКА, 1971-**

Tehnologija kafe / Jovanka G. Lalić-Petronijević. - 1. izd. - Beograd :  
Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, 2023 (Beograd : Naučna KMD). - 557 str. :  
ilustr. ; 24 cm

Tiraž 400. - Bibliografija: str. 543-554.

ISBN 978-86-7834-414-5

a) Кафа

COBISS.SR-ID 108353545



Универзитет у Београду  
**ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**  
Одбор за издавачку делатност  
Број: 36/XV-2/1  
Дана 17.02.2023. године  
Београд - Земун

На основу члана 31, став 1, тачка 1, Правилника о издавачкој делатности и наставним и научним публикацијама, Одбор за издавачку делатност на седници одржаној дана 17.02.2023. године, доноси

#### О Д Л У К У

**I** ОДОБРАВА СЕ издавање наставне публикације под насловом ТЕХНОЛОГИЈА КАФЕ, чија је ауторка др Јованка Лазичић-Петровијевић, ванредна професорка.

**II** Наставна публикација из тачке I ове одлуке, категорисне се као уџбеник.

**III** Издавач су Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет и Главна и одговорна уредница је др Тамара Пауновић, доценткиња.

Рецензенти су:

др Јованка Попов-Раљаћ, редовна професорка у пензији, Универзитета у Новом Саду – Природно-математичког факултета и

др Драженка Комес, редовна професорка, Универзитета у Загребу – Прехрамбено-биотехнолошког факултета.

Трошкове издавања и штампе не сноси Факултет.

Тираж је 400 примерака.

Матични број је: **ISBN 978-86-7834-414-5**

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

#### Образложење

У складу са припремим предлогом Већа катедре за технологију ратарских производа и Наставно-научног већа Института за прехрамбену технологију, по разматрању, донета је одлука којом се одобрава издавање наставне публикације из тачке I ове одлуке и њена категоризација, као и тираж.

Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву ове одлуке.



Председница  
Одбора за издавачку делатност

*Tamara Paunovic*  
др Тамара Пауновић, доценткиња

Диспозитив: Аутору, архиви.

## Прилог 4 Библиографија

### Списак саопштених и објављених научних и стручних радова проф. др Јованке Г. Лаличић-Петронијевић

#### A) Пре избора у звање ванредног професора

#### Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

#### Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

1. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* NCFM<sup>®</sup> and *Bifidobacterium lactis* HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days, *Journal of Functional Foods* 15, 541-550. doi:10.1016/j.jff.2015.03.046.

#### Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

2. Popov-Raljić, J., Lakić, N., **Laličić-Petronijević, J.**, Barać, M., Sikimić, V. (2008). Color changes of UHT milk during storage, *Sensors*, 8 (9), 5961-5974, doi:10.3390/s8095961, ISSN: 1424-8220.
3. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.** (2009). Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days, *Sensors*, 9 (3), 1996-2016; doi:10.3390/s90301996, ISSN: 1424-8220.
4. Popov-Raljić, J., Mastilović, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Popov, V. (2009). Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color, *Sensors*, 9 (11), 8613-8623; doi:10.3390/s91108613, ISSN: 1424-8220.
5. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Georgijev, A., Popov, V., Mladenović, M. (2010). Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products, *Sensors*, 10 (9), 7913-7933; doi:10.3390/s100907913, ISSN: 1424-8220.
6. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Lazić, V., Pezo, L., Nedović, V. (2017). Synergistic effect of tree encapsulated strains of probiotic bacteria on quality parameters of chocolates with different composition. *Journal of Functional Foods* 38, part A, 329-337. https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.09.041.

#### Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

7. **Laličić-Petronijević, J.**, Komes, D., Gorjanović, S., Belščak-Cvitanović, A., Pezo, L., Pastor, P., Ostojić, S., Popov-Raljić, J., Sužnjević, D. (2016). Content of Total Phenolics, Flavan-3-Ols, Proanthocyanidins, Oxidative Stability and Antioxidant Capacity of Chocolate During Storage. *Food Technology and Biotechnology* 54, 1, 13-20. ISSN 1330-9862. doi: 10.17113/ftb.54.01.16.4014.

8. Gorjanović, S., Komes, D., **Laličić-Petronijević, J.**, Pastor, F., Belščak-Cvitanović, A., Veljović, M., Pezo, L., Sužnjević, D. (2017). Antioxidant efficiency of polyphenols from coffee and coffee substitutes-electrochemical versus spectrophotometric approach. *Journal of Food Science and Technology, Mysore* 54, 8, 2324-2331.

#### **Рад у међународном часопису (M23=3)**

9. Demin, M., Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Rabrenović, B., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, *Hemijska industrija, OnLine-First* (00):91-91, doi: 10.2298/HEMIND120613091D.
10. Popov-Raljić, J., Mastilović, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Kervešan, Ž, Demin, M. (2013). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, *Hemijska industrija*, 67 (1), 123-134. doi: 10.2298/HEMIND120327047P.
11. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Dimić, E., Popov, V., Vujasinović, V., Blešić, I., Portić, M. (2013). Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days, *Hemijska industrija, OnLine-First* (00): 4-4, doi:10.2298/HEMIND120903004P.
12. Popov-Raljić, J., Arsić, N., Zlatković, B., Basarin, B., Mladenović, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Ivkov, M., Popov, V. (2015). Evaluation of color, mineral substances and sensory uniqueness of meadow and accacia honey from Serbia. *Romanian Biotechnological Letters* 20, 5, 10784-10799.

#### **Зборници међународних научних скупова (M30)**

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

13. Ostojić S., Radulović A., Micić D., **Laličić-Petronijević J.**, Zlatanović S., Pezo L., Simonović B. (2012). Chocolate with probiotics crystal forms followed by DSC and XRPD. 3<sup>rd</sup> Workshop of Specific Methods for Food Safety and Quality, PHYSICAL CHEMISTRY 2012 Satelite Event, Belgrade, Society of Physical Chemists of Serbia and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Vinča - Belgrade, Serbia, pp. 11-14. ISBN: 978-86-7306-118-4, Srbija, 27. septembar, 2012.
14. Ostojić S., Micić D., **Laličić-Petronijević J.**, Zlatanović S., Kovačević O., Pezo L., Simonović B. (2012). Oxidative stability of chocolate fat. 3<sup>rd</sup> Workshop of Specific Methods for Food Safety and Quality, PHYSICAL CHEMISTRY 2012 Satelite Event, Belgrade, Society of Physical Chemists of Serbia and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Vinča - Belgrade, Serbia, pp. 15-18. ISBN: 978-86-7306-118-4, Srbija, 27. septembar, 2012.

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

15. Ostojić, S., Radulović, A., Kićanović, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Zlatanović, S., Pezo, L., Simonović, B. (2011). Thermal and x-ray analysis of different chocolate formulations. 16th European conference on analytical Chemistry EURO analysis, Belgrade 11-15 Sept. 2011., Book of abstracts, FA46, ISBN 978-86-7132-047-4.

16. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Obradović, D., Nedović, V., Petrušić, M., Paunović, D., Radulović, Z. (2012). Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria, CeFood 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia.
17. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Blešić, I. (2014). Sensory properties of dark chocolates with different cocoa parts content, 2<sup>nd</sup> International Congress on Food Technology, Kusadasi/Turkey, 5-7. novembar, 2014. Association of Food Technology/Turkey and Ankara, University/Turkey, p. 535, 336.
18. Demin, M., Rabrebović, B., **Laličić-Petronijević, J.** (2014). Nutritive value of chia seeds and their increasing use as a functional food. 2<sup>nd</sup> International Congress "Food technology, quality and safety" Novi Sad, 28-30.10.2014. p.88, ISSN: 978-86-7994-041-4.
19. Rabrenović, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Milovanović, M. Demin, M. (2015). Nutritional and energy value of buckwheat crackers with chia seeds (*Salvia hispanica* L.), 8<sup>th</sup> International Congress of flour-bread i 10<sup>th</sup> Croatia Congress of Cereal Technologists Book of Abstracts (ISSN 1848-2554), p.50.
20. Petrović, P., Vunduk, J., Lučić, M., Kojić, Đ., Klaus, A., Kozarski, M., Rabrenović, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Demin, M. (2015): Revival of pastry production-mushroom decoctions as promising new ingredient, 8<sup>th</sup> International Congress of flour-bread i 10<sup>th</sup> Croatia Congress of Cereal Technologists Book of Abstracts (ISSN 1848-2554), p.51.
21. **Laličić-Petronijević, J.**, Stevanović, M., Demin, M., Rabrenović, B., Vucelić-Radović, B. (2016). Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties, International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Book of Abstracts, p. 81, April 18-20, 2016, Belgrade.
22. **Laličić-Petronijević, J.**, Rabrenović, B., Stevanović, M., Vasiljević, M., Demin, M. (2017). Vegetable frozen dessert produced with chia seeds (*Salvia Hispanica* L.) as binding agent. The Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017, Book of Abstracts, 20<sup>th</sup>-21<sup>st</sup> October 2017, Belgrade-Zemun, Serbia.
23. Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Vucelić-Radović, B., Žarković, B., Radovanović, B., Rabrenović, B. (2017). *Salvia Hispanica* L. and walnut oil as a functional supplement of integral biscuits. The Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017, Book of Abstracts, 20<sup>th</sup>-21<sup>st</sup> October 2017, Belgrade-Zemun, Serbia.

#### **Радови у часописима националног значаја (M50)**

#### **Рад у часопису националног значаја (M52 = 1,5)**

24. Rajković, M., Pićurić-Jovanović, K., **Laličić, J.**, Kovačević, D., Pantelić, G., Petrović (2001). Ispitivanje kvaliteta ulja dopremljenog kao "humanitarna pomoć". Journal of Agricultural Sciences 46, 2, 149-161, ISSN 1450-8109.
25. Rajković, M., Vaković, G., Perić, L., Demin, M., **Laličić, J.**, Kovačević, D. (2004). Ispitivanje kvaliteta kafe različitim metodama. Journal of Agricultural Sciences 49, 1, 96 – 106, ISSN 1450-8109.

26. **Laličić, J.**, Rabrenović, B., Popov-Raljić, J., Pićurić-Jovanović, K. (2005). Mogućnosti primene ulja palmine koštice u konditorskoj industriji, pregledni rad. *Uljarstvo, Journal of edible oil industry*, 36,3-4, 35-41, 2005, ISSN 0351-9503 UDC: 63(497.1) (051)-,540.2“ YU ISSN 0350-1205.
27. Popov-Raljić, J., **Laličić, J.**, Gorjanović, R., Sikimić, V. (2005). Predlog mogućnosti senzornog vrednovanja brašeno-konditorskih proizvoda u tipu tvrdog keksa, krepera i slanog peciva. *Žito-hleb*, 32, Broj 4-5, 179-184, 2005, YUISSN-0351-0999, UDK: 664.681: 543.92.
28. Rabrenović, B., Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.** (2014): *Salvia hispanica* L.– potencijalna sirovina za dobijanje nutritivno vrednog ulja. *Uljarstvo* 45, 1, 77-84. YUISSN 0351-9503.
29. Rabrenović, B., Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.** (2017): Senzorna svojstva kroasana pripremljenih sa različitim vrstama masnoća. *Uljarstvo* 48,1, 43-53.

### **Zbornici skupova nacionalnog značaja (M60)**

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

30. Popov-Raljić, J., Gorjanović, R., **Laličić, J.**, Sikimić, V. (2005). Specifičnosti senzornog vrednovanja kvaliteta meda. Zbornik plenarnih i naučnih radova XIII naučnog savetovanja sa međunarodnim učešćem: «Kvalitet i promet meda i pčela» 32-37, ISBN 86-80733-91-1.
31. Popov-Raljić, J., Gorjanović, R., **Laličić, J.**, Sikimić, V. (2006). Uslovi objektivizacije senzornog vrednovanja boje meda. Zbornik plenarnih i naučnih radova XIV naučnog savetovanja sa međunarodnim učešćem, «Zaštita i proizvodnja domaće pčele i meda», 64-71, ISBN 86-7834-012-6.
32. Popov-Raljić, J., Grujić, S., Sikimić, V., **Laličić, J.**, Gorjanović, R. (2007). Opšti zahtevi, termini i metodologija senzornog vrednovanja konzistencije meda. Zbornik plenarnih i naučnih radova XV naučnog savetovanja sa međunarodnim učešćem: «Proizvodnja i promocija meda i pčela», 117-122, ISBN: 978-86-7834-027-7.
33. Popov-Raljić, J., **Laličić, J.**, Gorjanović, R., Romanić, R. (2007). Teksturalna svojstva kvaliteta krem proizvoda i masnih namaza. Zbornik radova 48. savetovanja industrije ulja “Proizvodnja i prerada uljarica”, Herceg Novi, 213-217, ISBN 978-86-80995-61-8.
34. Popov-Raljić, J., Mladenović, M., **Laličić–Petronijević, J.**, Sikimić, V. (2008). Standardizacija senzornog kvaliteta meda. Zbornik plenarnih i naučnih radova XVI naučnog savetovanja sa međunarodnim učešćem: «Kvalitetom i selekcijom u pčelarstvu ka Evropi», 9-10. februar 2008, Poljoprivredni fakultet – Zemun, 90-98, ISBN: 978-86-7834-052-9.
35. Popov-Raljić, J., Mladenović, M., **Laličić–Petronijević, J.**, Sikimić, V. (2008). Standardizacija senzornog kvaliteta meda. Zbornik plenarnih i naučnih radova XVI naučnog savetovanja sa međunarodnim učešćem: «Kvalitetom i selekcijom u pčelarstvu ka Evropi», 9-10. februar 2008, Poljoprivredni fakultet – Zemun, 90-98, ISBN: 978-86-7834-052-9.
36. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Zarić, V., Popov, V. (2008). Mesto i uloga senzorne analize u definisanju ukupnog kvaliteta hrane kao osnove za povećanje konkurentnosti proizvoda.

Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet. Simpozijum agroekonomista sa međunarodnim učešćem povodom 45 godina Odseka za agroekonomiju. "Agroekonomska nauka i struka u tranziciji obrazovanja i agroprivrede". ISBN 978-86-7834-059-8. COBISS.SR-ID 150346508, 355-367.

37. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Nedić, N., Kečkeš, J., Mladenović, N. (2009). Novi funkcionalni proizvodi u tipu crne čokolade obogaćene trutovskim leglom. Zbornik plenarnih i naučnih radova XVII naučnog savetovanja sa međunarodnim učešćem: «Kvalitet meda i selekcija medonosne pčele». 118-127, ISBN: 978-86-7834-065-9.
38. Rabrenović, B., Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Aničić, I. (2017). Uticaj različitih vrsta masnoća na senzorna svojstva kroasana (The influence of different types of fat on sensory properties of croissant) 58<sup>th</sup> Conference Production and Processing of Oilseeds with international participation. Proceedings. 18-23. jun 2017., Herceg Novi, Crna Gora, p. 279-290.

