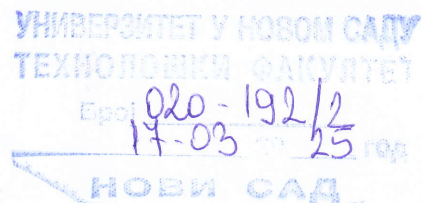


УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД



ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ

ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САВЕТНИКА

Кандидаткиња:

др Биљана Лончар (рођена Ћурчић), виши научни сарадник

ОБЛАСТ:	БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ
ГРАНА:	ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО
НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА:	ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА
УЖА НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА:	КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА

На основу члана 79. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Одлуке Наставно научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр.: 020-192/1 са 17. редовне седнице од 10.03.2025. године, покренут је поступак за избор **др Биљане Лончар**, вишег научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**. На истој седници формирана је Комисија за оцену научно истраживачког рада кандидаткиње и писање Извештаја о научном доприносу кандидата. Комисија за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК** кандидаткиње др Биљане Лончар формирана је у следећем саставу:

1. Др Владимир Филиповић, научни саветник (област: Биотехничке науке, грана: Прехрамбено инжењерство), Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник комисије;
2. Проф. др Александра Тепић Хорецки, редовни професор (област: Биотехничке науке, грана: Прехрамбено инжењерство), Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан комисије;
3. Др Лато Пезо, научни саветник (област: Биотехничке науке, грана: Прехрамбено инжењерство), Универзитет у Београду, Институт за општу и физичку хемију, члан комисије.

У складу са чланом 81. и 82. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и тренутно важећем Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Биљане Лончар**, вишег научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**.

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Биљана Лончар (рођ. Ђурчић), рођена је 4.02.1983. године у Зрењанину, Србија. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, прехранбени одсек, смер микробиолошки процеси, уписала је 2002. године. Прописане испите положила је просечном оценом 8,50. Дипломирала је 2010. године, на предмету: Пројектовање технолошких процеса са темом „Кинетика преноса масе током осмотске дехидратације јабуке и црвеног купуса у меласи шећерне репе“, са оценом 10. Октобра 2010. године уписује докторске студије на Технолошком факултету Нови Сад, на смеру прехранбено-биотехнолошке науке. Положила је све испите предвиђене наставним програмом са просечном оценом 10,00. Докторирала је јуна 2015. године са темом „Хеометријски приступ осмотској дехидратацији сребрног караша (*Carassius gibelio*)“ (**Прилог бр. 1**).

Од фебруара 2011. године до данас запослена је на Технолошком факултету Нови Сад. У звање истраживач приправник изабрана је 11.02.2011. године (**Прилог бр. 1.1**: Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020/254/1, од 11.2.2011.)

У звање истраживач сарадник изабрана је 14.09.2012. године (**Прилог бр. 1.2**: Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020/1060/4, од 18.09.2012.)

У звање научни сарадник изабрана је 30.03.2016 године (**Прилог бр. 1.3**: Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 660-01-00011/557, од 30.03.2016.)

*породиљско одсуство од 25.11.2018. до 24.11.2019. (**Прилог бр.1.4**).

У звање **виши научни сарадник изабрана је 28.01.2022.** године. (**Прилог бр. 1.5**: Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020-469, од 16.03.2022.)

Професионална оријентација др Биљане Лончар је у оквиру научне области и гране: Биотехнологија, Прехранбено инжењерство, научна дисциплина је Технологије биљних и анималних производа. У научно истраживачком раду посебно се бави применом различитих метода сушења, екстракције и математичког моделовања.

Тренутно је ангажована на два национална пројекта финансирана од стране Фонда за науку Републике Србије (ПРИЗМА пројекат под називом: „Novel Bio-linked Magnetite/geopolymer Composites in Phenol-containing Wastewater Treatment: Toward Zero-waste Technology – BioCompWaterClean“ и Доказ концепта под називом: „Hydrophobic deep eutectic solvents as a tool for organic micropollutants removal from water“) и једном међународном COST пројекту- CA22132 Open Network on DEM Simulations OC-2022-1-25968, као commity member за Србију. Од 2011 до 2019 била је ангажована као учесник и руководилац подпројектног задатка на научном пројекту „Осмотска дехидратација хране - енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“ TR31055. Док је у периоду од 2021. до 2022 год. била учесник пројекта: Производња и имплементација иновативног производа од домаће брескве унапређених сензорних и нутритивних особина, финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, Аутономне покрајине Војводине, Републике Србије.

Током досадашњег рада објавила је 223 научна рада и саопштења у земљи и иностранству. Као потврду квалитета научно-истраживачког рада кандидаткиња је добила награду Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Републике

Србије, за научну изврсност, 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука, у звању виши научни сарадник, за период 2018-2022.

У свом досадашњем наставном раду била је ангажована на рачунским вежбама на Технолошком факултету Нови Сад, на предмету Мешање у процесној индустрији, школских година 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015 .

Енглески-одлично чита, пише и говори.

Шпански-чита добро, пише задовољавајуће, говори врло добро.

Немачки-чита одлично, пише добро, говори задовољавајуће.

Руски-чита одлично, пише добро, говори задовољавајуће.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (број 020-2/120 са 120 редовне седнице од 17.09.2021. године)

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21а=10 Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Voća N., Pezo L., Peter A., Šuput D., **Lončar B.**, Krička T.: Modelling of corn kernel pre-treatment, drying and processing for ethanol production using artificial neural networks, *Industrial crops and products* 2021, 162, 113293.
<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.113293>
Број хетероцитата 6
SCI 2019 Agronomy: 8/91
Impact factor 2019: 4.244

М21=8 Рад у врхунском међународном часопису

1. Pezo L., Jovanović A., Pezo M., Čolović R., **Lončar B.**: Modified screw conveyor-mixers – Discrete element modeling approach, *Advanced Powder Technology*, 2015, 26(5), 1391–1399, <http://dx.doi.org/10.1016/j.apr.2015.07.016>
Број хетероцитата 65
SCI 2015 Engineering, Chemical: 26/135
Impact factor 2015: 2.478
2. Pezo M., Pezo L., Jovanović A., **Lončar B.**, Čolović R.: DEM/CFD Approach for modeling granular flow in the revolving static mixer, *Chemical Engineering Research and Design*, 2016, 109, 317–326, <http://dx.doi.org/10.1016/j.cherd.2016.02.003>
Број хетероцитата 15
SCI 2016 Engineering, Chemical: 36/135
Impact factor 2015: 2.525
3. Pezo M., Pezo L., Jovanović A., Terzić A., Andrić Lj., **Lončar B.**, Kojić P.: Discrete element model of particle transport and premixing action in modified screw conveyors, *Powder Technology*, 2018, 336, 255-264,
<https://doi.org/10.1016/j.powtec.2018.06.009>
Број хетероцитата 36
SCI 2018 Engineering, Chemical:32/138
Impact factor 2018: 3.413

М22=5 Рад у истакнутом међународном часопису

1. Filipčev B., Šimurina O., Dapčević Hadnađev T., Jevtić-Mučibabić R., Filipović V., **Lončar B.**: Effect of Liquid (Native) and Dry Molasses Originating from Sugar Beet on Physical and Textural Properties of Gluten-Free Biscuit and Biscuit Dough, *Journal of Texture Studies*, 2015, 46, 353–364, <https://doi.org/10.1111/jtxs.12135>
Број хетероцитата 14.

SCI 2015 Food Science & Technology: 67/125

Impact factor 2015: 1.261

2. Ribić B., Pezo L., Sinčić D., **Lončar B.**, Voća N.: Predictive model for municipal waste generation using artificial neural networks—Case study City of Zagreb, Croatia, *International Journal of Energy Research*, 2019, 43(11), 5701-5713, <https://doi.org/10.1002/er.4632>

Број хетероцитата 11

SCI 2019 Energy & Fuels: 46/112

Impact factor 2019: 3.741

3. Cvetković B., Pezo L., Šuput D., **Lončar B.**, Šimurina O., Filipčev B., Jevtić-Mučibabić R.: Shelf-life study of osmodehydrated white cabbage packaged in modified atmosphere: Mathematical approach, *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 2021, 94, 47–52. <https://doi.org/10.5073/JABFQ.2021.094.006>

Број хетероцитата 2

SCI 2019 Plant Sciences: 171/234

Impact factor 2019: 0.953

4. Aćimović M., Pezo L., Zeremski T., **Lončar B.**, Marjanović Jeromela A., Stanković Jeremic J., Cvetković M., Sikora V., Ignjatov M.: Weather conditions influence on hyssop essential oil quality, *Processes*, 2021 9(7), 1152, <https://doi.org/10.3390/pr9071152>

Број хетероцитата 11

SCI 2019 Engineering, Chemical: 58/143

Impact factor 2019: 2.753

M23=3 Рад у међународном часопису

1. Mišljenović N., Koprivica G., Pezo L., Lević Lj., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin N.: Optimization of the osmotic dehydration of carrot cubes in sugar beet molasses, *Thermal Science*, 2012, 16 (1), 43-52, <http://thermalscience.vinca.rs/pdfs/papers-2011/TSCI110808129M.pdf>

Број хетероцитата 4

SCI 2012 Thermodynamics: 34/55

Impact factor 2012: 0.838

2. Filipović V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Plavšić D., Koprivica G., Mišljenović N.: Mass transfer and microbiological profile of pork meat dehydrated in two different osmotic solutions, *Hemijska Industrija*, 2012, 66 (5), 743-748, <https://doi.org/10.2298/HEMIND120130033F>

Број хетероцитата 8

SCI 2012 Engineering, Chemical: 104/133

Impact factor 2012: 0.463

3. Pezo L., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Koprivica G., Mišljenović N., Lević Lj.: Artificial neural network model of pork meat cubes osmotic dehydration, *Hemijska Industrija*, 2013, 67 (3), 465-475, <http://doi.org/10.2298/HEMIND120529082P>

