

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ
ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД
УНИВЕРЗИТЕТА У НОВОМ САДУ

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
010-17512
18.12.24 год
НОВИ САД

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ
ЗА ИЗБОР ДР АНИТЕ МИЛИЋ У НАУЧНО ЗВАЊЕ
ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

Научна област: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

Научна грана: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Научна дисциплина: ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: МАТИЧНИ НАУЧНИ ОДБОР
ЗА БИОТЕХНОЛОГИЈУ И ПОЉОПРИВРЕДУ

На седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду одржаној 09.12.2024. године, именована је Комисија за избор др Аните Милић у научно звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (на основу Одлуке број 020-1705/1, од 17.12.2024) у следећем саставу:

1. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, Технолошки Факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник
Област науке: Биотехничке науке
Научна грана: Прехрамбено инжењерство
2. Др Марија Јокановић, ванредни професор, Технолошки Факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан
Област науке: Биотехничке науке
Научна грана: Прехрамбено инжењерство
3. Др Биљана Цветковић, виши научни сарадник, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан
Област науке: Биотехничке науке
Научна грана: Прехрамбено инжењерство

На седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (одржаној 09.12.2024. године), покренут је поступак за избор др Аните Милић, научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад у звање виши научни сарадник (на основу предлога Катедре за инжењерство конзервисане хране, а Одлуком број 020-1705/1, од 17.12.2024).

У складу са члановима 78-84. Закона о науци и истраживању („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“ бр. 159/2020 и 14/2023), а на основу прегледа материјала који нам је достављен, као и на основу увида у научни рад и публикације кандидаткиње др Аните Милић, Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад подносимо следећи

ИЗВЕШТАЈ

о компетенцијама др Аните Милић, научног сарадника, за избор у звање **виши научни сарадник**.

I. ПОДАЦИ О КАНДИДАТКИЊИ

Име, име једног родитеља и презиме:

- Анита, Стјепан, Милић

Датум, место и држава рођења:

- 18. март 1992, Врбас, Република Србија

Подаци о тренутном запослењу:

- Научни сарадник – Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Подаци о претходном запослењу:

- 2016-2018: стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја
- 2018: истраживач - приправник на Технолошком факултету Нови Сад
- 2018-2021: истраживач - сарадник на Технолошком факултету Нови Сад
- 2021-данас: научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад

Образовање:

- Основне академске студије: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (2010-2014)
- Мастер академске студије: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (2014-2015)
- Докторске академске студије: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (2015-2020)

Назив одбрањене докторске дисертације и датум одбране (Прилог 1)

- Физичке, хемијске и биолошке особине осушеног коштичавог воћа произведеног различитим техникама сушења, 01. децембар 2020.
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, студијски програм Прехрамбено инжењерство

Тренутно научно звање и датум избора (Прилог 2)

- Научни сарадник, 22.04.2021.
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- Научна област: Биотехничке науке
- Научна грана: Прехрамбено инжењерство
- Научна дисциплина: Технологија биљних производа
- Назив матичног научног одбора: Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

Научно звање за које се покреће поступак избора:

- Виши научни сарадник
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- Научна област: Биотехничке науке

- Научна грана: Прехрамбено инжењерство
- Научна дисциплина: Технологија биљних производа
- Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

Стручна биографија

Образовање

Анита Милић (рођ. Вакула) рођена је 18.3.1992. године у Врбасу. Основну школу „Иса Бајић“ у Кули и природни смер Гимназије „Жарко Зрењанин“ у Врбасу завршила је као вуковац. Основне академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду завршила је у року, 2014. године са просечном оценом 9,7 а мастер академске студије 2015. године са просечном оценом 9,8. Предмете предвиђене Наставним планом студијског програма Прехрамбено инжењерство на докторским студијама положила је са просечном оценом 10,0. Докторску дисертацију под називом „Физичке, хемијске и биолошке особине осушеног коштичаваог воћа произведеног различитим техникама сушења“ одбранила је 1.12.2020. године, чиме је стекла звање Доктор наука - технолошко инжењерство.

Кретање у професионалном раду

2016-2018: стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја
 2018: истраживач-приправник на Технолошком факултету Нови Сад
 2018-2021: истраживач-сарадник на Технолошком факултету Нови Сад
 2021-данас: научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад

Избори у звања

2015-2018: истраживач - приправник, Решење бр. 020-2252/3 од 24.12.2015.
 2018-2021: истраживач - сарадник, Решење бр. 020-1376/4 од 23.11.2018.
 2021-данас: научни сарадник, Решење бр. 119-01-21/2021-16/13/1 од 22.04.2021.
 - *Породиљско одсуство од 11.10.2021-10.10.2022.

Научни рад

Као коаутор је на укупно 30 научних радова, од којих 22 рада у водећим међународним часописима (један категорије M21a, девет категорије M21, осам категорије M22 и четири категорије M23). Заједно са учешћем у другим публикацијама остварила је индекс компетентности 215,10 (Извор: Картон научног радника). Као студент докторских студија свој научни рад презентовала је на више од 20 научних скупова у земљи и иностранству.

Учешће на националним научним пројектима

Др Анаита Милић, научни-сарадник, је учествовала/учествује на следећим пројектима:

2021-данас

– Дугорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом „Развој индустријске симбиозе у АП Војводини кроз валоризацију нуспроизвода прераде воћа зеленим технологијама“ (142-451-2605/2021-01/01), Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине, Република Србија 2021-2025. године, руководилац: проф. др Јована Граховац, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

2020-данас

– Програм (451-03-66/2024-03/ 200134 и 451-03-65/2024-03/ 200134), Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, од 2020. године, руководилац: проф. др Биљана Пајин/проф. др Зита Шереш, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

2018-2019.

– Пројекат технолошког развоја под називом „Развој производа и адитива од воћа и поврћа са високим садржајем биоактивних једињења“ (ТР 31044), Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 2011-2019. године, руководилац: проф. др Јасна Чанадановић-Брунет, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

2018-2019.

– Билатерални пројекат између Републике Србије и Републике Мађарске под називом „Application of spray drying technology for production of innovative products by utilization of wastes and by-products obtained through agro-food chain in Serbia and Hungary“, 2017-2019. године, руководилац: проф. др Сенка Видовић, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

2018-2019.

– Иновациони пројекат под називом „Развој прототипа вакуумске сушаре са ејекторским системом“ (бр. 1068) у оквиру Програма за трансфер технологије, Фонда за иновациону делатност Републике Србије, 2018. године, руководилац: др Здравко Шумић, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

Усавршавање

У току докторских студија била је на студијским боравцима на следећим високошколским установама у иностранству:

- Факултет за бионаучно инжењерство, Универзитет у Генту, Белгија (енгл. Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium),
- Клод Бернар Универзитет Лион 1, Француска (енгл. Claude Bernard University Lyon 1, France) и
- Факултет за фармацеутско инжењерство, Универзитет у Сегедину, Мађарска (енгл. University of Szeged Department of Pharmaceutical Technology, Hungary)

Резултате своје докторске дисертације презентовала је на такмичењу „13th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology“ на Аустријској академији наука у Бечу.

Награде

Добитник је више стипендија и награда Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Фонда за младе таленте Републике Србије, Технолошког факултета Нови Сад, Српског хемијског друштва и Еразмус+ програма. Такође је и добитник Награда Привредне коморе Србије у школској 2020/2021. за најбоље докторске дисертације са оригиналним научним доприносима од изузетног значаја у одређеној научној области, са директним или потенцијалним значајем за примену у привреди. Добитница је признања за изврсност у науци у виду сврставања међу 20% најбоље ранжираних истраживача у звању научни сарадник у научним областима Техничко-технолошке и Биотехничке науке према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, 2024. године. Више пута је награђена за презентовање истраживачког рада на међународним конференцијама у оквиру усменог излагања и постер презентације.

Страни језици

Говори, чита и пише енглески језик (сертификат Универзитета у Кембриџу нивоа B2). Такође се служи и немачким језиком, на чијем учењу и даље интензивно ради.

II ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Основни истраживачки правци

Научни рад кандидаткиње др Аните Милић базиран је на три истраживачка правца:

1. испитивање процеса сушења воћа и поврћа;
2. екстракција биоактивних компонената из осушеног воћа и поврћа и
3. испитивање процеса ферментације воћа и поврћа.

1. Испитивање процеса сушења воћа и поврћа

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Аните Милић у оквиру овог истраживачког правца усмерен је ка испитивању оптимизације процеса сушења воћа и поврћа, испитивању основних физичких, хемијских и биолошких особина свежег и осушеног воћа и поврћа, као и интензиван рад на унапређењу процеса вакуум сушења и додатном испитивању прототипа вакуум сушаре са ејекторским системом који представља основни резултат докторске дисертације кандидаткиње.

Овој тематској целини, односно истраживачком правцу, припадају радови објављени након избора у тренутно научно звање научни сарадник, а наведени под бројевима 1.2. категорије M21 (Прототип иновативне вакуумске сушаре са ејекторским системом: компаративна анализа сушења са вакуумском сушаром са вакуум пумпом на одабраном воћу) и 2.4. категорије M22 (Свеобухватна анализа и оптимизација вакуумског сушења брескве: примена анализе главних компоненти, вештачких

неуронских мрежа и стандардног скор метода), као и техничко решење 8.2. категорије M82 (Прототип вакуум сушаре са ејекторским системом) у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника.

2. Екстракција биоактивних компонената из осушеног воћа и поврћа

Значајан број публикација кандидата посвећен је испитивању екстракције биоактивних компонената примарно из осушеног воћа и поврћа а истраживање је проширено и на анализу екстракције биоактивних компонената из осушеног талоба кафе. Основни циљ овог истраживачког правца је испитивање примене добијених екстраката у различитим гранама пре свега прехранбене индустрије и на тај начин побољшање нутритивних карактеристика производа и у исто време повећање могућности искоришћења нуспроизвода индустрије.

Ова тематска целина обухвата научне радове под бројевима 1.1. категорије M21 (Одрживе екстракције за максимизирање садржаја антиоксидативних фитохемикалија из црне и црвене рибизле), 2.1. категорије M22 (Максимизирање садржаја фитохемикалија добијених из осушених вишања ултразвучно асистираним екстракцијом); 2.3. категорије M22 (Изолација биоактивних супстанци из белог лука помоћу екстракције притиснутом течносту и субкритичном водом), као и техничко решење 7.1. категорије M81 (Паста од лешника продуженог рока трајања) у којем је приказана успешна примена екстраката нуспроизвода кафе у пасту од лешника и утицај на рок трајања овог производа, у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника.

3. Испитивање процеса ферментације поврћа

У оквиру ове тематске целине кандидаткиња се бавила испитивањем процеса ферментације поврћа, параметрима ферментације који утичу на особине ферментисаног производа, као и испитивању могућности примене стартер култура у процесу производње. Експерименти у оквиру ове тематске целине постављени су у индустријским условима у циљу добијања резултата који ће имати директну примену у индустријској производњи.

Овај истраживачки правац обухвата научни рад под бројем 2.2. категорије M22 (Физико-хемијске и микробиолошке промене током ферментације главица купуса хибрида Браво: утицај соли, температуре и стартер културе) и техничко решење 8.1. категорије M82 (Унапређење процеса ферментације купуса применом стартер култура) у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника.

Поред описана три истраживачка правца кандидаткиња је у оквиру свог научноистраживачког рада интензивно радила и у другим областима науке, а међу њима се истиче сарадња са колегама са Пољопривредног факултета, Универзитета у Новом Саду на тему испитивања утицаја биостимуланата и метода производње на принос, биомасу и антиоксидативни статус повртарских култура, као што су црни лук, краставац и целер. Овај истраживачки правац обухвата научне радове под бројевима

1.3. (Различит утицај биостимуланаса на биомасу и антиоксидативни статус црног лука у зависности од начина производње), 1.4. (Побољшавање приноса луковица помоћу биостимуланаса, истовремено утичући на укупне феноле, флавоноиде и антиоксидативни капацитет црног лука); 1.6 (Оптимизација фертилизације краставца у стакленику кроз калемљење: побољшање приноса, биоактивних једињења и антиоксидативне активности) и 1.7 (Кластер и анализа главних компоненти биоактивних једињења и антиоксидативне активности целера под различитим шемама ђубрења.), сви категорије M21.

На основу изнетог Комисија закључује да досадашња истраживања кандидаткиње верификована објављеним и рецензираним резултатима припадају научној области Биотехничке науке, научној грани Прехрамбено инжењерство, научној дисциплини Технологија биљних производа.