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

39. **Laličić, J.**, Popov-Raljić, J., Lakić, N., Gorjanović, R. (2007). Uticaj pojedinih proizvoda od mleka na senzorna svojstva kvaliteta mlečnih čokolada. Zbornik radova IV simpozijuma «Mleko i proizvodi od mleka», maj 2007, Kladovo, 125-132.
40. Kalenjuk, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J. (2010). Kafa - Najpopularniji napitak u ugostiteljsko-turističkoj ponudi. II kongres geografa, Departman za geografiju, turizam i ugostiteljstvo, Prirodno-matematički fakultet, Novi Sad, Srbija, pp. 118, 10-11.12.2010.
41. Popov-Raljić, J., Blešić, I., **Laličić-Petronijević, J.**, Popov, V., Portić, M., Đurić, V. (2012). Med kao sastojak ishrane u hotelijerstvu i ugostiteljstvu. XII Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Ishranom do zdravlja u XXI veku, 31. oktobar – 3. novembar 2012, Beograd, Abstract Book on CD ROM.
42. Bogojević, P., Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.** (2012). Kafa i proizvodi od kafe u kafe-poslastičarnicama Beograda. XII Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Ishranom do zdravlja u XXI veku, 31. oktobar – 3. novembar 2012, Beograd, Abstract Book on CD ROM.

#### **Одбрањена докторска дисертација (M71=6)**

43. **Laličić-Petronijević, J.** (2013). Senzorna, antioksidativna i reološka svojstva različitih vrsta čokolada sa probioticima. Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet.

#### **Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84=3)**

44. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Radulović, Z., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D., Bugarski, B. (2014). Novi proizvod/novi tehnološki postupak proizvodnje različitih vrsta čokolada sa probiotskim bakterijama, oblast: Biotehničke nauke/Prehrambena tehnologija-vezano za projekat br. 0 46010. [www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-23-maj.xls](http://www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-23-maj.xls)

## Б) После избора у звање ванредног професора

### Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

#### Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

45. Zlatanović, S., Kalušević, A., Mičić, D., **Laličić-Petronijević, J.**, Tomić, N., Ostojić, S., Gorjanović, S. (2019). Functionality and Storability of Cookies Fortified at the Industrial Scale with up to 75% of Apple Pomace Flour Produced by Dehydration. *Foods* 8 (11), 561. <https://doi.org/10.3390/foods8110561>
46. Jovanović, M., Petrović, M., Miočinović, J., Zlatanović, S., **Laličić-Petronijević, J.**, Mitić-Ćulafić, D., Gorjanović, S. (2020). Bioactivity and Sensory Properties of Probiotic Yogurt Fortified with Apple Pomace Flour. *Foods* 9 (6), 763. <https://doi.org/10.3390/foods9060763>
47. Mitrevski, J., Pantelić, N., Dodevska, M., Kojić, J., Vulić, J., Zlatanović, S., Gorjanović, S., **Laličić-Petronijević, J.**, Marjanović, S., Antić, M. (2023). Effect of Beetroot Incorporation on Functional Properties and Shelf Life of Biscuits. *Foods* 12 (2), 322. <https://doi.org/10.3390/foods12020322>

#### Рад у међународном часопису (M23=3)

48. Šobot, K., **Laličić-Petronijević, J.**, Filipović, V., Nićetin, M., Filipović, J., Popović, Lj. (2019). Contribution of Osmotically Dehydrated Wild Garlic on Biscuit's Quality Parameters. *Periodica Polytechnica-Chemical Engineering*, 63, 3, 499-507. <https://doi.org/10.3311/PPCh.13268>
49. Demin, M., Rabrenović, B., Pezo, L., **Laličić-Petronijević, J.** (2020). Influence of chia seeds (*Salvia Hispanica* L.) and extra virgin olive oil addition on nutritional properties of salty crackers. *Journal of Food Measurement and Characterization* 14, 378-387. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00300-7>

#### Рад у националном часопису међународног значаја (M24=3)

50. Radojičić, V., Alagić, M., Pejić, L., **Laličić-Petronijević, J.** (2020). Effect of type and mode of zeolite application on the cigarette filters efficiency and sorption capacity. *Acta Agriculturae Serbica* 25 (50), 159-164. Doi: 10.5937/AASer2050159R.

### Зборници међународних научних скупова (M30)

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

51. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Pezo, L. (2018). The influence of probiotics on the color characteristics of milk and dark chocolates during storage. 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety", Novi Sad, Serbia, October 23-25, 2018. Book of Abstracts, p. 149.
52. **Laličić-Petronijević, J.**, Pejić, L., Radojičić, V. (2020). Utilisation Possibilities of By-Products from Coffee Production in Food Industry. XI International Scientific Agriculture Symposium

“AgroSym 2020”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, October 8-9, 2020. Book of Abstracts pp. 372

53. Radojičić, V., Mladenović, B., Pejić, L., **Laličić-Petronijević, J.** (2020). Physical and Chemical Characteristic of THS in relation to Standard Cigarette. XI International Scientific Agriculture Symposium “AgroSym 2020”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, October 8-9, 2020. Book of Abstracts pp. 166.
54. **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 technofunctional properties of chicory (*Cichorium intybus* L) root flour as a potencial ingredient of functional food. 2nd International UNIfood Conference, University of Belgrade. Book of Abstracts (pp. 181). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4.
55. Stanojević S.P, Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Demin, M.A., Pejić, L., Rabrenović, B.B., **Laličić-Petronijević, J.G.**, Pešić, M.B. (2021). The effect of *in vitro* digestion on phenolics content and antioxidant capacity of biscuits prepared with wheat and quinoa flour. 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade. Book of Abstracts (pp. 86). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4.
56. Ćirković, A., Rabrenović, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Stevanović, M., Šimurina, O., Žarković, B., Demin, M. (2021). Evaluation of functional properties of defatted seed cakes and flour blends. Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade (pp. 170). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4.
57. Paunović, D., Marković, J., Rabrenović, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Rajić, J., Petrović, T. (2021). The influence of different heat treatment on the vitamin C content in pepper (*Capsicum Annuum* L.). Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade (pp. 180). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4.
58. Rabrenović, B.B., Demin, M.A., **Laličić-Petronijević, J.G.** (2021). Nutritive and health properties of cold pressed pumpkin oil. Book of Abstracts of 14<sup>th</sup> International congress on nutrition: „A place where science meets practice“ (pp.92), 8-10<sup>th</sup> November, Belgrade, Serbia. ISBN-978-86-909633-5-5.
59. Milinčić, D. D., Pešić, M. B., Kostić, A. Ž., Demin, M. A., Pejić, L., Rabrenović, B. B., **Laličić-Petronijević, J. G.**, Stanojević, S. P. (2022). Total content of flavonoid and derivatives of dihydroxycinnamic acid of biscuits prepared with wheat and quinoa flour. International web conference on food choice&eating motivation, (Portugal) May, 2022; Book of Abstracts p.66., ISBN: 978-972-8765-25-5.
60. Šobot, K., Popović, Lj., Stupar, A., Filipović, V., Nićetin, M., **Laličić-Petronijević, J.** (2022). The influence of the drying method on the preservation of bioactive compounds in the wild garlic (*Allium ursinum* L.) leaves as a functional ingredient incorporated in cookies. 1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food - EuSPMF. Belgrade, 7-9. September 2022. Book of abstract, p. 80. ISBN 978-86-7834-408-4.
61. Pejić, L., Jovanović, Z., Stevanović, M., Aničić, I., **Laličić-Petronijević, J.** (2022). Development



of innovative confectionery product using food industry by-products. 32<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 1<sup>st</sup>-2<sup>nd</sup> December 2022. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts, p. 42.

62. Mitrevski, S., Savić, D. Dj., Savić, D. N., Pantelić, N., Balaban, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Antić, V. (2022). Acrylamide content in cookies based on spelt flour and beetroot powder. 22<sup>nd</sup> European Meeting on Environmental Chemistry – EMEC22, 5-8 December 2022, Ljubljana, Slovenia, Book of Abstracts, pp. 131. ISBN 978-961-297-034-5

### Радови у часописима националног значаја (M50)

#### Рад у националном часопису (M53 = 1)

63. Ćirković, A., Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Stevanović, M., Rabrenović, B. (2022). Tehnološka i funkcionalna svojstva brašna uljanih pogača. Uljarstvo, 53, 1, 45.

### Зборници скупова националног значаја (M60)

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

64. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Komes, D. Pezo, L. (2018). Probiotici kao agensi poboljšanja kvaliteta čokolade. XII kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem MIKROMED REGIO 2018, Beograd, Srbija, 10-12. maj 2018. Book of Abstracts, p. 182.

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

65. Rabrenović B., Demin M., **Laličić-Petronijević J.**, Ćirković A., *Vujasinovic V.*, Stevanović M. (2020). Uljane pogače kao delimična zamena pšeničnog brašna: tehnološke i funkcionalne karkteristike. 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020. Kopaonik, Zbornik radova, pp. 193-202.

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

66. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Brajdić, J., Stevanović, M. (2018). Senzorska svojstva pralina punjenih medom sa dodatkom voća i lekovitog bilja. UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018. Book of Abstracts, OH7/FCS 7.

### Патенти (M90)

#### Регистрован патент на националном нивоу (M92=12)

67. Zlatanović, S., Gorjanović, S., Ostojić, S., Micić, D., Pastor, F., Kalušević, A., **Laličić-Petronijević, J.**, Process for Production Of Gluten Free Flour From Apple Pomace And The Flour Obtained By Said Process, National Patent Application. 2018, Republic of Serbia, Patent application number P-2018/0918, Registered number 63010, 03/2022.



## Прилог 5 Саопштења на научним скуповима после избора у звање ванредног професора

### Предавање по позиву са скупа националног значаја (позивно писмо, уверење и извод)

UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA  
SRBIJE

Nemanjina 6, Beograd, Zemun 11060  
Tel: 011/2616-315, ext. 201  
www.mikrobiologija.org  
E-mail: kontakt@mikrobiologija.org  
PIB: 106191517 Matični broj: 06681760



SERBIAN SOCIETY FOR  
MICROBIOLOGY

Nemanjina 6, Belgrade, Zemun 11060  
Phone: +381 11 2616 315, ext. 201  
www.mikrobiologija.org  
E-mail: kontakt@mikrobiologija.org  
PIB: 106191517 Registration number: 06681760

Poštovana doc. dr Laličić Petronijević,

Zadovoljstvo nam je da Vas u ime Naučnog i Organizacionog odbora XII KONGRESU MIKROBIOLOGA SRBIJE sa međunarodnim učešćem MIKROMED 2018 REGIO pozovemo da budete **predavač po pozivu** i držite predavanje na temu **PROBIOTICI KAO AGENSI POBOLJŠANJA KVALITETA ČOKOLADE**.

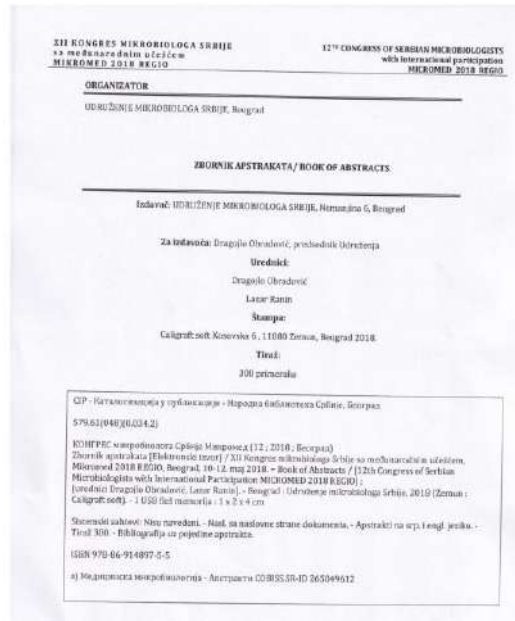
Kongres će se održati 10-12. maja 2018. godine u Beogradu tradicionalno u Hotelu M.

U nadi da ćete se pozitivno odazvati na poziv, srdačno Vas pozdravljamo.

Prof. dr Dragoljub Obradović  
Kopredsednik Organizacionog odbora

Prof. dr Lazar Ranin  
Kopredsednik Organizacionog odbora





XII KONGRES MIKROBIOLOGA SRBIJE sa međunarodnim učešćem MIKROMED 2018 REGIO	12 <sup>TH</sup> CONGRESS OF SERBIAN MICROBIOLOGISTS with international participation MIKROMED 2018 REGIO
<b>PREDAVANJA PO POJEDINIM / INVITED LECTURES</b>	166
INTEGRISANE MOBIILNE INTEGRIRANE KLASI I BAKTERIJA: OD KLINIČKE DO ZAŠTITE ŽIVOTNE SREĆE	
INTEGRATED CLASS I MOBILE INTEGRONS: FROM CLINICS TO ENVIRONMENTAL PROTECTION	Jasna Bracko
BIODIVERZITETNA ANALIZA I IDENTIFIKACIJA ANTIMIKROBNIH JEDINIČNIJA POREKLOM IZ RAZLIČITIH PRIRODNIH IZVORA	
BIOGEOGRAPHIC ANALYSIS AND DETECTION OF ANTIMICROBIAL COMPOUNDS FROM DIFFERENT NATURAL SOURCES	Dražica Vekić
CIJANBakterije: PRODUKCIJA BIOLGIKI AKTIVNIH JEDINIČNIJA CIJANOBACTERIA: PRODUCTION OF BIOLOGICAL ACTIVE COMPOUNDS	Tomazina Jokić
PRIMENA BAKTERIJA U OČIŠĆAVANJE SOLI SA OŠETLJIVIM KULTURNIM PAMENIKOM	
APPLICATION OF BACTERIA FOR SALT BIODEGRADATION FROM CULTURAL HERITAGE OBJECTS	Marija Stakić
POTENCIJALNO PATOGENI MIKROORGANIZMI U AGROEKOSISTEMU - FAKTORI RIZIKA I REKRECIJNOJ PROIZVODNJI PIVOVA	
POTENTIALLY HUMAN PATHOGEN MICROORGANISMS IN AGRICULTURAL SYSTEM - A RISK IN HEALTHY SALESY VEGETABLE PRODUCTION	Eljiver Lepić
PRATIČNE MIKROBIOLOŠKE FIZIČNE ZAGADENJA DUŠIČNE REKE DANUBAV - THE JONT DANUBE SURVEY 2	
MONITORING OF MICROBIAL FACIAL POLLUTION ALONG THE DANUBE RIVER - THE JONT DANUBE SURVEY 3	Galina Holcova
INTERAKCIJE PROBIOTIČNIH BAKTERIJA SA IMUNIM SISTEMOM DOMAĆINIA	
INTERACTIONS BETWEEN BACTERIA AND HOST IMMUNE SYSTEM CROSS TALK	Stefan Nalča
<b>SESIJA: EKSPLOZIVNA MIKROBIOLOGIJA I FITOPATOLOGIJA</b>	
<b>SESIONA: EKSPLOZIVNA MIKROBIOLOGIJA I FITOPATOLOGIJA</b>	
<b>PREDAVANJA PO POJEDINIM / INVITED LECTURES</b>	181
PROBIOTICI KAO AGENCI POMOĆIŠANJA KVALITETA ČOKOLADE	
PROBIOTICS AS AN AGENT OF ENHANCING CHOCOLATE QUALITY	Latinka Petrović Jovanović
STREPTOCOCCUS SPP. I BIOKATALIZI - NAPREDAK U OTKRIVANJU NOVIH BIOKATALIZATORA I Njihove PUVINE	
STREPTOCOCCUS SPP. IN BIOCATALYSIS TOOLBOX - ADVANCES IN NOVEL BIOCATALYST DISCOVERY AND APPLICATION	Pavica Filipić
EVALUACIJA ANTIMIKROBNE AKTIVNOSTI BILJNIH EKSTRAKATA: PRIMENOM IN VITRO METODA	
METHODS FOR IN VITRO EVALUATING ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF HERBAL	