Број хетероцитата 4

Engineering, Chemical

SCI 2013 Engineering, Chemical: 103/133

Impact factor 2013: 0.562

4. Filipović V., Lević Lj., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Pezo L., Mišljenović N.: Optimisation of Mass Transfer Kinetics During Osmotic Dehydration of Pork Meat Cubes in Complex Osmotic Solution, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 2014, 20 (3), 305-314, <http://doi.org/10.2298/CICEQ120511012F>
Број хетероцитата 5.
M23 IF 0.533, 101/133 (2012), Engineering, Chemical
SCI 2014 Engineering, Chemical: 89/135
Impact factor 2014: 0.892
5. Kuljanin T., Jevrić L., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Filipović V., Grbić J.: Aluminium and calcium ions binding to pectin in sugar beet juice: Model of electrical double layer, *Hemijska industrija*, 2014, 68(1), 89-97,
<https://doi.org/10.2298/HEMIND121214032K>
Број хетероцитата 9.
SCI 2014 Engineering, Chemical: 121/135
Impact factor 2014: 0.364
6. Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Filipović I., Pezo L.: Modeling Counter-Current Osmotic Dehydration Process of Pork Meat in Molasses, *Journal of Food Process Engineering*, 2014, 37(5), 533-542, <https://doi.org/10.1111/jfpe.12114>
Број хетероцитата 4
SCI 2014 Food Science and Technology: 91/122
Impact factor 2014: 0.675
7. Koprivica G., Pezo L., **Ćurčić B.**, Lević Lj., Šuput D.: Optimization of Osmotic Dehydration of Apples in Sugar Beet Molasses, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2014, 38 (4), 1705–1715, <http://doi.org/10.1111/jfpp.12133>
Број хетероцитата 7
SCI 2015 Food Science and Technology: 81/125
Impact factor 2015: 0.894
8. **Ćurčić B.**, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V.: Osmotic Treatment of Fish in Two Different Solutions-Artificial Neural Network Model, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2015, 39, 671-680, <https://doi.org/10.1111/jfpp.12275>
Број хетероцитата 2
SCI 2015 Food Science and Technology: 81/125
Impact factor 2015: 0.894
9. Nićetin M., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Šuput D., Zlatanović S., Dojčinović B.: Evaluation of water, sucrose and minerals effective diffusivities during osmotic treatment of pork in sugar beet molasses, *Hemijska industrija*, 2015, 69 (3), 241–251, <https://doi.org/10.2298/HEMIND131003037N>
Број хетероцитата 2
SCI 2015 Engineering, Chemical: 118/135
Impact factor 2015: 0.437
10. Šuput D., Lazić V., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V.: Effects of temperature and immersion time on diffusion of moisture and minerals during rehydration of osmotically treated pork meat cubes; *Hemijska industrija*, 2015, 69 (3), 297–304. <https://doi.org/10.2298/HEMIND131003041S>
SCI 2015 Engineering, Chemical: 118/135
Impact factor 2015: 0.437

11. Kuljanin T., **Lončar B.**, Pezo L., Nićetin M., Knežević V., Jevtić-Mučibabić R.: CaSO₄ and cationic polyelectrolyte as possible pectin precipitants in sugar beet juice clarification, *Hemijska Industrija*, 2015, 69(6), 617-625. <https://doi.org/10.2298/HEMIND141015085K>
SCI 2015 Engineering, Chemical: 118/135
Impact factor 2015: 0.437
12. Filipović I., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Knežević V.: The effects of technological parameters on chicken meat osmotic dehydration process efficiency, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2017, (41), 1-7, <https://doi.org/10.1111/jfpp.13116>
 Број хетероцитата 7
SCI 2016 Food Science and Technology: 96/130
Impact factor 2016: 0.791
13. Nićetin M, Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Šuput D., Knežević V., Filipović J.: The possibility to increase antioxidant activity of celery root during osmotic treatment, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 2017, 82 (3), 253-265, <https://doi.org/10.2298/JSC161020015N>
 Број хетероцитата 3
SCI 2016 Chemistry, Multidisciplinary: 131/166
Impact factor 2016: 0.822
14. Kuljanin, T., Filipović, V., Nićetin, M., **Lončar B.**, Filipčev, B., Pezo, L.: CaO&CaSO₄ and CaO&Al₂(SO₄)₃ as pectin precipitants-model of overlapping diffuse layers, *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 2019, 63(1), 239–245. <http://dx.doi.org/10.3311/PPch.12320>
SCI 2019 Engineering, Chemical: 99/143
Impact factor 2019: 1.257
15. Knežević V., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Gorjanović S., Šuput D.: Antioxidant capacity of nettle leaves during osmotic treatment, *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 2019, 63(3), 491–498, heterocitati 2. <https://doi.org/10.3311/PPch.12688>
 Број хетероцитата 4
SCI 2019 Engineering, Chemical: 99/143
Impact factor 2019: 1.257
16. Sokić D., Marković B., Pezo L., Stanković S., Patarić A., Janjušević V., **Lončar B.**: Copper leaching from chalcopyrite concentrate by sodium nitrate in sulphuric acid solution–chemometric approach, *Bulgarian Chemical Communications*, 2019, 51(3), 457–463. <https://doi.org/10.34049/bcc.51.3.5119>
 Број хетероцитата 2
SCI 2019 Chemistry, Multidisciplinary: 167/171,
Impact factor 2017: 0.242
17. Šuput D., Lazić V., Pezo L., Gubić J., Šojić B., Plavšić D., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Knežević V.: Shelf life and quality of dehydrated meat packed in edible coating under modified atmosphere, *Romanian Biotechnological Letters*, 2019, 24 (3), 545-553, <https://doi.org/10.25083/rbl/24.3/545.553>
 Број хетероцитата 1
SCI 2019 Biotechnology & Applied Microbiology: 153/156,
Impact factor 2019: 0.765

18. Nićetin M., Pezo L., Filipović V., **Lončar B.**, Filipović J., Šuput D., Knežević V.: The effects of solution type temperature and time on antioxidant capacity of osmotically dried celery leaves, *Thermal Thermal Science*, 2021, 25(3), 1759-1770. <https://doi.org/10.2298/TSCI191101184N>
Број хетероцитата 2
SCI 2020 Thermodynamics: 46/60
Impact factor 2020:1.625

M24=3 Рад у националном часопису међународног значаја

1. **Ćurčić B.**, Pezo L., Lević Lj., Knežević V., Nićetin M., Filipović V., Kuljanin T.: Osmotic Dehydration of Pork Meat Cubes - Response Surface - Method Analysis; *Acta Periodica Technologica*, 2013, 44, 11-19, <https://doi.org/10.2298/APT1344011C>
Број хетероцитата 1
2. Kuljanin T., Filipović V., Nićetin M., **Lončar B.***, Knežević V., Jeftić-Mučibabić R.: Effect of molecular mass and surface charge of anionic polyacrilamide on pectin precipitation, *Food and Feed Research*, 2018, 45(2), 169-177. <https://doi.org/10.2298/TSCI191101184N>
3. Šuput D., Vladimir F., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Lazarević J., Plavšić D.: Modeling of mushrooms (*Agaricus bisporus*) osmotic dehydration process in sugar beet molasses, *Food and Feed Research*, 2020, 47 (2), 175-187. <https://doi.org/10.5937/ffr47-28436>
Број хетероцитата:3

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M32=1,5 Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

1. **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Pezo L., Šuput D., Kuljanin T.: Osmotic dehydration in sugar beet molasses-food safety and quality benefits. "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 2-4.09.2020, Ohrid, Macedonia, 98-99.
Број хетероцитата:5

M33=1 Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Filipović V., Kuljanin T., Mišljenović N., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Koprivica G., Pezo L.: Determination of the Water Apparent Diffusivity Coefficients During Osmotic Dehydration of Carrot in Sugar Beet Molasses, *6th Central European Congress on Food, CEFood 2012*, 23-26 may, 2012, Novi Sad, Serbia, pp. 656-661.
2. Mišljenović N., Koprivica G., Pezo L., **Ćurčić B.**, Filipović V., Kuljanin T., Lević Lj.: Optimization of Osmotic Dehydration of Apple in Sugar Beet Molasses, *6th Central European Congress on Food, CEFood 2012*, 23-26 may, 2012, Novi Sad, Serbia, pp. 732-737.
3. Knežević V., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Koprivica G., Mišljenović N., Lević Lj.: Osmotic Dehydration of Pork in Three Different Solutions-Mass Transfer Kinetics, *6th Central European Congress on Food, CEFood 2012*, 23-26 may, 2012, Novi Sad, Serbia, pp. 744-749.

4. Nićetin M., Filipović V., **Ćurčić B.**, Knežević V., Plavšić D, Pezo L.,Kuljanin T.: The Change in Microbiological Profile due to the Osmotic Dehydration of Pork Meat, *6th Central European Congress on Food, CEFood 2012*, 23-26 may, 2012, Novi Sad, Serbia, pp. 834-839.
5. Nićetin M., **Ćurčić B.**, Filipović V., Koprivica G., Lević Lj., Milašinović Lj.: Changes in Nutritive Quality of Osmodehydrated Pork Meat in Sugar Beet Molasses, *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, ICoSTAF 2012*, 7th June, 2012, Szeged, Hungary, Review of Faculty of Engineering, Analecta Technica Szegedinensia, 2012, 3-4, pp. 112-118.
6. Cvetković B., Nježić Z., Filipović V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Gubić J., Lević Lj.: Comparation of Extraction Methods for HPLC Determination of L-Ascorbic Acid in Vegetables, *6th International Quality Conference*, June 08th 2012, Center for Quality, Faculty of Engineering, University of Kragujevac, Kragujevac, Serbia, Conference Manual, pp. 773-778.
7. Pezo L., Filipović V., Nićetin M., **Ćurčić B.**, Mišljenović N., Koprivica G., Lević Lj.: Efficiency of Osmotic Dehydration of Pork Meat Using Different Osmotic Solutions, *11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, Physical Chemistry 2012*, 24-28. September, Belgrade, Serbia, Society of Physical Chemists of Serbia, Proceedings, pp. 760-762.
8. Pezo L., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Filipović V., Koprivica G., Mišljenović N., Lević Lj.: Application of Response Surface Method on Pork Meat Osmotic Dehydratation, *11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, Physical Chemistry 2012*, 24-28. September, Belgrade, Serbia, Society of Physical Chemists of Serbia, Proceedings, pp. 763-765.
9. Nićetin M., **Ćurčić B.**, Filipović V., Kuljanin T., Gubić J., Pezo L., Lević Lj.: Sensory Evaluation of Pork Meat Osmotically Dehydrated in Sugar Beet Molasses, *XVI International Eco-Conference, Safe Food, 2012*, 26th-29th September, Novi Sad Serbia, Ecological Movement of Novi Sad, Proceedings, pp. 411-418.
10. Pezo L., Šuput D., Lazić V., Lević L., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M.: Rehydration of Osmotically Dehydrated Pork Meat – The Effect of Temperature and Processing Time, *3rd Workshop: Specific Methods for Food Safety and Quality*, 27th September, 2012, Vinča Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, Proceedings, pp. 22-25.
11. Pezo L., Koprivica G., Mišljenović N., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Šuput D.: Changes in Texture Properties of Carrot During Osmotic Dehydration in Sugar Beet Molasses, *3rd Workshop: Specific Methods for Food Safety and Quality*, 27th September, 2012, Vinča Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, Proceedings, pp. 25-28.
12. Pezo L., Šuput D., Lazić V., Lević Lj., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M.: The Effect of Oxygen on Color Stability of Meat Packed Under Modified Atmosphere, *3rd Workshop: Specific Methods for Food Safety and Quality*, 27th September, 2012, Vinča Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, Proceedings, pp. 28-31.
13. Nićetin M., Filipović V., **Ćurčić B.**, Pezo L., Knežević V., Gubić J., Kuljanin T.: The Influence of Different Osmotic Solutions on Nutritive Profile During Osmotic Dehydration of Pork, *XV International Feed Technology Symposium „Feed to Food“ / Cost Feed for Health Joint Workshop*, Novi Sad, 3-5. 10. 2012., Proceedings, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, pp. 203-208.

