

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ
ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

На основу члана 59. Закона о научноистраживачкој делатности Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017, 38/2017 и 159/2020), и одлуке Изборног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду (број 300/10-6 од 28.09.2023. године) именовани смо за Комисију за спровођење поступка стицања звања, подношење извештаја и оцене научног рада кандидата др Марије Петровић, научног сарадника Института за општу и физичку хемију у Београду, за избор у звање виши научни сарадник, за област *Биотехничке науке*, грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Хемија производа биљног порекла*.

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

ИЗВЕШТАЈ

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Марија Петровић рођена је 25. 07. 1983. године у Београду, где је завршила основну и средњу школу (Гимназија-општи смер). Године 2002. уписала је Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, а дипломирала 2009. године на смеру Прехрамбена технологија биљних производа на катедри за Технолошку микробиологију са просечном оценом 8.33. Докторске студије на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду, смер Прехрамбена технологија, ужа научна област, уписала је школске 2010/2011. године. У оквиру докторских студија положила је све испите предвиђене студијским програмом, са просечном оценом 9.33. Докторску дисертацију под називом „Добијање нових ликера са функционалним својствима од одабраног лековитог, ароматичног и зачинског биља“, одбранила је 6.3.2017. године пред комисијом у саставу: др Малиша Антић, редовни

професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Мирјана Миловановић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Бранислав Златковић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Предраг Вукосављевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Станислава Горјановић, виши научни сарадник Института за општу и физичку хемију и др Татјана Шолевић Кнудсен, научни сарадник Института за хемију, технологију и металургију, Универзитета у Београду, чиме је стекла звање доктор биотехничких наука, за грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Хемија производа биљног порекла*.

У периоду од 2010. до 2016. године била је у радном односу у Институту „Кирило Савић” у Београду, у Истраживачко-развојном центру за примењену хемију. Одлуком Научног већа Института „Кирило Савић”, 28. 12. 2010. изабрана је у истраживачко звање истраживач сарадник, а 28.01.2014. године је реизабрана у исто истраживачко звање. Од фебруара 2018. запослена је на Институту за општу и физичку хемију у Београду. Звање научни сарадник у области биотехничких наука - прехрамбено инжењерство стиче 04.06.2018. године одлуком Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду.

Од 2011. ангажована је као учесник два пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја (“Осмотска дехидратација хране – са енергетског и еколошког аспекта одржива производња”, носилац Технолошки факултет Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, ТР 31055 и “Развој и примена метода и лабораторјиске опреме за оцењивање усаглашености техничких производа“, носилац Институт за нуклеарне науке "Винча", ТР 35031). У оквиру првонаведеног пројекта водила је пројектни задатак под називом „Карактеризација нових осмотски дехидрираних производа од биљних сировина“.

Током докторских студија била је ангажована у извођењу вежби из предмета Технологија конзервисања и прераде воћа и поврћа и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, на одсеку за Прехрамбену технологију. Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

Од избора у звање научни сарадник објавила је једно поглавље у књизи међународног значаја (М14), 2 рада у врхунским међународним часописима М21, 5 радова

у истакнутим међународним часописима M22, 1 рад у међународном часопису M23, 3 саопштења са међународног скупа штампана у целини (M33), 7 саопштења са међународног скупа штампана у изводу у (M34). Аутор је једног техничког решења примењеног на међународном нивоу (M81).

Ради стицања нових сазнања из области технологије, управљања, квалитета и безбедности прехранбених производа и система менаџмента квалитета, кандидат је похађао следеће обуке, тренинге и обуке:

- 12.-13. и 19.-20.4. 2019. Trening za pripremu i pisanje “Horizont 2020” пројеката са фокусом на Циркуларну економију., одражан у Београду.
- 16.5.2019. Agilent-ов семинар „Интелигентни GC – Иновације за Вашу лабораторију“, одржан у Београду.
- 1.-2.06.2020. obuka Zahtevi standarda SRPS ISO/IEC 17025:2017 за компетентност лабораторије за испитивање и узорковање, Институт за општу и физичку хемију, Београд.

2. НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

2.1. Списак радова др Марије Петровић пре избора у звање научни сарадник

Класификација научноистраживачких резултата према категоријама научноистраживачких резултата до подношења молбе за избор у звање научни сарадник извршена је према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања (Сл. гласник Р. Србије бр. 159/2020 и 14/2023).

Радови у врхунским међународним часописима (M21)

M21.1. Sužnjević, D., Petrović, M., Pastor, F. T., Veljović, M., Zlatanović, S., Antić, M., & Gorjanović, S. (2015). Reduction of Hg²⁺ by individual phenolics and complex samples and its application in polarographic antioxidant assay. *Journal of The Electrochemical Society*, 162(7), H428-H433. DOI 10.1149/2.0141507jes (ISSN: 0013-4651, IF(2016)=3.014, IF(2016, petogodišnji)=3.057, Materials Science, Coatings & Films, 6/20).

Радови у водећим међународним часописима (M22)

M22.1. Petrovic, M., Suznjevic, D., Pastor, F., Veljovic, M., Pezo, L., Antic, M., & Gorjanovic, S. (2016). Antioxidant capacity determination of complex samples and individual phenolics-Multilateral approach. *Combinatorial Chemistry & High Throughput Screening*, 19(1), 58-65. DOI: 10.2174/1386207318666151102094227 (ISSN: 1386-2073, *IF(2015)=1.014, IF(2015, petogodišnji)= 1.304*, Chemistry, Applied, 50/73).

Радови у часописима међународног значаја (M23)

M23.1. Pavelkić, V. M., Brdarić, T., **Petrović, M. P.,** Šekularac, G. M., Kosević, M. G., Pezo, L., & Ilić, M. A. (2015). Application of Peleg model on mass transfer kinetics during osmotic dehydration of pear cubes in sucrose solution. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly/CICEQ*, 21(4), 485-492. DOI: 10.2298/CICEQ141014004P (ISSN: 1451-9372, *IF(2015)=0.617, IF(2015, petogodišnji)=0.867*, Chemistry, Applied, 60/73).

Саопштења са међународног скупа штампано у целини (M33)

M33.1. Petrović, T., Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., & Nedović, V. (2012). Microencapsulation of potential probiotic strain *Lactobacillus plantarum* JS7A by spray drying. In 6th Central European Congress on Food-CEFood Congress. Institute of Food Technology, ISBN: 978- 86-7994-027-8, 23-26th May 2012, Novi Sad (Serbia), 1070-1074.

M33.2. Petrović, P. M., Brdarić, P. T., Antić, P. M., & Pavelkić, M. V. (2013). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of sour cherry and sweet cherry after freezing in saccharose solution. In First International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2013, ISBN: 978-86-7834-186-1, 4th-6th October 2013, Belgrade-Zemun, Serbia. Faculty of Agriculture, University of Belgrade, 748-750.

M33.3. Petrović M. P., Brdarić T. P., Pavelkić V. M. (2014) Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of Abate fetel pear in sucrose solution. In 12th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, 22nd-26th September 2014, ISBN 978-86-82475-30-9, Belgrade, Serbia, 969-972.

M33.4. Petrović, M., Matijašević, D., Pantić, M., Antić, M., & Pavelkić, V. (2015). Antimicrobial properties of Marrubium vulgare essential oil and ethanolic extract. In Second International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2015, 9th-10th October 2015, ISBN: 9788678342325, Belgrade-Zemun, Serbia. Faculty of Agriculture, Department for Agricultural Engineering, IV 21- IV 31.

Саопштења са међународног скупа штампана у изводу (M34)

M34.1. Petrović M., Brdarić T., Antić K., Babić M., Pavelkić V. (2011). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of apricot in sugar beet molasses. 2nd FCUB-ERA Workshop "Food chemistry and biotechnology", 18th-19th October 2011, Belgrade, Serbia, Book of abstracts.

M34.2. Petrović M., Antić M. (2015). Uticaj klimatskih promena na sekundarne metabolite lekovitih i aromatičnih biljaka. Međunarodna naučna konferencije „Životna sredina i adaptacija privrede na klimatske promene“, 22-24 april 2015., Beograd, Srbija, Zbornik rezimea, 90-91.

M34.3. Šolević Knudsen T., Petrović M., Antić M., Beatović D. (2016). Chemical composition and antimicrobial properties of *Salvia officinalis* L. essential oil. International Conference "State-of-the-Art Technologies: Challenge for the Research in Agricultural and Food Sciences", 18th-20th April 2016, Belgrade, Serbia, Book of abstracts, 118-119.

M34.4. Šolević Knudsen T., Petrović M., Antić M., Beatović D. (2016). Chemical composition and antimicrobial properties of *Mentha piperita* L. essential oil. International Conference "State-of-the-Art Technologies: Challenge for the Research in Agricultural and Food Sciences", 18th-20th April 2016, Belgrade, Serbia, Book of abstracts, 103-104.

Радови у часописима националног значаја (M51)

M51.1. Петровић М., Бабић М., Антић К. (2011). Значај имплементације HACCP система у одрживој прехранбеној производњи. Ecologica, 8(64), 647-652, УДЦ: 502, ISSN 0354-3285.

Саопштења са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

M63.1. Петровић Т., **Петровић М.**, Димитријевић С., Радуловић З., Павелкић В., Недовић В. (2010). Микроинкапсулација *Лацтобациллус парацасеи* ББА техником спреј сушења. Књига целих радова - ЦД издање са Националне конференције са међународним учешћем „Биотехнологија за одрживи развој“, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, 24-26. новембар 2010., 69-72. ИСБН: 978-86-7401-269-7

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64)

M64.1. Бабић М. Б., Антић К. М., **Петровић М. П.**, Павелкић В. М., Томић С. ЈЈ. (2010). Студије дифузије лека и контролисаног отпуштања из хидрогелова на бази (мет)акрилата и итаконске киселине. Књига резимеа са Националне конференције са међународним учешћем „Биотехнологија за одрживи развој“, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, 24-26. новембар 2010., 86-87.

Одбрањена докторска дисертација (M71)

M71. **Петровић М.** (2017). Добијање нових ликера са функционалним својствима од одабраног лековитог, ароматичног и зачинског биља. Докторска дисертација, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд, 1-148.

2.2. Списак радова др Марије Петровић после избора у звање научни сарадник

Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја (M14)

M14.1. Krstić, J. Veljović, S., **Petrović, M.** (2021). Contemporary wine consumption: Role of intrinsic and extrinsic attributes in shaping consumers' preferences and behavior. *In: R. V. Botelho, A.M. Jordão (Eds.). Vitis Products: Composition, Health Benefits and Economic Valorization* (pp. 363-407). United States: Nova Science Publishing. ISBN: 978-1-53619-982-6

Радови у врхунским међународним часописима (M21)

M21.2. 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> (ISSN: 2304-8158, IF(2020)=4.350, IF(2020, petogodišnji)=4.957, Food Science & Technology, 35/144).