Ефективни број радова

Кандидаткиња у свом научном раду у периоду од избора у звање научни сарадник има укупно 30 публикација, од којих 11 научних радова (категорије M21 и M22); 15 саопштења са међународног и националног скупа (категорије M33, M34 и M64), 1 предавање по позиву са скупа националног значаја (категорија M62) и 3 техничка решења (категорије M81 и M82). Корекција бодова за радове са више од 7 коаутора изведена је на основу критеријума $K/(1+0,2(n-7))$, где је K вредност резултата, а n број коаутора. Корекција бодова публикованих радова са више од 7 коаутора урађена је за 7 радова категорије M21 и 1 рад категорије M22. Укупан број бодова након нормирања износи 88,9.

Самосталност

Кандидаткиња др Анита Милић у периоду од избора у звање научни сарадник, била је први аутор на укупно 9 публикација, од којих 3 научна рада (2 категорије M21, 1 категорије M22); 2 саопштења са међународног и националног скупа (сва 3 категорије M34), 1. предавања по позиву са скупа националног значаја (категорије M62) и 2 техничка решења (категорије M82). Објављене публикације резултат су истраживања реализованих у оквиру пројеката финансираних од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација на којима је кандидаткиња ангажована заједно са другим истраживачима и сарадницима са Технолошког факултета Нови Сад и других факултета и института на територији Републике Србије.

Допринос реализацији коауторских радова

Др Анита Милић својим активним учешћем у планирању експеримента, експерименталном раду, обради, тумачењу и интерпретацији резултата, писању научних радова и њиховом презентовању значајно је допринела позиционирању објављених научних радова и њиховом квалитету. Кандидаткиња је активно учествовала у сваком кораку истраживања. У току целокупне израде коауторских радова, кандидаткиња је показала способност извршења задатака, како самостално, тако и кроз тимски рад.

III ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у звање

- 1. Референца 1.2.** (у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника)

Šumić, Z., Terpić Horecki, A., Kašiković, V., Rajković, A., Pezo, L., Daničić, T., Pavlić, B., **Milić, A.** (2023). Prototype of an innovative vacuum dryer with an ejector system: comparative drying analysis with a vacuum dryer with a vacuum pump on selected fruits. Foods (Special issue: Mathematical modelling approach and simulation in food drying applications), 12(17), 3198.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12173198>

SCI 2023 Food Science & Technology: 34/141; **IF5 2023:** 33/141

Impact factor 2023: 4,7; **IF5:** 5,1

Хетероцитати: 1

Кореспондирајући аутор: Анита Милић

У овом раду описано је истраживање које се бави пројектовањем, конструкцијом и инсталирањем прототипа вакуум сушаре са ејекторским системом. Поред тога, тестирање овог новог прототипа укључило је поређење квалитета воћа осушеног у вакуум сушари са ејекторским системом и воћа осушеног у конвенционалној вакуум сушари са вакуум пумпом. Вишње и кајсије су одабране за испитивање у оквиру овог рада, због економског значаја, као и вредних нутритивних и сензорних својстава. Одабрани индикатори квалитета за анализу били су садржај влаге, активност воде, текстура, садржај укупних фенола, флавоноида и антоцијана, као и антиоксидативна активност анализирана FRAP, DPPH и ABTS тестом. Главни резултати ове студије постигнути су кроз пројектовање, конструкцију, инсталирање и тестирање иновативног прототипа вакуум сушаре са ејекторским системом на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. На основу анализе добијених података, закључено је да вакуум сушара са ејекторским системом показује сличне резултате као вакуум сушара са вакуум пумпом у погледу свих испитиваних физичких, хемијских и биолошких својстава осушених узорака. Примећене су сличности у неким од најважнијих параметара, као што су безбедност и квалитет производа, укључујући вредност активности воде и садржај укупних фенола, па су се тако на пример код осушене вишње вредности активности воде кретале од 0,250 до 0,521 код сушења са вакуум пумпом и од 0,232 до 0,417 код сушења са ејекторским системом; укупан садржај фенола био је у распону од 2322 до 2765 mg GAE/100 g суве материје код сушења са вакуум пумпом и од 2327 до 2617 mg GAE/100 g суве материје код сушења са ејекторским системом. Код осушене кајсије вредности активности воде биле су у опсегу од 0,176 до 0,405 са вакуум пумпом и од 0,166 до 0,313 са ејекторским системом; садржај укупних фенола кретао се од 392 до 439 mg GAE/100 g суве

материје код сушења са вакуум пумпом и од 378 до 428 mg GAE/100 g суве материје код сушења са ејекторским системом.

2. Референца 2.4. (у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника)

Šumić, Z., Terpić Horecki, A., Pezo, L., Pavlić, B., Nastić, N., **Milić, A.** (2024). Comprehensive analysis and optimization of peach (*Prunus persica*) vacuum drying: employing principal component analysis, artificial neural networks and standard score approach. Processes (Special issue: Experimentation, optimization and simulation of drying processes of agricultural food products and materials).

DOI: Прихваћен 20.11.2024.

SCI 2023 Engineering, Chemical: 70/143; IF5 2023: 70/143

Impact factor 2023: 2.8; IF5: 3.0

Хетероцитати: /

Главни циљ овог научног рада била је оптимизација процеса вакуум сушења брескви коришћењем комбинације три различите статистичке методе: анализа главних компонената (енгл. Principal Component Analysis, PCA), метода стандардног резултата (енгл. Standard Score, SS) и вештачких неуронских мрежа (енгл. Artificial Neural Networks, ANN). Анализирани улазни параметри сушења били су температура (50–70 °C), притисак (20–120 mbar) и време (6–10 сати), док су испитивани излазни параметри били садржај влаге, активност воде, укупна промена боје, садржај укупних фенола и флавоноида и антиоксидативна активност. Забележено је да су сви испитивани излазни параметри опадали (садржај влаге, активност воде) и повећавали се (укупна промена боје, укупни садржај фенола и флавоноида и антиоксидативна активност (FRAP, DPPH и ABTS тестови)) у складу са примењеном температуром сушења. Кључне варијабле су чиниле 86,33% варијансе података на основу резултата PCA, док су методе SS и ANN довеле до истих оптималних услова сушења: 60 °C, 70 mbar и 6 сати, што указује на ефикасност примењених статистичких метода.

3. Референца 2.2. (у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника)

Drašković Berger, M., **Milić (Vakula), A.**, Terpić Horecki, A., Peulić, T., Jokanović, M., Kocić-Tanackov, S., Rakić, D., Pavlić, B., Blagojev, N., Rakić, N. Šumić, Z. (2022). Physico-chemical and microbiological changes during the cabbage hybrid bravo heads fermentation: salt, temperature and starter culture influence. Food Science and Technology International, 28(7), 570-579.

DOI: <https://doi.org/10.1177/10820132211036308>

SCI 2021 Food Science & Technology: 91/144; IF5 2021: 86/144

Impact factor 2021: 2.638; IF5: 2.861

Хетероцитати: 1

У оквиру овог научног рада испитан је утицај температура (18, 22 и 26 °C), соли (60, 70 и 80 g/kg) и starter културе (0, 0.025 и 0.050 g/kg) на физичко-хемијске и микробиолошке промене током ферментације главица купуса. Експеримент је спроведен у индустријским условима, а узорци су узимани после 0, 5, 12, 27 и 62 дана како би се утврдиле промене у боји, текстури, садржају биогених амина, микробиолошким параметрима, рН, активности воде, садржају укупних шећера, укупној киселости и садржају соли. За добијање бољег прегледа разлика између узорака и сличности различитих услова ферментације примењени су анализа варијансе и анализа главних компоненти.

Значајне промене боје и омекшавање ткива купуса нису се десиле током целог процеса ферментације. У погледу биогених амина, забележено је да кадаверин није детектован у узорцима који су садржали starter културу, а резултати су били у опсегу максимално дозвољених доза путресцина и кадаверина за све узорке купуса. Укупан број испитиваних плесни се повећао, супротно броју квасаца, који је у последњем испитиваном дану био мањи у поређењу са свежим узорком купуса. Чланови рода *Enterobacteriaceae* нису детектовани после 5. дана ферментације, док је 12. дана дошло до наглог пораста броја млечнокиселих бактерија који је достигао опсег од 7.82 до 9.84 log cfu/g.

Процес ферментације довео је до смањења рН, активности воде и садржаја укупних шећера, док су укупна киселост (0.54%-0.89%) и садржај соли (2.08%-3.19%) у главицама купуса повећани у поређењу са свежим узорком купуса где су резултати за укупну киселост и садржај соли били 0.13% и 0.05%, респективно. Додатно, на основу анализе главних компоненти, температура ферментације имала је највећи утицај на процес ферментације, затим примена starter културе и на крају концентрација додате соли.

4. Референца 1.1. (у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника)

Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Teslić, N., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2022). Sustainable extractions for maximizing content of antioxidant phytochemicals from black and red currants. *Foods*, 11(3), 325.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11030325>

SCI 2022 Food Science & Technology: 34/142; IF5 2022: 33/142

Impact factor 2022: 5,2; IF5: 6,5

Хетероцитати: 12

Први аутор: Анита Милић

У оквиру овог истраживања примењене су одрживе технике екстракције (екстракција уз помоћ ултразвука (енгл. Ultrasound-Assisted Extraction, UAE), екстракција уз помоћ микроталаса (енгл. Microwave-Assisted Extraction, MAE) и екстракција притиснутом течностима (енгл. Pressurized-Liquid Extraction, PLE)) и упоређене са конвенционалном екстракцијом растварача како би се оценила њихова ефикасност у максимизирању садржаја биоактивних једињења и антиоксидативне активности из црне и црвене рибизле. Испитан је утицај различитих концентрација

етанола (30%, 50%, 70%) у свим методама екстракције, док су различите температуре (30, 50, 70 °C/80, 100, 120 °C) испитане у UAE и PLE, редом. Генерално, већи садржај укупних фенола забележен је у екстрактима црне рибизле (1.93–3.41 g GAE/100 g) него у екстрактима црвене рибизле (1.27–2.63 g GAE/100 g). Резултати су показали да је MAE била најефикаснија за екстракцију биоактивних супстанци из црне рибизле, са 3.41 g GAE/100 g и 0.7934 g CE/100 g, док је PLE обезбедила највиши садржај укупних фенола и флавоноида за узорке црне рибизле (2.63 g GAE/100 g и 0.77 g CE/100 g). Екстракти добијени методом MAE (10 минута, 600W, 30% етанола) и PLE (50% етанола, 10 минута, 120 °C) имали су највишу антиоксидативну активност, утврђену DPPH, FRAP и ABTS антиоксидативним тестовима. Закључено је да се одрживе технике екстракције могу сматрати ефикасним за максимизирање садржаја биоактивних антиоксиданата из црне и црвене рибизле.

5. Референца 1.7. (у поглављу Библиографија научних радова који су публиковани после одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета о именовању комисије за избор у звање научног сарадника)

Milić, A., Adamović, B., Nastić, N., Tepić Horecki, A., Pezo, L., Šumić, Z., Pavlić, B., Živanov, M., Pavković, N., Vojnović, Đ. (2024). Cluster and principal component analyses of the bioactive compounds and antioxidant activity of celery (*Apium graveolens* L.) under different fertilization schemes. *Foods* (Section: Plant foods), 13(22), 3652.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13223652>

SCI 2023 Food Science & Technology: 34/141; IF5 2023: 33/141

Impact factor 2023: 4,7; IF5: 5,1

Хетероцитати: /

Први аутор: Анита Милић

У оквиру овог истраживања испитан је утицај различитих метода ђубрења на садржај биоактивних једињења и антиоксидативну активност корена и лишћа целера (*Apium graveolens* L.). Примењена су различита минерална ђубрива, а у узорцима су испитани укупна сува материја, садржај укупних фенола и флавоноида и антиоксидативна активност, као и садржај влакана, протеина, масти, шећера и скроба у узорцима корена целера. За корелацију производних услова са параметрима коришћени су анализа главних компоненти (енгл. Principal, Component Analyzis, PCA) и кластер анализа (енгл. Claster Analysis).