14. Filipović V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Pezo L., Knežević V., Plavšić D.: The effect of Concentration of Molasses on Technological and Microbiological Parameters of Osmodehydrated Meat, *XV International Feed Technology Symposium „Feed to Food“ / Cost Feed for Health Joint Workshop*, Novi Sad, 3-5. 10. 2012., Proceedings, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, pp. 253-259.
15. **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Pezo L., Koprivica G., Kuljanin T., Šuput D.: Optimization of Pork Osmotic Dehydration Process Using Fuzzy Synthetic Evaluation, *XV International Feed Technology Symposium „Feed to Food“ / Cost Feed for Health Joint Workshop*, Novi Sad, 3-5. 10. 2012., Proceedings, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, pp. 260-265.
16. Šuput D., Lazić V., Pezo L., Nićetin M., Filipović V., **Ćurčić B.**, Krkić N.: Osmotic Dehydration Impact on Microbiological Profile of Packed Pork Meat, *XV International Feed Technology Symposium „Feed to Food“ / Cost Feed for Health Joint Workshop*, Novi Sad, 3-5. 10. 2012., Proceedings, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, pp. 266-272.
17. Pezo L., Filipović V., Nićetin M., **Ćurčić B.**, Mišljenović N., Koprivica G., Lević Lj.: Pork meat osmotic dehydration efficiency for different osmotic solutions, *Regional Biophysics Conference 2012*, Kladovo-Belgrade, Serbia, University of Belgrade, Faculty of biology, pp. 83-85.
18. Pezo L., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Filipović V., Koprivica G., Mišljenović N., Šuput D.: Artificial neural network model for pork meat osmotic dehydration process, *Regional Biophysics Conference 2012*, Kladovo-Belgrade, Serbia, University of Belgrade, Faculty of biology, pp. 86-88.
19. Cvetković B., Filipović V., Nićetin M., **Ćurčić B.**, Gubić J., Šarić Lj., Živković J.: Sensorial and Microbiological Quality of Osmotic Dehydrated Cabbage; *3rd International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”*, Jahorina, 04.03.– 06.03. 2013. Bosnia and Herzegovina; University of East Sarajevo Faculty of Technology Zvornik Proceedings pp. 254-259.
20. Filipović V., Knežević V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Kuljanin T., Pezo L.: Diffusivity Coefficients of Osmo-Dehydration of Pork in Molasses, *6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology ICET 2013*, Novi Sad 15-17 May, Paper No. T2-2.3, 1-5
21. Nićetin M., Filipović V., Knežević V., **Ćurčić B.**, Šuput D., Kuljanin T., Pezo L.: Mass Transfer Kinetics and Efficiency of Osmotic Dehydration of Fish, *6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology ICET 2013*, Novi Sad 15-17 May, Paper No. T2-2.4, 1-5
22. Kuljanin T., Lević Lj., Jevrić L., **Ćurčić B.**, Grbić J., Jevtić-Mučibabić R.: Aluminum sulfate as ecological coagulant in phase of sugar beet juice clarification, *XVI International Eco-Conference, Safe Food, 2012*, 26th-29th September, Novi Sad Serbia, Ecological Movement of Novi Sad, Proceedings, ISBN 978-86-83177-46-2, 427-435.
23. Plavšić D., Gubić J., Šarić Lj., Varga A., Nićetin M., Filipović V., **Lončar B.**: Osmotic Dehydration of Fish (*Crassus Gibelio*) in Different Solutions, *II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, Novi Sad 2014, Serbia, pp. 40-44.
24. **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Plavšić D., Šarić Lj.: Microbiological Profile of Fish (*Carassius Gibelio*) Dehydrated in Sugar Beet Molasses,

- II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad 2014, Serbia, pp. 51-54.
25. Kuljanin T., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Filipović V.: Sugar Beet Juice Clarification using Calcium Sulfate, Copper Sulfate and Aluminum Sulfate, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad 2014, Serbia, pp. 66-70.
 26. Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Šuput D., Kuljanin T.: Osmotic Dehydration of Chicken Meat in Sugar Beet Molasses, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad 2014, Serbia, pp. 94-99.
 27. Nićetin M., Lević Lj., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Kuljanin T., Knežević V.: Evaluation of Mass Transfer Kinetics During Osmotic Treatment of Celery Leaves, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad 2014, Serbia, pp. 128-133.
 28. Knežević V., Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Pezo L., Gubić J., Plavšić D.: Mineral Content and Microbiological Profile after Osmotic Treatment of Nettle Leaves, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad 2014, pp. 134-138.
 29. Filipčev B., Šimurina O., Mišan A., Šarić B., Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M.: Antioxidant Activity and Phenolic Compounds in Gluten-Free Cookies Enriched with Sugar Beet Molasses, IV International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“ Jahorina, 04.03.– 06.03. 2015. Bosnia and Herzegovina; University of East Sarajevo Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp. 1135-1140.
 30. **Lončar B.**, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Kuljanin T., Jevrić L.: Osmotic Dehydration of Fish in Complex Hypertonic Solution, *III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25-27.10. 2016, Novi Sad, Serbia, pp. 582-586.
 31. Nićetin M., Pezo L., Filipović V., **Lončar B.**, Filipović J., Kuljanin T., Gorjanović S.: The Effect of Osmotic Treatment on Antioxidant Activity of Celery Root, *III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25-27.10. 2016, Novi Sad, Serbia, pp. 74-79.
 32. Kuljanin T., Filipović V., Nićetin M., **Lončar B.**, Muzalevski A., Jevtić-Mučibabić R.: Separation of Pectin from Sugar Beet Juice by Binary System Calcium Sulphate/Aluminium Sulphate, *III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25-27.10. 2016, Novi Sad, Serbia, pp. 565-568.
 33. Filipović V., Nićetin M., **Lončar B.**, Knežević V., Filipović J., Pezo L.: Celery Root Osmotic Dehydration Mass Transfer Kinetics Comparison in Two Osmotic Solutions, *III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25-27.10. 2016, Novi Sad, Serbia, pp. 575-581.
 34. Kuljanin T., Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Jevtić-Mučibabić R.: Aluminium sulphate and polyethylolites-ecological coagulants and flokulants in sugar beet juice, "*XXII international Eco-conference*", 26-28.09.2018, Novi Sad, Serbia, pp. 163-170.
 35. Filipović V., Šobot K., Filipović J., Nićetin M., **Lončar B.**, Knežević V., Kuljanin T.: Microbiological safety of osmotically dehydrated wild garlic, "*XXII international Eco-conference*", 26-28.09.2018, Novi Sad, Serbia, pp. 234-240.
 36. Nićetin M., Pezo L., Filipović V., **Lončar B.**, Knežević V., Filipović J., Kuljanin T.: Osmotic treatment impact on the colour changes of celery leaves, *IV International*

Congress "Food Technology, Quality and Safety" Food Tech congress, Novi Sad, Serbia, 23-25.10. 2018, pp. 187-192.

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

1. **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Mišljenović N., Pezo L.: Evaluation of Mass Transfer Kinetics and Efficiency of Osmotic Dehydration of Pork Meat, *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, ICoSTAF 2012*, 7th June, 2012, Szeged, Hungary, Book of Abstracts, pp. 9.
2. Cvetković B., Filipović V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Šuput D., Lević Lj.: Osmotic Treatment of White Cabbage and its Quality, *International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business, ICoSTAF 2012*, 7th June, 2012, Szeged, Hungary, Book of Abstracts, pp. 10.
3. Cvetković B., Filipović V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Gubić J., Lević Lj., Šimurina O.: Osmotic Dehydration of White Cabbage in Different Hypertonic Solution-Mass Transfer Kinetics and Improvement of Nutritional Value of the Developed Product, *Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, INOPTeP 2013*, 21-26. April 2013, Vrnjačka Banja, Srbija, Proceedings, pp. 270.
4. Nićetin M., **Ćurčić B.**, Filipović V., Knežević V., Kuljanin T., Pezo L.: The Nutritional Value of Osmodehydrated Pork Influenced by Chemical Characteristics of Different Osmotic Solutions, *Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, INOPTeP 2013*, 21-26. April 2013, Vrnjačka Banja, Srbija, Proceedings, pp. 340.
5. Šuput D., Lazić V., Pezo L., **Lončar B.**, Nićetin M., Hromiš N., Popović S.: Structural characterisation of starch based edible films with essential oil addition, *International Conference On Science and Technique based on Applied and Fundamental research (ICOSTAF) 2014*, Segedin, Faculty of Engineering, University of Szeged, 25.04.2014., 978-963-306276-0
6. Filipović V., Nićetin M., Knežević V., **Lončar B.**, Kuljanin T.: The effects of osmotic dehydration process parameters on antioxidant capacity of celery leaves, *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" Food Tech congress*, Novi Sad, Serbia, 23-25.10. 2018, pp. 215-216.
7. **Lončar B.**, Aćimović M., Pezo L., Sikora V., Zeremski T., Knežević V., Cvetković B.: The effect of osmotic treatment on cannabidiol (cbd) and tetrahydrocannabinol (thc) content in industrial hemp, *"Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon*, 9-11.06.2021, Macedonia, pp. 75-76. Број хетероцитата:1
8. Nićetin M., **Lončar B.**, Filipović V., Cvetković B., Filipović J., Knežević V., Pezo L.: Analysis of mass transfer rate and efficiency of osmotic dehydration of wild garlic, *"Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon*, 9-11.06.2021, Macedonia, pp.140-141.
9. Knežević V., Pezo L., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Šuput D.: Mineral content after osmotic treatment of nettle leaves (*Urtica dioica* L.), *"Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon*, 9-11.06.2021, Macedonia, pp. 77-78.
10. Cvetković B., Pezo L., Šimurina O., Kojić J., Krulj J., **Lončar B.**, Nićetin M.: Osmodehydrated white cabbage-nutrition, sensory and microbiological profile. *"X International conference of social and technological development"*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06.06. 2021, p.113.

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51=2 Рад у водећем часопису националног значаја

1. Knežević V., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Lević L., Kuljanin T., Gubić J.: Influence of Osmotic Dehydration on Colour and Texture of Pork Meat, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2013, 17 (1), 39-42,
Број хетероцитата: 1
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2013/1821-44871301039K.pdf>
2. Pezo L., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Šuput D.: Application of Diffusive and Empirical Models to Dehydration and Solid Gain During Osmotic Treatment of Pork Meat Cubes, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2013, 17(2), 68-72,
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2013/1821-44871302068P.pdf>
Број хетероцитата: 1
3. Kuljanin T., Jeftić-Mučibabić R., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Filipović V., Knežević V.: Clarification of Sugar Beet Juice Using Cu²⁺ and Al³⁺ Ions – Method of Measurement Residual Solution Turbidity and Zeta Potential, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2013, 17 (2), 76-79.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2013/1821-44871302076K.pdf>
4. Koprivica G., Mišljenović N., Lević Lj., Pezo L., **Ćurčić B.**, Kuljanin T., Knežević V.: Osmotic dehydration of carrot cubes in the solution of sugar beet molasses-kinetics model, *Journal on processing and energy in agriculture*, 2013, 17(2), 80-85.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2013/1821-44871302080K.pdf>
5. Filipović V., **Ćurčić B.**, Nićetin M., Knežević V., Lević Lj., Pezo L.: Estimation of Energy Efficiency of the Process of Osmotic Dehydration of Pork Meat, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2014, 18 (1), 18-21.
<https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%2611982&page=4&sort=8&stype=0&backurl=%2fissue.aspx%3fissue%3d11982>
6. Kuljanin T., **Lončar B.**, Nićetin N., Filipović V., Knežević V., Grbić J.: The Effect of Calcium Sulphate, Aluminium Sulphate and Polyelectrolyte on Separation of pectin from the Sugar Beet Juice, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2014, 18 (3), 119-122.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2014/1821-44871403119K.pdf>
7. Knežević V., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Pezo L., Kuljanin T., Lević Lj.: Osmotic Treatment of Nettle Leaves in Two Different Solutions – Mass Transfer Kinetics, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2014, 18 (3), 123-125.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2014/1821-44871403123K.pdf>
8. Nićetin M., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Kuljanin T., Knežević V., Šuput D.: Mass Transfer Kinetics and Efficiency of Osmotic Dehydration of Celery Leaves, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2014, 18 (3), 137-139, heterocitati 1.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2014/1821-44871403137N.pdf>
9. **Lončar B.**, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Šuput D.: Application of Different Empirical and Diffusive Models to Water Loss and Solid Gain During Osmotic Treatment of Fish, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2014, 18 (4), 171-174.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2014/1821-44871404171L.pdf>