M21.3. Kramar, A., **Petrović, M.**, Mihajlovski, K., Mandić, B., Vuković, G., Blagojević, S., & Kostić, M. (2021). Selected Aromatic Plants Extracts as an Antimicrobial and Antioxidant Finish for Cellulose Fabric-Direct Impregnation Method. *Fibers and Polymers*, 22, 3317-3325. <https://doi.org/10.1007/s12221-021-3007-1> (ISSN:1229-9197,IF(2021)=2.347,IF(2021,petogodišnji)=2.428, Materials Science, Textiles, 8/26).

Радови у водећим међународним часописима (M22)

M22.2. **Petrović, M.**, Vukosavljević, P., Đurović, S., Antić, M., & Gorjanović, S. (2019). New herbal bitter liqueur with high antioxidant activity and lower sugar content: innovative approach to liqueurs formulations. *Journal of Food Science and Technology*, 56(10), 4465-4473. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03949-6> (ISSN: 0022-1155, IF(2019)= 1.946, IF(2019, petogodišnji)=2.705, Food Science & Technology, 79/144)

M22.3. **Petrović, M.**, Pastor, F., Đurović, S., Veljović, S., Gorjanović, S., Sredojević, M., & Vukosavljević, P. (2021). Evaluation of novel green walnut liqueur as a source of antioxidants: Multi-method approach. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 2160–2169. (ISSN: 0022-1155, IF(2021)= 3.117, IF(2021, petogodišnji)=3.756, Food Science & Technology, 79/144)

M22.4. **Petrović, M.**, Veljović, S., Tomić, N., Zlatanović, S., Tosti, T., Vukosavljević, P., & Gorjanović, S. (2021). Formulation of novel liqueurs from juice industry waste: Consumer acceptance, phenolic profile and preliminary monitoring of antioxidant activity and colour changes during storage. *Food Technology and Biotechnology*, 59(3), 282-294. <https://doi.org/10.17113/ftb.59.03.21.6759> (ISSN: 1330-9862, IF(2020)= 3.918, IF(2020, petogodišnji)=3.710, Food Science & Technology, 104/144)

M22.5. Petrović, M., Jovanović, M., Lević, S., Nedović, V., Mitić-Ćulafić, D., Semren, T. Ž., & Veljović, S. (2022). Valorization potential of *Plantago major* L. solid waste remaining after industrial tincture production: Insight into the chemical composition and bioactive properties. <https://doi.org/10.1007/s12649-021-01608-6> *Waste and Biomass Valorization*, 13, 1639–1651. <https://doi.org/10.1007/s12649-021-01608-6> (ISSN:1877-2641, IF(2021)= 3.449, IF(2021, petogodišnji)=3.575, Environmental Sciences, 153/279)

M22.6. Veljović, S., Petrović, M., Jovanović, M., Mitić-Ćulafić, D., Semren, T. Ž., Kostić, M., & Natić, M. (2023). Industrial solid wastes from *Ganoderma lucidum* extract production: Chemical characterization and investigation of antioxidant, photoprotective and cytotoxic activities. *Journal of Food Measurement and Characterization*, doi:10.1007/s11694-023-01897-6 (ISSN: 2193-4126, IF(2021)= 3.006, IF(2021, petogodišnji)=2.849, Food Science & Technology, 80/144)

Радови у часописима међународног значаја (M23)

M23.2. Jovanović, M., Vojvodić, P., **Petrović, M.,** Radić, D., Mitić-Ćulafić, D., Kostić, M., & Veljović, S. (2022). Yogurt fortified with GABA-producing strain and *Ganoderma lucidum* industrial waste. *Czech Journal of Food Science*, 40(6), 456-464. <https://doi.org/10.17221/164/2022-CJFS> (ISSN:1212-1800, IF(2021)= 1.300, IF(2021, petogodišnji)=1.774, Food Science & Technology, 123/144)

Саопштења са међународног скупа штампано у целини (M33)

M33.5. Petrović M.P., Šolević-Knudsen T., Pantić M., Nikšić M. and Pecić S. (2018). Chemical composition and antimicrobial activity of fennel seeds essential oil. In 14th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, ISBN 978-86-82475-37-8, 24th -28th September 2018, Belgrade, Serbia, 955–958.

M33.6. Petrović M.P., Pantić M., Nikšić M., Šolević-Knudsen T., Pecić S., Antić M. (2018). Chemical composition and antimicrobial properties of *Lavandula officinalis* essential oil, In 14th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, ISBN 978-86-82475-37-8, 24th -28th September 2018, Belgrade, Serbia, 959–962.

M33.7. Veljović S., Despotović S., Veljović M., **Petrović M.**, Vukosavljević P., Nikićević N., Nikšić M. (2018). Influence of different distillates and extraction times of fungus *Ganoderma lucidum* on the antioxidant potential and sensory characteristics of special herb brandies. In 4th International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, ISBN 978-86-7994-056-8, 23rd-25th October 2018, Novi Sad, Serbia. University of Novi Sad Institute of Food Technology, 259-264.

Саопштења са међународног скупа штампана у изводу (M34)

M34.5. Veljović S., Veljović M., **Petrović M.**, Despotović S., Vukosavljević P., Tešević V., Nikićević N. (2018). Aromatic profile and sensory characteristics of honey liqueur. UNIFOOD Conference, University of Belgrade, 5th-6th October 2018, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, OHP47 / FCHP47. ISBN 978-86-7522-060-2

M34.6. Petrović M., Vukosavljević P., Zlatanović S., Veljović S., Gorjanović S. (2019). Utilization of the chokeberry pomace for production of liqueur with high content of phenolic compounds and antioxidant activity. 13th Symposium “Novel Technologies and Economic Development”, 18th-19th October 2019, Leskovac, Serbia, Book of abstracts, 38–39. ISBN 978-86-89429-35-0

M34.7. Veljović S., **Petrović M.**, Gorjanović S., Natić M., Vukosavljević P. (2019). Antioxidant potential and sensory quality of new green walnut liqueur. 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, Book of abstracts, 16-17. ISBN 978-86-6253-102-5

M34.8. Petrović M., Radić D., Veljović S., Antić M., Šolević Knudsen T. Comparison of chemical composition and antimicrobial properties of *Salvia officinalis* L. and *Mentha piperita* L. essential oil. UNIFOOD Conference, University of Belgrade, 24th-25th September 2021, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 137-138. ISBN 978-86-7522-066-4

M34.9. Ganić T., **Petrović M.**, Jovanović M., Mitić-Ćulafić D., Đukanović S., Natić M., Radić D., Veljović S. Solid waste obtained from industrial tincture production from *Plantago major* L. leaves: insight into chemical composition and bioactivity. UNIFOOD Conference, University of Belgrade, 24th-25th September 2021, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 188-189. ISBN 978-86-7522-066-4

M34.10. Veljović S., **Petrović M.**, Gašić U., Radić D., Natić M. (2021) Phenolic profile and antioxidant activity of peppermint (*Mentha piperita* L.) agro-industrial waste. UNIFOOD Conference, University of Belgrade, 24th-25th September 2021, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 189-190. ISBN 978-86-7522-066-4

M34.11. Jovanović, M., **Petrović, M.**, Radić, D., Mitić-Ćulafić, D., Vojvodić, P., Natić, M., Veljović S. (2022): Industrial waste from *Ganoderma lucidum* extracts production: Chemical composition, bioactivity and potential application. FEMS Conference on Microbiology, Serbia, Belgrade, Electronic abstract book, pp 760

Ново техничко решење (метода) примењено на међународном нивоу (M81)

M81.1.P. Вукосављевић, З. Дајић-Стевановић, И. Карабеговић, Д. Пауновић, **М. Петровић**, С. Вељовић, М. Вељовић. (2019) Ликер - зелени орах. Пројекат 46001 Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (МПНТР РС), категоризација у складу са мишљењем научног одбора за биотехнологију и пољопривреду МПНТР РС, донешеним на 8. редовној седници одржаној 30.7.2020..

3. АНАЛИЗА ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

Област истраживања др Марије Петровић је усмерена на испитивање хемијског састава и биолошке активности лековитих и других биљака, као потенцијалних састојака хране. Кандидат истражује могућност побољшања функционалних карактеристика прехранбених производа, са нагласком на антиоксидативна и антимикробна својства. У оквиру креирања нових прехранбених производа укључени су и различити видови сензорне анализе.

Највећи део радова категорије M20 фокусиран је на карактеризацију и примену остатака из прехранбене индустрије и индустријске производње и прераде лековитог биља и медицинских гљива, као што је *Ganoderma lucidum*. Биљни отпад је потенцијални извор биоактивних састојака који као такви могу бити драгоцени додаци прехранбеним производима и унапредити њихов квалитет и функционалност. И поред великог потенцијала, значајне количине оваквог отпада још увек нису искоришћене. Научна

испитивања усмерена ка повећању искоришћења, како прехранбеног тако и отпада из производње лековитог биља, су значајна и са економске и са еколошке тачке гледишта.

Kandidat je deo istraživačkog tima koji se prvi bavio iskorišćenjem otpada dobijenog nakon ekstrakcije medicinske gljive *Ganoderma lucidum* и испитивањем његовог потенцијала као извора биоактивних једињења и примене као додатка прехранбеним производима. У оквиру библиографских јединица **M22.6.** и **M34.11.** отпад гљиве настао након водене и етанолне екстракције је окарактерисан у смислу хемијског састава (АТР-FTIR), полифенолног профила (UHPLC-MS/MS) и amino kiselinskog sastava (GC-MS). Dokazano je da ekstrakti otpada, naročito dobijenih posle vodene ekstrakcije, ispoljavaju antioksidativna, fotoprotektivna i citotoksična svojstva prema ćelijama kancera kolona (HCT116) и меланома (Hs294T) и да као такви представљају драгоцену сировину применљиву у прехранбеној, фармацеутској и козметичкој индустрији. Зато је у наставку наведеног истраживања испитана могућност примене оваквог отпада који настаје након водене екстракције гљиве *Ganoderma lucidum* и производњи јогурта са пробиотским kulturama које производе GABA (Gama-aminobuterna kiselina) (**M23.1.**). Иако се додатак екстракта благо негативно одразио на сензорна својства јогурта, утицао је на побољшање функционалних карактеристика готовог производа, и то на антибактеријски ефекат против *E. coli* 0157: H7 и *E. coli* ATCC 35218 и цитотоксични ефекат на HCT116 ћелије. Овакав прехранбени производ доказане функционалности представља иновацију и могао би имати значајан комерцијални потенцијал. Даље, кандидат је део својих истраживања (**M22.5.** и **M34.9.**) посветио лековитој биљци боквици (*Plantago major*), која је све актуелнија у фармацеутској и козметичкој индустрији. Приликом производње лековите тинктуре боквице настаје велика количина отпада, који је извор биоактивних једињења, а до сада није испитиван. Хемијском карактеризацијом и анализом биоактивних особина отпада боквице, који остаје након алкохолне екстракције приликом производње тинктуре, показало се да је у питању вредна сировина која може наћи успешну примену у различитим гранама индустрије, између осталог и прехранбеној. Такође, саопштење са скупа (**M34.10.**) приказује резултате анализе полифенолног профила и антиоксидативне активности екстракта агро-индустријског отпада нане (*Mentha piperita* L.), односно жетвених остатака који остају после бербе биљке. Упоређивани су екстракти у 70% и 96% етанолу, при чему се показало да 70% етанол доприноси бољој екстракцији полифенола и већој антиоксидативној

активности. Резултати упућују на могућност даље употребе оваквог биљног материјала, као јефтине а квалитетне сировине, у прехранбеној и другим индустријама.