Највиши садржај влакана и протеина нађен је у узорцима корена целера ђубреним минералним ђубривима, док су највиши садржаји масти и шећера били у узорцима корена целера ђубреним говеђим стајњаком, а скроб у узорку корена целера ђубреним суперкомпостом. Ђубрење суперкомпостом дало је највећи садржај укупних фенола и флавоноида у узорцима лишћа целера, док је минерално ђубриво резултирало највишом антиоксидативном активношћу међу узорцима корена целера. Значајно, највећи садржај суве материје у лишћу и највећи садржај укупних фенола и флавоноида у узорцима корена целера такође су забележени код суперкомпоста.

РСА и кластер анализа показали су значајне корелације између делова биљке, односно узорака корена и лишћа целера, услова узгоја и посматраних параметара, наглашавајући важност одабира одговарајућих метода узгоја за оптимизацију нутритивних својстава целера. Такође, ови резултати сугеришу да би суперкомпост, производ из пивара, могао потенцијално заменити органска ђубрива на бази животињског порекла, решавајући проблем смањене доступности због опадајућег броја стоке.

Значај радова

Истраживања описана у наведеним радовима пружају значајан увид у ефикасност и оптимизацију различитих технолошких и агрономских приступа у производњи хране и биљних производа, са нагласком на очување квалитета, биоактивних једињења и оптимизацију производних параметара.

Први рад се фокусира на иновативни прототип вакуум сушаре са ејекторским системом, који је показао сличне резултате у погледу квалитета воћа, попут вишње и кајсије, као традиционална вакуум сушара са вакуум пумпом, што може бити значајно за уштеду енергије и смањење трошкова производње. Други рад користи напредне статистичке методе као што су анализа главних компонената, стандардну оцену и вештачке неуронске мреже, како би оптимизовао процес вакуум сушења брескве, омогућавајући ефикасну контролу кључних параметара сушења и очувања биоактивних особина. Треће истраживање проучава физичко-хемијске и микробиолошке промене током ферментације купуса, указујући на значај температуре, концентрације соли и стартер културе, са циљем оптимизације ферментационог процеса и побољшања нутритивних карактеристика крајњег производа. Четврто истраживање упоређује одрживе методе екстракције биоактивних једињења из црне и црвене рибизле, показујући да методе као што су екстракција уз помоћ микроталаса и под притиском могу значајно унапредити ефикасност у добијању екстраката високе антиоксидативне активности. На крају, истраживање које се бави утицајем различитих метода ђубрења на биоактивне компоненте целера, показује да суперкомпост може бити одржива алтернатива животињским ђубривима, истичући његову способност да побољша нутритивне вредности биљних производа.

Све наведене студије доприносе разумевању како технолошки иновативни приступи и одрживе праксе могу унапредити квалитет, ефикасност и одрживост пољопривредне производње и прераде хране.

IV ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

Утицајност (Прилог 4)

Утицајност радова др Аните Милић може се исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантним базама података. Цитираност кандидаткиње за период од 2015. године до децембра 2024. године истражена је применом индексне базе SCOPUS. У наведеном периоду укупан број цитата износи 298 (број хетероцитата

је 262) док вредност *Hirsch (h)* индекса кандидаткиње др Аните Милић износи $h=9$, односно $h=8$ (без аутоцитата).

Најцитиранија публикација кандидаткиње:

Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., & Pavlić, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). *Food chemistry*, 203, 465-475.

Хетероцитати: 118

Међународна научна сарадња

2016-2017.

Факултет за бионаучно инжењерство, Универзитет у Генту, Белгија (енгл. Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). Студијски боравак од шест месеци у оквиру Еразмус+ програма обухватио је истраживање у области примене UPLC-MS/MS методе (енгл. Ultra-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry) на одређивање садржаја микотоксина у осушеним производима (Прилог 5.1). На основу остварене сарадње са колегама из Гента, 2023. године (у периоду након избора у звање научни сарадник) објављен је научни рад у врхунском међународном часопису (M21):

Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Kašiković, V., Rajković, A., Pezo, L., Daničić, T., Pavlić & **Milić, A.** (2023). Prototype of an Innovative Vacuum Dryer with an Ejector System: Comparative Drying Analysis with a Vacuum Dryer with a Vacuum Pump on Selected Fruits. *Foods*, 12(17), 3198. (Референца 1.2. у Прилогу 3)

2018.

Клод Бернар Универзитет Лион 1, Француска (енгл. Claude Bernard University Lyon 1, France). Студијски боравак од две недеље у оквиру Еразмус+ програма обухватио је рад на карактеризацији сушеног воћа и држање наставе студентима завршних година основних студија из области сушења воћа. (Прилог 5.2)

2018.

Факултет за фармацеутско инжењерство, Универзитет у Сегедину, Мађарска (енгл. University of Szeged Department of Pharmaceutical Technology, Hungary). Студијски боравак од две недеље реализован у оквиру билатералног пројекта „Application of spray drying technology for production of innovative products by utilization of wastes and by-products obtained through agro-food chain in Serbia and Hungary“ обухватио је истраживање текстуре и реолошких особина сушеног воћа применом SEM (енгл. Scanning Electron Microscope) (Прилог 5.3).

2024-данас

Универзитет хемије и технологије у Прагу (енгл. University of Chemistry and Technology, Prague). Остварена сарадња у оквиру Еразмус+ програма на пољу истраживања и размене студената и научног особља. Захваљујући овој сарадњи,

студенткиња треће године студијског подручја Технологије конзервисане хране, Технолошког Факултета, Универзитета у Новом Саду, један семестар студија на трећој години успешно је завршила на поменутом Факултету (Прилог 5.4)

Руковођење потпројектима (радним пакетима) (Прилог 5.5)

2018-2019.

Кандидаткиња др Анита Милић руководила је са два од четири радна пакета пројекта „Примена ејекторског система на вакуум сушару“ (енгл. Development of prototype of vacuum drier with the ejector system) у оквиру Програма ТТФ (енгл. Technology Transfer Facility) Фонда за иновациону делатност Републике Србије (број пројекта 1068) чији је руководиоца био доцент др Здравко Шумић, и то: „Изградња прототипа вакуум сушаре са ејекторским системом“ и „Тестирање прототипа и оптимизација сушења воћа“. Др Анита Милић је, као руководиоца два радна пакета, била укључена у пројекат од момента припреме и писања пројекта, његовог пријављивања, реализације и посебно писања завршног извештаја на крају пројекта.

Рецензирање научних резултата (Прилог 5.6)

Др Анита Милић рецензирала је укупно 14 радова у периоду 2022-2024. године за следеће међународне часописе:

Foods (M21); IF 5,1; 5 радова
Applied Sciences (M22); IF 2,7; 2 рада
Molecules (M22); IF 4,6; 2 рада
Horticulturae (M21); IF 3,1; 1 рад
Agronomy (M21); IF 3,7; 1 рад
Agriculture (M21); IF 3,5; 1 рад
Energies (M23); IF 3,0; 1 рад
Processes (M22); IF 3,0; 1 рад
Food & Feed Research (M24); 1 рад

Образовање научних кадрова

- Коментор докторске дисертације кандидаткињи магист. инж. Татјани Даничић под називом „Валоризација споредних производа индустрије воћних сокова“, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. (Прилог 5.7)

- Учешће у Комисији за оцену и одбрану урађене докторске дисертације кандидаткиње Александре Бајић под називом „Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача“. (Прилог 5.8)

- Учешће у Комисији за одбрану мастер рада кандидата Јана Турана под називом „Упоредна анализа „hot break“ и „cold break“ поступака производње концентрата парадајза“. (Прилог 5.9)

- Учешће у изради дипломског рада кандидаткиње Николине Кричковић под називом „Утицај термичке обраде на садржај ликопена и β -каротена у концентрату парадајза“. (Прилог 5.10)

- Учешће у свим фазама израде докторске дисертације Мирне Драшковић Бергер. Као резултат заједничког рада успешно су произишли радови из категорија M21 (2020. 1 рад); M24 (2018. 1 рад); M34 (2017-2018. 5 апстраката); M51 (2017. 1 рад) из периода пре избора у звање научни сарадник, као и M22 (2021. 1 рад, референца 2.2. из Прилога 3) и M82 (2024. 1 техничко решење, референца 8.1. из Прилога 3) у периоду након избора у звање научни сарадник.

Награде, признања и стипендије

2012, 2016, 2017, 2018.

- Стипендија Министарства просвете, науке и технолошког развоја

2012, 2013.

- Награда Технолошког факултета Нови Сад за постигнут успех (Прилог 6.1.1)

2014, 2015

- Стипендија Доситеја, Фонда за младе таленте Републике Србије

2015.

- Специјално признање Српског хемијског друштва за изузетан успех током студија (Прилог 6.1.2)

2016.

- Награда за најбољу постер презентацију на међународној конференцији „3rd International Congress Food Technology, Quality and Safety and 17th International Symposium Feed Technology“ (Прилог 6.1.3)

2016, 2018.

- Стипендија Еразмус+ програма за размену студената

2020.

- Награда за најбољу усмену презентацију на међународној конференцији „Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption“, e-conference (Прилог 6.1.4)

2021.

- Награда Привредне коморе Србије за најбоље докторске дисертације са оригиналним научним доприносима од изузетног значаја у одређеној научној области, са директним или потенцијалним значајем за примену у привреди (Прилог 6.1.5), поводом чега су снимљена и емитована два прилога, и то на телевизијама РТС (емисија „Нови српски умови“: <https://www.youtube.com/watch?v=Z6uEs8ma7So>) и на Brainz TV (емисија „Шампиони знања“: https://www.youtube.com/watch?v=OusCw_tJvc4)

2024.

- Признање за извршност у науци у виду сврставања међу 20% најбоље ранжираних истраживача у звању научни сарадник у научним областима Техничко-

технолошке и Биотехничке науке према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, 2024. године (Прилог 6.1.6)

Техничка решења

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81)

Cvetković, B., Perović, L., Kojić, J., **Milić, A.**, Ćurčin, N., Odžaković, B., Sailović, P. Паста од лешника продуженог рока трајања. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, у сарадњи са Пољопривредним газдинством Дијана Суботић са седиштем у Бања Луци, Република Српска. Прихваћено на 26. редовној седници Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (МНО БиП) одржаној 29.03.2024. године, у категорији M81

Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (M82)

Milić, A., Šumić, Z., Terić Horecki, A., Drašković, M. Унапређење процеса ферментације купуса применом стартер култура. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, у сарадњи са „ДОО КУРЈАК ПЛУС ФУТОГ” са седиштем у Футогу, Република Србија. Прихваћено на 27. редовној седници Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (МНО БиП) одржаној 24.04.2024. године, у категорији M82

Milić, A., Šumić, Z., Terić Horecki, A., Daničić, T. Прототип вакуум сушаре са ејекторским системом. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, у сарадњи са фирмом „Ђорђије Вујачић ПР Поправка машина Електрогас Врбас” са седиштем у Врбасу, Република Србија. Прихваћено на седници Матичног научног одбора за машинство и индустријски софтвер, одржаној 29.10.2024. године, у категорији M82

Учешће у промоцији Факултета (Прилог 6.3)

Кандидаткиња Анита Милић у периоду од 2021. до данас учествовала је у следећим активностима организованим у циљу промоције Факултета:

- Учешће на Фестивалу науке који се одржава сваке године у Кули (2022. и 2023) који је посетио велики број ђака основних и средњих школа.

- Учешће у промоцији Факултета на Европској Ноћи истраживача одржаној у Културној станици Свилара у Новом Саду 29. септембра 2023.

- Кандидаткиња се такође врло радо одазивала на позиве за учешће у емисијама организованим поводом пружања информација о упису на Технолошки факултет, па је тако пред други круг уписа на Технолошки факултет школске 2023/2024 гостовала на Јутарњем програму Радио-телевизије Војводине.

(<https://www.youtube.com/watch?v=fAHGbblzFVE>)

- У периоду од 2022. до 2023. године кандидаткиња је учествовала у манифестацији „Дани отворених врата“ у организацији Гимназије „Жарко Зрењанин“ у Врбасу, на којима су ученицима трећег и четвртог разреда представљени факултети и високе школе у циљу помагања гимназијалцима у избору будућег занимања.

- Кандидаткиња је активно учествовала у менторству ученика из средњих школа који су одабрали понуђене теме за израду дела свог матурског рада на Технолошком факултету. Ученице Милана Вујичић и Емилија Керекеш из Гимназије „Жарко Зрењанин“ из Врбаса; Теодора Комарица из Гимназије „Светозар Милетић“ из Новог Сада (2021), као и ученица Елена Макрић из Гимназије „Јован Јовановић Змај“ из Новог Сада (2024) део свог матурског рада урадиле на Технолошком факултету Нови Сад под менторством кандидаткиње Аните Милић. Милана Вујичић и Емилија Керекеш су данас студенти четврте године Технолошког факултета.