XII KONGRES MIKROBIOLOGA SRBIJE sa međunarodnim učešćem MIKROMED 2018 REGIO

12<sup>TH</sup> CONGRESS OF SERBIAN MICROBIOLOGISTS with international participation MIKROMED 2018 REGIO

**PROBIOTICI KAO AGENCI POMOĆIŠANJA KVALITETA ČOKOLADE**  
**PROBIOTICS AS AN AGENT OF ENHANCING CHOCOLATE QUALITY**  
 Latinka Petrović Jovanović

Pavica Filipić (uvodnik), Urošević Dragoljub, Kobiljanić Zorica, Komar Urošević, Pezan Lazo\*

Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd-Zemun  
 Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredno-medicinski fakultet, Novi Sad  
 Univerzitet u Zagrebu, Prirodno-matematički fakultet, Zagreb  
 \* Institut za opštu i dijetičku hemiju, Beograd

**UVOD:** Potreba da koriste, praktično i zdravije brašno dostupno tokom dužeg vremenskog perioda u odmoru na proizvodnji od mleka, kao i iz tradicionalno popularne zaštite, kao i treba da budu bezbednije i lakše prihvatljive od strane potrošača. Čokolada je jedna od najpopularnijih namirnica na svetu.

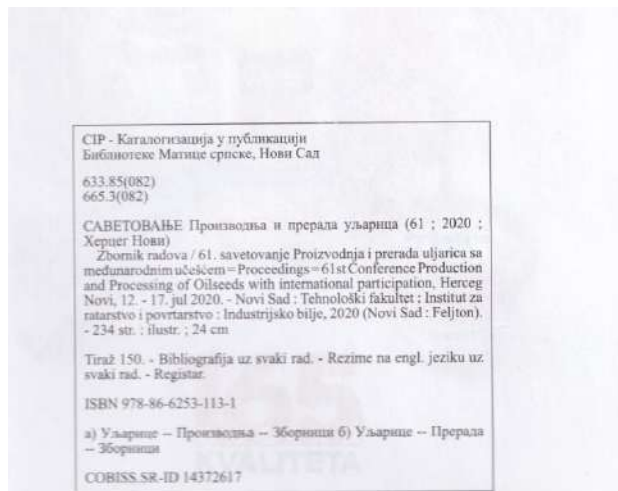
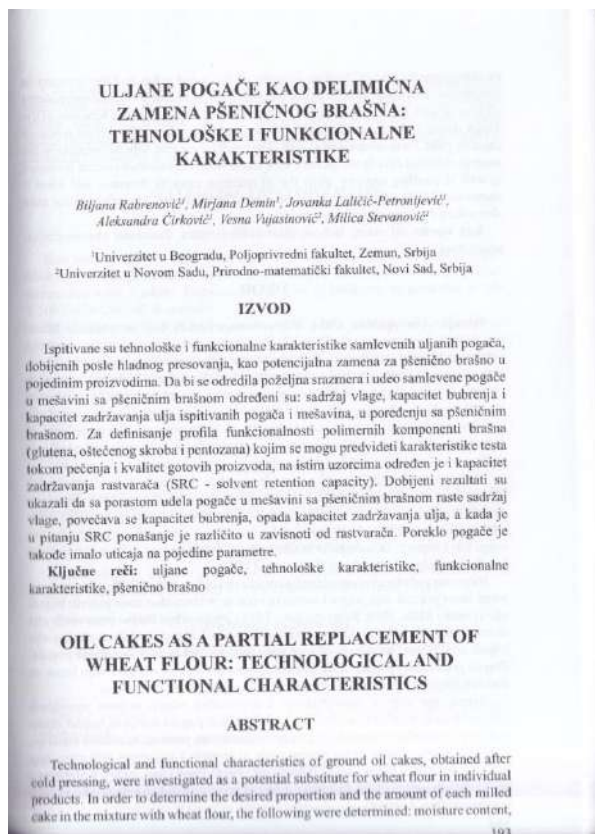
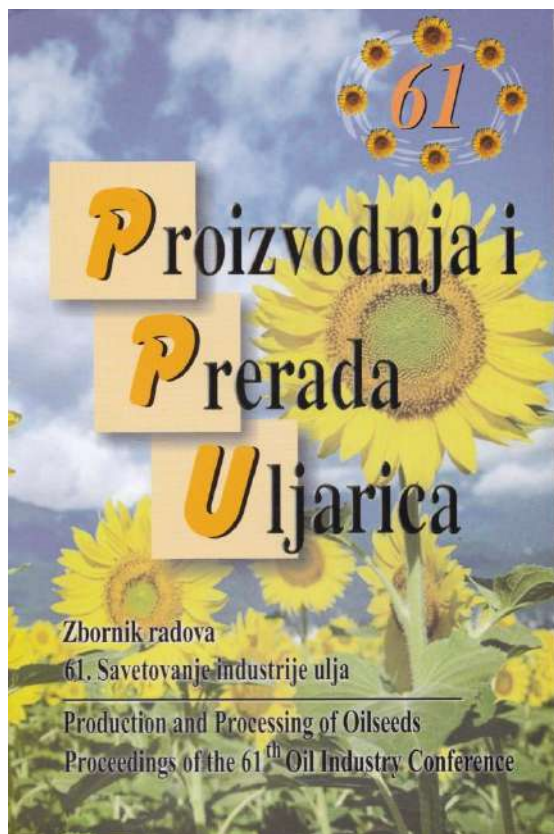
**ČOKOLADA:** Čokolada je proizvod koji se dobija od kakaovih (44% i 75% kakaovih) i šećera. Čokolada se koristi u mnogim industrijama, posebno u prehrambenim i farmaceutičkim. Čokolada se koristi u mnogim industrijama, posebno u prehrambenim i farmaceutičkim.

**METODE:** Ispitivanje vitalnosti obavlja se utvrđivanjem broja jedinica koje formiraju kolonije (CFU/g). Očekivano je da će se broj jedinica smanjiti tokom vremena, što je znak da se bakterije smanjuju. Očekivano je da će se broj jedinica smanjiti tokom vremena, što je znak da se bakterije smanjuju.

**REZULTATI:** Ispitivanje vitalnosti obavlja se utvrđivanjem broja jedinica koje formiraju kolonije (CFU/g). Očekivano je da će se broj jedinica smanjiti tokom vremena, što je znak da se bakterije smanjuju.

**KLJUČNE REČI:** čokolada, probiotici, bioaktivnost

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини



# Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу



## UNIFOOD CONFERENCE University of Belgrade 210<sup>th</sup> Anniversary OCTOBER 5-6 2018

### PROGRAM

#### I

### ZBORNİK RADOVA

Programme

&

Book of Abstracts

Beograd, 5 i 6 oktobar 2018  
Belgrade, Octobre 5-6, 2018

CIP-Kategorizacija u publikaciji  
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

Univerzitet u Beogradu  
UNIFOOD CONFERENCE (2018; Beograd)  
Program : i zbornik radova= Programme, & Book of Abstracts/  
Beograd, 5 i 6 oktobar 2018 = Belgrade, Octobre 5-6 2018  
[organizator] Univerzitet u Beogradu; [organized by] University of Belgrade  
[urednici, editors Marina Soković, Zvezoslav Tešić] Beograd, Univerzitet u Beogradu

Radovi na srp i engl. jeziku – Tekst čir i lat. Titraž

ISBN 978-86-7522-060-2

UNIFOOD Konferencija, Beograd, 5-6 oktobar 2018  
PROGRAM I ZBORNİK RADOVA

UNIFOOD Conference, Belgrade Octobre 5-6 2018  
Programme and Book of Abstracts

Izdaje / Published by  
Univerzitet u Beogradu / University of Belgrade  
Studentski trg 1, 11000 Beograd  
Tel./fax : [www.bg.ac.rs](http://www.bg.ac.rs), email

Za izdavača / For Publisher  
Vladimir Bumbakirević, rektor

Urednici / Editors  
Marina Soković  
Zvezoslav Tešić

Dizajn korica i kompjuterska obrada teksta / Cover Design Layout  
Tomislav Tosti

Titraž / Circulation  
ISBN 978-86-7522-060-2



OH7 / FCS7

U/O

## UNIFood Conference

Predavanje i usmene prezentacije u okviru sekcija/Lecture and oral presentation within sections

ODRŽIVOST HRANE / FOOD CHAIN SUSTAINABILITY



### Senzorska svojstva kvaliteta pralina punjenih medom sa dodatkom voća i lekovitog bilja

Jovanka Popov-Raljić<sup>1</sup>, Jovanka Laličić-Petronijević<sup>2</sup>, Jasmina Brajdić<sup>2</sup>, Milica Stevanović<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Priradno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu  
<sup>2</sup>Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu

Praline su proizvod sa dugom tradicijom čija se kompleksnost oblika i sastava neprekidno povećava zbog stalne potražnje za novim ukusima, teksturnim i funkcionalnim sastojcima. Cilj ovog istraživanja je bio da se proizvedu ručno pravljene praline od crne čokolade (72% kakao-čelova) sa punjenjem od livadskog meda u koji su dodate komponente poput jezgrastog i kandiranog voća (pistači, brusnice, kora pomorandže, indijski oraš) i lekovitog bilja (menta, lavanda), da se ispita njihov hemijski sastav, kao i senzorna svojstva kvaliteta tokom skladištenja (1., 30., 60. i 90. dana). Po višem sadržaju masti i proteina izdvojili su se uzorci sa dodatkom indijskog oraša (masti 40%, proteini 11%) i pistača (masti 38,65% i proteini 13,2%), zbog dodatka šećera pri postupku kandiranja ili radi očuvanja boje. U pogledu senzornog kvaliteta najbolje su ocenjeni uzorci sa dodatkom mente koji su se odlikovali jedinstvenim, osvežavajućim mirisom koji je perzistirao tokom 90 dana, kao i nepromenjenom konzistencijom i bistrićnom meda. Prodor vlage i šećera u plodove brusnice i cvetove lavande učinio ih je manje suvim i prijatnijim za konzumiranje što je uslovljalo poboljšanje kvaliteta, dok u slučaju pistača omeđavanje plodova nije ocenjeno kao pozitivna pojava. Kora pomorandže, zbog sadržaja pektina, je uticala na jače zelićanje meda uslovljavajući postepeno opadanje ocena. Najlošije su ocenjeni uzorci sa dodatkom indijskog oraša koji su posle 90 dana pali u kategoriju dobrog kvaliteta, zbog lošije pojave uzglosti. Može se zaključiti da se kvalitet pralina sa punjenjem od meda uz dodatak voća i lekovitog bilja može održati relativno dugo bez upotrebe aditiva, a najveća prednost ovih proizvoda ostala se u mogućnosti kombinovanja nutritivno vrednih i funkcionalnih sastojaka punjenja sa osvedočenim zdravstvenim i senzornim benefitima čokolade.

### Sensory properties of pralines with honey filling and addition of fruits and medicinal herbs

Jovanka Popov-Raljić<sup>1</sup>, Jovanka Laličić-Petronijević<sup>2</sup>, Jasmina Brajdić<sup>2</sup>, Milica Stevanović<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Science, University of Novi Sad  
<sup>2</sup>Faculty of Agriculture, University of Belgrade

Pralines are products with a long tradition whose complexity of shapes and compositions is constantly increasing due to the continual demand for the new tastes, textural sensations and functional ingredients. The aim of this study was to produce hand-made dark chocolate pralines (72% cocoa solids) filled with meadow honey with added ingredients such as nuts and candied fruits (pistachios, cranberries, orange peels, cashew) and medicinal herbs (mint, lavender), as well as to examine the sensory properties of final products during storage (on 1st, 30th, 60th and 90th day). Samples containing pistachios and cashew stood out by increased amount of protein (13,2% and 11%, respectively) and fat (38,65% and 40%, respectively). The highest content of total sugars was determined in the samples with orange peel (72,2%) and dried cranberries (70,5%), probably because of use of additional sugar in the jamming process or for the color preservation. In terms of sensory quality, the best rated were samples with addition of mints which exhibited unique, refreshing odor that persisted for 90 days, as well as unchanged consistency and cleanness of honey. The penetration of moisture and sugar into the cranberries and lavender flowers made them less dry and more pleasant to consume, which caused quality improvement, while in the case of pistachios, softening of the fruit was not considered a positive phenomenon. Orange peel, due to the content of pectin, has affected the stronger gelation of honey, resulting in a gradual decline of scores. The samples with lowest scores were those with addition of cashew, which after 90 days fell into the category of good quality mostly because of the noticed rancidity. It can be concluded that the quality of pralines with honey filling and addition of fruits and medicinal herbs can be maintained relatively long without the use of additives and the biggest advantage of these products is the ability to combine nutritious and functional ingredients with a proven health and sensory benefits of chocolate.