Кандидат се бавио испитивањем могућности примене још једне врсте отпада, и то конкретно тропова који се добијају након производње воћних сокова. Тропови неколико различитих сировина успешно су примењени у креирању нових прехранбених производа са функционалним својствима. Тако је брашно тропа јабуке додавано у јогурт, чиме је повећан садржај укупних фенола, антиоксидативност и цитотоксични ефекат добијеног производа (**M21.2.**). Такође, тропови који остају након производње сокова од јабуке, цвекле и ароније показали су се као одговарајућа сировина у производњи нових ликера са функционалним својствима (**M22.4., M34.6.**).

Следећа група радова односи се на истраживање могућности примене различитих сировина као што су лековите биљке, гљива *Ganoderma lucidum* и мед у производњи алкохолних пића. Као наставак истраживања обухваћеног докторском дисертацијом кандидата, формулисан је горки ликер на бази 12 лековитих ароматичних и горких биљака (**M22.2.**). Даље, кандидат се бавио и формулацијом и карактеризацијом ликера на бази зеленог ораха, а научна сазнања на ову тему су имплементирана у индустријску производњу јаких алкохолних пића, чему сведочи техничко решење наведено у библиографији (**M81.1.**). Део резултата приказаних у техничком решењу презентован је и на међународном скупу (**M34.7.**) и објављен у међународном часопису (**M22.3.**). Ароматски профил ликера од меда са додатком биљног екстракта, произведеног екстракцијом 44 биљке, као и главна једињења која одређују његове сензорне карактеристике испитани су у оквиру саопштења **M34.5.** Од 38 идентификованих једињења изо-амил алкохол и етил-ацетат су нађени у највећем проценту, док укупан сензорни квалитет узорка потврђује комерцијални потенцијал. Резултати праћења утицаја додатка гљиве *Ganoderma lucidum* у специјалним биљним ракијама приказани су у саопштењу **M33.7.** Испитан је утицај дужине екстракције гљиве и врсте алкохолне базе на антиоксидативну активност и сензорне карактеристике ракија. Резултати показују да оба фактора имају утицај на садржај укупних полифенола, али да дужина екстракције не утиче значајно на антиоксидативну активност. Сензорне оцене специјалних ракија потврђују да гљива *Ganoderma lucidum* може бити успешно примењена у производњи алкохолних пића и да побољшава њихову функционалност.

Један део истраживачке активности, проистекао из резултата у оквиру докторске дисертације кандидата, посвећен је анализи хемијског састава и биоактивности одабраних лековитих биљака. Етарска уља лаванде, морача, нане и жалфије су се показала као одлични антимикробни агенси, те имају добар потенцијал примене у прехранбеној индустрији као природни конзерванси (**M33.5.**, **M33.6.** и **M34.10.**). Интересантна примена алкохолних екстраката лаванде, морача, нане, жалфије и аниса и кичице, као добрих антимикробних и антиоксидативних агенаса за добијање функционалног текстила приказана је у оквиру библиографске јединице **M21. 3.**

Осим истраживачких публикација др Марија Петровић је учествовала и у писању поглавља **M14.1.** чија тематика се односи на утицај унутрашњих и спољашњих фактора на понашање и доношење одлука потрошача при избору вина на модерном тржишту.

3.1. Најзначајнија научна остварења кандидата у периоду после избора у звање научни сарадник

M22.2. Petrović, M., Vukosavljević, P., Đurović, S., Antić, M., & Gorjanović, S. (2019). New herbal bitter liqueur with high antioxidant activity and lower sugar content: innovative approach to liqueurs formulations. *Journal of Food Science and Technology*, 56(10), 4465-4473. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03949-6> (ISSN: 0022-1155, IF(2019)= 1.946, IF(2019, petogodišnji)=2.705, Food Science & Technology, 79/144)

Овај рад, у коме је креиран је горки ликер на бази 12 лековитих ароматичних и горких биљака, проистекао је из докторске дисертације кандидата. Резултати поређења антиоксидативне активности са комерцијалним пићима доступним на нашем тржишту, који припадају истој или сличној групи производа, указују на убедљиву супериорност добијеног ликера. Интересантан резултат овог истраживања је да је сензорном анализом применом скале “управо онако како треба да буде” установљено да је оптимална количина шећера у пићу око 80г/л, што је за 20% испод минималне количине утврђене правилником за јака алкохолна пића, као и од већине тестираних комерцијалних пића. Овакво сазнање има потенцијални допринос у побољшању јавног здравља у смислу могућности развоја

нових ликера са редукованом количином шећера, који би као такви били популарнији међу модерним потрошачима, свесним штетног утицаја шећера на организам.

Научни допринос кандидата у овом истраживању, које је наставак истраживања обухваћено докторском дисертацијом, огледа се у формирању концепта рада, извођењу експерименталног дела, обради и тумачењу резултата и писању рада.

M21.2. 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> (ISSN: 2304-8158, IF(2020)=4.350, IF(2020, petogodišnji)=4.957, Food Science & Technology, 35/144).

У оквиру ове публикације аутори су формулисали пробиотски јогурт са додатком брашна добијеног од тропа јабуке у количини од 1%, 3% и 5%. Брашно од тропа јабуке је додавано након инокулације пробиотским културама, што је утицало на смањење синерезиса у поређењу са контролом, док је број пробиотских бактерија након ферментације остао у препорученом домену. Јогурт са 3% брашна је имао најбоље сензорне, текстуралне и функционалне карактеристике тј. највећи садржај укупних полифенола и најизраженију антиоксидативну и цитотоксичну активност према ћелијским линијама хуманог колон канцера НСТ 116 и SW-620..

Научни допринос кандидата у овом истраживању, огледа се у извођењу експерименталног дела рада, обради и тумачењу резултата и помоћи при писању рада.

M22.3. Petrović, M., Pastor, F., Đurović, S., Veljović, S., Gorjanović, S., Sredojević, M., & Vukosavljević, P. (2021). Evaluation of novel green walnut liqueur as a source of antioxidants: Multi-method approach. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 2160–2169. (ISSN: 0022-1155, IF(2021)= 3.117, IF(2021, petogodišnji)=3.756, Food Science & Technology, 79/144)

У раду је креиран ликер са зеленим орасима, као базом, и са додатком ароматичног и зачинског биља, воћа, меда и чоколаде. Сензорни квалитет добијеног производа је оцењен као одличан од стране панела експерата у области алкохолних пића. Истовремена примена неколико спектрофотометријских и електрохемијских метода је показала да је

антиоксидативна активност ликера убедљиво већа у односу на одабрана комерцијална пића доступна на српском тржишту. Применом HPLC анализе утврђено је да су доминантни полифеноли присутни у узорку гална и хлорогена киселина, а следе катехин, кверцетин и њихови деривати, док је GC-MS анализом еугенол идентификован и квантификован као доминантни испарљиви састојак ликера.

Научни допринос кандидата у овом истраживању огледа се у формирању концепта рада, извођењу експерименталног дела, обради и тумачењу резултата и писању рада.

M22.4. Petrović, M., Veljović, S., Tomić, N., Zlatanović, S., Tosti, T., Vukosavljević, P., & Gorjanović, S. (2021). Formulation of novel liqueurs from juice industry waste: Consumer acceptance, phenolic profile and preliminary monitoring of antioxidant activity and colour changes during storage. *Food Technology and Biotechnology*, 59(3), 282-294. <https://doi.org/10.17113/ftb.59.03.21.6759> (ISSN: 1330-9862, IF(2020)= 3.918, IF(2020, petogodišnji)=3.710, Food Science & Technology, 104/144)

Ово истраживање усмерено је на примену тропова јабуке, цвекле и ароније у производњи ликера. Формулисани су ликери од екстракта појединачних тропова или њихових мешавина. Сензорне карактеристике, оцењене од стране потрошача и експерата, су за све ликере, осим за ликер на бази тропа цвекле, биле задовољавајуће. Сви ликери, а нарочито ликер од тропа ароније, су се од момента производње током 6 месеци складиштења у фрижидеру и на собној температури показали као богат извор укупних полифенола, испољавајући изражену антиоксидативну активност и прихватљиве промене у праћеним хроматским параметрима. Закључак истраживања сугерише да отпад који остаје након производње сокова од јабуке, цвекле и ароније може бити корисна сировина у производњи нових ликера са функционалним својствима.

Научни допринос кандидата у овом истраживању огледа се у формирању концепта рада, извођењу експерименталног дела, обради и тумачењу резултата и писању рада.

M22.5. Petrović, M., Jovanović, M., Lević, S., Nedović, V., Mitić-Ćulafić, D., Semren, T. Ž., & Veljović, S. (2022). Valorization potential of *Plantago major* L. solid waste remaining after industrial tincture production: Insight into the chemical composition and bioactive properties. <https://doi.org/10.1007/s12649-021-01608-6> *Waste and Biomass Valorization*, 13,

1639–1651. <https://doi.org/10.1007/s12649-021-01608-6> (ISSN:1877-2641, IF(2021)= 3.449, IF(2021, petogodišnji)=3.575, Environmental Sciences, 153/279)

У раду је по први пут испитан отпад који настаје након етанолне естракције лековите биљке боквице (*Plantago major* L.) приликом производње тинктуре. Циљ истраживања био је да се утврди хемијски састав и биоактивност преосталог отпада, а у светлу могућности даљег искоришћења истог. Коришћене су FTIR и HPLC методе за анализу хемијског састава и полифенолног профила, при чему је отпад показао већи хемијски диверзитет и већу садржај рутина у односу на саму биљку. Претпостављено је да је управо због рутина цитотоксични ефекат отпада према ћелијским линијама хуманог колон канцера НСТ 116 меланома (Hs294Т) био бољи у поређењу са непрерађеном боквицом. Дакле, резултати овог истраживања указују на могућности примене отпада боквице, као вредног извора биоактивних састојака.