- Анита Милић била је један од ментора израде научног рада студенткиње Милане Вујичић који је презентован на јубиларној 60. Технологијади која је одржана у Крупњу од 8. до 12. маја 2023. године, чији је домаћин био Технолошки факултет Нови Сад.

Учешће у комисијама и телима

Члан Комисије за сензорско оцењивање производа од воћа и поврћа на Новосадском сајму у Новом Саду, Нови Сад (2016-данас) (Прилог 6.4)

Учешће у научном одбору Студентске научне конференције Технолошког факултета Нови Сад, одржане 7. јуна 2024. године, као ментор студентима при изради студентских научних радова и као рецензент. (Прилог 6.5)

БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТКИЊЕ

Категоризација радова урађена је на основу КОБСОН листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлука Матичних одбора Министарства просвете, науке и технолошког развоја о категоријама домаћих научних часописа (за националне часописе из области биотехнологије и пољопривреде) за период 2015-2023. године.

ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ЗА 2 ПЕРИОДА:

од 2015 – 11.12.2020.године и
од 11.12.2020. до 09.12.2024. године

БИБЛИОГРАФИЈА НАУЧНИХ РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САРАДНИКА (број 020-2/90-10 од 11.12.2020. године)

1. Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, M13 (7 бодова)

- 1.1. Vidović, S., Tepić Horecki, A., Vladić, J., Šumić, Z., Gavarić, A., **Milić (Vakula), A.** (2020). Apple. In: Charis M. Galanakis (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products (pp. 17-42). Academic Press.
DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817106-6.00002-2>

2. Рад у међународном часопису изузетних вредности, M21a (10 бодова)

- 2.1. Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., Pavlić, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food Chemistry, 203, 465-475.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.109>
SCI 2016 Food Science & Technology: 6/130; IF5 2016: 7/130
Impact factor 2023: 4.529; IF5: 4.498

3. Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)

- 3.1. Decler, M., Jovanovic, J., **Milić (Vakula), A.**, Udovicki, B., Agoua, R. E. K., Madder, A., De Saeger, S., Rajkovic, A. (2018). Oxygen consumption rate analysis of mitochondrial dysfunction caused by *Bacillus cereus* cereulide in Caco-2 and HepG2 cells. Toxins, 10
DOI: <https://doi.org/10.3390/toxins10070266>
SCI 2018 Food Science & Technology: 19/135; IF5 2018: 22/135
Impact factor 2018: 3.895; IF5: 4.009
Нормирани број бодова: 6,67
- 3.2. Drašković Berger, M., **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Rakić, D., Pavlić, B., Malbaša, R., Vitas, J., Jerković, J., Šumić, Z. (2020). Cabbage (*Brassica oleracea* L. var. capitata) fermentation: variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. LWT-Food Science and Technology, 133, 110083.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110083>
SCI 2020 Food Science & Technology: 29/144; IF5 2020: 27/144
Impact factor 2020: 4.952; IF5: 5.383
Нормирани број бодова: 5,71

4. Рад у истакнутом међународном часопису, M-22 (5 бодова)

- 4.1. Šumić, Z., Tepić, A., Vidović, S., **Milić (Vakula), A.**, Vladić, J., Pavlić, B. (2017). Process optimization of chanterelle (*Cantharellus cibarius*) mushrooms vacuum drying. Journal of Food Processing and Preservation, 41, e12822.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.12822>

SCI 2017 Food Science & Technology: 77/133; IF5 2017: 75/133

Impact factor 2017: 1.510; IF5: 1.494

- 4.2. Tepić Horecki, A., Milić (Vakula), A., Pavlić, B., Jokanović, M., Malbaša, R., Vitas, J., Jaćimović, V., Šumić, Z. (2018). Comparative drying of cornelian cherries: kinetics modeling and physico-chemical properties. Journal of Food Processing and Preservation, 42, e13562.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.13562>

SCI 2017 Food Science & Technology: 77/133; IF5 2017: 75/133

Impact factor 2017: 1.510; IF5: 1.494

Нормирани број бодова: 4,17

- 4.3. Banjac, M., Kovačević, S., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Milić (Vakula), A., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2019). Toward consistent discrimination of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) based on grain coat color, phytochemical composition, and antioxidant activity. Journal of Food Processing and Preservation. 43, e14246.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14246>

SCI 2017 Food Science & Technology: 77/133; IF5 2017: 75/133

Impact factor 2017: 1.510; IF5: 1.494

- 4.4. Milić (Vakula), A., Šumić, Z., Zeković, Z., Horecki, A. T., Pavlić, B. (2019). Screening, influence analysis and optimization of ultrasound-assisted extraction parameters of cornelian cherries (*Cornus mas* L.). Journal of Food Processing and Preservation, 43, e14226.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14226>

SCI 2017 Food Science & Technology: 77/133; IF5 2017: 75/133

Impact factor 2017: 1.510; IF5: 1.494

5. Рад у међународном часопису, M23 (3 бода)

- 5.1. Karadžić Banjac, M., Kovačević, S., Ilin, Ž., Tepić Horecki, A., Adamović, B., Milić (Vakula), A., Šumić, Z., Podunavac-Kuzmanović, S. (2020). Changes in phytochemical and antioxidant activity of selected red pepper (*Capsicum annuum* L.) cultivars-chemometric approach. Journal of Food Processing and Preservation, 44, e14850.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14850>

SCI 2020 Food Science & Technology: 90/144; IF5 2020: 94/144

Impact factor 2020: 2.190; IF5: 2.271

Нормирани број бодова: 2,5

- 5.2. **Milić (Vakula), A.**, Pavlić, B., Pezo, L., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Raičević, L., Ljubojević, M., Šumić, Z. (2020). Vacuum drying of sweet cherry: artificial neural networks approach in process optimization. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, e14863.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14863>

SCI 2020 Food Science & Technology: 90/144; IF5 2020: 94/144

Impact factor 2020: 2.190; IF5: 2.271

Нормирани број бодова: 2,5

- 5.3. **Milić (Vakula), A.**, Pavlić, B., Tepić Horecki, A., Jokanović, M., Daničić, T., Dulić, J. I., Šumić, Z. (2020). Sweet cherry (*Prunus avium* L.) vacuum drying: kinetics modelling and textural properties. *Chemical Industry / Hemijska industrija*, 74, 293-303.

DOI: <https://doi.org/10.2298/HEMIND200320027V>

SCI 2020 Engineering, Chemical: 130/143; IF5 2020: 129/143

Impact factor 2020: 0.627; IF5: 0.812

- 5.4. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Ognjanov, V., Milović, M., Teslić, N., Parpinello, G., Decleer, M., Šumić, Z. (2020). Application of different techniques on stone fruit (*Prunus* spp.) drying and assessment of physical, chemical and biological properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15158.

DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.15158>

SCI 2020 Food Science & Technology: 90/144; IF5 2020: 94/144

Impact factor 2020: 2.190; IF5: 2.271

Нормирани број бодова: 1,86

6. Рад у националном часопису међународног значаја, M24 (3 бода)

- 6.1. Drašković, M., **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Daničić, T., Jokanović, M., Pavlić, B., Tepić Horecki, A. (2018). Monitoring the physico-chemical parameters of cabbage heads during fermentation: the impact of fermentation conditions and cabbage varieties. *Acta Periodica Technologica*, 49, 31-41.

DOI: <https://doi.org/10.2298/APT1849001A>

- 6.2. **Milić (Vakula), A.**, Drašković Berger, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Šumić, Z. (2019). Vacuum drying of red currant (*Ribes rubrum* L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. *Food and Feed Research*, 46, 91-98.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=2217-53691901091V>

7. Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу, M32 (1,5 бодова)

- 7.1. **Milić (Vakula), A.:** Innovative prototype of vacuum dryer for fruit drying: preservation of fruit bioactive compounds. 13th European PhD Workshop on Food Engineering and Technology 2019, 14-15, May, Vienna, Austria.

8. Саопштење са међународног скупа штампано у целини, М33 (1 бод)

- 8.1. **Milić (Vakula), A.,** Đurica, M., Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Vidović, S., Pavlić B.: Influence of different drying methods on physico-chemical properties of raspberries. III International Congress „Food Technology, Quality and Safety” 2016, 25-27, October, Novi Sad, Serbia, pp. 559-564.

- 8.2. Stamenković, Z., Pavkov, I., Radojčin, M., Kešelj, K., **Milić (Vakula), A.,** Novaković, T.: Convective drying kinetics of strawberry pulp in a thin stagnant layer. 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies-INOPTEP and 31st National Conference Processing and Energy in Agriculture-PTEP 2019, 7-12 April, Kladovo, Serbia, pp. 94-99.

9. Саопштење са међународног скупа штампано у изводу, М34 (0,5 бодова)

- 9.1. **Milić (Vakula), A.,** Jaćimović, V., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Vidović, S., Pavlić B.: Investigation of vacuum drying applying on cornelian cherries (*Cornus mas*). III International Congress Food Technology, Quality and Safety-FoodTech 2016, 25-27, October, Novi Sad, Serbia, pp. 119.

- 9.2. Pavlić, B., Drašković, M., Rakić, D., Tepić Horecki, A., **Milić (Vakula), A.,** Vitas, J., Malbaša, R., Vidović, S., Šumić, Z.: Chemometric approach in optimization of fermented cabbage production: antioxidant activity, vitamin C content and organic acids profile. BioTech 2017 and 7th Czech-Swiss Symposium with Exhibition 2017, 13-17, June, Prague, Czech Republic, pp 183.

Нормирани број бодова: 0,36

- 9.3. Tepić Horecki, A., Drašković, M., Rakić, D., **Milić (Vakula), A.,** Pavlić, B., Tasić, T., Vidović, S., Šumić, Z.: Physico-chemical properties of fermented cabbage obtained at different fermentation conditions. BioTech 2017 and 7th Czech-Swiss Symposium with Exhibition 2017, 13-17, June, Prague, Czech Republic, pp. 185.

Нормирани број бодова: 0,42

- 9.4. **Milić (Vakula), A.,** Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Đilas, S., Jokanović, J.: Physical properties of red currants (*Ribes rubrum* L.) dried under various vacuum drying conditions. 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH 2017, 12-13 October, Osijek, Croatia, pp. 101.

9.5. Vidović, S., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Vladić, J.: The optimization of production of fermented cabbage juice: chemical and biological properties. 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH 2017, 12-13 October, Osijek, Croatia, pp. 139.

Нормирани број бодова: 0,42

9.6. Vidović, S., Nastić, N., Vladić, J., Cvetković, D., Ranitović, A., Vitas, J., Malbaša, R., **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z.: Chemical and microbiological profile of spray dried fermented cabbage juice. The 22nd International Congress Phytopharm 2018, 25-27 June, Horgen, Switzerland, pp. 107.

Нормирани број бодова: 0,36

9.7. Vladić, J., Vidović, S., Nastić, N., **Milić (Vakula), A.**, Tepić, A., Šumić, Z.: Spray drying technology in development of functional products based on fermented cabbage juice. The 22nd International Congress Phytopharm 2018, 25-27 June, Horgen, Switzerland, pp. 108.

9.8. Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Drašković, M., Vidović, S., Pavlić, B., Vladić, J., Nastić, N., **Milić (Vakula), A.**: Characterization of physico-chemical and sensory properties of fermented cabbage obtained under different fermentation conditions. 5th International ISEKI_Food Conference 2018, July 3-5, Stuttgart, Germany, pp. 237.

Нормирани број бодова: 0,42

9.9. **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Vidović, S., Nastić, N., Pavlić, B., Daničić, T., Ognjanov, V., Miodragović, M., Tepić Horecki, A.: Kinetics modeling of sweet cherry (*P. avium*) vacuum drying. 5th International ISEKI_Food Conference 2018, July 3-5, Stuttgart, Germany, pp. 270.

Нормирани број бодова: 0,36

9.10. Nastić, M., Cvetković, D., Ranitović, A., Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Vidović, S.: Microbiological profile of fermented cabbage juice and its change during the storage. 26. International ICFMH Symposium FoodMicro 2018, 3-6 September, Berlin, Germany, pp. 156.