10. Šuput D., Lazić V., Hromiš N., Popović S., Pezo L., **Lončar B.**, Nićetin M.: Effect of black cumin oil on mechanical and structural characteristics of starch based edible films, *Journal on processing and energy in agriculture*, 2014, 18 (4), 154-158.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2014/1821-44871404154S.pdf>
11. Jovanović A., Pezo M., Pezo L., Stanojlović S., **Lončar B.**, Nićetin M., Lević Lj.: Utilization of screw conveyor as pre-mixer: discrete element model, *Journal on processing and energy in agriculture*, 2014, 18(3), 111-114.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2014/1821-44871403111J.pdf>
12. **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Mišljenović N., Pezo L.: Evaluation of mass transfer kinetics and efficiency of osmotic dehydration of pork meat, *Acta Univeritatis Sapientiae, Alimentaria*, 2014, 7, 63-72,
<http://www.acta.sapientia.ro/acta-alim/C7/alim7-5.pdf>
Број хетероцитата: 1.
13. **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Plavšić D., Šarić Lj.: Microbiological profile of fish dehydrated in two different osmotic solutions, *Acta Univeritatis Sapientiae, Alimentaria*, 2014, 7, 73-80.
<http://www.acta.sapientia.ro/acta-alim/C7/alim7-6.pdf>
14. Knežević V., Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Kuljanin T., Lević Lj., Pezo L.: Re-use of Osmotic Solution, *The Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 2014, 8 (1), 72-76.
<http://www.analecta.hu/index.php/analecta/article/view/148/99>
15. Gubić J., Plavšić D., Varga A., Šarić Lj., **Ćurčić B.**, Knežević V., Filipović V.: Osmotic Dehydration of Fish (*Crassus Gibelio*) a Pretreatment in Three Different Osmotic Solutions, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2014, 7 , 158-161.
[https://www.semanticscholar.org/paper/Osmotic-dehydration-of-fish-\(Crassus-gibelio\)-a-in-Gubi%C4%87-Plav%C5%A1i%C4%87/aa36c0c407049c6fdf414a9d06ad1c82ffc05c2d](https://www.semanticscholar.org/paper/Osmotic-dehydration-of-fish-(Crassus-gibelio)-a-in-Gubi%C4%87-Plav%C5%A1i%C4%87/aa36c0c407049c6fdf414a9d06ad1c82ffc05c2d)
16. Nićetin M., Lević Lj., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Kuljanin T., Pezo L.: Characterization of Fruit Yoghurt with Apple Cubes Osmodehydrated in Molasses, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2014, 9, 64-67.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Characterization-of-fruit-yoghurt-with-apple-cubes-Ni%C4%87etin-Levi%C4%87/8f5c4fb7816625bcb133019837f4e6de27953379>
17. Kuljanin T., **Lončar B.**, Nićetin M., Grbić J., Jevtić-Mučibabić R., Šobot K.: Calcium sulphate as coagulant in phase of sugar beet juice clarification-method of measurement residual solution turbidity and zeta potential, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2015, 10, 49-53.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Calcium-sulphate-as-coagulant-in-phase-of-sugar-of-Kuljanin-Lon%C4%8Dar/f7d7a62067b873acdcebb04a39f1104d5b0b0871>
18. Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Lević Lj.: Possibility of Pork Meat Osmotic Dehydration Process Control via Osmotic Solution Osmolality Measurement, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2015, 19 (1), 27-30.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821-44871501027F.pdf>
19. Jovanović A., Pezo L., Pezo M., **Lončar B.**, Nićetin M., Stanojlović S., Lević Lj.: Granular flow in static mixers - DEM/CFD approach, *Journal on processing and energy in agriculture*, 2015, 19(2), 98-102.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821-44871502098J.pdf>

20. **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Gubić J., Plavšić D., Pezo L.: Characterisation of Chicken Breast Cubes Osmotically Treated in Sugar Beet Molasses, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2015, 19 (4), 186-188.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821-44871504186L.pdf>
21. Knežević V., Pezo L., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Gorjanović S., Sužnjević D., Kuljanin T.: Osmotic Treatment of Nettle Leaves – Optimization of Kinetics and Antioxidant Activity, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2015,19 (4), 175-178.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821-44871504175K.pdf>
22. Nićetin M., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Kuljanin T., Pezo L.,Plavšić D.: The Change in Microbiological Profile and Water Activity due to the Osmotic Treatment of Celery Leaves and Root, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2015,19 (4), 193-196,
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821-44871504193N.pdf>
Број хетероцитата: 1
23. Kuljanin T., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Nićetin M., Jevtić-Mučibabić R.: The Effect of Calcium Sulphate, Anionic and Cationic Polyelectrolyte in Phase of Sugar Beet Juice Purification, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2015, 19 (4), pp.245-248.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821 44871505245K.pdf>
24. Pezo L., Pezo M., Jovanović A., **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Kosanić N.: Application of Discrete Element Method for the Transport of Seed in Screw Conveyor, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2016, 20 (1), 29-32.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2016/1821-44871601029P.pdf>
25. **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Filipčev B., Gubić J.: Influence of osmotic solutions on efficiency of osmotic dehydration treatment and sensorial properties of fish meat (*Carassius gibelio*), *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2015, 13, 51-56.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Influence-of-osmotic-solutions-on-efficiency-of-and-Lon%C4%8Dar-Filipovi%C4%87/f9dd5f9c43036e0f8afa32c0a296ee85af83fb29>
26. Nićetin M., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Kuljanin T., Pezo L., Gorjanović S.: Changes in antioxidant activity and phenolic content of celery leaves and root during osmotic treatment. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2015, 13, 75-81.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Changes-in-antioxidant-activity-and-phenolic-of-and-Ni%C4%87etin-Lon%C4%8Dar/1dd00d45feafbe59a7e3ffe8132e7978a4044244>
27. Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Ačanski M., Šimurina O.: Comparison of osmotic medium osmolality profiles of co- and counter-current pork meat osmotic dehydration. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2015, 13, 108-113.
<https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2020/10/10-Abstract-Vladimir-Filipovic.pdf>
28. Knežević V., Pezo L., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Gorjanović S., Sužnjević D.: Osmotic treatment of nettle leaves - optimization of kinetics and antioxidant activity. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2015,13, 114-119.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2015/1821-44871504175K.pdf>

29. Šuput D., Pezo L., **Čurčić B.**, Nićetin M., Hromiš N., Lazić V., Popović S.: Structural characterisation of starch based edible films with essential oil addition, *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, University of Szeged Faculty of Engineering, 2016,10 (1), 53 - 57. <http://orcid.org/0000-0002-0704-3084>
30. Kuljanin T., Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V.: Comparison of Methods of Zeta Potential and Residual Turbidity of Pectin Solutions using Calcium Sulphate/Aluminium Sulphate as a Precipitant, *Acta Periodica Technologica*, 2017, 48, 177-186. <https://doi.org/10.2298/APT1748177K>
31. **Lončar B.**, Pezo L., Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Kuljanin T.: Optimization of fish osmotic treatment applying fuzzy synthetic evaluation method, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2019, 27, pp.90-94.
<https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2020/07/04.-Full-paper-Biljana-Lon%C4%8Dar.pdf>
32. Nićetin M., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Filipović J., Kuljanin T.: The variation of mineral content in celery root during the treatment in two osmotic solution, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2019, 27, 108-113.
<https://keypublishing.org/jhed/wp-content/uploads/2020/07/08.-Full-paper-Milica-Ni%C4%87etin.pdf>
33. Šuput D., Lazarević J., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., **Lončar B.**, Pezo L.: The effect of osmotic dehydration and starch coating on the microbiological stability of apples, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2020, 24(1), 35-38.
<https://aseestant.ceon.rs/index.php/jpea/article/download/25505/15346/>
34. Nićetin M., Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Filipović J., Šuput D.: Sugar beet molasses as osmotic solution for improving antioxidative potential of herbs. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2021, 34, 52-59.
<https://keypublishing.org/jhed/jhed-volumes/jhed-volume-34-fpp-3-i-milica-nicetin-lato-pezo-biljana-loncar-vladimir-filipovic-violeta-knezevic-jelena-filipovic-danijela-suput-2021-sugar-beet-molasses-as-osmotic-solution-for-impr/>
35. Aćimović M., Varga A., Stanković Jeremić J., Lato P., **Lončar B.**, Ignjatov M., Zeremski T.: Chemical composition of hyssop cv. "Domaći ljubičasti" essential oil and its antimicrobial activity, *Ratarstvo I Povrtarstvo*, 2021, 58(1), 23-30.
<https://doi.org/10.5937/ratpov58-31751>
36. Cvetković B., Pezo L., Šimurina O., Kojić J., Krulj J., **Lončar B.**, Nićetin M.: Shelf life stability of osmodehydrated white cabbage - mathematical model, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 2021, 25(1), 24-27.
<http://dx.doi.org/10.5937/jpea24-30891>

M52=1,5 Рад у часопису националног значаја

1. **Čurčić B.**, Lević Lj., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Šuput D.: Osmotic Drying of Crucian Carp (*Carassius Carassius*) Using Sugar Beet Molasses Solutions, *Journal on Processing Energy in Agriculture*, 2012, 16 (1), 173-175.
<https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1821-4487/2012/1821-44871204173C.pdf>
2. Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Filipović J., Pezo L.: Modelovanje energetskih ušteda u procesu osmotske dehidracije svinjskog mesa u melasi, *Poljoprivredna tehnika*, 2015, XL (2), 1-8.
<https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0554-55871502001F>

3. **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Ačanski M.: Analiza osetljivosti procesa osmotske dehidracije mesa srebrnog karaša (*Carassius Gibelio*) u tri različita osmotska rastvora, *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske*, 2015, 11, 41-47.
<http://dx.doi.org/10.7251/GHTE1511041L>
4. Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Ačanski M., Šuput D.: Poređenje kinetike prenosa mase istostrujnog i protivstrujnog procesa osmotske dehidracije svinjskog mesa, *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske*, 2015, 11, 33-40. <http://dx.doi.org/10.7251/GHTE1511033F>

M70 ДОКТОРСКА ТЕЗА

M70=6 Одбрањена докторска дисертација

1. **Lončar B.** : Hemometrijski pristup osmotskoj dehidraciji srebrnog karaša (*Carassius gibelio*), Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, 20151-184.
<https://nardus.mpn.gov.rs/bitstream/handle/123456789/1812/Disertacija.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА*