## Саопштења са међународних скупова

feed congress  
23-25. 10. 2018.  
Novi Sad, Serbia

INNOVATION MATTERS

18th International Symposium  
Food Technology,  
Quality and Safety

4th International Congress  
Food Technology,  
Quality and Safety

THIS IS TO CERTIFY THAT

Jovanka  
Laličić-  
Petronijević

attended FoodTech  
2018 Congress

dr. Olivera Duragić,  
Congress president

*Olivera Duragic*

23-25 October, 2018  
Novi Sad, Serbia

University of Novi Sad  
INSTITUTE  
OF FOOD  
TECHNOLOGY  
IN NOVI SAD

feed congress  
23-25. 10. 2018  
Novi Sad, Serbia

4th  
International Congress  
Food Technology,  
Quality and Safety

ABSTRACT BOOK

ISBN 978-86-7994-054-4

IV INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY,  
QUALITY AND SAFETY", NOVI SAD 2018, SERBIA

### Publisher

University of Novi Sad  
Institute of Food Technology  
Bulevar cara Lazara 1  
21000 Novi Sad

### Main editor

Dr. Milica Pojić

### Editor

Dr. Jovana Kos  
Dr. Tamara Dapčević Hadnađev

### Abstract/Paper Review

All abstracts and papers are peer-reviewed and supervised by the International Scientific Committee.

### Technical editor

Tamara Sarafijanović, MSc.

### Cover

Boris Bartula, BIS, Novi Sad, Serbia

### Printed by

"Futura" – Novi Sad, Serbia

### Number of copies

300 copies

Data provider: **Milica Škabić Library**  
The Milica Škabić Library or its funds has more than 2,000,000 books and other publications. The Library reserves the sample copy of all the publications of Serbia. The Library has 817 old manuscript books, the greatest collection of Serbian books from the 16th to the 19th century and the richest collection of Serbian periodicals from the 18th and the first half of the 19th century. The negative and the donated Bazar, both of individuals and institutions are preserved on the special collections. The Library exchanges publications with 500. |  
Authors' data provider identifier (available in the full catalog page)

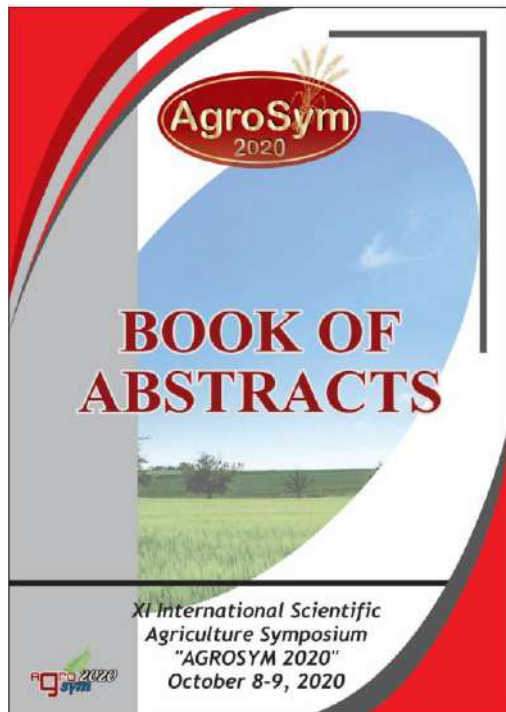
Abstract article: **The influence of probiotics on the color characteristics of milk and dark chocolates during storage [2018]**  
Laličić-Petronijević, Jovanka; Duragić, Olivera; Kos, Jovana; Dapčević Hadnađev, Tamara; Sarafijanović, Tamara; <https://doi.org/10.2478/26000291739010764>

Chocolate with probiotics is favored according to the requirements of modern diet, offering health benefits of added probiotic bacteria and polyphenolic compounds in its composition. Some of the most important features of chocolate (color, gloss, texture, melting) are determined by the presence of unique chocolate flavonoid compounds. The possibility that preparations with probiotic bacteria change the crystallization of cocoa butter and trigger the onset of blooming, as one of the critical aspects of chocolate, required a need for a thorough experiment to assess characteristics of milk and dark chocolates with added probiotics strains - *Lactobacillus R23948* (D) and *L. delbrueckii* (S) during storage (0-30, 30 and 180 days). Measurements were performed on the upper and lower surfaces of chocolate bars using transmittance conductivity and the results were expressed in CIE  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  and color Lab system. Melting curves of all probiotic parameters ( $T_c$ ,  $T_m$ ,  $\Delta T$ ,  $W$ ,  $Q$ ,  $H$ ) were found in milk chocolate samples. The loss of surface gloss was only sporadically observed in some samples during storage, while the increase in brightness, as the presence of the fat bloom, caused by spontaneous transition toward the most stable cocoa butter polymorph or due to the introduction of an additional solid phase by the inclusion of probiotics, has not been detected. It was concluded that the differences in the values of the examined parameters, especially brightness.

From the journal:  
IV international congress Food technology, quality and safety

Biographic information:  
Language: English  
Type: Journal Article  
W.AGIS class: 259  
Extent: 146  
Publisher: Institute of Food Technology, Novi Sad (Serbia)  
ISBN: 978-86-7994-054-4  
All titles: The influence of probiotics on the color characteristics of milk and dark chocolates during storage (Qn)  
Other: 7966, 8168

AGRONOC Keywords:  
+ chocolate  
+ probiotics  
+ storage  
+ color



**Impressum**  
 XI International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2020“  
**Book of Abstracts Published by**  
 University of East Sarajevo, Faculty of Agriculture, Republic of Srpska, Bosnia  
 University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia  
 Mediterranean Agroonomic Institute of Bari (CIHEAM - IAMB) Italy  
 International Society of Environment and Rural Development, Japan  
 Balkan Environmental Association (B-EA) Greece  
 Centre for Development Research, University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU), Austria  
 Penn State Agro-Technological University, Russia  
 Voronezh State Agricultural University named after Peter The Great, Russia  
 Faculty of Biosciences Development, Vrije Universiteit Wageningen University, Lithuania  
 Enterprise Europe Network (EEN)  
 Faculty of Agriculture, University of Akdeniz - Antalya, Turkey  
 Selçuk University, Turkey  
 University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Romania  
 Slovak University of Agriculture in Nitra, Slovakia  
 Ukrainian Institute for Plant Variety Examination, Kyiv, Ukraine  
 National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine, Kyiv, Ukraine  
 Valaia University of Targoviste, Romania  
 National Scientific Center „Institute of Agriculture of NAAS“, Kyiv, Ukraine  
 Saint Petersburg State Forest Technical University, Russia  
 University of Valencia, Spain  
 Faculty of Agriculture, Cairo University, Egypt  
 Tarbiat Modares University, Iran  
 Chapingo Autonomous University, Mexico  
 Department of Agricultural, Food and Environmental Sciences, University of Perugia, Italy  
 Higher Institute of Agronomy, Chott Materna-Sousse, Tunisia  
 Watershed Management Society of Iran  
 Institute of Animal Science - Kottbus, Bulgaria  
 Faculty of Agriculture, University of Banja Luka, Bosnia and Herzegovina  
 Faculty of Economics Bieko, University of East Sarajevo, Bosnia and Herzegovina  
 Biotechnical Faculty, University of Montenegro, Montenegro  
 Institute of Field and Vegetable Crops, Serbia  
 Institute of Livestock Forestry and Environment, Serbia  
 Institute for Science Application in Agriculture, Serbia  
 Agricultural Institute of Republic of Srpska - Banja Luka, Bosnia and Herzegovina  
 Maize Research Institute - Zemun Polje, Serbia  
 Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Serbia  
 Institute for Animal Science, St. Cyril and Methodius University in Skopje, Macedonia  
 Academy of Engineering Sciences of Serbia, Serbia  
 Balkan Scientific Association of Agricultural Economists, Serbia  
 Institute of Agricultural Economics, Serbia

**Editor in Chief**

Dusan Kovacevic

**Technical editors**

Sanaa Beyan

Noureddin Driouech

Milan Jugovic

**Website:**

<http://agrosym.uas.rs.ba>

CIP - Каталогизacija y yблнoвaцнe  
 Народна и универзитетска библнoтeкa  
 Републикe Српске, Бaнja Лyкa  
 631(048.3)(0.034.4)  
 INTERNATIONAL Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2020" (11)  
 (Jahorina)  
 Book of Abstracts (Elektroniski izvori) / XI International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2020", Jahorina, October 8-9, 2020 ; (editor in chief Dusan Kovacevic) - East Sarajevo : istakos Sarajevo : Faculty of Agriculture - Poljoprivredni fakultet, 2020. - 1 elektroniski opticki disk (CD-ROM) : tekst, slika : 12 cm  
 CD ROM činač. - Nasl. sa nasl. oklana. - Registar.  
 ISBN 978-99976-787-4-4  
 COBISS.RS-ID 129668987

**UTILISATION POSSIBILITIES OF BY-PRODUCTS FROM COFFEE PRODUCTION IN FOOD INDUSTRY**

Jovanka LALICIC-PETRONJEVIC<sup>1</sup>, Lozar PEJIC<sup>2</sup>, Vesna RADOJICIC<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Department of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Serbia  
<sup>2</sup>Corresponding author: jovankal@pof.bg.ac.rs

**Abstract**

Often referred to as worlds' second most valuable commodity, coffee is produced in fifty countries and subsequently consumed worldwide generating a great amount of waste. Among their many other applications, this paper provides a survey of coffee by-products utilization in food industry. Coffee pulp is used to obtain volatile compounds and acetic acid by microbial activity. It can also be a source of anthocyanins, acting as natural colorants and bioactive ingredient. Recently, coffee pulp flour with high fiber (18%) and mineral (8%) content has been developed for application in confectionery and baked products. Various food additives (pectins, antioxidants and colors) can be obtained from mucilage, and even coffee honey was extracted from it. Husk is a source of citric acid and natural flavour. Silver skin has been used in combination with other ingredients in producing innovative coffee blends, bread, and biscuits, which had improved sensory and nutritional composition and reduced amount of hydroxymethylfurfural and acrylamide. Spent coffee grounds (SCG) has been used for obtaining a distilled beverage with coffee aroma and bioactive extract enriched in caffeine. Due to melanoidins content, it also exhibits an antimicrobial effect on some pathogens, such as *S. aureus* and *E. coli*. Being rich in dietary antioxidant fiber, SCG is incorporated in diverse food formulations with low glycemic and energetic value. A mixture of all coffee industry by-products is used as substrate for edible mushroom cultivation. Therefore, coffee waste, as an abundant natural material with low value, has a great potential of transferring into beneficial food products.

**Keywords:** coffee, by-products, waste, food products.

**PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS OF THIS IN RELATION TO STANDARD CIGARETTE**

Vesna RADOJICIC<sup>1</sup>, Bojan MLADENOVIC<sup>2</sup>, Lozar PEJIC<sup>3</sup>, Jovanka LALICIC-PETRONJEVIC<sup>4</sup>

<sup>1</sup>University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia  
<sup>2</sup>Centrepoint, Laboratory for tobacco and tobacco products, Bregovo, Serbia  
<sup>3</sup>Corresponding author: umilobacco@pof.bg.ac.rs

**Abstract**

In order to reduce the harmful effects of cigarette smoke on the health of active and passive smokers, a new tobacco product - Tobacco heating system (THS) has been developed. Heating, rather than burning tobacco reduces the level of harmful and potentially harmful ingredients in the aerosol. New products are compared to cigarettes, because cigarettes are the most represented and most tested tobacco product on the market. This study aimed to compare the new THS product - IQOS (HEETS cartridges) and the Marlboro cigarette from the same manufacturer, which were available on the Serbian market. The physical characteristics of both products, the chemical characteristics of the aerosols and the amount of heavy metals in the aerosol were analyzed using standardized methods. Measurements were made in three replicates. The physical characteristics of the product showed that HEETS was 2.3 times shorter than a cigarette. 1.95 mm smaller in diameter and 25% less in weight than a cigarette. The content of total particulate phase (TPM) was reduced by 72.19%, nicotine by 30.86%, and the amount of TAR by 68.85% in HEETS condensate in relation to cigarette. Aerosol chemical analysis results indicate that the new THS product offers a lower health risk compared to traditional cigarettes consumption.

**Keywords:** THS, HEETS, cigarette, aerosol.



# UNIFOOD CONFERENCE



University of Belgrade

## Book of Abstracts

Belgrade, September 24-25, 2021

CIP - Kategorizacija u publikaciji Narodna biblioteka Srbije, Beograd

CIP - Kategorizacija u publikaciji Narodna biblioteka Srbije, Beograd

663.664(045)

UNIFOOD conference (2021 : Beograd)

Program i zbornik radova = Book of Abstracts / Unifood conference, Belgrade, September 24-25, 2021 ;

editors Mirjana Petić, Zvezdava Tatić;

- Belgrade : University of Belgrade, 2021 (Beograd : Razvojno-istraživački centar Grafičkog inženjersva TMF) ;

197 str. : 30 cm

Tižak 30.

ISBN 978-86-7322-066-4

а) Xpema - Антропоа

COBISS.SR-ID 47517705

UNIFOOD Conference, Belgrade September 24-25 2021

Book of Abstracts

### Published by

University of Belgrade

Studentski trg 1

11000 Belgrade

www.bg.ac.rs

email: kabisa@fekt.bg.ac.rs

### For Publisher

Ivanka Popović, rector

### Editors

Mirjana Petić

Zvezdava Tatić

### Cover Design Layout

Ivana Isaković

### Circulation

30

ISBN 978-86-7322-066-4

### Print

Razvojno-istraživački centar Grafičkog inženjersva  
Faculty of Technology and Metallurgy, Karnegijeva 4, Belgrade

### Published

2021.