9.11. **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Pavlić, B., Ognjanov, V., Miodragović, M., Tepić Horecki, A.: Peach (*P. persica*) vacuum drying: mathematical modeling of the drying process. UNIFood Conference 2018, 5-6 October, Beograd, Serbia.

9.12. Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Pavlić, B., Jokanović, M., Daničić, T., Starčević, N., Tepić Horecki, A.: Optimization of peach (*P. persica*) vacuum drying process by response surface methodology (RSM). 11th International

Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH 2018, 18-19 October, Split, Croatia, pp. 120.

- 9.13. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Ognjanov, V., Miodragović, M., Šumić, Z.: Convective, vacuum and freeze dried stone fruit: physical, chemical and biological properties. 4th International Congress Food Technology, Quality and Safety 2018, 23-25 October, Novi Sad, Serbia, pp. 21.
- 9.14. Drašković, M., **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Pavlić, B., Vladić, J., Jokanović, M., Malbaša, R., Vitas, J., Vidović, S., Tepić Horecki, A.: Organic acids content in fermented cabbage heads obtained under different fermentation conditions. 4th International Congress Food Technology, Quality and Safety 2018, 23-25 October, Novi Sad, Serbia, pp. 22.
- Нормирани број бодова: 0,31**
- 9.15. Pavlić, B., **Milić (Vakula), A.**, Zeković, Z., Tepić Horecki, A., Šumić, Z.: Ultrasound-assisted extraction of cornelian cherries: process optimization by response surface methodology. 4th International Congress Food Technology, Quality and Safety 2018, 23-25 October, Novi Sad, Serbia, pp. 125.
- 9.16. **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Daničić, T., Jokanović, M., Luković, J., Božović, P., Tepić Horecki, A.: Textural properties of convective, vacuum and freeze dried seedless black raisins. 4th International Conference on Food Chemistry and Technology 2018, 5-7 November, Berlin, Germany, pp. 52.
- 9.17. Vidović, S., Nastić, N., Vladić J., **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki A., Šumić, Z.: Potential of food waste obtained during fermented cabbage production. World Congress on Recycling 2019, 13-14 May, Valencia, Spain.
- 9.18. Vladić, J., Nastić, N., **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Vidović S.: Valorisation of fermented cabbage juice through transformation into dry form. World Congress on Recycling 2019, 13-14 May, Valencia, Spain.
- 9.19. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Barać, G., Dulić, J., Šumić, Z.: Fresh stone fruit (*Prunus* spp.) grown in Serbia: characterization of physical, chemical and biological properties. 6. South East Europe Postharvest Conference-Quality Management in Postharvest System 2019, 26-28 June, Novi Sad, Serbia, pp. 47.
- 9.20. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Raičević, Lj., Pavlić, B., Daničić, T., Dulić, J., Narandžić, T., Šumić Z.: Vacuum drying of sweet cherry (*Prunus avium*): mathematical modelling by application of artificial neural networks. 2nd Food Chemistry Conference: Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health 2019, 17-19 September, Seville, Spain.

Нормирани број бодова: 0,42

9.21. **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Pavlić, B., Jokanović, M., Tepić Horecki, A.: Innovative prototype of vacuum dryer for fruit drying. 1st International Conference of Advanced Production and Processing 2019, 10-11 October, Novi Sad, Serbia, pp. 101.

9.22. Tepić Horecki, A., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., **Milić (Vakula), A.**, Šuput, D., Bulut, S., Daničić, T., Pavlić, B., Šumić Z.: Physico-chemical properties of vacuum dried apricot influence of different packaging materials. 1st International Conference of Advanced Production and Processing 2019, 10-11 October, Novi Sad, Serbia, pp. 102.

Нормирани број бодова: 0,31

9.23. Šumić, Z., Drašković Berger, M., **Milić (Vakula), A.**, Jokanović, M., Cvetković, B., Pavlić B., Tepić Horecki A.: Sensory characteristics of fermented cabbage obtained on different conditions of fermentation. 1st International Conference of Advanced Production and Processing 2019, 10-11 October, Novi Sad, Serbia, pp. 103.

Нормирани број бодова: 0,42

9.24. Karadžić Banjac, M., Kovačević, S., Ilin, Ž., Adamović B., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Jevrić, L., Podunavac-Kuzmanović, S.: Discriminant analysis of chemical and antioxidant properties of *Capsicum annum* cultivated under different conditions. 1st International Conference of Advanced Production and Processing 2019, 10-11 October, Novi Sad, Serbia, pp. 19.

Нормирани број бодова: 0,42

9.25. Vidović, S., **Milić (Vakula), A.**, Ambrus, R., Vladić, J., Katona, G., Nastić, N.: Effect of different spray drying conditions on micrometric and structural characteristics of brine obtained from cabbage fermentation. 1st International Conference of Advanced Production and Processing 2019, 10-11 October, Novi Sad, Serbia, pp. 232.

9.26. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki A., Daničić, T., Šumić, Z., Pavlić, B.: Optimization of vacuum dried sour cherries ultrasound-assisted extraction. 12th International Scientific and Professional Conference With Food to Health 2019, 24-25 October, Osijek, Croatia, pp. 170.

9.27. Vidović, S., Ambrus, R., **Milić (Vakula), A.**, Bartos, C., Šumić, Z., Vladić, J.: Application of different drying techniques on pumpkin (*Cucurbita pepo*): micrometric and structural characterization. 12th International Scientific and Professional Conference With Food to Health 2019, 24-25 October, Osijek, Croatia, pp. 84.

- 9.28. Hromiš, N., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić Horecki A., **Milić (Vakula), A.**: Determining the antioxidative activity of composite biopolymer film obtained from the by-products of edible oil industry. 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies-INOPTEP and 31st National Conference Processing and Energy in Agriculture-PTEP 2019, 7-12 April, Kladovo, Serbia, pp. 68-69.

Нормирани број бодова: 0,31

- 9.29. **Milić (Vakula), A.**, Pavlić, B., Šumić, Z., Jokanović, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A.: β -carotene contained in vacuum dried peach fruits: Optimization of vacuum drying process by response surface methodology. 1 Symposium on Fruit and Vegetable Processing 2020, 24-25 November, e-conference.
- 9.30. **Milić (Vakula), A.**, Šumić, Z., Jokanović, M., Pavlić, B., Daničić, T., Tepić Horecki, A.: Prototype of an innovative vacuum dryer: comparative analysis of physical, chemical and biological properties of fruit dried with a vacuum dryer with a vacuum pump and with an ejector system. 1. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption 2020, 18-19 November, e-conference.

10. Рад у врхунском часопису националног значаја, М51, (2 бода)

- 10.1. **Milić (Vakula), A.**, Radojčin, M., Pavkov, I., Stamenković, Z., Horecki-Tepić, A., Šumić, Z., Pavlić, B. (2015). The impact of different drying methods on quality indicators of red currants (*Ribes rubrum* L.). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 249-254.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871505249V>

- 10.2. **Milić (Vakula), A.**, Tepić-Horecki, A., Šumić, Z., Vidović, S., Drinić, Z., Pavlić, B. (2016). Optimization of garlic (*Allium sativum* L.) vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 20, 114-121.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871603114V>

- 10.3. Drašković, M., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Malbaša, R., Vitas, J., Pavlić, B., **Milić (Vakula), A.** (2017). Variation of bioactive compounds content in fermented cabbage: Influence of fermentation temperature. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21, 136-141.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871703136D>

- 10.4. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Prole, N., Božović, P., Šumić, Z. (2018). Convective, vacuum and freeze drying of black seedless raisins:

Physicochemical properties. Journal of Processing and Energy in Agriculture, 22, 129-132.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871803129V>

- 10.5. Hromiš, N., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić Horecki, A., **Milić (Vakula), A.** (2019). Antioxidative activity of pumpkin oil cake based biopolymer films obtained by different filtration process. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23, 14-18.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871901014H>

Нормирани број бодова: 1,25

- 10.6. Stamenković, Z., Pavkov, I., Radojčin, M., Kešelj, K., **Milić (Vakula), A.**, Novaković, T. (2019). Mathematical modeling of the kinetics of strawberry pulp convective drying and the effect of ascorbic acid on strawberry pulp color preservation. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23, 170-175.

DOI: <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871904170S>

11. Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу, М62 (1 бод)

- 11.1. Tepić Horecki, A., Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**: Savremeni postupci konzervisanja voća. Savetovanje „Savremena proizvodnja voća“ 2017, 2-3 November, Banja Koviljača, Serbia.

12. Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу, М64 (0,2 бода)

- 12.1. **Milić (Vakula), A.**, Prole, N., Šumić, Z., Đilas, S., Božović, P., Tepić Horecki, A.: Application of convective, vacuum and freeze drying on seedless black grapes. 5th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTER 2017” and 29th National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER” 2017, 23-28, April, Vršac, Serbia.

- 12.2. **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki A., Šumić Z., Jokanović M., Pavlić B., Ognjanov V., Miodragović M.: Physical, chemical and biological properties of sweet cherry (*Prunus avium*) dried by convective, vacuum and freeze drying. 30th National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER” 2018, 15-20, April, Brzeće (Kopaonik mountain), Serbia.

13. Одбрањена докторска дисертација, М71 (6 бодова)

- 13.1. **Milić (Vakula), A.** „Fizičke, hemijske i biološke osobine osušenog koštičavog voća proizvedenog različitim tehnikama sušenja“, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2020.

БИБЛИОГРАФИЈА НАУЧНИХ РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САРАДНИКА (број 020-2/90-10 од 11.12.2020. године)

1. Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)

- 1.1. **Milić, A.**, Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Teslić, N., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2022). Sustainable extractions for maximizing content of antioxidant phytochemicals from black and red currants. *Foods*, 11(3), 325.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods11030325>

SCI 2022 Food Science & Technology: 34/142; IF5 2022: 33/142

Impact factor 2022: 5,2; IF5: 6,5

Хетероцитати: 12

Нормирани број бодова: 6,67

- 1.2. Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Kašiković, V., Rajković, A., Pezo, L., Daničić, T., Pavlić, B., **Milić, A.** (2023). Prototype of an innovative vacuum dryer with an ejector system: comparative drying analysis with a vacuum dryer with a vacuum pump on selected fruits. *Foods (Special issue: Mathematical modelling approach and simulation in food drying applications)*, 12(17), 3198.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12173198>

SCI 2023 Food Science & Technology: 34/141; IF5 2023: 33/141

Impact factor 2023: 4,7; IF5: 5,1

Хетероцитати: 1

Нормирани број бодова: 6,67

- 1.3. Vojnović, Đ., Maksimović, I., Tepić Horecki, A., Žunić, D., Adamović, B., **Milić, A.**, Šumić, Z., Sabadoš, V., Ilin, Ž. (2023). Biostimulants affect differently biomass and antioxidant status of onion (*Allium cepa*) depending on production method. *Horticulturae (Special issue: The effect of biostimulants on horticultural crops)*, 9(12), 1345.

DOI: <https://doi.org/10.3390/horticulturae9121345>

SCI 2023 Horticulture: 6/35; IF5 2023: 6/35

Impact factor 2023: 3,1; IF5: 3,1

Хетероцитати: 2

Нормирани број бодова: 5,71

- 1.4. Vojnović, Đ., Maksimović, I., Tepić Horecki, A., **Milić, A.**, Šumić, Z., Žunić, D., Adamović, B., Ilin, Ž. (2024). Biostimulants improve bulb yield, concomitantly affecting the total phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity of onion (*Allium cepa*). *Horticulturae (Special issue: The role of biostimulants in horticultural crops)*, 10(4), 391.

DOI: <https://doi.org/10.3390/horticulturae10040391>

SCI 2023 Horticulture: 6/35; IF5 2023: 6/35

Impact factor 2023: 3,1; IF5: 3,1

Хетероцитати: 1

Нормирани број бодова: 6,67

- 1.5. Danilov, I., Vlajkov, V., Šumić, Z., **Milić, A.**, Horecki, A. T., Dujković, T., Živanović, N., Simin, N., Lesjak, M., Grahovac, J. (2024). Valorization of strawberry juice production wastewater: possibilities for polyphenols recovery and plant biostimulant production. *Foods* (Section: Drinks and liquid nutrition), 13(20), 3224

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13203224>

SCI 2023 Food Science & Technology: 34/141; IF5 2023: 33/141

Impact factor 2023: 4,7; IF5: 5,1

Хетероцитати: /

Нормирани број бодова: 5,00

- 1.6. Vojnović, Đ., Maksimović, I., Koprivica, G., Tepić Horecki, A., **Milić, A.**, Adamović, B., Šumić, Z., Ilin, Ž. (2024). Optimizing greenhouse cucumber fertigation through grafting: improving yield, bioactive compounds, and antioxidant activity. *Horticulturae* (Special issue: Controlled environment horticulture: indoor farming and novel cultivation technologies), 10(11), 1135.