* Техничка решења су категорисана према, у том тренутку, важећем Правилнику

M82=6 Нова производна линија , нови материјали, индустријски прототип, ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социалног о проблема одрживог просторног развоја уведени у производњу

1. Pezo M., Pezo L., Jovanović A., **Lončar B.**, Čolović R.: Naziv tehničkog rešenja NIV-LTE 362: Unapređenje procesa mešanja u obrtnoj statičkoj mešalici, 2016, Korisnik: Institut za opštu i fizičku hemiju, 1-18.
2. Pezo M., Pezo L., Jovanović A.P., Terzić A., Andrić Lj., **Lončar B.**, Kojić P.: Naziv tehničkog rešenja NIV-LTE 362: Softver za ispitivanje kvaliteta procesa mešanja granulastih i zrnastih materijala pri transportu i mešanju u pužnom transporteru – Nova softverska metoda primenjena na nacionalnom nivou, 2018. Korisnik: Institut za opštu i fizičku hemiju, 1-21.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА НАКОН ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (број 020-2/120 са 120 редовне седнице од 17.09.2021. године)

М13=7 Монографска студија /поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. Aćimović M., **Lončar B.** Aromatherapy: Therapy with Fragrances of Lavender Essential Oil. 2023, pp 1–43, In: J.-M. Mérillon, K. G. Ramawat (eds.), Plant Specialized Metabolites, Reference Series in Phytochemistry, Springer, https://doi.org/10.1007/978-3-031-30037-0_10-1
2. Aćimović M., **Lončar B***. Ethnobotanical Review of Wild Edible Plants in Serbia. 2025, Chapter 12, pp 233-293 In: Agarwal V., Singh S., Datta R. (eds.), Exploring Traditional Wild Edible Plants, Taylor & Francis Group. CRC press, DOI: 10.1201/9781003395935-12
<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781003395935-12/ethnobotanical-review-wild-edible-plants-serbia-milica-a%C4%87imovi%C4%87-biljana-lon%C4%8Dar>

М21а=10 Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Voća M., Pezo L., Jukić Ž., **Lončar B.**, Šuput D., Krička T.: Estimation of the storage properties of rapeseeds using an artificial neural network, *Industrial Crops and products*, 2022, 187, Part A, 115358. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.115358>
Број хетероцитата: 4
SCI 2022 Agronomy 7/89
Impact factor 2022: 5.9
2. Smiljanić K., Prodić I., Trifunovic S., Krstić Ristivojević M., Aćimović M., Stanković Jeremić J., **Lončar B.**, Tešević V.: Multistep approach points to compounds responsible for the biological activity and safety of hydrolates from nine Lamiaceae medicinal plants on human skin fibroblasts, 2023, *Antioxidants*, 12, 1988, <https://doi.org/10.3390/antiox12111988>
Број хетероцитата: 5
SCI 2022 Food Science & Technology 13/142
Impact factor 2022: 7
3. Lazarević J., Aćimović M., Đurović-Pejčev R., **Lončar B.***, Vukić V., Pezo L., Roljević-Nikolić S., Vrbničanin S., Božić D.: Linking weed control techniques to anti-inflammatory potential: Comparative analysis of *Angelica archangelica* L. root essential oil profiles, *Industrial Crops and Products*, 2024, 216, 118656, <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2024.118656>
Број хетероцитата: 1
SCI 2022 Agronomy 7/89
Impact factor 2022: 5.9
4. Erceg T., Aćimović M., Šovljanski O., **Lončar B.**, Tomić A., Pavlović M., Vukić V., Hadnađev M.: Preparation and characterization of carboxymethylated pullulan/butyric acid-modified chitosan active sustainable bi-layer coatings intended

for packaging of cheese slices, *International Journal of Biological Macromolecules*, 2024, 277, part 2, 134053, <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.134053>

Број хетероцитата: 1

SCI 2022, Polymer Science 5/86

Impact factor 2022: 8.2

M21=8 Рад у врхунском међународном часопису

1. Rajković D., Marjanović Jeromela A., Pezo L., **Lončar B.**, Zanetti F., Monti A., Kondić Špika A.: Yield and Quality Prediction of Winter Rapeseed—Artificial Neural Network and Random Forest Models. *Agronomy*, 2022, 12(1), 58. <https://doi.org/10.3390/agronomy12010058>

Број хетероцитата: 28

SCI 2022, Agronomy 16/89

Impact factor 2022: 3.7

2. Aćimović M., **Lončar B.***, Pezo M., Stanković Jeremić J., Cvetković M., Rat M., Pezo, L.: Volatile Compounds of *Nepeta nuda* L. from Rtanj Mountain (Serbia). *Horticulturae*, 2022, 8, 85. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8020085>

Број хетероцитата: 11

SCI 2022, Horticulture 6/35

Impact factor 2022: 3.1

3. Aćimović M., **Lončar B.***, Stanković Jeremić J., Cvetković, M., Pezo, L., Pezo, M., Todosijević, M., Tešević V.: Weather Conditions influence on Lavandin essential oil and hydrolate quality, *Horticulturae*, 2022, 8(4), 281. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8040281>

Број хетероцитата: 11

SCI 2022, Horticulture 6/35

Impact factor 2022: 3.1

4. Filipović V., **Lončar B.**, Filipović J., Nićetin M., Knežević V., Šeregelj V., Košutić M., Bodroža Solarov M.: Addition of combinedly dehydrated peach to the cookies – technological quality testing and optimization. *Foods*, 2022, 11(9), 1258, <https://doi.org/10.3390/foods11091258>

Број хетероцитата: 3

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

5. Fotirić Akšić M., Nešović M., Ćirić I., Tešić Ž., Pezo L., Tosti T., Gašić U., Dojčinović B., **Lončar B.**, Meland M.: Polyphenolics and chemical profiles of domestic Norwegian apple (*Malus xdomestica* Borkh.) cultivars. *Frontiers in Nutrition*, 2022, 9, 941487. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.941487>

Број хетероцитата: 8

SCI 2021 Nutrition & Dietetics 16/90

Impact factor 2021: 6.590

6. **Lončar B.***, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Pezo M., Šuput D., Aćimović M.: Physico-Chemical, Textural and Sensory Evaluation of Spelt Muffins Supplemented with Apple Powder Enriched with Sugar Beet Molasses. *Foods*, 2022, 11, 1750. <https://doi.org/10.3390/foods11121750>

Број хетероцитата: 4

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

7. Nićetin M., Pezo L., Pergal M., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., Demir H., Filipović J., Manojlović D.: Celery root phenols content, antioxidant capacities and their correlations after osmotic dehydration in molasses. *Foods*, 2022, 11, 1945. <https://doi.org/10.3390/foods11131945>

Број хетероцитата: 7

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

8. Aćimović, M., Rat, B., Pezo, L., **Lončar, B.***, Pezo, M., Miljković, A., Lazarević, J.: Biological and chemical diversity of *Angelica archangelica* L. – case study of essential oil and its biological activity. *Agronomy*, 2022, 12, 1570. <https://doi.org/10.3390/agronomy12071570>

Број хетероцитата: 10

SCI 2022, Agronomy 16/89

Impact factor 2022: 3.7

9. Fotirić Akšić, M., Nešović, M., Ćirić, I., Tešić, Ž., Pezo, L., Tosti, T., Gašić, U., Dojčinović, B., **Lončar, B.**, Meland, M.: Chemical Fruit Profiles of Different Raspberry Cultivars Grown in Specific Norwegian Agroclimatic Conditions, *Horticulturae* 2022, 8, 765. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8090765>

Број хетероцитата: 16

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

10. Božanić Tanjga, B., **Lončar, B.***, Aćimović, M., Kiprovski, B., Šovljanski, O., Tomić, A., Travičić, V., Cvetković, M., Raičević, V., Zeremski, T.: Volatile profile of garden rose (*Rosa hybrida*) hydrosol and evaluation of its biological activity *in vitro*. *Horticulturae*, 2022, 8(10), 895; <https://doi.org/10.3390/horticulturae8100895>

Број хетероцитата: 10

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

11. Pezo L., **Lončar B.**, Šovljanski O., Tomić A., Travičić V., Pezo M., Aćimović M.: Agricultural parameters and essential oil content and composition prediction of aniseed, based on growing year, locality and fertilization type —artificial neural network approach, *Life*, 2022, 12, 1722, <https://doi.org/10.3390/life12111722>

Број хетероцитата: 2

SCI 2023, Biology 25/90

Impact factor 2023: 3.2

12. Vojnov B., Jaćimović G., Šeremešić S., Pezo L., **Lončar B.**, Krstić Đ., Vujić S., Čupina B.: The effects of winter cover crops on maize yield and crop performance under semiarid conditions - Artificial neural network approach, *Agronomy*, 2022, 12, 2670. <https://doi.org/10.3390/agronomy12112670>

Број хетероцитата: 8

SCI 2022, Agronomy 16/89

Impact factor 2022: 3.7

13. Rajković D., Marjanović Jeromela A., Pezo L., **Lončar B.**, Grahovac N., Kondić Špika A.: Artificial neural network and random forest regression models for predicting

fatty acid and tocopherol content in oil of winter rapeseed, *Journal of Food Composition and Analysis*, 2023, 115, 105020,
<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105020>

Број хетероцитата: 21

SCI 2023 Food Science & Technology 41/141

Impact factor 2023: 4.0

14. Aćimović M., Zeremski T., Šovljanski O., **Lončar B.**, Pezo L., Zheljaskov V., Pezo M., Šuput D., Kurunci Z.: Seasonal variations in essential oil composition of immortelle cultivated in Serbia, *Horticulturae* 2022, 8(12), 1183
<https://doi.org/10.3390/horticulturae8121183>

Број хетероцитата: 5

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

15. Štrbac S., Kašanin-Grubin M., Pezo L., Stojić N., **Lončar B.**, Ćurčić L., Pucarević M.: Green Infrastructure Designed through Nature-Based Solutions for Sustainable Urban Development. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2023, 20(2), 1102. <https://doi.org/10.3390/ijerph20021102>

Број хетероцитата: 19

SCI 2021, Public, Environmental & Occupational Health 81/302

Impact factor 2021: 4.614

16. Stojić N., Pezo L., **Lončar B.**, Pucarević M., Filipović V., Prokić D., Ćurčić L., Štrbac S.: Prediction of the Impact of Land Use and Soil Type on Concentrations of Heavy Metals and Phthalates in Soil Based on Model Simulation. *Toxics*, 2023, 11, 269.
<https://doi.org/10.3390/toxics11030269>

Број хетероцитата: 5

SCI 2022, Toxicology 15/94

Impact factor 2022: 4.6

17. Fotirić Akšić M., Tešić Ž., Kalaba M., Ćirić I., Pezo L., **Lončar B.**, Gašić U., Dojčinović B., Tosti T., Meland M.: Breakthrough analysis of chemical composition and applied chemometrics of European plum cultivars grown in Norway, *Horticulturae*, 2023, 9, 477. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9040477>

Број хетероцитата: 5

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

18. Petković M., Filipović V., **Lončar B.**, Filipović J., Miletić N., Malešević, Z., Jevremović, D.: A comparative analysis of thin-layer microwave and microwave/convective dehydration of chokeberry, *Foods*, 2023, 12(8), 1651;
<https://doi.org/10.3390/foods12081651>

Број хетероцитата: 3

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

19. Kiproviski B., Zeremski T., Varga A., Čabarkapa I., Filipović J., **Lončar B.**, Aćimović, M.: Essential Oil Quality of Lavender Grown Outside Its Native Distribution Range: A Study from Serbia. *Horticulturae*, 2023, 9, 816.
<https://doi.org/10.3390/horticulturae9070816>

Број хетероцитата: 1

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

20. Ostojić S., Micić D., Zlatanović S., **Lončar B.**, Filipović V., Pezo L.: Thermal Characterisation and Isoconversional Kinetic Analysis of Osmotically Dried Pork Meat Proteins *Longissimus dorsi*. *Foods*, 2023, 12, 2867.