Научни допринос кандидата у овом истраживању огледа се у формирању концепта рада, извођењу експерименталног дела, обради и тумачењу резултата и писању рада.

4. ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА КАНДИДАТА

Према извору *Scopus*, научни радови цитирани су 103 пута (односно 80 хетероцитата) на дан 12.10.2023. (Прилог 3). Цитирани су следећи радови:

M21.1. Sužnjević, D., Petrović, M., Pastor, F. T., Veljović, M., Zlatanović, S., Antić, M., & Gorjanović, S. (2015). Reduction of Hg²⁺ by individual phenolics and complex samples and its application in polarographic antioxidant assay. *Journal of The Electrochemical Society*, 162(7), H428-H433. DOI 10.1149/2.0141507jes (ISSN: 0013-4651, IF(2016)=3.014, IF(2016, petogodišnji)=3.057, Materials Science, Coatings & Films, 6/20).

1. Qi, X., & Wang, Z. (2023). Graphene quantum dots functionalized Ce-ZnO nanofibers with enriched oxygen vacancy sites morphology to improve the efficiency of selective electrochemical detection of Hg (II). *Diamond and Related Materials*, 139, 110241. DOI: 10.1016/j.diamond.2023.110241

2. Zheng, Y., Karimi-Maleh, H., & Fu, L. (2022). Evaluation of antioxidants using electrochemical sensors: a bibliometric analysis. *Sensors*, 22(9), 3238. DOI: 10.3390/s22093238

3. Xu, X., Hou, R., Gao, P., Miao, M., Lou, X., Liu, B., & Xia, F. (2016). Highly robust nanopore-based dual-signal-output ion detection system for achieving three successive calibration curves. *Analytical chemistry*, 88(4), 2386-2391. DOI: 10.1021/acs.analchem.5b04388

4. Apak, R., Özyürek, M., Güçlü, K., & Çapanoğlu, E. (2016). Antioxidant activity/capacity measurement. 1. Classification, physicochemical principles, mechanisms, and electron transfer (ET)-based assays. *Journal of agricultural and food chemistry*, 64(5), 997-1027. DOI: 10.1021/acs.jafc.5b04739

M23.1. Pavelkić, V. M., Brdarić, T., **Petrović, M. P.**, Šekularac, G. M., Kosević, M. G., Pezo, L., & Ilić, M. A. (2015). Application of Peleg model on mass transfer kinetics during osmotic dehydration of pear cubes in sucrose solution. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly/CICEQ*, 21(4), 485-492. DOI: 10.2298/CICEQ141014004P (ISSN: 1451-9372, IF(2015)=0.617, IF(2015, petogodišnji)=0.867, Chemistry, Applied, 60/73).

1. Anbalagan, K., Kumar, M. M., Ilango, K., Mohankumar, R., & Priya, R. L. (2019). Prelusive scale extraction of mangiferin from *Mangifera indica* leaves: Assessing solvent competency, process optimization, kinetic study and diffusion modelling. *Industrial crops and products*, 140, 111703. DOI: 10.1016/j.indcrop.2019.111703

2. Ryu, V., McClements, D. J., Corradini, M. G., Yang, J. S., & McLandsborough, L. (2018). Natural antimicrobial delivery systems: Formulation, antimicrobial activity, and mechanism of action of quillaja saponin-stabilized carvacrol nanoemulsions. *Food Hydrocolloids*, 82, 442-450. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2018.04.017

3. Ryu, V., McClements, D. J., Corradini, M. G., & McLandsborough, L. (2018). Effect of ripening inhibitor type on formation, stability, and antimicrobial activity of thyme oil nanoemulsion. *Food chemistry*, 245, 104-111. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.10.084

4. Shalini, R., Saxena, A., & Shakya, B. R. (2018). Modelling of osmotic dehydration process of pear (*Pyrus communis* L.) in ternary solutions of sugar and calcium salt using response surface methodology. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 10(4), 23-42.

5. Assis, F. R., Morais, R. M., & Morais, A. M. (2017). Mathematical modelling of osmotic dehydration kinetics of apple cubes. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(3), e12895. DOI: 10.1111/jfpp.12895

6. Shalini, R., Saxena, A., Shakya, B.R. (2017). Modeling of mass transfer kinetics of pear (*Pyrus communis* L.) in ternary solutions of sugar and calcium salt during osmotic dehydration. *Asian Journal of Microbiology, Biotechnology and Environmental Sciences*, 19 (4), 1099-1104.
7. Soysal, F., & İsmail, O. (2017). Investigation of the effect of temperature and pretreatment on the rehydration capacities of dried nectarine slices. *Acta Scientiarum. Technology*, 39(05), 551-558. DOI: 10.4025/actascitechnol.v39i0.30412
8. Kouchakzadeh, A., & Tajri, B. (2017). Modelling mass transfer during water absorption of closed mouth pistachios. *Agricultural Engineering International: CIGR Journal*, 19(1), 205-210.

M22.1. Petrovic, M., Suznjevic, D., Pastor, F., Veljovic, M., Pezo, L., Antic, M., & Gorjanovic, S. (2016). Antioxidant capacity determination of complex samples and individual phenolics-Multilateral approach. *Combinatorial Chemistry & High Throughput Screening*, 19(1), 58-65. DOI: 10.2174/1386207318666151102094227 (ISSN: 1386-2073, IF(2015)=1.014, IF(2015, petogodišnji)= 1.304, Chemistry, Applied, 50/73).

1. Caser, M., Falla, N. M., Demasi, S., & Scariot, V. (2023). From Fresh to Dried Lavender Flower: Changes in Phytochemical Profile According to Drying Method. *Horticulturae*, 9(6), 700. DOI: 10.3390/horticulturae9060700
2. Inarejos-Garcia, A. M., Heil, J., Martorell, P., Álvarez, B., Llopis, S., Helbig, I., ... & Morlock, G. E. (2023). Effect-Directed, Chemical and Taxonomic Profiling of Peppermint Proprietary Varieties and Corresponding Leaf Extracts. *Antioxidants*, 12(2), 476. DOI: 10.3390/antiox12020476
3. Atwaa, E. S. H., Shahein, M. R., El-Sattar, E. S. A., Hijazy, H. H. A., Albrakati, A., & Elmahallawy, E. K. (2022). Bioactivity, physicochemical and sensory properties of probiotic yoghurt made from whole milk powder reconstituted in aqueous fennel extract. *Fermentation*, 8(2), 52. DOI: 10.3390/fermentation8020052
4. Hmidani, A., Ajbli, M., Khouya, T., Benlyas, M., & Alem, C. (2021). In vitro investigation of antioxidant and antihemolytic activities of three Lamiaceae species from Morocco. *Beni-Suef University Journal of Basic and Applied Sciences*, 10(1), 1-8. DOI: 10.1186/s43088-021-00116-9

5. Lenzion, K., Gornowicz, A., Bielawski, K., & Bielawska, A. (2021). Phytochemical composition and biological activities of *Scorzonera* species. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(10), 5128. DOI: 10.3390/ijms22105128
 6. Yan, M., Wang, B. H., Sang, J., Zhou, Y., Wang, G., Tabrac, H. T., ... & You, C. (2021). Potential of Changchong pear (*Pyrus pyrifolia* Nakai cv. Changchong) to improve the growth and survival of probiotic lactobacilli strains. *LWT*, 139, 110615. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110615
 7. Giovagnoli-Vicuñ, C., Velásquez, P., Montenegro, G., Espejo, J., Gómez, M., Cabrera-Barjas, G., & Giordano, A. (2021). Nutritional and antioxidant potential of chilean native fruits: Lleuque (*Prumnopitys andina*) and copihue (*Lapageria rosea*). *Journal of Food and Nutrition Research*, 60(4), 352-362.
 8. Onyebuchi, C., & Kavaz, D. (2020). Effect of extraction temperature and solvent type on the bioactive potential of *Ocimum gratissimum* L. extracts. *Scientific reports*, 10(1), 21760. DOI: 10.1038/s41598-020-78847-5
 9. Sarikurkcu, C., Jeszka-Skowron, M., & Ozer, M. S. (2020). *Valeriana dioscoridis* aerial parts' extracts-A new source of phytochemicals with antioxidant and enzyme inhibitory activities. *Industrial crops and products*, 148, 112273. DOI: 10.1016/j.indcrop.2020.112273
 10. Arias-Rico, J., Cruz-Cansino, N. D. S., Cámara-Hurtado, M., López-Froilán, R., Pérez-Rodríguez, M. L., Sánchez-Mata, M. D. C., ... & Ramírez-Moreno, E. (2020). Study of xoconostle (*Opuntia* spp.) powder as source of dietary fiber and antioxidants. *Foods*, 9(4), 403. DOI: 10.3390/foods9040403
 11. Todorovic, V., Milenkovic, M., Vidovic, B., Todorovic, Z., & Sobajic, S. (2017). Correlation between antimicrobial, antioxidant activity, and polyphenols of alkalized/nonalkalized cocoa powders. *Journal of Food Science*, 82(4), 1020-1027. DOI: 10.1111/1750-3841.13672
 12. García-Varela, R., Ramírez, O. R. F., Serna-Saldivar, S. O., Altamirano, J., & Cardineau, G. A. (2016). Cancer cell specific cytotoxic effect of *Rhoeo discolor* extracts and solvent fractions. *Journal of ethnopharmacology*, 190, 46-58. DOI: 10.1016/j.jep.2016.05.051
- M21.2.** 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>

(ISSN: 2304-8158, IF(2020)=4.350, IF(2020, petogodišnji)=4.957, Food Science & Technology, 35/144).