UNIFood Conference  
Poster presentation within sections  
FOOD PRODUCTION, PROCESSING,  
SUSTAINABILITY, ADDED-VALUE FOOD



### EXAMINATION OF TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHICORY (*Cichorium intybus* L.) ROOT FLOUR AS A POTENTIAL INGREDIENT OF FUNCTIONAL FOOD

Jovanka G. Lehtić-Petersonjević<sup>1</sup>, Milica S. Stevanović<sup>2</sup>, Mirjana A. Damić<sup>1</sup>, Biljana B. Rukonović<sup>2</sup>,  
Dragana M. Pannošić<sup>2</sup>, Aleksandra L. Cirković<sup>2</sup>, Lazar D. Pejić<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia

\*Corresponding author: jovanhal@agrfg.bg.ac.rs

Chicory (*Cichorium intybus* L.) has been used for hundreds of years as a herbal remedy for many diseases due to its health-promoting properties that include anti-inflammatory, anticarcinogenic, antimicrobial, antimutagenic, immune-stimulating, antihypertensive and antioxidant attributes. Although most plant parts have certain beneficial qualities, the root is known as the major source of inulin, dietary fiber with a prebiotic effect, and also contains other phytochemicals such as coumarins, flavonoids, sesquiterpene lactones, tannins, alkaloids, vitamins, minerals, and volatile oils. However, the use of chicory root is limited due to its bitter taste, which can be reduced by various treatments. The aim of this study was to examine the techno-functional properties (moisture content, water holding capacity, oil holding capacity, bulk density, solvent retention capacity) of chicory root flour, both treated and untreated, as well as those of composite flours made of its mixtures with wheat flour. Two samples of chicory root flour were used - raw flour obtained by grinding dried chopped root and flour treated to reduce bitterness. Treatment was performed by heating (140°C for 30 min), and by heating and subsequent mixing with 10% honey and 10% sunflower oil. Composite flours made by combining both chicory root flours with wheat flour in the proportion of 1%, 2.5% and 5% were tested as well. Almost all investigated parameters were found to be more increased in chicory flour than in wheat flour, with exception of moisture content and bulk density. Also, the presence of chicory flour, treated and untreated, led to an increase in the values of all tested factors in composite flours. The obtained results can provide a general indication of the rheological and baking behavior of the dough from raw, treated or composite flours when a low degree of substitution is intended to be used to develop new products with added value.

**Keywords:** chicory root flour, techno-functional properties, bitterness reducing treatment, composite flour

**Acknowledgements:** This study was funded by the Ministry of Education and Science of the Republic of Serbia - Project No. 46009. The authors are sincerely grateful to the Ministry for financing and support.



**THE EFFECT OF *IN VITRO* DIGESTION ON PHENOLICS CONTENT AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF BISCUITS PREPARED WITH WHEAT AND QUINOA FLOUR**

Sladana P. Stojanović<sup>1</sup>, Aleksandar Ž. Kostić, Dorožica D. Miličević, Mijana A. Douin, Lazar Pejić, Biljana B. Rabejnović, Jovanka G. Laličić-Petrović, Mijana A. Douin

<sup>1</sup>Institute of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade

\*Corresponding author: slodanp@agrif.bg.ac.rs

Nowadays, much attention is paid to phytochemicals as bioactive compounds of food. Phenolic compounds are abundant micronutrients in our diet for which it has been reported to have multiple biological effects, including antioxidant activity. Quinoa flour is increasingly used today because it increases the biological value of wheat bakery products by increasing the content of proteins, minerals and antioxidant compounds. The aim of this work was to determine the bioavailability and antioxidant properties of these biologically valuable compounds after simulated *in vitro* digestion. Total phenolics content and antioxidant potential (ABTS-test) of biscuits prepared with wheat (90%) and quinoa (10%) flour was investigated before and after *in vitro* digestion. After biscuits extraction in water, the content of total phenolics (44.63±0.23) was much lower than the content of total phenolics in the samples after *in vitro* digestion (202.19±2.21). Similar results were obtained for the analysis of ABTS radical cation scavenging activity. Namely, the antioxidant activity of biscuits water extracts is about 3 times higher after *in vitro* digestion (45.43±0.62 µg Trolox/ml) than before *in vitro* digestion (13.67±0.27 µg Trolox/ml). This shows the high bioavailability of the phenolic compounds of the biscuits prepared from wheat and quinoa flour after the activity of digestive enzymes. Also, *in vitro* simulated gastrointestinal digestion improved their antioxidant potential measured by ABTS-test.

**Keywords:** *In vitro* digestive of biscuits, wheat, quinoa, total phenolics, ABTS-test

**Acknowledgements:** The authors thank students on participating in this research. This work was financial supported by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia (Grant ID: 451-03-9/2021-14/200116).

86



**THE INFLUENCE OF DIFFERENT HEAT TREATMENT ON THE VITAMIN C CONTENT IN PEPPER (CAPSICUM ANNUM L.)**

Dragana M. Paunović<sup>1</sup>, Jovana M. Marković<sup>1</sup>, Biljana B. Rabejnović<sup>1</sup>, Jovanka G. Laličić-Petrović<sup>1</sup>, Jasmina R. Rajić<sup>2</sup>, Tanja S. Petrović<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia  
<sup>2</sup>Academy of Technical Vocational Studies, Belgrade, Serbia

\*Corresponding author: draganp@agrif.bg.ac.rs

The pepper (*Capsicum annum* L.) is a vegetable commonly used in the human diet. Due to its exceptional sensory and nutritional properties, it is readily consumed both fresh and processed into various ready meals, pickling, salads, dried spices, etc. There are a large number of cultivars of peppers that differ in shape, size, color, aroma, degree of hotness, etc. The pepper is a rich source of carotenoids, vitamins, mineral matter, carbohydrates, organic acids and aromatic components. Numerous bioactive compounds found in pepper, such as vitamin C (ascorbic acid), contribute to its high antioxidant activity.

The aim of this study was to determine the vitamin C content after different heat treatments commonly used in the industrial processing of peppers, as well as in the household. The domestic cultivar "Elephant ear" was subjected to three different thermal treatments: 1) cooked in a closed and opened dish; 2) roasting in microwave oven and on the hob; and 3) frying in sunflower oil, for 15 minutes. The content of vitamin C was determined using the microred iodometry method. The results were expressed in mg/100 g dry basis (d.b.) and compared with the fresh pepper used as a control. The content of vitamin C in the fresh sample was 1295.38 mg/100 g d.b., while in the peppers cooked in closed and opened dish its value was 1007.58 and 615.17 mg/100 g d.b., respectively. In the pepper treated in the microwave oven and on the hob, the content of vitamin C was 494.51 and 1201.40 mg/100 g d.b., respectively, while its value in the fried sample was 443.65 mg/100 g d.b. The highest loss of vitamin C was observed after frying treatment (65.75%), while the lowest loss was recorded in the sample roasting on the hob (7.26%), in relation to the initial amount in unprocessed pepper. Also, the results of vitamin C content indicate that its loss was higher when the thermal treatment was performed in an opened than in the closed dish probably due to the increased presence of oxygen that may intensify oxidation. However, the obtained quantity of vitamin C per mg/100 dry basis of the tested samples is more than enough to ensure daily intake of vitamin C and avoid its deficiency in the human diet.

**Key words:** Vitamin C, Pepper, Cooking, Roasting, Frying

**Acknowledgements:** This work was created as a result of research within the contract of the realization and financing of scientific research work in 2021 between the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia and Faculty of Agriculture in Belgrade record number contract: 451-03-9/2021-14/200116.

180



**EVALUATION OF FUNCTIONAL PROPERTIES OF DEFATTED SEED CAKES AND FLOUR BLENDS**

Aleksandra Cirković<sup>1</sup>, Biljana B. Rabejnović<sup>1</sup>, Jovanka G. Laličić-Petrović<sup>1</sup>, Milica Stevanović<sup>1</sup>, Olivera Stamenić<sup>1</sup>, Branislav Zarković<sup>2</sup>, Mijana A. Douin<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Zemun  
<sup>2</sup>Univerzitet u Novom Sadu, Naučni institut za prehrambenu tehnologiju u Novom Sadu, Novi Sad

\*Corresponding author: demilija@agrif.bg.ac.rs

The functional properties of flour are a consequence of complex interactions between different ingredients, the structure of their molecules, physicochemical properties. They are related to the natural environment in which they are located and measurements made and can be determined by the Solvent Retention Capacity (SRC) test. This test is based on the improved swelling behavior of individual polymer networks in selected individual diagnostic solvents – water, lactic acid (for glutenin), sodium carbonate (for damaged starch) and sucrose (for pentosans) which are used for predicting the functional contribution of each individual flour component. The gluten performance index (GPI), a new predictive SRC parameter, has been found to be an even better predictor of overall gluten performance in flour in the environment of other flour polymer modulating networks.

By-products of fruit processing, such as pomace, pulp, peel or seeds, are a rich source of biologically valuable ingredients. They can be used to replace part of wheat flour in bakery and confectionery products, where they also have an impact on their functionality.

Pium and quince seeds, which remain after the industrial processing of this fruit, were used for the examination as a substitute for a portion of wheat flour. The oil was extracted from the seeds by the cold pressing process, and the remaining cake was ground to the flour particle size. The characterisation of defatted seed cakes, wheat flour, and mixtures was performed by examining the chemical composition and determining their technological and functional properties. Based on the results obtained by testing it was determined that defatted cakes have a high nutritional value due to the high content of fat, protein and crude fiber. Variations in solvent retention capacity of flour blends depended primarily on the content of crude fiber and protein. This indicates the possibility of using defatted seed cakes as a source of functional ingredients to avoid synthesis and change the viscosity and texture of some formulated foods to develop low-calorie foods and foods with reduced gluten content.

**Keywords:** Functional properties, Solvent retention capacity, Defatted seed cake, Flour blends

**Acknowledgements:** The authors are grateful to the Ministry of Education, Science and Technological Development, Republic of Serbia, Contract number 451-03-9/2021-14/200116 (University of Belgrade, Faculty of Agriculture).

170



SERBIAN NUTRITION SOCIETY

## BOOK OF ABSTRACTS

14<sup>th</sup> INTERNATIONAL CONGRESS ON NUTRITION:  
„A PLACE WHERE SCIENCE MEETS PRACTICE“

www.conu2021.com

Belgrade

8-10<sup>th</sup> November 2021

A HYBRID FORAMAT  
A. ONLINE & B. IN PERSON

Hotel Mona Plaza, Solunska 21, Belgrade

Supported by  
Ministry of Education, Science and Technological Development  
of the Republic Serbia

Accredited by  
The Health Council of the Ministry of Health  
of the Republic Serbia

### SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Ljiljana Trajković Pavlović, president, Serbia  
Prof. Dr. Anita Klaus, Serbia  
Prof. Dr. Bato Korac, Serbia  
Prof. Biljana Gligorova, North Macedonia  
Prof. Dr. Brijita Đorđević, Serbia  
Prof. Dr. Budimka Novaković, Serbia  
Prof. Dr. Dragajlo Obradović, Serbia  
Prof. Dr. Dušica Stojanović, Serbia  
Prof. Dr. Heiner Boeling, Germany  
Prof. Dr. Ivan Stanković, Serbia  
Prof. Dr. Irzada Taljic, Bosnia and Herzegovina  
Prof. Dr. Ljilja Torović, Serbia  
Prof. Dr. Nada Vasiljević, Serbia  
Prof. Dr. Philipp Calder, UK  
Prof. Dr. Rudolf Krška, Austria  
Mrs. Stajana Zilić, PhD, Serbia  
Prof. Dr. Slavica Raden, Serbia  
Prof. Dr. Vera Katic, Serbia  
Prof. Dr. Viktor Nedovc, Serbia

### ORGANIZING COMMITTEE

Prof. Dr. Slađana Sobajic – president  
Prof. Aleksandra Janković PHD  
Dr. m.rsci. med. Andrija Srek  
Dr. sc. med. Danijela Ristic Medic  
Prim. dr. med. Dragana Jovic MD PHD  
Prof. Dr. Marna Djordjevic-Nikic  
Prof. Dr. Milka Popovic  
Prof. Dr. Milos Maksimovic  
Prof. Dr. Miomir Niksic  
Prim. Dr. Vesna Palibrk-Pantic  
Vesna Zecevic, nutritionist

### SECRETARIAT

Prof. dr. Aleksandar Kostic, Serbia  
Prof. assistant Vanja Todorovic PHD, Serbia

ISBN-978-86-906633-5-5

© All rights reserved. No part of this publication can be reproduced and stored without written permission of the Serbian Nutrition Society

## Nutritive and health properties of cold pressed pumpkin oil<sup>P</sup>

Biljana Rabrenović<sup>1\*</sup>, Mirjana Demin<sup>1</sup>, Jovanka Laličić-Petronijević<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11000 Zemun, Serbia

\* Presenting and corresponding author: E-mail address [biljanar@agrif.bg.ac.rs](mailto:biljanar@agrif.bg.ac.rs)

Cold-pressed pumpkin oil has a long tradition of production in our region. It is usually obtained by directly pressing raw pumpkin seeds on screw presses. The resulting oil has a dark red color and a mild aroma of raw pumpkin seeds. In addition to cold-pressed, virgin pumpkin oil is also produced. It has a more intense aroma and darker color because it is obtained by pressing roasted pumpkin seeds on hydraulic presses. The oil content in pumpkin seeds is quite high and ranges from 40-51%. Regardless of the production process, pumpkin oil is characterized, in addition to specific sensory characteristics, by the presence

<sup>P</sup> Poster presentation

92

of nutritionally very valuable bioactive compounds. According to the content of fatty acids, pumpkin seed oil belongs to the oil of the oleic-linoleic type. The presence of oleic fatty acid as the most important representative of monounsaturated fatty acids (MUFA) contributes to the good oxidative stability of this oil while the high content of essential linoleic, omega-6 fatty acid, to the nutritional importance of pumpkin oil. In addition to these two important fatty acids, pumpkin oil is characterized by a high content of tocopherols, followed by the presence of specific and rare delta-7 sterols, and high content of squalene and  $\beta$ -carotene. All these components play an important role in the treatment of several diseases as functional therapeutic agents. Previous studies have confirmed the significant role of pumpkin oil in treating benign prostatic hyperplasia (BPH), diabetes, breast cancer, liver disorders, cardiovascular diseases, depression and androgenic alopecia. In addition, the antimicrobial, anti-inflammatory and antitumor properties of pumpkin oil are known since ancient times. The therapeutic property of pumpkin oil in the treatment of BPH is especially emphasized. Studies have shown that the specific composition of pumpkin oil makes it very suitable for treating urinary problems associated with BPH in men. The pumpkin seed oil has a restorative effect on bladder function. It relaxes the sphincter on the bladder neck, inhibiting inflammatory cytokines and 5- $\alpha$ -reductase, thus reducing BPH symptoms. A number of medical studies have proven that various bioactive phytochemical compounds in pumpkin seed oil have promising health properties and make it an ingredient of choice in functional foods and pharmaceuticals.

**Key words:** pumpkin seed oil, omega-6 fatty acid, bioactive compounds, benign prostatic hyperplasia



Milinić, D. D., Pežić, M. B., Kostić, A. Ž., Demin, M. A., Pejić, L., Rabrenović, B. B., Laličić-Petronijević, J. G., Stanojević, S. P. (2022).  
 Total content of flavonoid and derivatives of dihydroxycinnamic acid of biscuits prepared with wheat and quinoa flour.