DOI: <https://doi.org/10.3390/horticulturae10111135>

SCI 2023 Horticulture: 6/35; IF5 2023: 6/35

Impact factor 2023: 3,1; IF5: 3,1

Хетероцитати: /

Нормирани број бодова: 6,67

- 1.7. **Milić, A.**, Adamović, B., Nastić, N., Tepić Horecki, A., Pezo, L., Šumić, Z., Pavlić, B., Živanov, M., Pavković, N., Vojnović, Đ. (2024). Cluster and principal component analyses of the bioactive compounds and antioxidant activity of celery (*Apium graveolens* L.) under different fertilization schemes. *Foods* (Section: Plant foods), 13(22), 3652.

DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13223652>

SCI 2023 Food Science & Technology: 34/141; IF5 2023: 33/141

Impact factor 2023: 4,7; IF5: 5,1

Хетероцитати: /

Нормирани број бодова: 5,00

2. Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)

- 2.1. **Milić, A.**, Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2021). Maximizing contents of phytochemicals obtained from dried sour cherries by ultrasound-assisted extraction. *Separations* (Special issue: Food quality and safety: advances in analytical methods and applications), 8(9), 155.

DOI: <https://doi.org/10.3390/separations8090155>

SCI 2021 Chemistry, Analytical: 37/87; IF5 2021: 46/87

Impact factor 2021: 3,344; IF5: 2,943

Хетероцитати: 6

- 2.2. Drašković Berger, M., **Milić (Vakula), A.**, Tepić Horecki, A., Peulić, T., Jokanović, M., Kocić-Tanackov, S., Rakić, D., Pavlić, B., Blagojev, N., Rakić, N., Šumić, Z. (2022). Physico-chemical and microbiological changes during the cabbage hybrid bravo heads fermentation: salt, temperature and starter culture influence. Food Science and Technology International, 28(7), 570-579.

DOI: <https://doi.org/10.1177/10820132211036308>

SCI 2021 Food Science & Technology: 91/144; IF5 2021: 86/144

Impact factor 2021: 2.638; IF5: 2.861

Хетероцитати: 1

Нормирани број бодова: 2,78

- 2.3. Krstić, M., Teslić, N., Bošković, P., Obradović, D., Zeković, Z., Milić, A., Pavlić, B. (2023). Isolation of garlic bioactives by pressurized liquid and subcritical water extraction. Molecules (Special issue: Conventional and emerging extraction techniques for compounds from natural source and food), 28(1), 369.

DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules28010369>

SCI 2023 Chemistry, Multidisciplinary: 66/175; IF5 2023: 61/175

Impact factor 2023: 4.2; IF5: 4.6

Хетероцитати: 8

- 2.4. Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Pezo, L., Pavlić, B., Nastić, N., Milić, A. (2024). Comprehensive analysis and optimization of peach (*Prunus persica*) vacuum drying: employing principal component analysis, artificial neural networks and standard score approach. Processes (Special issue: Experimentation, optimization and simulation of drying processes of agricultural food products and materials).

DOI: <https://doi.org/10.3390/pr12122643> Прихваћен 20.11.2024.

SCI 2023 Engineering, Chemical: 70/143; IF5 2023: 70/143

Impact factor 2023: 2.8; IF5: 3.0

Хетероцитати: /

3. Саопштење са међународног скупа штампано у целини М33 (1 бод)

- 3.1. Nastić, N., Fernandes N., Živković, J., Mutavski, Z., **Milić, A.**, Šavikin, K., Vidović, S. Fractionated high-pressure extraction of polyphenols from elderberry by-product, 29th International Symposium on Analytical and Environmental Problems, Segedin, Mađarska, 13-14 novembar, 2023, pp 245-249, ISBN 978-963-306-963-9

4. Саопштење са међународног скупа штампано у изводу М34 (0,5 бодова)

- 4.1. Daničić, T., Tepić Horecki, A., **Milić (Vakula), A.** Šumić, Z. Water kefir beverages obtained through the fermentation of fruit juices, 7th International Conference

Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTeP 2021, Vršac, Srbija, 18-23. april, 2021, pp 24-25, ISBN: 978-86-7520-531-9

- 4.2. Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Lazić, V., Cvetković, D., Raičević, J., **Milić, A.** Daničić, T. Monitoring the changes of the microbiological state and chemical composition of pitted dried plums: Application of different packaging materials and selected storage conditions, 4th ISEKI-Food E-conference, Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy, Temišvar, Rumunija, 10-12. novembar, 2021, pp 157, ISBN: 978-86-7520-531-9
- 4.3. Daničić, T., Tepić Horecki, A., **Milić, A.** Šumić, Z. Non-dairy kefir beverages based on apple juice with addition of fresh apple pieces, 13th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 16-17. septembar 2021, pp 145, ISBN: 978-953-7005-79-5
- 4.4. Daničić, T., Tepić Horecki, A., **Milić, A.** Šumić, Z., Nešić, A. Pilić, B. Antioxidant activity of blueberry pomace extracts obtained by enzymatic-assisted extraction, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP, Novi Sad, Srbija, 10-22. oktobar 2022, pp 54, ISBN: 978-86-6253-160-5
- 4.5. Daničić, T., Tepić Horecki, A., **Milić, A.** Šumić, Z., Kocić-Tanackov, S. Bulut, S. Microbiology of water kefir based on lemon and peppermint: potential probiotic properties, 2nd International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy-ICOSTEE, Segedin, Mađarska, 24. mart, 2022, pp 98, ISBN: 978-963-306-853-3
- 4.6. **Milić, A.**, Turan, J., Vujičić, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A. Šumić, Z. Monitoring tomato concentrate production: nutritive and sensory properties of tomato concentrate produced in two different ways, 14th International Scientific Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 14-15. septembar, 2023, pp 113, ISBN: 978 - 953 - 7005 - 92 – 4
- 4.7. Perović, L., Kojić, J., Jakanović, M., **Milić (Vakula), A.**, Odžaković, B., Sailović, P. Cvetković, B. Accelerated shelf life testing and comparison of walnut and hazelnut paste with natural and synthetic antioxidants, International Conference Biochemical Engineering And Biotechnology For Young Scientists, Beograd, Srbija, 7-8. decembar, 2023, pp 71, ISBN: 978-86-7401-389-2
- 4.8. **Milić, A.**, Tepić Horecki, A., Vujičić, M., Šumić, Z. Delić, J. Impact of ascorbic acid and citric acid addition on cabbage fermentation in industrial conditions, International Conference Biochemical Engineering And Biotechnology For Young Scientists, Beograd, Srbija, 7-8. decembar, 2023, pp 75, ISBN: 978-86-7401-389-2

- 4.9. Hromiš, N., Popović, S., Šuput, D., Jokanović, M., Škaljac, S. **Milić, A.** Possibility of using new biopolymer/polyethylene bilayer film for packing coffee, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2024, Segedin, Mađarska, 31. maj 2024, pp 64, ISBN: 978-963-306-986-8
- 4.10. **Milić, A.**, Tepić Horecki, A., Vujičić, M., Petrović, I. Šumić, Z. Investigating the potential of marloo variety for spontaneous cabbage fermentation, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2024, Segedin, Mađarska, 31. maj 2024, pp 74, ISBN: 978-963-306-986-8
- 4.11. Cvetković, B., Perović L., Kojić, J., Škaljac, S., **Milić, A.**, Jokanović, M. Odžaković, B. The influence of the spent coffee grounds extract on walnut paste shelf life and composition. COAST 3rd International Conference on Advances in Science and Technology, Herceg Novi, Crna Gora, 29. maj – 1. jun 2024, pp 19, ISBN: 978-9940-611-07-1
- 4.12. Savić, M., Vujičić, M., Cvetković, B., Šumić, Z., Tepić Horecki, A. **Milić, A.** The impact of the production process on the color of peach and apple fruit nectar, 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024“, Novi Sad, Srbija, 16-18. oktobar, 2024, pp 8, ISBN: 978 86 7994 063 6
- 4.13. Vujičić, M., Savić, M., Šumić, Z., Tepić Horecki, A. **Milić, A.** Analysis of hmf content in cherry concentrate: evaluation of product quality and safety, 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024“, Novi Sad, Srbija, 16-18. oktobar, 2024, pp 194, ISBN: 978 86 7994 063 6

5. Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу, **M62 (1 бод)**

- 5.1. **Milić, A.**, Tepić Horecki, A. Šumić, Z. Nutritional values of selected stone fruit dried using an innovative vacuum dryer with and ejector system. 4th Agrotourism conference with international participation, Prokuplje, Srbija, 23-24. maj, 2024, pp 99-100, ISBN: 978-86-905436-2-5

6. Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу, **M64 (0,2 бода)**

- 6.1. Daničić, T., **Milić, A.**, Šumić, Z. Tepić Horecki, A. Fizičko-hemijske karakteristike i antioksidativna vrednost vakuum osušenog korenastog povrća, 3rd Agrotourism conference with international participation, Prokuplje, Srbija, 11-12. jul, 2023, pp 86-87, ISBN: 978-86-905436-0-1

7. Ново техничко решење примењено на међународном нивоу, **M81 (8 бодова)**

7.1. Cvetković, B., Perović, L., Kojić, J., **Milić, A.**, Ćurčin, N., Odžaković, B., Sailović, P. Pasta od lešnika produženog roka trajanja. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, u saradnji sa Poljoprivrednim gazdinstvom Dijana Subotić sa sedištem u Banja Luci, Republika Srpska. Prihvaćeno na 26. redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) održanoj 29.03.2024. godine, u kategoriji M81 (Novo tehničko rešenje primenjeno na međunarodnom nivou).

8. Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу, M82 (6 бодова)

8.1. **Milić, A.**, Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Drašković, M. Unapređenje procesa fermentacije kupusa primenom starter kultura. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, u saradnji sa „DOO KURJAK PLUS FUTOG” sa sedištem u Futogu, Republika Srbija. Prihvaćeno na 27. redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) održanoj 24.04.2024. godine, u kategoriji M82 (Novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou).

8.2. **Milić, A.**, Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Kašiković, V. Prototip vakuum sušare sa ejektorskim sistemom. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, u saradnji sa firmom “Đorđije Vujačić PR Popravka mašina Elektrogas Vrbas” sa sedištem u Vrbasu, Republika Srbija. Prihvaćeno na sednici Matičnog naučnog odbora za mašinstvo i industrijski softver, održanoj 29.10.2024. godine, u kategoriji M82 (Novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou).

V КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТКИЊЕ

Збирни приказ научне компетентности за период до 11.12.2020. године (до избора у звање научни сарадник):

Врста резултата	Вредност резултата	Укупан број резултата	Укупан број бодова	Укупан број бодова након нормирања*
M13 Поглавље у књизи M11	7,0	1	7,0	7,0
M21a Рад у међународном часопису изузетних вредности	10,0	1	10,0	10,0
M21 Рад у врхунском међународном часопису	8,0	2	16,0	12,4
M22 Рад у истакнутом међународном часопису	5,0	4	20,0	19,2
M23 Рад у међународном часопису	3,0	4	12,0	9,9
M24 Рад у националном часопису међународног значаја	3,0	2	6,0	6,0

M32 Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5	1,5
M33 Саопштења са међународног скупа штампано у целини	1,0	2	2,0	2,0
M34 Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	0,5	30	15,0	13,5
M51 Рад у водећем часопису националног значаја	2,0	6	12,0	11,3
M62 Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	1,0	1	1,0	1,0
M64 Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	2	0,4	0,4
M71 Одбрањена докторска дисертација	6,0	1	6,0	6,0
УКУПНО			108,9	100,2

*Нормирање бодова у складу са Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС", бр. 24/2016 и 21/2017) у којем је наведено да када су у питању експериментални радови у техничко-технолошким наукама број поена за научно остварење одређује се по формули $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$, ако је више од седам аутора, где "n" представља број аутора, док коефицијент К означава вредност резултата.