<https://doi.org/10.3390/foods12152867>

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

21. Štrbac S., Kašanin-Grubin M., Nataša Stojić N., Pezo L., **Lončar B.**, Tognetti R., Pucarević M.: Persistent organic pollutants in soil samples from mountain beech forests across Europe. *Plant and Soil*, 2023, 495, 313–339

<https://doi.org/10.1007/s11104-023-06329-4>

SCI 2022 Agronomy 13/89

Impact factor 2022: 4.9

22. Šovljanski O., **Lončar B.**, Pezo L., Saveljić A., Tomić A., Brunet S., Filipović V., Filipović J., Čanadanović-Brunet J., Četković G., Travičić V.: Unlocking the Potential of the ANN Optimization in Sweet Potato Varieties Drying Processes. *Foods*, 2023, 13(1), 134. <https://doi.org/10.3390/foods13010134>

Број хетероцитата: 5

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

23. Košutić M., Djalović I., Filipović J., Jakšić S., Filipović V., Nićetin M., **Lončar B.**: The development of novel functional corn flakes produced from different types of maize (*Zea mays* L.), *Foods*, 2023, 12(23), 4257.

<https://doi.org/10.3390/foods12234257>

Број хетероцитата: 1

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

24. Aćimović M., Stanković Jeremić J., Miljković A., Rat M., **Lončar B.**: Screening of Volatile Compounds, Traditional and Modern Phytotherapy Approaches of Selected Non-Aromatic Medicinal Plants (*Lamiaceae*, *Lamioideae*) from Rtanj Mountain, Eastern Serbia. *Molecules* 2023, 28, 4611.

<https://doi.org/10.3390/molecules28124611>

Број хетероцитата: 7

SCI 2023 Biochemistry & Molecular Biology, 85/285

Impact factor 2023: 4.2

25. **Lončar B.***, Pezo L.: Mathematical Modeling Approach and Simulation in Food Drying Applications, *Foods*, 2024, 13(3), 384.

<https://doi.org/10.3390/foods13030384>

Број хетероцитата: 1

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

26. **Lončar B.***, Pezo L., Iličić M., Kanurić K., Vukić D., Degenek J., Vukić V.: Modeling and Optimization of Herb-Fortified Fresh Kombucha Cheese: An Artificial Neural Network Approach for Enhancing Quality Characteristics. *Foods*, 2024, 13(4), 548. <https://doi.org/10.3390/foods13040548>

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

27. Petković M., Miletić N., Pantelić V., Filipović V., **Lončar B.**, Mitrović O.: Physical and Chemical Properties of Convective- and Microwave-Dried Blackberry Fruits Grown Using Organic Procedures. *Foods* 2024, 13, 791.
<https://doi.org/10.3390/foods13050791>
SCI 2022 Food Science & Technology 34/142
Impact factor 2022: 5.2
28. Cvetanović Kljakić A., **Lončar B.**, Sinan K.I., Etienne O.K., Božunović J., Gašić U., Koyuncu I., Yuksekdog O., Zengin G.: UHPLC–MS/MS analysis, cytotoxic, enzyme inhibition and antioxidant properties of *Lantana camara* L. extracts obtained by conventional and non-conventional methods. *Archiv der Pharmazie*, 2024, 357(7), e2400091. <https://doi.org/10.1002/ardp.202400091>
 Број хетероцитата: 2
SCI 2023, Pharmacology & Pharmacy 68/274
Impact factor 2023: 4.3
29. Tasić A., Pezo L., **Lončar B.**, Pešić M.B., Tešić Ž., Kalaba M.: Assessing the Impact of Botanical Origins, Harvest Years, and Geographical Variability on the Physicochemical Quality of Serbian Honey. *Foods* 2024, 13, 1530.
<https://doi.org/10.3390/foods13101530>
 Број хетероцитата: 1
SCI 2022 Food Science & Technology 34/142
Impact factor 2022: 5.2
30. Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Šovljanski O., Travičić V., Filipović J., Pezo M., Jovanović A., Aćimović M.: Osmotic Dehydration Model for Sweet Potato Varieties in Sugar Beet Molasses Using the Peleg Model and Fitting Absorption Data Using the Guggenheim–Anderson–de Boer Model. *Foods*, 2024, 13, 1658.
<https://doi.org/10.3390/foods13111658>
 Број хетероцитата: 3
SCI 2022 Food Science & Technology 34/142
Impact factor 2022: 5.2
31. Zeremski T., Šovljanski O., Vukić V., **Lončar B.**, Rat M., Perković Vukčević N., Aćimović M., Pezo, L.: Combination of Chromatographic Analysis and Chemometric Methods with Bioactivity Evaluation of the Antibacterial Properties of *Helichrysum italicum* Essential Oil. *Antibiotics*, 2024, 13, 499.
<https://doi.org/10.3390/antibiotics13060499>
SCI 2023, Pharmacology & Pharmacy 68/274
Impact factor 2023: 4.3
32. **Lončar B.**, Pezo L., Pezo M., Jovanović A., Šuput D., Radosavljević M., Aćimović, M.: Do Climate Conditions Affect the Quality of the Apiaceae Fruits' Essential Oils? *Horticulturae*, 2024, 10, 577. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10060577>
SCI 2022, Horticulture 6/35
Impact factor 2022: 3.1
33. Šovljanski O., Aćimović M., Tomić A., **Lončar B.**, Perković Vukčević N., Čabarkapa I., Pezo. L.: Antimicrobial Potential of *Helichrysum italicum* (Roth) G. Don Essential Oil, *Antibiotics*, 2024, 13, 722. <https://doi.org/10.3390/antibiotics13080722>
SCI 2023, Pharmacology & Pharmacy 68/274
Impact factor 2023: 4.3

34. Aćimović M., **Lončar B.***, Todosijević M., Lekić S., Erceg T., Pezo M., Pezo L.: Volatile Constituents of *Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf Grown in Greenhouse in Serbia: Chemical Analysis and Chemometrics. *Horticulturae*, 2024, 10, 1116. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10101116>
SCI 2022, Horticulture 6/35
Impact factor 2022: 3.1
35. Milošević Lj., Prokić D., **Lončar B.**, Pezo L., Stojić N., Panin B., Štrbac S., Pucarević M.: Citizens' perceptions regarding air pollution, *Air Quality, Atmosphere & Health*, 2024. <https://doi.org/10.1007/s11869-024-01665-5>
SCI 2022 Environmental Science 77/275
Impact factor 2022: 5.1
36. **Lončar B.***, Pezo L., Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković M., Filipović V.: Enhancing Cookie Formulations with Combined Dehydrated Peach: A Machine Learning Approach for Technological Quality Assessment and Optimization. *Foods*, 2024, 13(5), 782. <https://doi.org/10.3390/foods13050782>
SCI 2022 Food Science & Technology 34/142
Impact factor 2022: 5.2
37. Uysal S., **Lončar B.**, Kljakić A.C., Zengin G. Optimization of ultrasound-assisted extraction from *Olea europaea* leaves and analysis of their antioxidant and enzyme inhibition activities. *Food Bioscience*, 2024, 105798. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105798>
SCI 2022 Food Science & Technology 34/142
Impact factor 2022: 5.2

M22=5 Рад у истакнутом међународном часопису

1. Pezo L., Pezo M., Terzić A., Jovanović A., **Lončar B.**, Govedarica D., Kojić P.: Experimental and Discrete Element Model Investigation of Limestone Aggregate Blending Process in Vertical Static and/or Conveyor Mixer for Application in the Concrete Mixture, *Processes*, 2021, 9, 1991. <https://doi.org/10.3390/pr9111991>
Број хетероцитата: 2
SCI 2021 Engineering, Chemical 69/143
Impact factor 2021: 3.352
2. Aćimović M., **Lončar B.**, Zheljazkov V., Pezo L., Ljujić J., Miljković A., Vujisić Lj.: Comparison of Volatile Compounds from Clary Sage (*Salvia sclarea* L.) Verticillasters Essential Oil and Hydrolate, *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 2022, 25. <https://doi.org/10.1080/0972060X.2022.2105662>
Број хетероцитата: 7
SCI 2021 Plant Sciences 106/239
Impact factor 2022: 2.4
3. Aćimović M., Pezo L., Čabarkapa I., Trudić A., Stanković Jeremić J., Varga A., **Lončar B.**, Šovljanski O., Tešević V.: Variation of *Salvia officinalis* L. essential oil and hydrolate composition and their antimicrobial activity, *Processes*, 2022, 10, 1608. <https://doi.org/10.3390/pr10081608>
Број хетероцитата: 6
SCI 2021 Engineering, Chemical 69/143
Impact factor 2021: 3.352

4. Šovljanski O., Saveljić A., Tomić A., Šeregelj V., **Lončar B.**, Cvetković D., Ranitović A., Pezo P., Četković G., Markov S., Čanadanović-Brunet J.: Carotenoid-producing yeasts: Selection of the bioagent and optimization of the total carotenoid extraction procedure. *Processes*, 2022, 10, 1699. <https://doi.org/10.3390/pr10091699>
Број хетероцитата: 10
SCI 2021 Engineering, Chemical 69/143
Impact factor 2021: 3.352
5. Ruškić N., Mirović V., Marić M., Pezo L., **Lončar B.***, Nićetin M., Ćurčić Lj.: Model for Determining Noise Level Depending on Traffic Volume at Intersections. *Sustainability* 2022, 14, 12443. <https://doi.org/10.3390/su141912443>
Број хетероцитата: 5
SCI 2022 Environmental Sciences 114/275
Impact factor 2022: 3.9
6. Ćurčić Lj., **Lončar B.***, Pezo L., Stojić N., Prokić D., Filipović V., Pucarević M. Chemometric approach to pesticide residue analysis in surface water. *Water*, 2022, 14(24), 4089; <https://doi.org/10.3390/w14244089>
SCI 2021 Environmental Sciences 148/279
Impact factor 2021: 3.530
7. Demir H., Demir H., **Lončar B.** Nićetin M., Pezo L., Yilmaz F.: Artificial Neural Network and Kinetic Modeling of Capers during Dehydration and Rehydration Processes, *Journal of Food Process Engineering*, 2022, e14249. <https://doi.org/10.1111/jfpe.14249>
Број хетероцитата: 8
SCI 2022 Food Science & Technology 72/142
Impact factor 2022: 3.0
8. Radovanović K., Gavarić N., Švarc-Gajić J., Brezo-Borjan T., Zlatković B., **Lončar B.**, Aćimović M.: Subcritical Water Extraction as an Effective Technique for the Isolation of Phenolic Compounds of *Achillea* Species. *Processes*, 2023, 11, 86. <https://doi.org/10.3390/pr11010086>
Број хетероцитата: 7
SCI 2021 Engineering, Chemical 69/143
Impact factor 2021: 3.352
9. Filipović V., **Lončar B.**, Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković M.: Modeling the Effect of Selected Microorganisms' Exposure to the Molasses' High Osmolality Environment, *Applied Sciences*, 2023, 13, 1207. <https://doi.org/10.3390/app13021207>
SCI 2021 Chemistry, Multidisciplinary 100/180
Impact factor 2021: 2.838
10. Šuput D., Pezo L., **Lončar B.**, Popović S., Tepić-Horecki A., Daničić T., Cvetković D., Ranitović A., Hromiš N., Ugarković J.: The Influence of Biopolymer Coating Based on Pumpkin Oil Cake Activated with *Mentha piperita* Essential Oil on the Quality and Shelf-Life of Grape, *Coatings*, 2023, 13, 299. <https://doi.org/10.3390/coatings13020299>
Број хетероцитата: 3
SCI 2022 Materials Science, Coatings & Films 9/21
Impact factor 2022: 3.4