In C. Lima, A. M. Cunha, A. Pereira, R. Carvalho, Y. Dulyanska, R. Guiné (Coords.),

ABSTRACT BOOK:  
 INTERNATIONAL WEB  
 CONFERENCE ON  
 FOOD CHOICE  
 & EATING  
 MOTIVATION

(pp. 66-66)

**TOTAL CONTENT OF FLAVONOID AND DERIVATIVES OF DIHYDROXYCINNAMIC ACID OF BISCUITS PREPARED WITH WHEAT AND QUINOA FLOUR**

Danijel D. Milinić<sup>1</sup>, Mirjana B. Pežić<sup>1</sup>, Aleksandar Ž. Kostić<sup>1</sup>, Mirjana A. Demin<sup>1</sup>, Lazar Pejić<sup>1</sup>, Biljana B. Rabrenović<sup>1</sup>, Jovanka G. Laličić-Petronijević<sup>1</sup>, Stana P. Stanojević<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry, Belgrade, Serbia

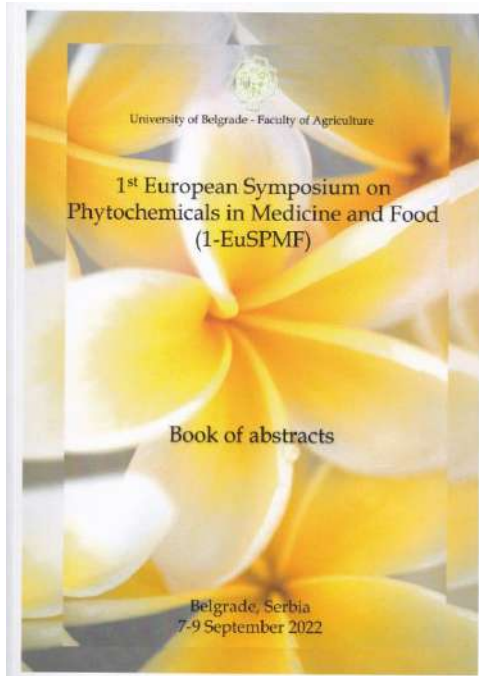
Presenting author: Danijel D. Milinić - milinic93@gmail.com


The aim of this work was to determine the content of flavonoids and derivatives of dihydroxycinnamic acid of biscuits prepared with wheat and quinoa flour. Today, bioactive compounds have an increasing role in the diet of modern man. Flavonoid compounds and derivatives of dihydroxycinnamic acid are micronutrients in our diet for which it has been reported to have multiple biological effects. In addition, quinoa flour is increasingly used today because it increases the biological value of wheat bakery products by increasing the content of proteins, minerals and antioxidant compounds. Total flavonoids content and derivatives of dihydroxycinnamic acid of biscuits prepared with wheat (90%) and quinoa (10%) flour was investigated.

A difference was observed in the content of total flavonoids in wheat flour and quinoa flour (0.21±0.05 mg quercetin equivalents/g dry weight sample), whereby the presence of flavonoids was not registered in wheat flour extract. Statistically significant differences were observed in the content of dihydroxycinnamic derivatives in wheat flour (2.23±0.12 mg chlorogenic acid equivalents/g dry weight sample) and quinoa flour (3.60±0.01 mg chlorogenic acid equivalents/g dry weight sample). The presence of flavonoids was not registered in biscuit extracts. The reason for this can be a significant impact on the reduction of flavonoids of quinoa seeds after the baking process. The results indicated that the content of dihydroxycinnamic derivatives in the biscuit extracts (2.30±0.06 mg chlorogenic acid equivalents/g dry weight sample) was relatively close to the content in the flour used. This may be due to the relatively good thermal stability of these components. Namely, it is known that crosslinking of the cinnamoyl groups in the copolymers of dihydroxycinnamic acid affect the thermal stability.

The obtained results indicate a significantly different thermal stability of the tested components in the prepared biscuits.

**Keywords:** Flavonoids; Derivatives of dihydroxycinnamic acid; Biscuits; Wheat flour; Quinoa flour





**VII\_PP9\_The influence of the drying method on the preservation of bioactive compounds in the wild garlic (*Allium ursinum* L.) leaves as a functional ingredient incorporated in cookies**

Kosana Šobot<sup>1</sup>, Ljiljana Popović<sup>2</sup>, Alena Stupar<sup>3</sup>, Vladimir Filipović<sup>2</sup>, Milica Ničetin<sup>2</sup>, Jovanka Laličić-Petronijević<sup>1</sup>

<sup>1</sup> University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, Belgrade-Zemun 11080, Serbia; e-mail:  
<sup>2</sup> University of Novi Sad, Faculty of Technology, Bulevar Cara Lazara 1, Novi Sad 21000, Serbia  
<sup>3</sup> Institute of Food Technology, University of Novi Sad, Bulevar Cara Lazara 1, Novi Sad 21000, Serbia

Wild garlic (*Allium ursinum* L.) is a representative of self-sown edible plants, known as a rich source of bioactive components, such as sulfur compounds, which provide flavor, as well as bioactive properties, along with phenolics [1]. The increased interest in wild garlic is caused by studies confirming that antioxidant rich foods play an essential role in the prevention of cardiovascular and neurodegenerative diseases, cancer, as well as many other disorders caused by free radicals [2,3]. However, due to time-limited availability of this plant, the application of the appropriate drying technique and the latter incorporation into food products, i.e. cookies, offers the possibility of its prolonged use, and simultaneously enrichment of the final products. In present research, the content of total thiosulfonates, total phenols and flavonoids in cookies made with the addition of 10% of wild garlic leaves osmotically dehydrated in an aqueous solution of NaCl and sucrose, as well as in sugar beet molasses, was determined spectrophotometrically [4]. The samples dried by dehydration in molasses showed values of total thiosulfonates (0.48±0.00 mg EAC/100 g dm) almost twice as high compared to the samples dried in a clear solution (0.23±0.01 mg EAC/100 g dm). The same trend was observed with total phenols (1.68±0.01 mg EGA/100 g dm for molasses; 1.02±0.01 mg EGA/100 g dm for clear solution), as well as flavonoids (0.42±0.01 mg EC/100 g dm for molasses; 0.25±0.01 mg EC/100 g dm for clear solution), according to the literature the most dominant compounds of wild garlic. Therefore, the method of drying was reflected in the content of bioactive components of wild garlic leaves, and consequently in the cookies, whereby dehydration in sugar beet molasses proved to be the best way to preserve these beneficial components, thus increasing the functionality of final product widely used in everyday diet.

**References**  
 1. Tomšák, A., Doctoral Dissertation, Faculty of Technology, University of Novi Sad, 2018.  
 2. Embuscado, M. E., *Journal of Functional Foods*, 2015, 18(B), 811-819.  
 3. Mikun, A. et al., *Journal of Food Science*, 2011, 76(9), 1239-1244.  
 4. Hanzl, I. et al., *Analytical Biochemistry*, 1995, 225(1), 157-160.

50

# BOOK OF ABSTRACTS



## DEVELOPMENT OF INNOVATIVE CONFECTIONERY PRODUCT USING FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS

*Lazar Pejić, Zvezdan Jovanović, Milica Stevanović, Ivana Aničić, Jovanka Lohčić-Petronjstić*

*University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Zemun, Republic of Serbia  
jovanka@agrif.bg.ac.rs*

Since the modern diet abounds in confectionery products, efforts are being made to increase their nutritional composition both by adding functional ingredients and by reducing the amount of processed sugar in order to achieve benefits for the consumers' health. The objective of this research was to develop and sensorially evaluate an innovative composite confectionery product using molasses and pumpkin seed cake flour, by-products of the sugar and pumpkin oil processing, as a available and environmentally friendly raw materials. Molasses is rich in betaine, pumpkin seed cake in protein, while both contain minerals, vitamins and antioxidants. The developed product consisted of three layers: a biscuit base made from pumpkin seed cake, rice and millet flours (50:25:25), a central confectionery agar jelly with molasses, and protective coat of chia seeds, used due to their moisture holding capacity. Based on the sensory analysis conducted by a trained panel (n=8) using the scoring method, the final product was rated as excellent (4.55), receiving higher scores for appearance ( $X_{\text{int}}=4.31$ ) and taste ( $X_{\text{int}}=4.62$ ) compared to the test sample ( $X_{\text{int}}=4.15$  and  $X_{\text{int}}=4.25$ , respectively) which was ranked in the very good quality category (4.32). The texture – structure was assessed particularly high ( $X_{\text{int}}=4.75$ , in relation to  $X_{\text{int}}=4.25$ ) due to multi-layeredness and the crackling sensation from chia seeds. Developed product is free of gluten, artificial flavors, colors and sweeteners, suitable for vegans and consumers of all ages seeking for healthier diet, and represents a good alternative to jelly confections burdened with empty calories and a lack of essential nutrients.

*Keywords: molasses, pumpkin seed cake flour, confectionery, gluten free, vegan*



Book of Abstracts: 22<sup>nd</sup> European Meeting on Environmental Chemistry  
5-8 December 2022, Ljubljana, Slovenia

Organised by: University of Ljubljana (Faculty of Health Sciences),  
Association of Chemistry and the Environment  
Edited by: asist. prof. dr. Mojca Bavcon Krajič, prof. dr. Polonca Trebbe,  
dr. Franja Prosenč, Urška Suntu, dr. Lara Čizmek  
Published by: University of Ljubljana Press  
For the publisher: Gregor Majdič, rector of the University of Ljubljana  
Issued by: University of Ljubljana, Faculty of Health Sciences  
For the issuer: Andrej Starc, Dean of Faculty of Health Sciences,  
University of Ljubljana  
Cover design: Tina Jeler  
Cover page photo: ©Luka Ešenko, Ljubljana Tourism photo library  
(www.visitljubljana.com)  
Printed by: A-media marketing in oblikovanje d.o.o., Slovenia  
Print run: 125  
Ljubljana, 2022  
First edition  
Publication is free of charge

First e-edition. Digital copy of the book is available on: <https://e-knjige.fk.uni-lj.si>  
DOI: 10.55295/9789612970352

Katalogizni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

Tiskana knjiga  
COBISS.SI-ID 130826243  
ISBN 978-961-297-034-5

E-knjiga  
COBISS.SI-ID 130983427  
ISBN 978-961-297-035-2 (PDF)

Copyright © 2022 by University of Ljubljana, Faculty of Health Sciences  
All rights reserved. This book, or parts thereof, may not be reproduced in any form or by any means electronic or  
mechanical, including photocopying, recording or any information storage and retrieval system now known or to be  
invented, without written permission from the Publisher.

POSTER  
(85)

**Acrylamide Content in Cookies Based on Spelt Flour and Beetroot Powder**

J. Mitrović<sup>1</sup>, D. Dž. Šestić<sup>2</sup>, D. N. Šević<sup>3</sup>, N. Pavićević<sup>4</sup>, M. Bešlićević<sup>5</sup>, J. Jakić-Petrović<sup>6</sup>, E. Lukić<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Oton Hrianišević, Kraljevska ulica, Beograd, Srbija; <sup>2</sup> University of Zagreb, Faculty of Agriculture, Hrvatska ulica, Beograd, Serbia; <sup>3</sup> University of Banja Luka, Faculty of Natural Sciences and Mathematics, Matije Gupca ulica, Banja Luka, Bosnia and Herzegovina

\*email: ekg@fbg.ac.rs



Acrylamide is an organic compound of low molecular weight, soluble in water, formed in Maillard reactions during thermal processing and food exposure to temperatures above 120 °C. Acrylamide is mainly found in baked or fried foods rich in carbohydrates. It is formed by reaction between the amino acid asparagine and reducing sugars such as glucose, fructose, and lactose at high temperatures. The acrylamide content depends on the time and temperature of baking/cooking, the amount of asparagine, and the availability of sugar in the food. Foods such as chips, French fries, coffee biscuits, and bakery products contribute the most to the total acrylamide intake in the human body. The European Food Safety Authority (EFSA) announced in 2015 that acrylamide in food is a public health concern based on the results of animal studies. EFSA warns that acrylamide content in food potentially increases cancer risk in people of all age groups [1]. Due to its harmful effects, it is necessary to reduce acrylamide's presence in food that, in raw form, contains its precursors.

In the last few years, several methods have been developed for identifying and quantifying acrylamide in food, most notably on gas and liquid chromatography with different detectors [2, 3]. In this work, acrylamide was determined in cookies prepared with spelt flour and beetroot powder, using the GC-MS method preceded by derivatization via bromination or silylation. The silylation reagent was N,O-bis(trimethylsilyl)-trifluoroacetamide (BSTFA). Earlier results showed that cookies prepared with beetroot powder had significantly

improved antioxidant properties compared to a control sample without beetroot [4]. Here, the influence of beetroot powder content (15-25 % in the baking mixture) and baking temperature (150 and 170 °C) on acrylamide formation was investigated. It was found that a higher amount of acrylamide is formed in the examined cookies at a higher baking temperature.

**Acknowledgements**

This work was supported by the Ministry of Education, Science and Technological Development of the Republic of Serbia (contract No.: 471-011-011-2012-0-4-200-1109).

**References**

- [1] EFSA CONTAM Panel (EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain), 2015. Scientific Opinion on acrylamide in food. *EFSA Journal* (2015) 13(9):4104, 411 pp.
- [2] Foodsoft - Determination of acrylamide in food and coffee by gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). Ref. No. FOC/CE/75/1704/2017/E
- [3] J. Cooper. Simple and cost-effective determination of acrylamide in food products and coffee using gas chromatography-mass spectrometry. *Trends Food Science*, 2019.
- [4] J. Z. Mitrović, M. B. Pavićević, J. J. Jakić, J. S. Kapić, J. G. Lukić-Petrović, V. V. Anić, *Proc. of 35th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Bašinska, Serbia, June 9-10, 2022, 175.