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање научни сарадник	Неопходно	Остварени нормирани број бодова
Укупно	16	100,2
M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51	≥ 9	79,3
M21+M22+M23+M24	≥ 5	57,5

Збирни приказ научне компетентности за период од 11.12.2020-09.12.2024. године (од избора у звање научни сарадник):

Врста резултата	Вредност резултата	Укупан број резултата	Укупан број бодова	Укупан број бодова након нормирања*
M21 Рад у врхунском међународном часопису	8,0	7	56,0	42,4
M22 Рад у истакнутом међународном часопису	5,0	4	20,0	17,8
M33 Саопштења са међународног скупа штампано у целини	1,0	1	1,0	1,0
M34 Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	0,5	13	6,5	6,5

М62 Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	1,0	1	1,0	1,0
М64 Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2	0,2
М81 Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8,0	1	8,0	8,0
М82 Ново техничко решење примењено на националном нивоу	6,0	2	12,0	12,0
УКУПНО		30	104,7	88,9

*Нормирање бодова у складу са Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС", бр. 24/2016 и 21/2017) у којем је наведено да када су у питању експериментални радови у техничко-технолошким наукама број поена за научно остварење одређује се по формули $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$, ако је више од седам аутора, где "n" представља број аутора, док коефицијент К означава вредност резултата.

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање виши научни сарадник	Неопходно	Неопходо за превремени избор	Остварени нормирани број бодова
Укупно	50	75	88,9
М10+М20+М31+М32+М33+М41+М42+М51+М80+М90+М100	40	60	81,2
М21+М22+М23+М81-85+М90-96+М101-103+М108	22	33	80,2
М21+М22+М23	11	16,5	60,2
М81-85+М90-96+М101-103+М108	5	7,5	20

VI ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Кандидаткиња др Анита Милић је након завршетка основних академских и мастер академских студија на Технолошком факултету Нови Сад, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Технологије конзервисане хране, 2015. године започела свој научноистраживачки рад на Катедри за инжењерство конзервисане хране на истом Факултету. Учествовала је на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, пројекат „Развој производа и адитива од воћа и поврћа са високим садржајем биоактивних једињења“ (ТР 31044) и Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја (евиденциони бројеви уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО: 451-03-66/2024-03/ 200134 и 451-03-65/2024-03/ 200134 за 2024. годину, 451-03-47/2023-01/ 200134 за 2023. годину, 451-03-68/2022-14/200134 за 2022. годину, 451-03-9/2021-14/200134 за 2021. годину и 451-03-68/2020-14/200134 за 2020. годину).

Кандидаткиња је у професионалном раду била ангажована као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја (2016-2018), а потом као запослена на Технолошком факултету Нови Сад (2018-данас), у звањима истраживач-приправник (2018), истраживач-сарадник (2018-2021) и научни сарадник (2021-данас). Докторску дисертацију под називом „Физичке, хемијске и биолошке особине осушеног коштицавог воћа произведеног различитим техникама сушења“ одбранила је 1.12.2020. године. Кандидаткиња је у периоду од 2018. године до данас учествовала на четири пројекта на националном и међународном нивоу, од чега три научна и један иновациони.

У периоду од избора у научно звање научни сарадник (2021-данас), кандидаткиња је резултате свог научноистраживачког рада презентовала у укупно 30 публикација, од којих 11 научних радова (категорије M21 и M22); 16 саопштења са међународног и националног скупа (категорије M33, M34, M62 и M64) и 3 техничка решења (категорије M81 и M82). У периоду од месец 2015. године до децембра 2024. године укупан број цитата кандидаткиње износи 298 (број хетероцитата је 262) док вредност *Hirsch (h)* индекса износи $h=9$, odnosno $h=8$ (без аутоцитата) (индексна база SCOPUS).

Кандидаткиња др Анита Милић коментор је докторске дисертације кандидаткињи маст. инж. Татјани Даничић под називом „Валоризација споредних производа индустрије воћних сокова“, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. Своје вештине и знање кандидаткиња је усавршавала на више универзитета у Европи: Универзитет у Генту, Клод Бернар универзитет у Лиону и Универзитету у Сегедину. Кроз ове студијске боравке успешно је савладала савремене методе научноистраживачког рада, а резултати истраживања објављени су у водећим међународним научним часописима.

Руководила је са два од четири радна пакета пројекта „Примена ејекторског система на вакуум сушару“ (енгл. Development of prototype of vacuum drier with the ejector system) у оквиру Програма ТТФ (енгл. Technology Transfer Facility) Фонда за

иновациону делатност Републике Србије (број пројекта 1068) чији је руководилац био доцент др Здравко Шумић. Рецензирала је укупно 14 радова у периоду 2022-2024. године.

Кандидаткиња је добитник више стипендија и награда Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Фонда за младе таленте Републике Србије, Технолошког факултета Нови Сад, Српског хемијског друштва и Еразмус+ програма. У периоду након избора у звање научни сарадник кандидаткиња је добила и Награду Привредне коморе Србије у школској 2020/2021. за најбоље докторске дисертације са оригиналним научним доприносима од изузетног значаја у одређеној научној области, са директним или потенцијалним значајем за примену у привреди. Кандидаткиња је сврстана међу 20% најбоље ранжираних истраживача у звању научни сарадник у научним областима Техничко-технолошке и Биотехничке науке према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, 2024. године.

На основу свеукупних резултата кандидаткиње, као и резултата рада након избора у звање научни сарадник приказаних у овом Извештају, закључује се да кандидаткиња др Анита Милић:

- има одговарајуће звање Доктор наука - технолошко инжењерство,
- има одговарајући број остварених нормираних бодова за превремени избор у звање виши научни сарадник према Правилнику о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС", бр. 24/2016 и 21/2017, прилог 4). Остварила је 88,7 укупних нормираних бодова (неопходно 75) за превремени избор у звање; број бодова из групе радова категорије M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 износи 81,2 (неопходно 60), из групе радова категорије M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 износи 80,2 (неопходно 33); из групе радова категорије M21+M22+M23 износи 60,2 (неопходно 16,5) а из групе радова категорије M81-85+M90-96+M101-103+M108 износи 20 (неопходно 7,5).
- укупним научним радом и квалитетом научноистраживачког рада допринела је развоју одговарајуће научне области.

На основу напред наведеног Комисија закључује да су услови дефинисани Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС", бр. 24/2016 и 21/2017) испуњени и предлаже да се кандидат

др АНИТА МИЛИЋ

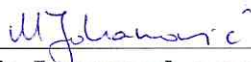
превремено изабере у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа.

У Новом Саду,
18.12.2024.

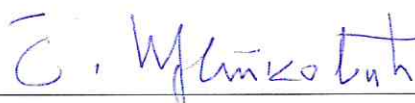
ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ



Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор
Универзитет у Новом Саду
Технолошки факултет Нови Сад
Председник



Др Марија Јокановић, ванредни професор
Универзитет у Новом Саду
Технолошки факултет Нови Сад
Члан



Др Биљана Цветковић, виши научни сарадник
Универзитет у Новом Саду
Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду
Члан

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
Булевар цара Лазара 1, Нови Сад

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТКИЊИ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТКИЊИ:

Име и презиме:	Анита Милић
Година рођења:	1992.
ЈМБГ:	1803992835000
Назив институције у којој је кандидаткиња стално запослена:	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Дипломирала - основне академске студије:	година: 2014. Факултет: Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Мастерирала - академске студије:	година: 2015. Факултет: Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Докторирала - докторске академске студије:	година: 2020. Факултет: Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Постојеће научно звање:	Научни сарадник
Научно звање које се тражи:	Виши научни сарадник
Област науке у којој се тражи звање:	Биотехничке науке
Грана науке у којој се тражи звање:	Прехрамбено инжењерство
Научна дисциплина у којој се тражи звање:	Технологија биљних производа
Ужа научна дисциплина у којој се тражи звање:	Технологија воћа и поврћа
Назив научног матичног одбора којем се захтев упућује:	Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

II ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ:

Научни сарадник: **22.04.2021.**

III НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РЕЗУЛТАТИ (ПРИЛОГ 1 И 2 ПРАВИЛНИКА):

1. Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (уз доношење на увид) (M10): -

2. Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20):

	број	вредност	укупно
M21 =	7	8,0	42,4
M22 =	4	5,0	17,8

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M33 =	1	1,0	1,0
M34 =	13	0,5	6,5

4. Националне монографије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације националног значаја; научни преводи и критичка издања грађе, библиографске публикације (M40): -

5. Часописи националног значаја (M50): -

6. Зборници скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M62 =	1	1,0	1,0
M64 =	1	0,2	0,2

7. Одбрањена докторска дисертација (M70): -

8. Техничка и развојна решења (M80):

	број	вредност	укупно
M81 =	1	8,0	8,0
M82 =	2	6,0	12,0

9. Патенти, ауторске изложбе, тестови (M90): -

IV КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (ПРИЛОГ 1 ПРАВИЛНИКА):

Утицајност (Прилог 4)

Утицајност радова др Аните Милић може се исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантним базама података. Цитираност кандидаткиње за период од 2015. године до децембра 2024. године истражена је применом индексне базе SCOPUS. У наведеном периоду укупан број цитата износи 298 (број хетероцитата је 262) док вредност *Hirsch (h)* индекса кандидаткиње др Аните Милић износи $h=9$, односно $h=8$ (без аутоцитата).

Најцитиранија публикација кандидаткиње:

Šumić, Z., **Milić (Vakula), A.**, Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., & Pavlić, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food chemistry, 203, 465-475.

Хетероцитати: 118

Међународна научна сарадња

2016-2017.

Факултет за бионаучно инжењерство, Универзитет у Генту, Белгија (енгл. Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). Студијски боравак од шест месеци у оквиру Еразмус+ програма обухватио је истраживање у области примене UPLC-MS/MS методе (енгл. Ultra-performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry) на одређивање садржаја микотоксина у осушеним производима (Прилог 5.1). На основу остварене сарадње са колегама из Гента, 2023. године (у периоду након избора у звање научни сарадник) објављен је научни рад у врхунском међународном часопису (M21):

Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Kašiković, V., Rajković, A., Pezo, L., Daničić, T., Pavlić & **Milić, A.** (2023). Prototype of an Innovative Vacuum Dryer with an Ejector System: Comparative Drying Analysis with a Vacuum Dryer with a Vacuum Pump on Selected Fruits. Foods, 12(17), 3198. (Референца 1.2. у Прилогу 3)

2018.

Клод Бернар Универзитет Лион 1, Француска (енгл. Claude Bernard University Lyon 1, France). Студијски боравак од две недеље у оквиру Еразмус+ програма обухватио је рад на карактеризацији сушеног воћа и држање наставе студентима завршних година основних студија из области сушења воћа. (Прилог 5.2)

2018.

Факултет за фармацеутско инжењерство, Универзитет у Сегедину, Мађарска (енгл. University of Szeged Department of Pharmaceutical Technology, Hungary). Студијски боравак од две недеље реализован у оквиру билатералног пројекта

„Application of spray drying technology for production of innovative products by utilization of wastes and by-products obtained through agro-food chain in Serbia and Hungary“ обухватио је истраживање текстуре и реолошких особина сушеног воћа применом SEM (енгл. Scanning Electron Microscope) (Прилог 5.3).

2024-данас

Универзитет хемије и технологије у Прагу (енгл. University of Chemistry and Technology, Prague). Остварена сарадња у оквиру Еразмус+ програма на пољу истраживања и размене студената и научног особља. Захваљујући овој сарадњи, студенткиња треће године студијског подручја Технологије конзервисане хране, Технолошког Факултета, Универзитета у Новом Саду, један семестар студија на трећој години успешно је завршила на поменутом Факултету (Прилог 5.4)

Руковођење потпројектима (радним пакетима) (Прилог 5.5)

2018-2019.

Кандидаткиња др Анита Милић руководила је са два од четири радна пакета пројекта „Примена ејекторског система на вакуум сушару“ (енгл. Development of prototype of vacuum drier with the ejector system) у оквиру Програма ТТФ (енгл. Technology Transfer Facility) Фонда за иновациону делатност Републике Србије (број пројекта 1068) чији је руководиоца био доцент др Здравко Шумић, и то: „Изградња прототипа вакуум сушаре са ејекторским системом“ и „Тестирање прототипа и оптимизација сушења воћа“. Др Анита Милић је, као руководиоца два радна пакета, била укључена у пројекат од момента припреме и писања пројекта, његовог пријављивања, реализације и посебно писања завршног извештаја на крају пројекта.