1. Abdullah Thaidi, N. I., Rios-Solis, L., & Halim, M. (2021). Fermented milk: The most famous probiotic, prebiotic, and synbiotic food carrier. *Probiotics and prebiotics in foods: Challenges, innovations, and advances* (pp. 135-151). DOI:10.1016/B978-0-12-819662-5.00012-4 Retrieved from www.scopus.com
2. Ahmad, I., Hao, M., Li, Y., Zhang, J., Ding, Y., & Lyu, F. (2022). Fortification of yogurt with bioactive functional foods and ingredients and associated challenges - A review. *Trends in Food Science and Technology*, 129, 558-580. DOI:10.1016/j.tifs.2022.11.003
3. Ahmad, I., Xiong, Z., Hanguo, X., Khalid, N., & Rasul Suleria, H. A. (2021). Effect of enzymatically hydrolyzed potato powder on quality characteristics of stirred yogurt during cold storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(9). DOI:10.1111/jfpp.15690
4. Ahmad, I., Xiong, Z., Xiong, H., Aadil, R. M., Khalid, N., Lakhoo, A. B. J., . . . Khan, R. S. (2022). Physicochemical, rheological and antioxidant profiling of yogurt prepared from non-enzymatically and enzymatically hydrolyzed potato powder under refrigeration. *Food Science and Human Wellness*, 12(1), 69-78. DOI:10.1016/j.fshw.2022.07.024
5. Ahmed, M., Ali, A., Sarfraz, A., Hong, Q., & Boran, H. (2022). Effect of freeze-drying on apple pomace and pomegranate peel powders used as a source of bioactive ingredients for the development of functional yogurt. *Journal of Food Quality*, 2022. DOI:10.1155/2022/3327401
6. Amadarshanie, D. B. T., Gunathilaka, T. L., Silva, R. M., Navaratne, S. B., & Peiris, L. D. C. (2022). Functional and antiglycation properties of cow milk set yogurt enriched with nycatanthes arbor-tristis L. flower extract. *LWT*, 154. DOI:10.1016/j.lwt.2021.112910
7. Darwish, M. S., Qiu, L., Taher, M. A., Zaki, A. A., Abou-Zeid, N. A., Dawood, D. H., . . . Elawady, A. A. (2022). Health benefits of postbiotics produced by E. coli nissle 1917 in functional yogurt enriched with cape gooseberry (physalis peruviana L.). *Fermentation*, 8(3) DOI:10.3390/fermentation8030128
8. Eliopoulos, C., Markou, G., Langousi, I., & Arapoglou, D. (2022). Reintegration of food industry by-products: Potential applications. *Foods*, 11(22). DOI:10.3390/foods11223743
9. Fidriyanto, R., Singh, B. P., Manju, K. M., Widyastuti, Y., & Goel, G. (2023). Multivariate analysis of structural and functional properties of fibres from apple pomace using different

extraction methods. *Food Production, Processing and Nutrition*, 5(1). DOI:10.1186/s43014-022-00119-8

10. He, J., Li, W., Deng, J., Lin, Q., Bai, J., Zhang, L., & Fang, Y. (2022). An insight into the health beneficial of probiotics dairy products: A critical review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, DOI:10.1080/10408398.2022.2090493

11. Iriundo-DeHond, M., Blázquez-Duff, J. M., del Castillo, M. D., & Miguel, E. (2020). Nutritional quality, sensory analysis and shelf life stability of yogurts containing inulin-type fructans and winery byproducts for sustainable health. *Foods*, 9(9). DOI:10.3390/foods9091199

12. Jovanović, M., Zlatanović, S., Micić, D., Bacić, D., Mitić-Ćulafić, D., Đuriš, M., & Gorjanović, S. (2021). Functionality and palatability of yogurt produced using beetroot pomace flour granulated with lactic acid bacteria. *Foods*, 10(8). DOI:10.3390/foods10081696

13. Kabir, M. R., Hasan, M. M., Islam, M. R., Haque, A. R., & Hasan, S. M. K. (2021). Formulation of yogurt with banana peel extracts to enhance storability and bioactive properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(3). DOI:10.1111/jfpp.15191

14. Kavas, N. (2022). Functional probiotic yoghurt production with royal jelly fortification and determination of some properties. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28. DOI:10.1016/j.ijgfs.2022.100519

15. Kavas, N. (2022). Yogurt-like product from lupine (*lupinus albus* L.) milk as an alternative to dairy products. *Foods and Raw Materials*, 10(2), 377-385. DOI:10.21603/2308-4057-2022-2-546

16. Kumar, H., Bhardwaj, K., Cruz-Martins, N., Sharma, R., Siddiqui, S. A., Dhanjal, D. S., . . . Kumar, D. (2022). Phyto-enrichment of yogurt to control hypercholesterolemia: A functional approach. *Molecules*, 27(11). DOI:10.3390/molecules27113479

17. Minh, N. P. (2021). Physicochemical characteristics, viability of starters, total phenolics and antioxidant activities of functional yoghurt supplemented with extracts from *hylocereus polyrhizus*, *hibiscus sabdariffa* and *peristrophe bivalvis*. *Plant Science Today*, 8(1), 149-154. DOI:10.14719/PST.2021.8.1.1009

18. Oliveira, F. L. D., Arruda, T. Y. P., Morzelle, M. C., Pereira, A. P. A., & Casarotti, S. N. (2022). Fruit by-products as potential prebiotics and promising functional ingredients to produce fermented milk. *Food Research International*, 161. DOI:10.1016/j.foodres.2022.111841

19. Rusli, R. N. M., Naomi, R., Yazid, M. D., Embong, H., Perumal, K., Othman, F., . . . Zakaria, Z. A. (2023). Phytochemical analysis and toxicity assessment of bouea macrophylla yoghurt. *Toxins*, 15(2). DOI:10.3390/toxins15020125

20. Saleem, M., Tahir, A., Ahmed, M., Khan, A., Burak, L. C., Hussain, S., & Song, L. (2023). Development of functional yogurt by using freeze-drying on soybean and mung bean peel powders. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7. DOI:10.3389/fsufs.2023.1083389

M21.3. Kramar, A., Petrović, M., Mihajlovski, K., Mandić, B., Vuković, G., Blagojević, S., & Kostić, M. (2021). Selected Aromatic Plants Extracts as an Antimicrobial and Antioxidant Finish for Cellulose Fabric-Direct Impregnation Method. *Fibers and Polymers*, 22, 3317-3325. <https://doi.org/10.1007/s12221-021-3007-1> (ISSN:1229-9197,IF(2021)=2.347,IF(2021,petogodišnji)=2.428, Materials Science, Textiles, 8/26).

1. Ivanovska, A., & Kostic, M. (2022). Chemical modifications of jute fiber properties for lifecycle enhancement by utilizing in wastewater treatment. *Jute: Cultivation, properties and uses* (pp. 51-94) Retrieved from www.scopus.com

2. Yılmaz, F., Aydınhoğlu, Ö., Benli, H., Gültepe, G., & Bahtiyari, M. İ. (2023). Natural functionalisation of a traditional textile “Ehram”. *Coloration Technology*, 139(2), 182-189. DOI:10.1111/cote.12641

M22.2. Petrović, M., Vukosavljević, P., Đurović, S., Antić, M., & Gorjanović, S. (2019). New herbal bitter liqueur with high antioxidant activity and lower sugar content: innovative approach to liqueurs formulations. *Journal of Food Science and Technology*, 56(10), 4465-4473. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03949-6> (ISSN: 0022-1155, IF(2019)= 1.946, IF(2019, petogodišnji)=2.705, Food Science & Technology, 79/144)

1. Cafieiro, C. S. P., Tavares, P. P. L. G., de Souza, C. O., Cruz, L. F. S., & Mamede, M. E. O. (2022). Elaboration of wild passion fruit (*passiflora cincinnata* mast.) liqueur: A sensory and physicochemical study. *Anais Da Academia Brasileira De Ciencias*, 94. DOI:10.1590/0001-3765202220211446

2. Cortés-Diéguez, S., Otero-Cerviño, C., Rodeiro-Mougán, H., & Feijóo-Mateo, J. A. (2020). Quantitative descriptive analysis of traditional herbal and coffee liqueurs made with grape marc spirit (orujo). *Foods*, 9(6). DOI:10.3390/foods9060753
 3. Hanousek Čiča, K., Mrvčić, J., Srećec, S., Filipan, K., Blažić, M., & Stanzer, D. (2020). Physicochemical and aromatic characterization of carob macerates produced by different maceration conditions. *Food Science and Nutrition*, 8(2), 942-954. DOI:10.1002/fsn3.1374
 4. Jahangeer, M., Fatima, R., Ashiq, M., Basharat, A., Qamar, S. A., Bilal, M., & Iqbal, H. M. N. (2021). Therapeutic and biomedical potentialities of terpenoids-A review. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 15(2), 471-483. DOI:10.22207/JPAM.15.2.04
 5. Montero, L., Schmitz, O. J., & Meckelmann, S. W. (2020). Chemical characterization of eight herbal liqueurs by means of liquid chromatography coupled with ion mobility quadrupole time-of-flight mass spectrometry. *Journal of Chromatography A*, 1631. DOI:10.1016/j.chroma.2020.461560
 6. Motti, R., Bonanomi, G., & de Falco, B. (2022). Wild and cultivated plants used in traditional alcoholic beverages in Italy: An ethnobotanical review. *European Food Research and Technology*, 248(4), 1089-1106. DOI:10.1007/s00217-021-03948-y
 7. Rodríguez-Solana, R., Esteves, E., Mansinhos, I., Gonçalves, S., Pérez-Santín, E., Galego, L., & Romano, A. (2021). Influence of elaboration process on chemical, biological, and sensory characteristics of European pennyroyal liqueurs. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(10), 4076-4089. DOI:10.1002/jsfa.11043
 8. Torrico, B. C. H., & Villazón, R. C. (2021). The implementation of mixture design and design thinking for the development of a Bolivian native plants based liquor. Paper presented at the *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management*, 1034-1045. Retrieved from www.scopus.com
- M22.3. Petrović, M.,** Pastor, F., Đurović, S., Veljović, S., Gorjanović, S., Sredojević, M., & Vukosavljević, P. (2021). Evaluation of novel green walnut liqueur as a source of antioxidants: Multi-method approach. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 2160–2169. (ISSN: 0022-1155, IF(2021)= 3.117, IF(2021, petogodišnji)=3.756, Food Science & Technology, 79/144)
1. Floris, B., Galloni, P., Conte, V., & Sabuzi, F. (2021). Tailored functionalization of natural phenols to improve biological activity. *Biomolecules*, 11(9). DOI:10.3390/biom11091325

2. Mišek, M., Marcinčáková, D., Kolesárová, M., Legáthová, D., & Džugan, M. (2022). The effect of adding spices to green walnut tinctures on their polyphenolic profile, antioxidant capacity and action on renal cells. *Applied Sciences (Switzerland)*, 12(7) DOI:10.3390/app12073669

3. Motti, R., Bonanomi, G., & de Falco, B. (2022). Wild and cultivated plants used in traditional alcoholic beverages in Italy: An ethnobotanical review. *European Food Research and Technology*, 248(4), 1089-1106. DOI:10.1007/s00217-021-03948-y

M22.4. Petrović, M., Veljović, S., Tomić, N., Zlatanović, S., Tosti, T., Vukosavljević, P., & Gorjanović, S. (2021). Formulation of novel liqueurs from juice industry waste: Consumer acceptance, phenolic profile and preliminary monitoring of antioxidant activity and colour changes during storage. *Food Technology and Biotechnology*, 59(3), 282-294. <https://doi.org/10.17113/ftb.59.03.21.6759> (ISSN: 1330-9862, IF(2020)= 3.918, IF(2020, petogodišnji)=3.710, Food Science & Technology, 104/144)