11. Lazarević J., Aćimović M., Pezo L., **Lončar B.**, Konstantinović B., Popov M., Šovljanski O., Travičić V., Sikora V., Vujisić L.: Chemical composition and *in vitro* biological activity of angelica root and hop strobile essential oils and hydrolates. *Waste and Biomass Valorization*, 2024, 15(2), 867-883.
<https://doi.org/10.1007/s12649-023-02209-1>
 Број хетероцитата: 2
SCI 2022 Environmental Sciences 146/275
Impact factor 2022: 3.2
12. Gatarić D., Ruškić N., Aleksić B., Đurić T., Pezo L., **Lončar B.***, Pezo M.: Predicting Road Traffic Accidents—Artificial Neural Network Approach. *Algorithms*, 2023, 16, 257. <https://doi.org/10.3390/a16050257>
 Број хетероцитата: 8
SCI 2023
Impact factor 2023: 1.8
13. Štrbac S., Stojić N., **Lončar B.**, Pezo L., Ćuričić Lj., Prokić D., Pucarević M.: Heavy metal concentrations in the soil near illegal landfills in the vicinity of agricultural areas - Artificial neural network approach, *Journal of soil and sediments, Journal of Soils and Sediments*, 2023, 24(1), 373-389, <https://doi.org/10.1007/s11368-023-03637-1>
 Број хетероцитата: 5
SCI 2022 Environmental Sciences 146/275
Impact factor 2022: 3.6
14. Aćimović M., Raičević V., Bozanić Tanjga B., **Lončar B.**, Šuput D., Šovljanski O., Tomic A., Cvanić T., Radovanović K., Kiproviski B. Profiling of *Rosa hybrida* cv. Mileva essential oil, evaluation of its bioactivity *in vitro*, chemometric analysis and comparison to other non-commercial roses. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 2023, 26, <https://doi.org/10.1080/0972060X.2023.2258910>
SCI 2021 Plant Sciences 106/239
Impact factor 2022: 2.4
15. Brandić I., Voća N., Gunjača J., **Lončar B.**, Bilandžija N., Peter A., Šurić J., Pezo, L.: Biomass higher heating value prediction machine learning insights into ultimate, proximate, and structural analysis datasets, *Energy Sources, Part A: Recovery, Utilization, and Environmental Effects*, 2024, 46(1), 2842-2854, <https://doi.org/10.1080/15567036.2024.2309303>
 Број хетероцитата: 2
SCI 2022 Engineering, Chemical 76/143
Impact factor 2022: 2.9
16. Ahmed, S., Nilofar, Cvetanović Kljakić, A., Stupar, A., **Lončar, B.**, Božunović, J., Gašić, U., Yildiztugay, E., Ferrante, C., Zengin, G.: Exploring traditional and modern approaches for extracting bioactive compounds from *Ferulago trachycarpa*. *Preparative Biochemistry & Biotechnology*, 2024, 1306-1319. <https://doi.org/10.1080/10826068.2024.2349937>
SCI 2022 Biochemical Research Methods 43/77
Impact factor 2022: 2.9
17. Aćimović. M., Samardžić. N., Šovljanski. O., **Lončar. B.**, Jeremić J.S., Pezo L., Konstantinović. B., Vasiljević. S.: The potential of hydrolates for use in the production of alfalfa micro sprouts: sanitizers and flavour enhancers, *Waste and Biomass Valorization*, 2024, 15, 5899–5917, <https://doi.org/10.1007/s12649-024-02530-3>

Број хетероцитата: 1

SCI 2022 Environmental Sciences 146/275

Impact factor 2022: 3.2

18. Aćimović M., Vujisić Lj., **Lončar B.**, Ivanović S., Rat M.: Headspace Volatile Profiles of *Achillea* Species: *A. asplenifolia*, *A. crithmifolia*, *A. filipendulina*, and *A. virescens*, *Chemistry & Biodiversity* 2024, 401876, <https://doi.org/10.1002/cbdv.202401876>

SCI 2022 Chemistry, Multidisciplinary 97/178

Impact factor 2022: 2.9

M23=3 Рад у међународном часопису

1. Filipović V., Filipović J., **Lončar B.**, Knežević V., Nicetin, M., Filipović, I.: Synergetic dehydration method of osmotic treatment in molasses and successive lyophilization of peaches, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2022, 00:1-9, <https://doi.org/10.1111/jfpp.16512>

Број хетероцитата: 4

SCI 2021 Food Science & Technology 94/144

Impact factor 2021: 2.609

2. Filipović V., Filipović J., **Lončar B.**, Knežević V., Nićetin M., Vujačić V.: Modeling the effects of osmotic dehydration pretreatment parameters and lyophilization kinetics on mass transfer and selected nutritive parameters of peaches, *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 2022, 66(4), 650–659, <https://doi.org/10.3311/PPch.20242>

SCI 2022 Engineering, Chemical 111/143

Impact factor 2022: 1.3

3. Aćimović M., Semerdijeva I., Zheljazkov V.D., Rat M., Jeremić J.S., **Lončar B.**, Vukić V., Radovanović K., Gavarić N., Pezo, L.: Variation in the essential oil composition and in silico analysis of anti-inflammatory potential of Balkan endemic species *Achillea clypeolata* Sm. *Biochemical Systematics and Ecology*, 2023, 110, 104679. <https://doi.org/10.1016/j.bse.2023.104679>

Број хетероцитата: 4

SCI 2022 Biochemistry & Molecular Biology 257/285

Impact factor 2022: 1.6

4. Demir H., Demir H., **Lončar B.**, Pezo L., Brandić I., Voća N., Yilmaz F.: Optimization of Caper Drying using Response Surface Methodology and Artificial Neural Networks for Energy Efficiency Characteristics, *Energies*, 2023, 16, 1687. <https://doi.org/10.3390/en16041687>

Број хетероцитата: 5

SCI 2022 Energy & Fuels 9/21

Impact factor 2022: 3.2

5. Štrbac, S., Kašanin-Grubin, M., Pezo, L., **Lončar B.**, Stojić, N., Ćurčić, L., Pucarević, M.: Connectivity of Geochemical Composition of Sediments and Soils in the Large Urban River Catchment. *Soil and Sediment Contamination: An International Journal*, 2024, 1-18. <https://doi.org/10.1080/15320383.2024.2306486>

SCI 2023 Environmental Sciences 9/21

Impact factor 2023: 1.6

6. Aćimović, M., Stanković Jeremić, J., Todosijević, M., Cvetković, M., **Lončar, B.**, Vukić, V., Erceg, T., Pezo, L., Zheljaskov, V.D.: The Influence of Weather Conditions on the Immortelle Volatile Constituents from Essential oil and Hydrosol with a Focus on Italidiones and Its Molecular Docking Anti-Inflammatory Potential. *Natural Product Communications*, 2024, 19(9), 1934578X241284735.
<https://doi.org/10.1177/1934578X241284735>
SCI 2022 Food Science & Technology 111/142
Impact factor 2022: 1.8

M24=3 Рад у националном часопису међународног значаја

1. Šuput D., Filipović V., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V., Lazarević J., Plavšić D., Popović S., Hromiš N.: Influence of the biopolymer coatings application on the storage stability of osmotically dehydrated mushrooms, *Food and Feed Research*, 2022, 49 (1), 53-65. <https://doi.org/10.5937/ffr0-35821>
Број хетероцитата: 1
2. Šuput D., Popović S., Hromiš N., Rakita S., Spasevski N., **Lončar B.**, Erceg T., Knežević V.: The Influence Of Oil Cake Granulation And Ultrasonic Pretreatment On Biopolymer Films Based On *Camelina Sativa* Oil Cake Properties, *Food and Feed Research*, 2023, <https://doi.org/10.5937/ffr50-47385>
3. Miljković A., Aćimović M., Božanić Tanjga B., **Lončar B.**, Raičević V., Šovljanski O., Travičić V., Pezo M., Pezo L.: Inhalation and Topical Application of Rose Essential Oil – A Systematic Overview of *Rosa damascene*-Aromatherapy, *Journal of Agronomy, Technology and Engineering Management*, 2024, 7(1), 998-1020. <https://doi.org/10.55817/ASIJ6404>

M28 б=2.5 Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник)

1. Special Issue: Mathematical Modelling Approach and Simulation in Food Drying Applications, totally published papers 12, 2023-2025, closing date 12 Oct 2025
Journal: Foods, section: Food Engineering and Technology, Guest editors: **Lončar B.**, Pezo L. https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/E23NOY81FI

M32=1,5 Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

1. **Lončar B.***, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Radosavljević M., Tomičić R.: Revalorization of fruit pomace: a review of recent developments, "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 5-7 jun, 2024 Ohrid, Severna Makedonija

M33=1 Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Filipović V., Nićetin M., **Lončar B.**, Knežević V., Filipović J.: Proposition of Food Waste Processing Hierarchy, XXV International Eco-conference 2021 – XIV Environmental protection of urban and suburban settlements, 22th-24th September 2021, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-83177-52-8, pp. 23-32.
2. Filipović V., Petković M., **Lončar B.**, Nićetin M., Knežević V.: Modeling antioxidative activity of osmo-dehydrated in molasses and successively lyophilized peach, IOP

Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021, 937, pp. 022096. doi:10.1088/1755-1315/937/2/022096.

3. Filipović V., Filipović J., Nićetin M., **Lončar B.**, Knežević V.: New Type of Cookie Product With Dehydrated Peach, 26th International Eco-Conference 2022, 12th Safe Food, 21nd-23th September 2022. Novi Sad, Serbia, pp. 255-262.
4. Filipović J., Filipović V., Vučurović V., **Lončar B.**, Knežević V.: Marketing New Cookies with the Aim to Improve Diet, Tourism and the Modern Lifestyle, Proceedings, 1th International Conference on Advances in Science and Technology – COAST 2022, pp.26- 29 May 2022, Herceg Novi, Montenegro, 221-230.
5. Knežević V., Nićetin M., **Lončar B.**, Filipović V., Tomićić R., Filipović J.: Osmotski tretman lista koprive (*Urtica Dioica*) u rastvoru saharoze i natrijum-hlorida. 2nd International Conference "Conference On Advances In Science And Technology" COAST 2023, 31 May-03 June 2023 Herceg Novi, Montenegro, Proceedings Coast, pp. 66-77.
6. Nićetin M., Knežević V., Filipović V., Cvetković B., **Lončar B.**, Šobot K., Filipović J.: Nutritional And Functional Profile Of Wild Garlic Osmotically Dehydrated In Sugar Beet Molasses, 2nd International Conference "Conference On Advances In Science And Technology" COAST 2023, 31 May-03 June 2023 Herceg Novi, Montenegro, Proceedings Coast, pp. 168-179.