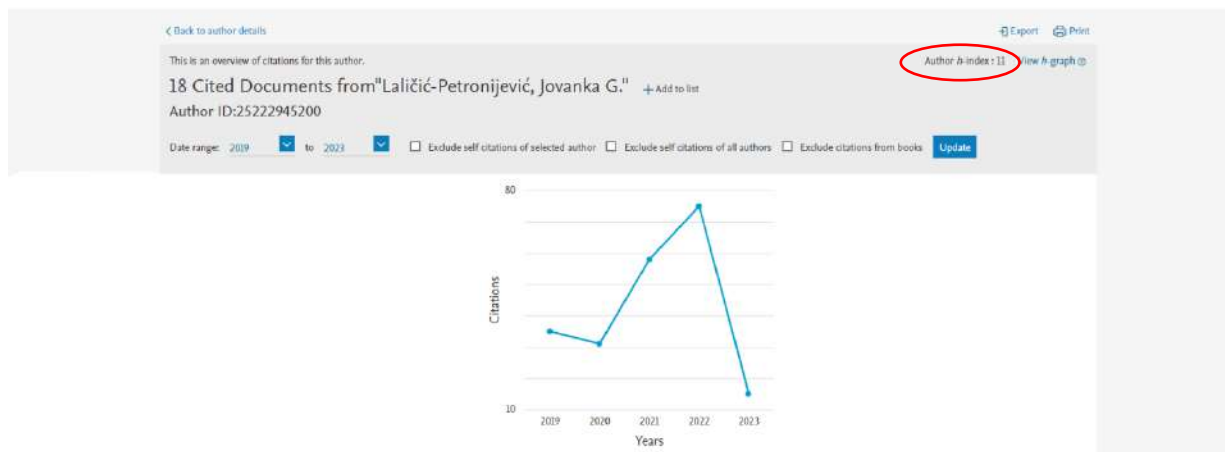
## Прилог 6 Цитираност

Brought to you by KoBSON - Konzorcijum biblioteka Srbije za objedinjenu nabavku



Search Lists Sources SciVal [Create account](#) [Sign In](#)

### Citation overview



Sort on: [Date \(newest\)](#)

Page [Remove](#)

Documents	Citations	<2019	2019	2020	2021	2022	2023	Subtotal	>2023	Total
		Total	110	35	31	58	75			
<input type="checkbox"/> 1 Effect of Beetroot Powder Incorporation on Functional Proper...	2023							0		0
<input type="checkbox"/> 2 Bioactivity and sensory properties of probiotic yogurt ford...	2020			1	5	15	4	25		25
<input type="checkbox"/> 3 Influence of chia seeds (Salvia hispanica L.) and extra virg...	2020					1	1	2		2
<input type="checkbox"/> 4 Contribution of osmotically dehydrated wild garlic on biscul...	2019			1	3	3		7		7
<input type="checkbox"/> 5 Functionality and storability of cookies fortified at the in...	2019			3	5	10	1	19		19
<input type="checkbox"/> 6 Synergistic effect of three encapsulated strains of probioti...	2017	3	1	1	3	3		8		11
<input type="checkbox"/> 7 Antioxidant efficiency of polyphenols from coffee and coffee...	2017	1	3	3	3	7	1	17		18
<input type="checkbox"/> 8 Content of total phenolics, flavan-3-ols and proanthocyanidi...	2016	2		3	5	9	1	18		20
<input type="checkbox"/> 9 Viability of probiotic strains Lactobacillus acidophilus NCF...	2015	26	10	8	11	10		39		65
<input type="checkbox"/> 10 Evaluation of color, mineral substances and sensory unique...	2015	2	1	1	4	4	1	11		13
<input type="checkbox"/> 11 [Change of sensory characteristics and some quality paramete...	2013	2			1	1		2		4
<input type="checkbox"/> 12 [Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye bre...	2013	1	1	1	1			3		4
<input type="checkbox"/> 13 [Sensory and color properties of dietary cookies with differ...	2013	12	2		3	2	1	8		20
<input type="checkbox"/> 14 Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria	2012							0		0
<input type="checkbox"/> 15 Sensory evaluation of pralines containing different honey pr...	2010	4						0		4
<input type="checkbox"/> 16 Investigations of bread production with postponed staling ap...	2009	19	6	3	3	1		13		32
<input type="checkbox"/> 17 Sensory properties and color measurements of dietary chocola...	2009	24	6	3	4	3	4	20		44
<input type="checkbox"/> 18 Color changes of UHT milk during storage	2008	14	5	3	7	6	1	22		36

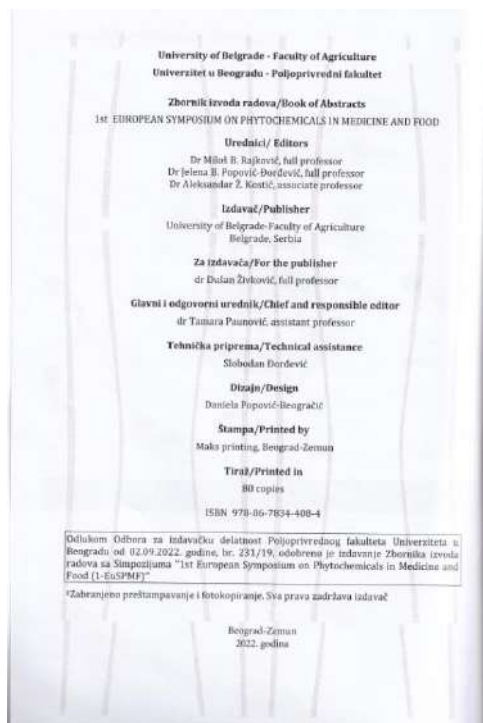
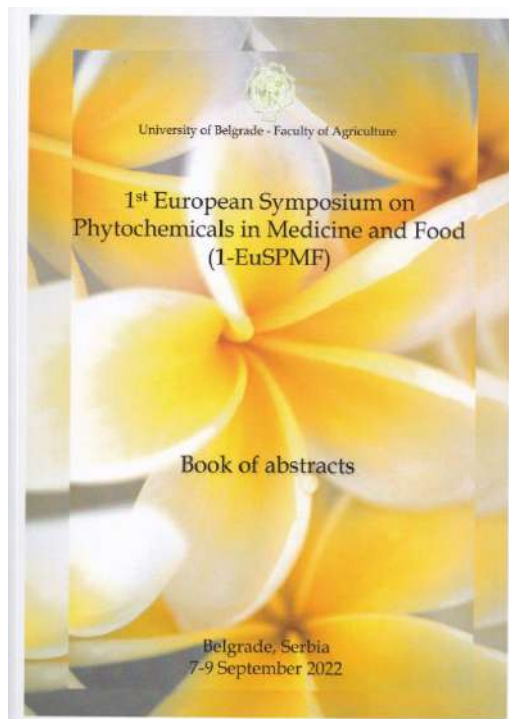
Display:  20 results per page

1

[Top of page](#)



**Прилог 7 Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа**



## Прилог 8 Руководилац или сарадник у реализацији пројеката после избора у звање ванредног професора

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

### ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник Јованка Лалчић-Петровијевић, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; звање истраживача: година - година):

- „Potential of using poppy seeds as the main constituent of spread with reduced energy value and prolonged durability“, пројекат Фонда за иновациону делатност Proof of Concept ID 5294 (2020-2021) – руководилац;
- „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонента хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“, Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања св. бр. 046010 (2011-2019) – истраживач;
- „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања св. бр. 046009 (2011-2019) – истраживач;
- „Остаци житарица из индустрије пива и самоникло јестиво биље као одрживи извори додатака за производњу кекса са функционалним својствима“ Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде – Управа за аграрна плаћања св. бр. 680-00-00102/2022-02 (2022-2023)-истраживач.

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а на основу релевантних уговора Института за општу и физичку хемију у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун  
Датум: 20.2.2023.

Штампано:  Штамповано:   
Милена Досковић

ИНСТИТУТ ЗА ОПШТУ И ФИЗИЧКУ ХЕМИЈУ  
INSTITUTE OF GENERAL AND PHYSICAL CHEMISTRY

Београд, 20.02.2023 г.

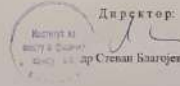
APR 11 2023 14:05:14  
FIZIČKA ХЕМИЈА  
2-04  
20 2 2023  
ИПН БЕОГРАД, Струковна цр. 11, 1

### ПОТВРДУ

Овом потврђујемо да је проф. др Јованка Лалчић-Петровијевић, запослена на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду била учесник на пројектима чији је носилац био Институт за општу и физичку хемију а.д. Београд и то:

- "Low-energy vegan jelly drops enriched with apple and beetroot pomace flour applicable in obesity prevention", пројекат Фонда за иновациону делатност TTF ID 1136- истраживач (2022-2023);
- "Development of low-energy vegan jelly drops enriched with apple and beetroot pomace flour applicable in obesity prevention", пројекат Фонда за иновациону делатност, Proof of Concept, ID 5786 – истраживач (2020-2022);
- "Technological process for industrial production of multipurpose gluten free apple pomace flour with high content of dietary fiber, antioxidant and antidiabetic effects, пројекат Фонда за иновациону делатност TTF ID 1076 – истраживач (2019 - 2020).

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а на основу релевантних уговора Института за општу и физичку хемију а.д.

Директор:  
  
Др Степан Кузгојевић

11158 BELGRADE 118, SERBIA, Studentski trg 12 - 16, P. O. Box 45  
+381 (11) 2-837-560, +381 (11) 2-635-364, +381 (11) 3283 165  
Fax: +381 (11)2-180-329, +381 (11) 2639-624, E-mail: office@iophp.bg.ac.yu

# Прилог 9 Ауторство или коауторство при изради прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката

## Коаутор прихваћеног патента



Гласник интелектуалне својине 2022/3 Intellectual Property Gazette 2022/3		B
(51) <b>A21B 5/02</b> (2006.01)	(11) <b>62888 B1</b>	(57) WO 31.05.2019. WO 2019/101751 (95) 20.11.2018. 18807075 9 (97) 03.11.2021. EP1715424 B 2021/44 FR (54) POSTUPAK TRETIRANJA SEMENA LANA RADI POBOLJŠANJA NEGOVE VREDNOSTI KAO HRANE METHOD FOR TREATING FLAX SEEDS WITH A VIEW TO IMPROVING THE FOOD VALUE OF SAME (7) VALGREN, La Mesayon, 35210 Combeville FR (72) CHESNEAU, Guillaume, 35133 Laiton, FR GUILLET, Mathieu, 35000 Rennes, FR GERMAIN, Antoine, 35510 Cesson Sevigne, FR JUN, Hervé, 17700 Pars, FR LESSIRE, Michel, 37780 Nouilly, FR ENALBERT, Francis, 31170 Tournafeuille, FR BUREL, Christine, 64210 Akerse, FR PERLAY, Anne, 61400 Chamalière, FR (74) PAVLOVIC, Gordana, Matije Gupca 53, 11000 Beograd
(51) <b>A21B 33/00</b> (2016.01)	(11) <b>63010 B1</b>	(1) P-2018/0918 (2) 03.08.2018. (43) 28.02.2020.
(51) <b>A21D 15/00</b> (2017.01)	(11) <b>62956 B1</b>	(54) POSTUPAK ZA DOBIJANJE BEZGLUTENSKOG BRANJA OD TROPA JABUKE I BRANNO DOBIJENO NAVEDENIM POSTUPKOM PROCESS FOR PRODUCTION OF GLUTEN FREE FLOUR FROM APPLE POMACE AND THE FLOUR OBTAINED BY SAID PROCESS (7) INSTITUT ZA OPSTU I FIZICKU HIGIJU A.D., Srpski put 13-16, 11000 Beograd, RS (72) ZLATANOVIC, Sasa, Bulevar Maršala Tita 22, 11070 Beograd, RS GORJANOVIC, Stanislava, dr. Branka Radicevica 96, 22300 Stara Pazova, RS OSTOJIC, Sasa, dr. Matije Gupca 11, 11000 Beograd, RS MILIC, Ranko, dr. Pijunika 9, 17500 Vrnjačka, RS PASTOR, Ferenc, dr. Bolezina Arsenka Čukarićeva 119, 11070 Novi Beograd, RS (74) HRŠKAVIĆ, Ana, dr. Duvarnika 35, 11400 Metković, RS LALICKI, PETROKREVIĆ, Jovanica, dr. Karla Sopčevića 24, 11000 Zemun, RS
(51) <b>A44B 11/00</b> (2006.01)	(11) <b>63009 B1</b>	(1) A44C 17/26 (2006.01) (1) P-2018/0580 (2) 17.05.2018. (43) 29.11.2019.
(51) <b>A21K 10/04</b> (2016.01)	(11) <b>62922 B1</b>	(54) ČETKICA ZA ZUBE SA IZMENLJIVIM ULOSKOM ZA ZUBNU PASTU TOOTHBRUSH WITH REMOVABLE TOOTHPASTE HOLDER CIPRIATO D.O.O., Zelenogradska 1g, 11070 Beograd, RS (72) IVANOVIC, Ivo, Mirzina colata 4, 11000 Beograd, RS IVANKOVIC, Marko, Kopača Matije Gupca 24, 83210 Dubča, HR (74) PAVLAVA & PAVLAVA D.O.O., Srpski put 51, 11050 Beograd



## Захтев за признање патента и потврда о пријему пријаве патента

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
Завод за интелектуалну својину

Потврда о пријему пријаве патента  
П-2023/0176

Ваша пријава патента заснована је у информатичком систему Завода за интелектуалну својину дана 7.3.2023 и дато је број П-2023/0176.

Основни подаци о пријави:

1. Назив оснивца: Завод за српску Патењу Јенија д.д., Studentski trg 12-16, 11000, Beograd, RS
2. Назив проналазак: ZELJIBANI PROIZVODI SA SNIZENOM ENERGETSKOM VREDNOSCU I VISOKIM SADRZAJEM DIJETNIH VLAKNA I POLIFENOLNIH JEDINjenja
3. П. број проналазак: A00 MSA IP – MILOVIC SEKULIC ADVOKATI, Karadziceva 65, 11000, Beograd, RS

Пријава је заснована ова привремена бројна снп-2023/0176.

ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ  
Београд, Београд 3, 11000 Београд, Телефон 3025486, Факс: 301 209, www.zsvo.gov.rs

РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ  
Кнез Михаилова бр.5  
11000 Београд

Служба П-1

Привремен број пријаве: снп-2023/0176  
Датум електронског подношења: 7.3.2023, године  
Корисник електронског подношења: MSA IP

**ЗАХТЕВ ЗА ПРИЗНАЊЕ ПАТЕНТА**

1. Назив оснивца пријаве: Завод за српску Патењу Јенија д.д., Studentski trg 12-16, 11000, Beograd, RS	
2. П. број проналазак: A00 MSA IP – MILOVIC SEKULIC ADVOKATI, Karadziceva 65, 11000, Beograd, RS	
3. Назив проналазак: ZELJIBANI PROIZVODI SA SNIZENOM ENERGETSKOM VREDNOSCU I VISOKIM SADRZAJEM DIJETNIH VLAKNA I POLIFENOLNIH JEDINjenja Назив проналазак на енглеском језику: GELLED PRODUCTS WITH REDUCED ENERGY VALUE AND HIGH CONTENT OF DIETARY FIBER AND POLYPHENOL COMPOUNDS	
4. Препорука: Štambolna Ograničena Društvo Radićević 98, 22509, Stara Pazova, RS, Štambolna Zlatnović, Bulevar Matije Gupca 22, 11000, Beograd, RS, Jovanča Ljubis-Petrovićević, Karla Srpca 24, 11000, Beograd, RS, Marija Jovanović, Bulevar despota Strojca 22, 11000, Beograd, RS, Milica Kosturica, Bulevar Mladja Ruzica 1967, 11000, Beograd, RS	
5. Задржано право првенства:	
6. Број основне пријаве:	
7. Број приложне пријаве:	
8. Прилагање: Опис проналазак, Патентни захтеви, Опис проналазак, Патентне захтеви, Пречки, Препорука, Напомена проналазак, Изајма о основу ствари права на патентношће, Позивање	9. Назив о пријави: Број патентног захтева: 10
Датумски потписан: Вић Суб Датум и време потписивања: 07.03.2023. 10:16:47	
Број пријаве: П-2023/0176	Печат Завода и потпис:

Датум пријаве: 3.3.2023.	Прихвати датум потписивања:	
-----------------------------	-----------------------------	--

## Рецензије научних радова у часописима са импакт фактором



## Recenzije projekata

lj@privatni.ba/box https://mail.agri.bg.ac.rs/webmail/src/read\_body.php?mailbox=INB...

Current Folder: INBOX [Sign Out](#)  
Compose Addresses Folders Options Search Help [www.agri.bg.ac.rs](#)

Message List: Unread | Delete Previous | Next Forward | Forward as Attachment Reply | Reply All

Subject: RE: bilateralna saradnja  
From: Zeljka Dukic <[zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs)>  
Date: Thu, January 31, 2019 9:48 am  
To: [jovanka@agri.bg.ac.rs](mailto:jovanka@agri.bg.ac.rs)  
Priority: Normal  
Options: [View Full Header](#) [View Printable Version](#) | [Download this as a file](#) | [Add to Address Book](#)  
[Block Sender](#)  
[Block Sender's Domain](#)

Poštovana profesorka Ljiljica-Petronijević,

Najbolje hvala na pomoći.

Iskladan poravov,  
Zeljka Dukic

-----Original Message-----  
From: [jovanka@agri.bg.ac.rs](mailto:jovanka@agri.bg.ac.rs) [mailto:[jovanka@agri.bg.ac.rs](mailto:jovanka@agri.bg.ac.rs)]  
Sent: Thursday, January 31, 2019 02:16  
To: "Zeljka Dukic" <[zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs)>  
Subject: Re: bilateralna saradnja  
Importance: High

Poštovana kolegice,  
U prilogu vam dostavljam recenziju projekta po dogovoru.  
Srećno,  
Dr. sc. Jovanka Ljiljica-Petronijević, vanredni profesor Univerzitet u Beogradu  
Poljoprivredni fakultet Semanijina 6, 11086 Beograd-Zemun Istitut za prehransku  
tehnologiju i prehrambnu higijenu sa tehnologije rastavskih proizvoda  
E-mail: [jovanka@agri.bg.ac.rs](mailto:jovanka@agri.bg.ac.rs)  
Mob: 0671992115

Poštovana profesorka Ljiljica-Petronijević,

>  
>  
> Urađao Vas se ispod Sektora za međunarodnu saradnju Ministarstva  
> prometa, nauke i tehnološkog razvoja, sa molbom da recenzirate jedan  
> radnjeg projekta.  
>  
>  
> Radno, reč je o radnjem projektu koji je dostavljen u okviru programa  
> bilateralne saradnje između Republike Srbije i Republike Hrvatske za  
> period  
> 2019 - 2020 godina. Cilj navedenog programa je razmjerni razvoj  
> srednjoročnog razvoja kroz razmjenu naučnih podataka, izvođenje mladih naučnika,  
> koji se nastavljaju kroz rad na zajedničkim istraživačkim projektima. Na  
> ovom linku je link Ministarstva podjave koji je bio objavljen u  
> periodu od aprila do juna

1/31/2019 10:20 AM

lj@privatni.ba/box https://mail.agri.bg.ac.rs/webmail/src/read\_body.php?mailbox=INB...

> 2018;  
>  
> <http://www.mpg.gov.rs/dokumenti/2018-finansiranje-nauke-tehnoloske>  
> saopstenje  
> u vezi saradnje između Republike Srbije i Republike Hrvatske za period 2019-2020  
> g  
>  
>  
> U skladu sa procedurama, posebice se uzeti recenziju zajedničkog  
> projekta  
> projekat: ["Istraživanje mogućnosti razvoja zajedničkih proizvoda"](#)  
> ["Istraživanje mogućnosti razvoja zajedničkih proizvoda"](#) koja dostavljamo u prilogu poruke.  
>  
>  
> Takođe dostavljam formular za recenziju projekta, koji je potrebno  
> popuniti i vratiti meni na mail adresu: [zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs)  
> <mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs> do 30. januara 2019. god.  
>  
>  
> Sadržaj mi je čas što Vas pozivam, ali ima i nekih problema koji  
> su reči u ocenjivanju bilateralnih projekata i bila bih Vas jako  
> zahvalna ukoliko bih se privetili ovim, vladarimajući se. Ako  
> niste u mogućnosti da uradite recenziju, molim da predložite  
> kolegicama/kolegama koji bi mogli biti do ovih projekata?  
>  
>  
> Hvalom na Vaš potrebni dodatne informacije, izobila na [jovanka@agri.bg.ac.rs](mailto:jovanka@agri.bg.ac.rs).  
>  
> E potvorenjem,  
>  
> Zeljka Dukic  
> Stacionarni savetnik  
>  
> Ministarstvo prometa, nauke i tehnološkog razvoja  
> Sektor za međunarodnu saradnju i evropske integracije  
> Nemanjina 22-06, Beograd  
> Republika Srbija  
> (t: +381 11 2416 322, 331 64 8166 005  
> f: [zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs) [zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs)  
> W: <http://www.mpg.gov.rs> [www.mpg.gov.rs](http://www.mpg.gov.rs)  
>  
> Zeljka Dukic

1/31/2019 10:20 AM

lj@privatni.ba/box https://mail.agri.bg.ac.rs/webmail/src/read\_body.php?mailbox=INB...

>  
> Senior Adviser  
>  
> Ministry of Education, Science and Technological Development  
> Department For International cooperation and EU integration  
>  
> ZD-18 Nemanjina Str., Beograd  
> Republic of Serbia  
> (t: +381 11 2416 322  
> f: [zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs) [zeljka.dukic@mpg.gov.rs](mailto:zeljka.dukic@mpg.gov.rs)  
> W: <http://www.mpg.gov.rs> [www.mpg.gov.rs](http://www.mpg.gov.rs)  
>  
>  
>  
>  
> Delete & Prev | Index & Next  
> Move to: INBOX | Move

1/31/2019 10:20 AM



## Прилог 10 Допринос академској и широј заједници

### Председавајући комисије за избор асистента на Пољопривредном факултету

Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 300/3– 3/3  
Датум: 07.02.2022. године  
Београд-Земун  
ММ

На основу чл. 8. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду Изборно веће је донело 30.12.2021. године

#### ОДЛУКУ

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

#### НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА

у саставу:

1. др Јованка Лаличић-Петронијевић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета - председавајући комисије,
2. др Биљана Рабеновић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета,
3. др Снежана Златановић, научни сарадник Института за општу и физичку хемију у Београду

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

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

1x Комисији  
1x Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА  
Проф. др Душан Живковић




Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената



Обука за рад на гасном хроматографу



## Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове



Swisslion d.o.o.  
Bеоград, ul. Vasko Popa br.4,  
tel: +381 11 2069 300; fax: +381 11 2069 333;  
PIB: 105111020; MB: 20404302; Banke Inesa: 140-302922-06  
Ogranak Višac, ul. Stepe Stepanovića br.6,  
tel: +381 13 800 700; fax: +381 13 813 453

**Zahtev za ispitivanje**


Poštovani,  
molim vas da nam pošaljete ponudu za ispitivanje pet uzoraka našeg gotovog proizvoda  
[redacted] [redacted] na sadržaj peroksida- metodom ubrzanog starenja i senzorska ispitivanja.  
Navedeni proizvod ima rok upotrebe 12 meseci.

Nakon odobrenja od strane direktora Swisslion-a prosledit ćemo vam uzorke:

1.	[redacted] Proizvod sa palmimom masću, datum proizvodnje 19.04.2019. / rok upotrebe 19.04.2020.
2.	[redacted] Proizvod sa suncokretovim uljem sa dodatim antioksidansom TBHQ (E319) datum proizvodnje 08.05.2019.
3.	[redacted] Proizvod sa suncokretovim uljem sa dodatim antioksidansom TBHQ + Vit C 300g po zamesu / datum proiz. 08.05.2019.
4.	[redacted] Proizvod sa suncokretovim uljem sa dodatim ekstraktom ružmarina (E392) datum proizvodnje 08.05.2019.
5.	[redacted] Proizvod sa suncok. uljem sa dodatim ekstraktom ružmarina (E392)+Vit C 300g/ po zamesu / datum proiz. 08.05.2019.

Služba kontrole  
Dipl.ing. Anikica Culibrk

Višac, 05.08.2019.





Swisslion d.o.o.  
Bеоград, ul. Vasko Popa br.4,  
tel: +381 11 2069 300; fax: +381 11 2069 333;  
PIB: 105111020; MB: 20404302; Banke Inesa: 140-302922-06  
Ogranak Višac, ul. Stepe Stepanovića br.6,  
tel: +381 13 800 700; fax: +381 13 813 453

**Zahtev za ispitivanje**

Poštovani,  
molim vas da nam pošaljete ponudu za ispitivanje pet uzoraka ( tri vrste ulja i dve vrste  
gotovog proizvoda ( ) )  
- proveru na sadržaj peroksida- metodom ubrzanog starenja i senzorska ispitivanja.  
Navedeni proizvod ima rok upotrebe 12 meseci.

Nakon odobrenja od strane direktora Swisslion-a prosledit ćemo vam uzorke:

tri vrste ulja  
- Ulje [redacted] bez dodatog antioksidansa  
- Ulje [redacted] sa dodatim TBHQ  
- VISKOOLEINSKO ULJE [redacted]

i dve vrste proizvoda  
- [redacted] sa palmimom masi + ulje suncokrata + TBHQ + tokiferol )  
- [redacted] SA VISKOOLEINSKIM ULJEM

Služba kontrole  
Dipl.ing. Anikica Culibrk

Višac, 25.02.2020.

UNIVERZITET U BEOGRADU - POLJOPRIVREDNI FAKULTET  
 INSTITUT ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU I BIOHEMIJU  
 Katedra za tehnologiju ratarskih proizvoda  
 i  
 Katedra za upravljanje bezbednošću i kvalitetom hrane

Универзитет у Београду  
 ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
 Бр. 22/539  
 08 SEP 2022  
 11080 БЕОГРАД - ЗЕМЉИ  
 КАНЦЕЛАРИЈА 10

**PONUĐA ZA IZVOĐENJE OBUKE I PRUŽANJE SAVETODAVNIH  
 USLUGA IZ OBLASTI SENZORNE KONTROLE KVALITETA  
 SIROVE KAFE NA PRIJEMU ROBE**

Beograd, septembar 2022.

Ponuda za izvođenje obuke 07.09.2022.

Kontakt osoba: Maja Prodanović  
 Predrag Bogojević  
 ATLANTIC GRAND D.O.O., Beograd  
 Datum: 07.09.2022.

Poštovani,

U skladu sa našim dogovorom dostavljamo vam ponudu za izvođenje obuke i pružanje savetodavnih usluga iz oblasti senzorne kontrole kvaliteta sirove kafe na prijemu robe.

Zahvaljujemo se na iskazanom poverenju i mogućnosti koju ste nam pružili vašim zahtevom.

Srdačan pozdrav,

*J. Lalić-Petronijević*  
 Dr Jovanka Lalić-Petronijević, vanredni profesor  
 Katedra za tehnologiju ratarskih proizvoda  
 Mobilni: + 381 64 1659115  
 e-mail: [jovanka@agrif.bg.ac.rs](mailto:jovanka@agrif.bg.ac.rs)

*N. Tomić*  
 Dr Nikola Tomić, vanredni profesor  
 Katedra za upravljanje bezbednošću i kvalitetom hrane  
 Mobilni: + 381 64 1298623  
 e-mail: [ntomikola@agrif.bg.ac.rs](mailto:ntomikola@agrif.bg.ac.rs)

Institut za prehrambenu tehnologiju i biohemiju  
 Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet  
 Nemanjina 6, 11080 Beograd  
 ☎ <http://www.agrif.bg.ac.rs/>

Sa Ponudom saglasan  
 Dekan Poljoprivrednog fakulteta  
  
 Prof. dr Dušan Živković

Strana 2 od 4

**ATLANTIC**  
 GRUPA

UNIVERZITET U BEOGRADU – POLJOPRIVREDNI FAKULTET  
 INSTITUT ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU I BIOHEMIJU  
 Katedra za tehnologiju ratarskih proizvoda i  
 Katedra za upravljanje bezbednošću i kvalitetom hrane

UNIVERZITET U BEOGRADU  
 POLJOPRIVREDNI FAKULTET  
 Београд  
 13 DEC 2022  
 14 22/539-1

Poštovani,

Ovim putem potvrđujemo da smo saglasni sa ponudom od 08.09.2022. br. 22/539, za izvođenje obuka i pružanje savetodavnih usluga iz oblasti senzorne kontrole kvaliteta sirove kafe na prijemu robe.

U Beogradu,  
 08.12.2022.



ATLANTIC GRUPA D.O.O. BEOGRAD, Ulica Nemanjina 6, 11080 Beograd, Srbija. Kontakt: +381 64 1298623. E-mail: [atlantic@atlantic-grupa.rs](mailto:atlantic@atlantic-grupa.rs). Ova ponuda važi od 07.09.2022. do 07.10.2022. godine. Sve informacije o našim uslugama možete dobiti na [www.atlantic-grupa.rs](http://www.atlantic-grupa.rs). Ova ponuda ne predstavlja garanciju ili jamstvo. Sve informacije o našim uslugama možete dobiti na [www.atlantic-grupa.rs](http://www.atlantic-grupa.rs). Ova ponuda ne predstavlja garanciju ili jamstvo. Sve informacije o našim uslugama možete dobiti na [www.atlantic-grupa.rs](http://www.atlantic-grupa.rs).