1. Yang, Q., & Feng-ying, Y. (2022). Saccharification efficiency improvement by *Eurotium cristatum* and its mechanism study during the glutinous rice wine fermentation. *Starch/Staerke*, 74(9-10). DOI:10.1002/star.202200070

M22.5. Petrović, M., Jovanović, M., Lević, S., Nedović, V., Mitić-Ćulafić, D., Semren, T. Ž., & Veljović, S. (2022). Valorization potential of *Plantago major* L. solid waste remaining after industrial tincture production: Insight into the chemical composition and bioactive properties. <https://doi.org/10.1007/s12649-021-01608-6> *Waste and Biomass Valorization*, 13, 1639–1651. <https://doi.org/10.1007/s12649-021-01608-6> (ISSN:1877-2641, IF(2021)= 3.449, IF(2021, petogodišnji)=3.575, Environmental Sciences, 153/279)

1. Al Jumayi, H. A., Allam, A. Y., El-Beltagy, A. E. -, Algarni, E. H., Mahmoud, S. F., & Kandil, A. A. E. H. (2022). Bioactive compound, antioxidant, and radical scavenging activity of some plant aqueous extracts for enhancing shelf life of cold-stored rabbit meat. *Antioxidants*, 11(6). DOI:10.3390/antiox11061056

2. Fecka, I., Bednarska, K., & Włodarczyk, M. (2022). *Fragaria × ananassa* cv. senga sengana leaf: An agricultural waste with antiglycation potential and high content of ellagitannins,

flavonols, and 2-pyrone-4,6-dicarboxylic acid. *Molecules*, 27(16). DOI:10.3390/molecules27165293

3. Goulas, V., Banegas-Luna, A. J., Constantinou, A., Pérez-Sánchez, H., & Barbouti, A. (2022). Computation screening of multi-target antidiabetic properties of phytochemicals in common edible mediterranean plants. *Plants*, 11(13). DOI:10.3390/plants11131637

4. Anaya-Mancipe, J. M., Queiroz, V. M., dos Santos, R. F., Castro, R. N., Cardoso, V. S., Vermelho, A. B., . . . Thiré, R. M. S. M. (2023). Electrospun nanofibers loaded with plantago major L. extract for potential use in cutaneous wound healing. *Pharmaceutics*, 15(4). DOI:10.3390/pharmaceutics15041047

5. ОЦЕНА САМОСТАЛНОСТИ КАНДИДАТА

Кандидат је показао висок степен самосталности у планирању и реализацији експерименталног рада, о чему говори податак да је први аутор на четири рада, као и то да је међу првим ауторима на свим осталим радовима објављеним у индексираним часописима са SCI листе након избора у звање научни сарадник. Самосталност кандидата се огледа и у сарадњи са другим истраживачима, тумачењу и излагању резултата на међународним и националним скуповима у Србији. Кандидат је показао инвентивност и у креирању проблематике и плана истраживања за мастер тезу која је тренутно у фази израде.

Комплексност развоја нових прехранбених производа са функционалним својствима и проучавање њихових хемијских карактеристика и биоактивности, захтевају мултидисциплинарни приступ. У тимском раду др Марија Петровић је дала значајан допринос у реализацији наведених истраживања кроз фазе осмишљавања, планирања, постављања и извођења огледа, тумачење и статистичку обраду научних резултата, као и учешће у писању публикација и графичком предствљању резултата.

У планирању и реализацији истраживања др Марија Петровић је дала допринос при осмишљавању и писању пројеката и пројектних задатака, као и реализацији истих. Била је руководилац једног пројектног задатка у оквиру пројекта (“Осмотска дехидратација хране

– са енергетског и еколошког аспекта одржива производња” (евиденциони број пројекта ТР 31055).

Као резултат реализације рада на текућим научно-истраживачким пројектима др Марија Петровић до сада има признато једно техничко решење примењено на међународном нивоу верификовано од Матичног научног одбора:

- Р. Вукосављевић, З. Дајић- Стевановић, И. Карабеговић, Д. Пауновић, **М. Петровић**, С. Вељовић, М. Вељовић. (2019) Ликер - зелени орах . Пројекат 46001 Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (МПНТР РС), категоризација у складу са мишљењем научног одбора за биотехнологију и пољопривреду МПНТР РС, донешеним на 8. редовној седници одржаној 30.7.2020. (Прилог 4).

Допринос кандидата у реализацији техничког решења насталог у сарадњи са “ВМВ GROUP” доо, Бања Лука, се огледа у учешћу и селекцији лековитог биља коришћеног за екстракцију, креирању оптималних односа добијених екстраката, као и изналажењу оптималног технолошког процеса у циљу производње екстракта са максимално очуваним биоактивним компонентама, пореклом из пажљиво селекованих биљних сировина. Учествовала је и у испитивања квалитета добијених иновативних ликера са повећаном функционалношћу произведеног комбиновањем традиционалних поступака и имплементацијом савремених научних сазнања у циљу добијања производа побољшаног квалитета.

6. АНГАЖОВАНЈЕ У РУКОВОЂЕНЈУ НАУЧНИМ РАДОМ, КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЛЈИ НАУЧНОГ АНГАЖМАНА И ДОПРИНОС УНАПРЕЂЕЊУ НАУЧНОГ И ОБРАЗОВНОГ РАДА

6.1. Чланство у одборима међународних научних конференција

Кандидат до сада није био члан у одборима међународних научних конференција.

6.2. Чланство у одборима научно-стручних друштава

Кандидат до сада није био члан у одборима научно-стручних друштава.

6.3. Рецензирање научних резултата

Кандидат је рецензирао 2 научна рада у врхунским међународним часописима категорије M21:

Fermentation (E-ISSN 2311-5637; IF(2023)= 5.123; јул 2023) (Прилог 5)

Molecules (ISSN 1420-3049; IF(2023)= 4.927; август 2023) (Прилог 5).

6.4. Међународна сарадња

Кандидат од 2021.године сарађује са Институтом за медицинска истраживања и медицину рада из Загреба, Хрватска, а резултат ове сарадње огледа се у објави два рада у водећим међународним часописима (M22.5. и M22.6.). Такође, резултати истраживања приказани у оквиру библиографске јединице M21.3. проистекли су из сарадње са Катедром за материјале Универзитета Карлос III из Мадрида.

6.5. Предавања по позиву

Кандидат до сада није одражао предавање по позиву.

6.6. Утицајност научних резултата кандидата

Према извору *Scopus*, *h*-индекс др Марије Петровић је 6, а цитираност 103 односно 80 без аутоцитата на дан 12.10.2023.

Др Марија Петровић је у свом досадашњем научно-истраживачком раду публиковала и саопштила 35 библиографских јединица, укључујући докторску дисертацију и једно техничко решење примењено на међународном нивоу, и остварила укупно 94.62 поена. Као аутор или коаутор, објавила је једно поглавље у књизи међународног значаја категорије M14 издавача *Nova Science Publishing*, 11 радова категорије M20 и 1 рад из категорије M50 у часописима, и то више од половине из области прехранбене технологије (*Food Science and Technology*) 6/11, затим из области хемије (*Chemistry, Organic, Applied, Multidisciplinary*) 3/11, из области текстила (*Materials Science, Textiles*) 1/11, и из екологије (*Environmental Sciences*) 1/11. До избора у звање научни сарадник, др Марија Петровић је била коаутор у 1 раду у врхунском међународном

часопису (M21; IF 3.057), 1 раду у истакнутом међународном часопису (M22; IF 1.304) и 1 раду у међународном часопису (M23; IF 0.617). Од 15 библиографских јединица, до избора у звање научни сарадник, учешће др Марије Петровић као првог аутора је 46.6 %, као другог аутора 40% и као трећег аутора 13.3 %. У периоду од избора у научно звање научни сарадник кандидат је резултате свог рада објавио у оквиру 20 библиографских јединица. Била је коаутор у 2 рада у врхунским међународним часописима (M21), са укупним импакт фактором 7.304, 5 радова (од којих је на 4 први аутор) у истакнутим међународним часописима (M22), са укупним импакт фактором 16.595 и 1 раду у међународном часопису (M23; IF 1.774). Од 20 библиографских јединица, од избора у звање научни сарадник, учешће др Марије Петровић као првог аутора је 40 %, као другог аутора 35%, као трећег аутора 15 %, као четвртог 5% и као петог аутора 5 %. Средња вредност импакт фактора часописа у којима је др Марија Петровић објавила радове у досадашњој каријери је IF=2,816, а од избора у звање научни сарадник је IF=3.219. Просечан број аутора по раду за укупно наведену библиографију износи 5.51.

Радови др Марије Петровић су вишеструко цитирани у утицајним часописима M21a и M21 категорије као што су на пример *Trends in Food Science and Technology* (IF 16.002), *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (IF 11.208), *Food Science and Human Wellness* (IF 8.022), *Antioxidants* (IF 7.675) *Food Research International* (IF 7.425), *LWT* (IF 6.056), *Foods* (IF 5.561), *Fermentation* (IF 5.123), *Toxins* (IF 5.075), *Frontiers in Sustainable Food Systems* (IF 5.005), *Journal of Chromatography A* (IF 4.601), *Journal of the Science of Food and Agriculture* (IF 4.125) и *Plants* (IF 4.658).

7. ОЦЕНА УСПЕШНОСТИ РУКОВОЂЕЊА НАУЧНИМ РАДОМ

Кандидат је учествовао у реализацији активности у оквиру пројеката Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије “Осмотска дехидратација хране – са енергетског и еколошког аспекта одржива производња” (евиденциони број пројекта TR 31055, 2011-2019). У оквиру овог пројекта др Марија Петровић је руководила пројектним задатком под називом “Карактеризација нових осмотски дехидрираних производа од биљних сировина” у оквиру друге фазе истраживања за 2018. годину:

“Испитивање нових, иновативних производа добијених процесом осмотске дехидратације хране” (Прилог 6).

8. ДЕЛАТНОСТИ У ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

Током докторских студија, школске 2015/16, др Марија Петровић била је ангажована као демонстратор у извођењу практичних вежби из предмета Технологија конзервисања и прераде воћа и поврћа и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, на одсеку за Прехрамбену технологију. Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

Кандидат је такође био у саставу комисије за писање извештаја и избор у истраживачко звање истраживач-сарадник кандидата Ирене Илић, донето одлуком Научног већа Института за општу и физичку хемију на седници одржаној дана 9.9.2019. године (Прилог 7).

9. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Кандидат се успешно бави научним радом, што се огледа у значајном броју публикација у међународним часописима и књизи међународног значаја, затим саопштењима на међународним скуповима, као и техничком решењу примењеном на међународном нивоу. На основу приложене библиографије, за период после избора у звање научни сарадник, Комисија је разврстала резултате приказане у Табели 1, у којој је приказано да је кандидат остварио укупно 44 поена за радове у категоријама М21+М22+М23 (минимум 11) из групацији Обавезни „(2)“ и укупно 8 поена за радове у категоријама М81–85, М90–96, М101–103+М108 (минимум 5).

Табела 1. Број резултата и бодова остварен после избора у звање научни сарадник

Резултат	Коефицијент категорије	Број радова у категорији	Збир
Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, М14	4	1	4
Радови у врхунским међународним часописима, М21	8	2	16
Радови у истакнутим међународним часописима, М22	5	5	25
Радови у часописима међународног значаја, М23	3	1	3
Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини, М33	1	3	3
Радови саопштени на скуповима међународног значаја штампани у изводу, М34	0,5	7	3.5
Ново техничко решење (метода) примењено на међународном нивоу, М81	8	1	8
УКУПАН КОЕФИЦИЈЕНТ	62.5		

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

Диференцијални услов од првог избора у претходно звање до избора у звање	Минимални квантитативни захтеви за стицање звања виши научни сарадник	Неопходно	Остварено
Виши научни сарадник	Укупно	50	62.5
Обавезни (1)	М10+М20+М31+М32+М33+М41+М42+М51+М80+М90+М100	40	59
Обавезни (2)	М21+М22+М23+М81-85+М90-96+М101-103+М108	22	52

10. ЗАКЉУЧАК СА ПРЕДЛОГОМ КОМИСИЈЕ

Разматрајући целокупну активност кандидата др Марије Петровић Комисија закључује да је њен научни рад значајно допринео унапређењу области прехранбене технологије, посебно у истраживањима везаним за хемијски састав и биоактивност отпада из прехранбене индустрије и прераде лековитих биљака, као и њихове примене у креирању иновативних прехранбених производа са функционланим својствима. У току досадашњег научног рада испољила је значајан степен самосталности, који се односи како на концептуализацију и планирање, тако и на реализацију истраживања. У току досадашњег рада др Марија Петровић је показала самосталност и одговорност у раду, као и изражену способности за тимски рад, као део научног тима Института за општу и физичку хемију. Такође, поседује и одличне организационе способности, одговорна је, савесна, кооперативна и спремна да се професионално надограђује.

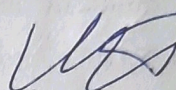
Досадашњи научно-истраживачки рад др Марије Петровић се одликује мултидисциплинарним карактером и резултирао је са 35 публикована рада и саопштења, од тога 20 након избора у звање научни сарадник. Након избора у звање научни сарадник, кандидат је био први аутор на 4 рада и каоутор на 4 рада категорије M20. Учешће у коауторским радовима огледа се у планирању и извођењу огледа, обради и тумачењу добијених резултата и писању радова. Научни резултати кандидата су применљиви у прехранбеној индустрији, на шта указује техничко решење на међународном нивоу. У досадашњем раду била је учесник једног националног пројекта Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, у оквиру ког је била и руководилац једног пројектног задатака.

Након разматрања целокупног научно-истраживачког рада и постигнутих резултата, мишљење Комисије је да су испуњени сви услови за избор др Марије Петровић у звање виши научни сарадник. Своје мишљење Комисија базира на основу квалитативних и квантитативних показатеља научно-истраживачке делатности кандидата, приказаних у овом Извештају. Приказани резултати научног рада кандидата показују да се ради о компетентном и перспективном истраживачу. Својим радом и залагањем успешно даје допринос у развоју иновативних прехранбених производа са потенцијалним здравственим користима, а поседује и креативност и самосталност која је неопходна у истраживачком

раду. Успешно сарађује са колегама из других области, што се види из заједничких публикација. На основу укупног квалитета кандидата, резултата које је до сада остварио и критеријума за стицање научних звања, Комисија свесрдно предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, да усвоји предлог за избор др Марије Петровић у звање виши научни сарадник за област *Биотехничке науке*, за грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Хемија производа биљног порекла*.

У Београду, 26.10.2023.

Чланови комисије

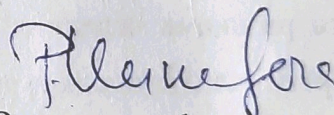


др Малиша Антић, редовни професор,

председник Комисије

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

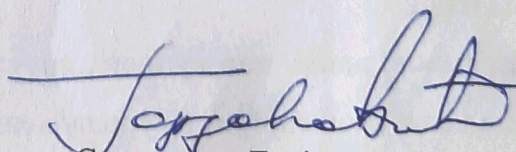
(ужа научна област: Хемија)



др Предраг Вукосављевић, редовни професор

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду

(ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу)



др Станислава Горјановић, научни саветник

Институт за општу и физичку хемију

(ужа научна дисциплина: Хемија)

ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Диплома о стеченом научном степену доктора биотехничких наука,
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

Прилог 2: Одлука о стицању научног звања научни сарадник бр. 660-01-00006/664 од
04. 06. 2018. године.

Прилог 3. Извештај о цитатима база Scopus, 12.10. 2023. године.

Прилог 4. Одлука МНО о испуњености услова за прихватање техничких решења.

Прилог 5. Потврда о рецензирању научних резултата

Прилог 6. Потврда о руковођењу пројектног задатка проф др. Татјане Куљанин

Прилог 7. Чланство у комисији за избор у звање истраживач-сарадник кандидата Ирене Илић

Прилог 8. Обуке и семинари

ПРИЛОГ 1



Република Србија
Универзитет у Београду

Оснивач: Република Србија

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

УБ

Пољопривредни факултет, Београд

Оснивач: Република Србија

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



Диплома

Марија, Предрај, Пејровић

рођена 25. јула 1983. године, Београд, Република Србија, уписана школске 2010/2011.

године, а дана 6. марта 2017. године завршила је докторске академске студије, истраживачки магистар, на студијском програму Прехрамбена технологија, обима 180 (сто осамдесет) бодова ЕСПБ са просечном оценом 9,33 (девет и 33/100).

Наслов докторске дисертације је: „Добијање нових ликера са функционалним својствима од одабране лековитице, ароматичној и зачинској биља“.

На основу тога издаје јој се ова диплома о стицању научног називу
доктор наука -технолошко инжењерство

Број: 12198800

У Београду, 11. јуна 2021. године

Декан

Проф. др Душан Живковић

Ректор

Проф. др Иванка Појовић

ПРИЛОГ 2

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

Број: 660-01-00006/664

04.06.2018. године

Београд

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

Пољопривредни факултет у Београду

Комисија за стицање научних звања на седници одржаној 30.05.2018. године, донела је

ОДЛУКУ О СТИЦАЊУ НАУЧНОГ ЗВАЊА

Др Марија Пејровић

стиче научно звање

Научни сарадник

у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство

О Б Р А З Л О Ж Е Њ Е

Пољопривредни факултет у Београду

утврдио је предлог број 400/1-5 од 26.10.2017. године на седници Наставно-научног већа Факултета и поднео захтев Комисији за стицање научних звања број 400/1 од 06.11.2017. године за доношење одлуке о испуњености услова за стицање научног звања *Научни сарадник*.

Комисија за стицање научних звања је по претходно прибављеном позитивном мишљењу Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду на седници одржаној 30.05.2018. године разматрала захтев и утврдила да именована испуњава услове из члана 70. став 4. Закона о научноистраживачкој делатности ("Службени гласник Републике Србије", број 110/05, 50/06 – исправка, 18/10 и 112/15), члана 3. ст. 1. и 3. и члана 40. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Службени гласник Републике Србије", број 24/16, 21/17 и 38/17) за стицање научног звања *Научни сарадник*, па је одлучила као у изречи ове одлуке.

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

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

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

С. Стошић-Грујичић
Др Станислава Стошић-Грујичић,
научни саветник



ПРИЛОГ 3

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



Scopus



Citation overview

Self citations of all authors are excluded.



[Back to author details](#)

[Export](#) [Print](#)

This is an overview of citations for this author.

Author *h*-index : 5 [View *h*-graph](#)

12 Cited Documents from "Petrović, Marija P." [+ Add to list](#)

Author ID:57211618340

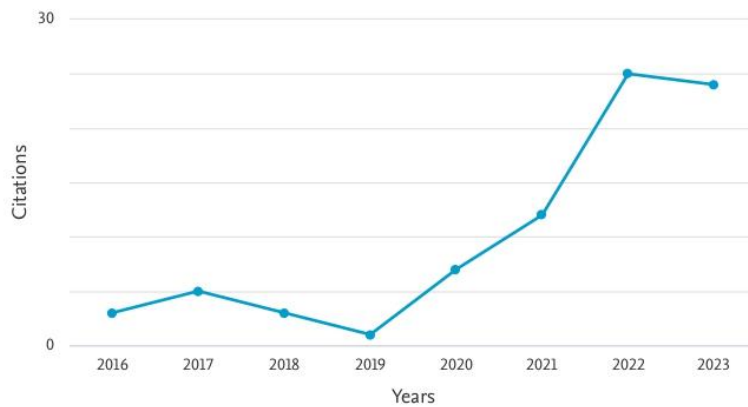
Date range: 2016 to 2023

Exclude self citations of selected author

Exclude self citations of all authors

Exclude citations from books

[Update](#)



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

Page [Remove](#)

Documents	Citations	Years											Subtotal	>2023	Total
		<2016	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023					
		Total	0	3	5	3	1	7	12	25	24	80	0	80	
<input type="checkbox"/> 1 Industrial solid wastes from Ganoderma lucidum extract produ...	2023											0		0	
<input type="checkbox"/> 2 Valorization potential of Plantago major L. solid waste rema...	2022									3	2	5		5	
<input type="checkbox"/> 3 Yogurt fortified with GABA-producing strain and Ganoderma lu...	2022										2	2		2	
<input type="checkbox"/> 4 Selected Aromatic Plants Extracts as an Antimicrobial and An...	2021										2	2		2	
<input type="checkbox"/> 5 Contemporary wine consumption: Role of intrinsic and extrins...	2021											0		0	
<input type="checkbox"/> 6 Evaluation of novel green walnut liqueur as a source of anti...	2021								1	2	2	5		5	
<input type="checkbox"/> 7 Formulation of novel liqueurs from juice industry waste: Gan...	2021									1	2	3		3	

Documents		Citations	<2016	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Subtotal	>2023	Total
		Total	0	3	5	3	1	7	12	25	24	80	0	80
<input type="checkbox"/>	8 Bioactivity and sensory properties of probiotic yogurt forti...	2020						1	4	15	8	28		28
<input type="checkbox"/>	9 New herbal bitter liqueur with high antioxidant activity and...	2019						3	3	2	3	11		11
<input type="checkbox"/>	10 Antioxidant capacity determination of complex samples and in...	2016		1	1			3	4	1	2	12		12
<input type="checkbox"/>	11 Application of Peleg model on mass transfer kinetics during ...	2015			4	3	1					8		8
<input type="checkbox"/>	12 Reduction of Hg ²⁺ by individual phenolics and com...	2015		2						1	1	4		4

Display: results per page

Citation overview

i The citation overview has been downloaded as a comma separated file (.csv). ✕

[Back to author details](#)

[Export](#) [Print](#)

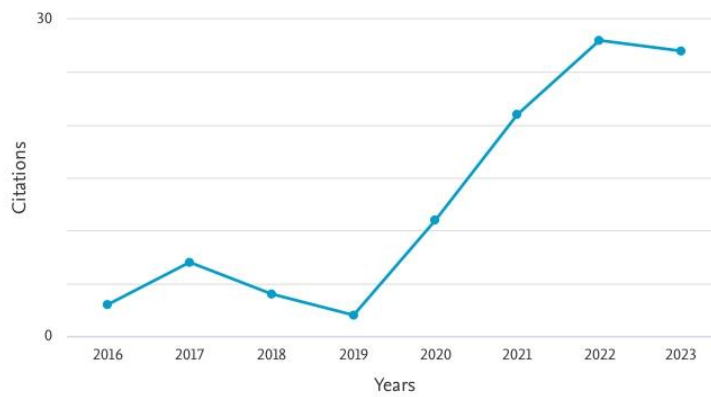
This is an overview of citations for this author.