Рецензирање научних резултата (Прилог 5.6)

Др Анита Милић рецензирала је укупно 14 радова у периоду 2022-2024. године за следеће међународне часописе:

Foods (M21); IF 5,1; 5 радова
Applied Sciences (M22); IF 2,7; 2 рада
Molecules (M22); IF 4,6; 2 рада
Horticulturae (M21); IF 3,1; 1 рад
Agronomy (M21); IF 3,7; 1 рад
Agriculture (M21); IF 3,5; 1 рад
Energies (M23); IF 3,0; 1 рад
Processes (M22); IF 3,0; 1 рад
Food & Feed Research (M24); 1 рад

Образовање научних кадрова

- Коментор докторске дисертације кандидаткињи маст. инж. Татјани Даничић под називом „Валоризација споредних производа индустрије воћних сокова“, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. (Прилог 5.7)
- Учешће у Комисији за оцену и одбрану урађене докторске дисертације кандидаткиње Александре Бајић под називом „Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача“. (Прилог 5.8)
- Учешће у Комисији за одбрану мастер рада кандидата Јана Турана под називом „Упоредна анализа „hot break“ и „cold break“ поступака производње концентрата парадајза“. (Прилог 5.9)
- Учешће у изради дипломског рада кандидаткиње Николине Кричковић под називом „Утицај термичке обраде на садржај ликопена и β -каротена у концентрату парадајза“. (Прилог 5.10)
- Учешће у свим фазама израде докторске дисертације Мирне Драшковић Бергер. Као резултат заједничког рада успешно су произишли радови из категорија M21 (2020. 1 рад); M24 (2018. 1 рад); M34 (2017-2018. 5 апстраката); M51 (2017. 1 рад) из периода пре избора у звање научни сарадник, као и M22 (2021. 1 рад, референца 2.2. из Прилога 3) и M82 (2024. 1 техничко решење, референца 8.1. из Прилога 3) у периоду након избора у звање научни сарадник.

Награде, признања и стипендије

2012, 2016, 2017, 2018.

- Стипендија Министарства просвете, науке и технолошког развоја

2012, 2013.

- Награда Технолошког факултета Нови Сад за постигнут успех (Прилог 6.1.1)
- 2014, 2015
- Стипендија Доситеја, Фонда за младе таленте Републике Србије

2015.

- Специјално признање Српског хемијског друштва за изузетан успех током студија (Прилог 6.1.2)

2016.

- Награда за најбољу постер презентацију на међународној конференцији „3rd International Congress Food Technology, Quality and Safety and 17th International Symposium Feed Technology“ (Прилог 6.1.3)

2016, 2018.

- Стипендија Еразмус+ програма за размену студената

2020.

- Награда за најбољу усмену презентацију на међународној конференцији „Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption“, e-conference (Прилог 6.1.4)

2021.

- Награда Привредне коморе Србије за најбоље докторске дисертације са оригиналним научним доприносима од изузетног значаја у одређеној научној области, са директним или потенцијалним значајем за примену у привреди (Прилог 6.1.5), поводом чега су снимљена и емитована два прилога и то на телевизијама РТС (емисија „Нови српски умови“: <https://www.youtube.com/watch?v=Z6uEs8ma7So>) и на Brainz TV (емисија „Шампиони знања“: https://www.youtube.com/watch?v=OusCw_tJvc4)

2024.

- Признање за изврсност у науци у виду сврставања међу 20% најбоље ранжираних истраживача у звању научни сарадник у научним областима Техничко-технолошке и Биотехничке науке према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, 2024. године (Прилог 6.1.6)

Техничка решења

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81)

Cvetković, B., Perović, L., Kojić, J., **Milić, A.**, Ćurčin, N., Odžaković, B., Sailović, P. Паста од лешника продуженог рока трајања. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, у сарадњи са Пољопривредним газдинством Дијана Суботић са седиштем у Бања Луци, Република Српска. Прихваћено на 26. редовној седници Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (МНО БиП) одржаној 29.03.2024. године, у категорији M81

Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (M82)

Milić, A., Šumić, Z., Terić Horecki, A., Drašković, M. Унапређење процеса ферментације купуса применом стартер култура. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, у сарадњи са „ДОО КУРЈАК ПЛУС ФУТОГ“ са седиштем у Футогу, Република Србија. Прихваћено на 27. редовној седници Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (МНО БиП) одржаној 24.04.2024. године, у категорији M82

Milić, A., Šumić, Z., Terić Horecki, A., Daničić, T. Прототип вакуум сушаре са ејекторским системом. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду,

у сарадњи са фирмом „Ђорђије Вујачић ПР Поправка машина Електрогас Врбас“ са седиштем у Врбасу, Република Србија. Прихваћено на седници Матичног научног одбора за машинство и индустријски софтвер, одржаној 29.10.2024. године, у категорији М82

Учешће у промоцији Факултета (Прилог 6.3)

Кандидаткиња Анита Милић у периоду од 2021. до данас учествовала је у следећим активностима организованим у циљу промоције Факултета::

- Учешће на Фестивалу науке који се одржава сваке године у Кули (2022. и 2023) који је посетио велики број ђака основних и средњих школа.

- Учешће у промоцији Факултета на Европској Ноћи истраживача одржаној у Културној станици Свилара у Новом Саду 29. септембра 2023.

- Кандидаткиња се такође врло радо одазивала на позиве за учешће у емисијама организованим поводом пружања информација о упису на Технолошки факултет, па је тако пред други круг уписа на Технолошки факултет школске 2023/2024 гостовала на Јутарњем програму Радио-телевизије Војводине.

(<https://www.youtube.com/watch?v=fAHGbbblzFVE>)

- У периоду од 2022. до 2023. године кандидаткиња је учествовала у манифестацији „Дани отворених врата“ у организацији Гимназије „Жарко Зрењанин“ у Врбасу, на којима су ученицима трећег и четвртог разреда представљени факултети и високе школе у циљу помагања гимназијалцима у избору будућег занимања.

- Кандидаткиња је активно учествовала у менторству ученика из средњих школа који су одабрали понуђене теме за израду дела свог матурског рада на Технолошком факултету. Ученице Милана Вујичић и Емилија Керекеш из Гимназије „Жарко Зрењанин“ из Врбаса; Теодора Комарица из Гимназије „Светозар Милетић“ из Новог Сада (2021), као и ученица Елена Макрић из Гимназије „Јован Јовановић Змај“ из Новог Сада (2024) део свог матурског рада урадиле на Технолошком факултету Нови Сад под менторством кандидаткиње Аните Милић. Милана Вујичић и Емилија Керекеш су данас студенти четврте године Технолошког факултета.

- Анита Милић била је један од ментора израде научног рада студенткиње Милане Вујичић који је презентован на јубиларној 60. Технологијади која је одржана у Крупњу од 8. до 12. маја 2023. године, чији је домаћин био Технолошки факултет Нови Сад.

Учешће у комисијама и телима

Члан Комисије за сензорско оцењивање производа од воћа и поврћа на Новосадском сајму у Новом Саду, Нови Сад (2016-данас) (Прилог 6.4)

Учешће у научном одбору Студентске научне конференције Технолошког факултета Нови Сад, одржане 7. јуна 2024. године, као ментор студентима при изradi студентских научних радова и као рецензент. (Прилог 6.5)

V ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ:

Кандидаткиња др Анита Милић је након завршетка основних академских и мастер академских студија на Технолошком факултету Нови Сад, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Технологије конзервисане хране, 2015. године започела свој научноистраживачки рад на Катедри за инжењерство конзервисане хране на истом Факултету. Учествовала је на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, пројекат „Развој производа и адитива од воћа и поврћа са високим садржајем биоактивних једињења“ (ТР 31044) и Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја (евиденциони бројеви уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО: 451-03-66/2024-03/ 200134 и 451-03-65/2024-03/ 200134 за 2024. годину, 451-03-47/2023-01/ 200134 за 2023. годину, 451-03-68/2022-14/200134 за 2022. годину, 451-03-9/2021-14/200134 за 2021. годину и 451-03-68/2020-14/200134 за 2020. годину).

Кандидаткиња је у професионалном раду била ангажована као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја (2016-2018), а потом као запослена на Технолошком факултету Нови Сад (2018-данас), у звањима истраживач-приправник (2018), истраживач-сарадник (2018-2021) и научни сарадник (2021-данас). Докторску дисертацију под називом „Физичке, хемијске и биолошке особине осушеног коштичаваог воћа произведеног различитим техникама сушења“ одбранила је 1.12.2020. године. Кандидаткиња је у периоду од 2018. године до данас учествовала на четири пројекта на националном и међународном нивоу, од чега три научна и један иновациони.

У периоду од избора у научно звање научни сарадник (2021-данас), кандидаткиња је резултате свог научноистраживачког рада презентовала у укупно 30 публикација, од којих 11 научних радова (категорије M21 и M22); 16 саопштења са међународног и националног скупа (категорије M33, M34, M62 и M64) и 3 техничка решења (категорије M81 и M82). У периоду од месец 2015. године до децембра 2024. године укупан број цитата кандидаткиње износи 298 (број хетероцитата је 262) док вредност *Hirsch* (*h*) индекса износи $h=9$, односно $h=8$ (без аутоцитата) (индексна база SCOPUS).

Кандидаткиња др Анита Милић коментор је докторске дисертације кандидаткињи маг. инж. Татјани Даничић под називом „Валоризација споредних производа индустрије воћних сокова“, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. Своје вештине и знање кандидаткиња је усавршавала на више универзитета у Европи: Универзитет у Генту, Клод Бернар универзитет у Лиону и Универзитету у Сегедину. Кроз ове студијске боравке успешно је савладала савремене методе научноистраживачког рада, а резултати истраживања објављени су у водећим међународним научним часописима.

Руководила је са два од четири радна пакета пројекта „Примена ејекторског система на вакуум сушару“ (енгл. Development of prototype of vacuum drier with the ejector system) у оквиру Програма ТТФ (енгл. Technology Transfer Facility) Фонда за иновациону делатност Републике Србије (број пројекта 1068) чији је руководиоца био доцент др Здравко Шумић. Рецензирала је укупно 14 радова у периоду 2022-2024. године.

Кандидаткиња је добитник више стипендија и награда Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Фонда за младе таленте Републике Србије, Технолошког факултета Нови Сад, Српског хемијског друштва и Еразмус+ програма. У периоду након избора у звање научни сарадник кандидаткиња је добила и Награду Привредне коморе Србије у школској 2020/2021. за најбоље докторске дисертације са оригиналним научним доприносима од изузетног значаја у одређеној научној области, са директним или потенцијалним значајем за примену у привреди. Кандидаткиња је сврстана међу 20% најбоље ранжираних истраживача у звању научни сарадник у научним областима Техничко-технолошке и Биотехничке науке према критеријумима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, 2024. године.

На основу свеукупних резултата кандидаткиње, као и резултата рада након избора у звање научни сарадник приказаних у овом Извештају, закључује се да кандидаткиња др Анита Милић:

- има одговарајуће звање Доктор наука - технолошко инжењерство,
- има одговарајући број остварених нормираних бодова за превремени избор у звање виши научни сарадник према Правилнику о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС", бр. 24/2016 и 21/2017, прилог 4). Остварила је 88,7 укупних нормираних бодова (неопходно 75) за превремени избор у звање; број бодова из групе радова категорије M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 износи 81,2 (неопходно 60), из групе радова категорије M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 износи 80,2 (неопходно 33); из групе радова категорије M21+M22+M23 износи 60,2 (неопходно 16,5) а из групе радова категорије M81-85+M90-96+M101-103+M108 износи 20 (неопходно 7,5).

– укупним научним радом и квалитетом научноистраживачког рада допринела је развоју одговарајуће научне области.

На основу напред наведеног Комисија закључује да су услови дефинисани Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. гласник РС", бр. 24/2016 и 21/2017) испуњени и предлаже да се кандидат

др АНИТА МИЛИЋ

превремено изабере у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа.

У Новом Саду,
18.12.2024.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ



Проф. др Александра Тепић Хорецки,
редовни професор
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад

МИНИМАЛНИ КВАНТИТАТИВНИ ЗАХТЕВИ ЗА СТИЦАЊЕ ПОЈЕДИНАЧНИХ НАУЧНИХ ЗВАЊА

За техничко-технолошке и биотехничке науке – за звање виши научни сарадник

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање виши научни сарадник	Неопходно	Неопходо за превremени избор	Остварени нормирани број бодова
Укупно	50	75	88,9
M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	40	60	81,2
M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101- 103+M108	22	33	80,2
M21+M22+M23	11	16,5	60,2
M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	7,5	20