Author *h*-index : 6 [View *h*-graph](#)

12 Cited Documents from "Petrović, Marija P." [+ Add to list](#)

Author ID:57211618340

Date range: 2016 to 2023 Exclude self citations of selected author Exclude self citations of all authors Exclude citations from books Update



Sort on: Date (newest)

Page Remove

Documents	Citations	<2016	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Subtotal	>2023	Total
	Total	0	3	7	4	2	11	21	28	27	103	0	103
<input type="checkbox"/> 1 Industrial solid wastes from Ganoderma lucidum extract produ...	2023										0		0
<input type="checkbox"/> 2 Valorization potential of Plantago major L. solid waste rema...	2022								3	3	6		6
<input type="checkbox"/> 3 Yogurt fortified with GABA-producing strain and Ganoderma lu...	2022									3	3		3
<input type="checkbox"/> 4 Selected Aromatic Plants Extracts as an Antimicrobial and An...	2021								1	2	3		3
<input type="checkbox"/> 5 Contemporary wine consumption: Role of intrinsic and extrins...	2021										0		0
<input type="checkbox"/> 6 Evaluation of novel green walnut liqueur as a source of anti...	2021								1	2	5		5
<input type="checkbox"/> 7 Formulation of novel liqueurs from juice industry waste: Con...	2021									1	3		3

Documents	Citations	<2016	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Subtotal	>2023	Total
	Total	0	3	7	4	2	11	21	28	27	103	0	103
<input type="checkbox"/> 8	Bioactivity and sensory properties of probiotic yogurt forti...	2020					1	5	16	8	30		30
<input type="checkbox"/> 9	New herbal bitter liqueur with high antioxidant activity and...	2019					3	6	2	3	14		14
<input type="checkbox"/> 10	Antioxidant capacity determination of complex samples and in...	2016	1	1		1	7	9	2	3	24		24
<input type="checkbox"/> 11	Application of Peleg model on mass transfer kinetics during ...	2015		4	3	1					8		8
<input type="checkbox"/> 12	Reduction of Hg ²⁺ by individual phenolics and com...	2015	2	2	1				1	1	7		7

Display:  results per page

REVIEW CONFIRMATION CERTIFICATE



We are pleased to confirm that

Marija P. Petrović

has reviewed 2 papers for the following MDPI journals in 2023:

Molecules, Fermentation

A handwritten signature in black ink that reads "Shu-Kun Lin". The signature is written in a cursive, flowing style.

Dr. Shu-Kun Lin, Publisher and President
Basel, 12 October 2023



MDPI is a publisher of open access, international, academic journals. We rely on active researchers, highly qualified in their field to provide review reports and support the editorial process. The criteria for selection of reviewers include: holding a doctoral degree or having an equivalent amount of research experience; a national or international reputation in the relevant field; and having made a significant contribution to the field, evidenced by peer-reviewed publications.

Поштовање ,

Податке о научним резултатима/референцама у базу/евиденцију истраживача РИС уноси односни истраживач/аутор/коаутор, а Министарство просвете, науке и технолошког развоја као надлежно за научноистраживачку делатност верификује резултате које је истраживач/аутор/коаутор унео у евиденцију/базу РИС из чл. 62. и 63. Закона о научноистраживачкој делатности.

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

..... **ТАЧКА 2. Категоризација припремних техничких решења са годишњим извештајима пројеката за 2019. годину...** Списак усвојених техничких решења за 2019. годину.....

...

46001	Rešenje noví proizvod liker - zeleni orah	M81-M81
-------	---	---------

.....“

Срдчан поздрав,

Ивана Рајчић,

МПНТР

Молим да ово одштампате и придодате сваком примерку документације извештаја које подносите за избор у научно звање.

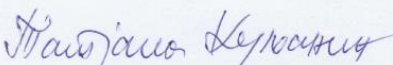
ПРИЛОГ 6

Др Татјана Куљанин, доцент,
руководилац научног пројекта ТР31055,
Технолошки факултет,
Универзитет у Новом Саду
Булевар цара Лазара 1,
21000, Нови Сад, Србија
e-mail: kuljanin@uns.ac.rs

ПОТВРДА О РУКОВОЂЕЊУ ПРОЈЕКТНИМ ЗАДАТКОМ

Као руководилац пројекта *„Осмотска дехидратација хране-енергетски и еколошки аспект одрживе производње“*, евиденциони број пројекта ТР31055, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, за пројектни период 2011-2019., потврђујем да је др Марија Петровић, научни сарадник из Института за општу и физичку хемију, из Београда, руководила пројектним задатком под називом *„Карактеризација нових осмотски дехидрираних производа од биљних сировина“* у оквиру друге фазе истраживања за 2018. годину: *„Испитивање нових, иновативних производа добијених процесом осмотске дехидратације хране“*.

У Новом Саду,
26.08.2018


Др Татјана Куљанин, доцент,
руководилац научног пројекта ТР31055,
Технолошки факултет,
Универзитет у Новом Саду

ПРИЛОГ 7

ИНСТИТУТ ЗА ОПШТУ И
ФИЗИЧКУ ХЕМИЈУ

Бр. 20/153

9 9 20 19 год.
11000 БЕОГРАД, Студентски трг 12 -1б

На основу одредаба чланова 85-88 Закона о науци и истраживањима делатности (Службени гласник РС бр.49/2019) Научно веће Института за општу и физичку хемију а.д. Београд је на својој седници одржаној дана 09.09.2019. године, донело следећу:

О Д Л У К У

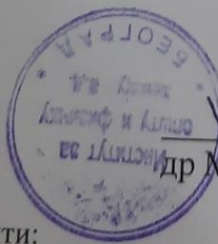
1. Усваја се позитивни извештај Комисије у саставу: 1. др Марија Петровић, научни сарадник, ИОФХ, 2. др Стеван Благојевић, научни сарадник ИОФХ 3. др Наташа Јовић-Јовичић Институт за хемију, технологију и металургију бр. 10/343 од 17.07.2019. године о испуњености услова за стицање истраживачког звања **истраживач-сарадник** за кандидата

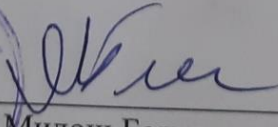
Ирена З. Илић, мастер прехранбене технологије
Пољопривредни факултет

2. На основу извештаја из тачке 1. ове одлуке, кандидат:

стиче истраживачко звање **ИСТРАЖИВАЧ-САРАДНИК**
Ова одлука производи правно дејство четири године без права на реизбор.

Председник Научног већа:




др Милош Бељански, научни саветник

Одлуку доставити:
-кандидату
-кадровској служби



Sa zadovoljstvom dodeljuje

Sertifikat o prisustvu

Mariji Petrović

Seminaru održanom 16. 05. 2019. u Beogradu:

**“INTELLIGENTNI GC – Inovacije za Vašu
laboratoriju“**

Darko Stevanov-Pavlovic
Generalni direktor, "DSP Chromatography" d.o.o.



Agilent

Authorized
Distributor

Potvrda

o završenoj obuci

Ovim potvrđujem da je

Marija Petrović

uspešno završila obuku

Zahtevi standarda ISO/IEC 17025:2017

u periodu 01.-02.06.2020.godine

Bojana Stanić

Obuku držao



THIS IS TO CERTIFY THAT

MS. MARIJA PETROVIĆ

HAS SUCCESSFULLY ATTENDED

HORIZON 2020 PROJECT DEVELOPMENT AND PROPOSAL WRITING TRAINING FOR CIRCULAR ECONOMY

INCLUDING FOLLOWING LECTURES AND WORKSHOPS:

CIRCULAR ECONOMY ON PRACTICAL EXAMPLES, EXPERIENCES AND EXAMPLES OF CIRCULAR ECONOMY IN GORENJE, SLOVENIA AND BEYOND; EU PROGRAMMES **HORIZON 2020** AND **HORIZON EUROPE**; HOW TO PREPARE FOR PARTICIPATION IN H2020; IPR AND INFORMATION MANAGEMENT; EXCELLENCE IN H2020 PROJECT PROPOSAL WRITING; HOW TO WRITE **EXCELLENCE**: DESCRIPTION OF THE PROBLEM, OBJECTIVES AND MEASURABLE OUTCOMES, METHODOLOGY AND INNOVATION ASPECTS OF THE PROJECTS; HOW TO WRITE **IMPACT**: EXPECTED IMPACTS AND INDICATORS, COMMUNICATION, DISSEMINATION AND IPR; HOW TO WRITE **IMPLEMENTATION**: DESCRIPTION OF WORK PACKAGES, DELIVERABLES AND MILESTONES; RISK ANALYSES; STEP BY STEP PROJECT PROPOSAL DEVELOPMENT; PROJECT PROPOSAL EVALUATION; UNDERSTANDING OF THE **PROJECT COSTS**, TYPES OF PROJECT COSTS - GENERAL GRANT AGREEMENT, CALCULATION OF THE BUDGET, PRACTICAL ADVICE AND NOVELTIES IN H2020.

The training course was organized and supported by United Nations Development Programme (UNDP) and implemented by European Training Academy (EUTA) in Belgrade, Serbia on 12/13/19/20 September, 2019

Executive manager


Rukko Boforović
EUTA