M34=0,5 Saopštenje sa međunarodnog skupa štampano u izvodu

1. **Lončar B.***, Pezo L., Filipović J., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Šuput D.: Shelf life of spelt muffins supplemented with apple powder enriched with sugar beet molasses, *International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2022*, Faculty of Technology Novi Sad 20th-22th October, Serbia pp. 66.
2. Knežević V., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Šuput D., Pezo L.: Quality parameters investigation of the biscuits with osmotically dehydrated nettle leaves, *International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2022*, Faculty of Technology Novi Sad 20th-22th October, Serbia pp.67.
3. Nićetin M., Šobot K., Kojić J., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V.: Fortification of betaine content in spelt biscuits enriched with wild garlic osmodehydrated in sugar beet molasses, *International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2022*, Faculty of Technology Novi Sad 20th-22th October, Serbia pp. 65.
4. Šuput D., Popović S., Hromiš N., Ugarković J., **Lončar B.**, Knežević V.: Physico-chemical properties of flaxseed oil cake-based biopolymer films affected by process parameters, *International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2022*, Faculty of Technology Novi Sad 20th-22th October, Serbia pp.73.
5. Tomićić R., Nićetin M., Filipović V., **Lončar B.**, Knežević V., Tomićić Z.: Essential oils as antimicrobial agents against bacteria *Listeria monocytogenes*, *VIII International Congress Engineering, Environment And Materials In Process Industry Eem 2023*, Jahorina, March pp.20-23, 2023, Republic Of Srpska Bosnia And Herzegovina, p.52
6. Tomićić R., Čabarkapa I., Varga A., Nićetin M., **Lončar B.**, Knežević V., Tomićić Z.: Factors affecting the co-aggregation ability of probiotic yeast *Saccharomyces boulardii* with *Candida* spp. and their auto-aggregation. 3rd International conference *Antimicrobial Resistance – current state and perspectives*, Novi Sad, Serbia, pp.16-18 May 2024, p. 185-187. ISBN: 978-86-7520-610-1

7. Saveljić A., Šovljanski O., **Lončar B.**, Cvanić T., Vulić J. Čanadanović-Brunet J., Travičić V.: Investigation of different drying methods for preservation and identification of bioactive compounds from peels of 4 varieties of sweet potatoes. *8th International Food Safety Congress*, May 9-10, 2024 Istanbul, Türkiye, poster 10 in Abstract book, e-ISBN:978-625-00-7920-1.
8. Erceg T., Šovljanski O., Tomić A., **Lončar B.**, Hadnađev M., Aćimović M., Teofilović V.: Design and characterization of active bilayer coating for cheese packaging with improved functional properties, *XIII Međunarodna konferencija o društvenom i tehnološkom razvoju - STED*, Trebinje, 06-09. jun 2024. Zbornik izvoda radova, pp. 7-7.
9. **Lončar B.***, Cvetanović A., Arsenijević J., Petronijević M., Tanasić J., Đogo Mračević S., Ražić S.: Valorisation of apple peel through modern extraction techniques, *The 3rd International UNIFood Conference – UNIFood2024*, 28-29 Jun 2024, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, pp.106.
10. Tešić Ž., Fotirić Akšić M., Meland M., **Lončar B.**, Gašić U., Pezo L., Kalaba M.: UHPLC-MS/MS investigation of the effect of leaf position on the tree on photosynthesis of polyphenolic compounds, *ISSS2024-28th International Symposium Separation Sciences*, Messina, Italy - September pp.22-25, Book of Abstract, PL 18.

M51=2 Рад у водећем часопису националног значаја

1. Aćimović M., **Lončar B.**, Kiproviski B., Stanković-Jeremić J., Todosijević M., Pezo L., Jeremić J.: Chamomile essential oil quality after postharvest pre-drying treatments, *Ratarstvo i Povrtarstvo*, 2021, 58 (2), 72-78.
<https://doi.org/10.5937/ratpov58-33346>.
Број хетероцитата: 6
2. Filipović J., Filipović V., Knežević V., **Lončar B.**, Nićetin M., Ivanišević D.: Analiza efikasnosti procesa osmotske dehidracije breskve u melasi, *Ekonomija teorija i praksa*, 2021, 13(4), 20-33,
<https://doi.org/10.5937/etp2104020F>
3. **Lončar B.***, Aćimović M., Pezo L., Sikora V., Zeremski T., Knežević V., Cvetković B.: The effect of osmotic treatment on cannabidiol (CBD) and tetrahydrocannabinol (THC) content in industrial hemp, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2022, 38, 225-229.
4. Knežević V., Pezo L., **Lončar B.**, Nićetin M., Filipović V., Šuput D.: Mineral content after osmotic treatment of nettle leaves (*Urtica dioica* L.), *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2022, 38, 238-242.
5. Nićetin M., **Lončar B.**, Filipović V., Cvetković B., Filipović J., Knežević V., Pezo L.: Analysis of mass transfer rate and efficiency of osmotic dehydration of wild garlic. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2022, 39, 127-131.
6. **Lončar B.***, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Filipović J., Pezo L., Šuput D.: Mass transfer rate and osmotic treatment efficiency of peaches, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2022, 15, 1–10.
7. Nićetin M., **Lončar B.**, Filipović V., Cvetković B., Filipović J., Knežević V., Šuput D.: Osmotic dehydration of wild garlic in sucrose-salt solution, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 2022, 15, 27–39.

8. Šuput D., Popović S., Hromiš N., Pantić J., **Lončar B.**, Pezo L.: Shellac resin effect on the properties of zein film, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 2023, 27(2), 53-57.
9. Šuput D., **Lončar B.**, Hromiš N., Popović S., Rakita S., Spasevski N.: The Influence Of Essential Oils On The Properties Of Biopolymer Films Based On Wild Flax (*Camelina sativa* L.), *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 2024, 28(1), 7-11.
10. **Lončar B.***, Filipović V., Šovljanski O., Pezo L., Knežević V., Šuput D., Aćimović M.: Osmotic Treatment of Orange and Pink Sweet Potato-Mass Transfer Rate and Efficiency *Analecta Technica Szegedinensia*, 8(3), 59-68. <https://doi.org/10.14232/analecta.2024.3.59-68>.
11. Šuput D., **Lončar B.**, Popović S., Hromiš N., Rakita S., Spasevski N.: The Influence Of The Type And Concentration Of Plasticizer On The Properties Of Biopolymer Films Based On Wild Flax (*Camelina Sativa*), *Analecta Technica Szegedinensia*, 18(3), 69-76. <https://doi.org/10.14232/analecta.2024.3.69-76>.
12. Aćimović M., Stanković Jeremić J., Cvetković M., Todosijević M., Vujisić Lj., Sikora V., **Lončar B.**: Influence of environmental factors on the accumulation volatile compounds in *Salvia officinalis* essential oil and hydrolate, *Ratarstvo i Povrtarstvo*, 2024, 61(3), 61-73.

M81=8 Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

1. Filipović J, Filipović V., Košutić M., Bodroža Solarov, M., Vučurović V., Šuput D., **Lončar B.**: Hleb sa ekstraktom kvasca, korisnik tehničkog rešenja-Korni d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora, poslato 2021, prihvaćeno 2022. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.04.2022.)
2. **Lončar B.***, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Šarić Lj., Pezo M., Šuput D., Aćimović M.: Speltini mafini sa brašnom jabuke obogaćeni melasom šećerne repe korisnik tehničkog rešenja-Korni d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora, poslato 2023, prihvaćeno 2024. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 23.02.2024.)
3. Filipović V., **Lončar B.**, Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković, Šuput D. Keks sa dodatkom obogaćene sušene breskve, korisnik tehničkog rešenja PANEVIVO d.o.o., Milana Raičkovića 51, 81000 Podgorica, Crna Gora, poslato 2024, prihvaćeno 2025. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu-24.01.2025.)

M82=6 Техничко решење новог техничко-технолошког процеса – ново техничко решење примењено на националном нивоу

1. Aćimović M., Konstantinović B., Vasiljević S., Samardžić N., **Lončar B.**, Popov M., Šovljanski O.: Primena hidrolata u proizvodnji mikroklica lucerke, korisnik tehničkog rešenja- Vitaminka promet doo Đurđevo, poslato 2023, prihvaćeno 2024. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.03.2024.)
2. Knežević V., **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Šuput D., Filipović J., Tomićić R.: Osmotski dehidrirani list koprive u melasi, korisnik tehničkog rešenja: "ESSALK D.O.O" Trnava bb, 36300 Novi Pazar, Srbija, poslato 2023, prihvaćeno 2024 (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.03.2024.)

*** Кандидаткиња је аутор за коресподнецију**

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Биљане Лончар припада научној области: Биотехнолошке науке, научној грани: Прехрамбено инжењерство, научним дисциплинама: Технологија биљних и анималних сировина. У својим истраживањима кандидаткиња се бавила применом различитих метода сушења, осмишљавањем нових, као и очувањем и унапређењем квалитета производа од биљних и анималних сировина, проналажењем поновне употребне вредности нузпроизвода прехрамбене индустрије, одређивањем биоактивних једињења, детаљном анализом лековитог биља и њихових производа, као и применом различитих математичких модела, првенствено вештачких неуронских мрежа.

Научноистраживачки опус др Биљане Лончар резултирао је разноврсном продукцијом научних радова. Научна продукција кандидаткиње би се могла разврстати на седам тема:

- Примена различитих метода сушења за повећање одрживости и квалитета биљног материјала,
- Креирање иновативних производа и контрола квалитета и безбедности,
- Очување и унапређење квалитета и безбедности производа применом биополимерних филмова и премаза,
- Ревалоризација нуспроизвода,
- Одређивање фенолних једињења и биоактивности,
- Детаљна анализа лековитог биља, етарских уља и хидролата,
- Примена модела неуронских мрежа и математичко моделовање.

ПРИМЕНА РАЗЛИЧИТИХ МЕТОДА СУШЕЊА ЗА ПОВЕЋАЊЕ ОДРЖИВОСТИ И КВАЛИТЕТА БИЉНОГ МАТЕРИЈАЛА

У радовима М21 бр. 25 и М286 бр. 1., приказане су различите методе сушења и примена математичких модела за оптимизацију и симулацију радних параметара. Осмотско сушење употребом меласе шећерне репе као осмотског медијума примењено је на различитим биљним материјалима укључујући: целер (М21 бр. 7), бели, розе, наранџасти и љубичасти батат (М21 бр. 30), брескву (М23 бр. 1 и М51 бр. 2), сремуш (М33 бр. 6), коприву (М51 бр. 4), и индустријску конопљу (М51 бр. 3). У свим наведеним радовима меласа се показала као изузетно ефикасан осмотски медијум.

Пренос масе током процеса осмотске дехидратације у меласи шећерне репе описан је у следећим радовима на примеру: батата М51 бр. 10, брескве М51 бр. 6, и сремуша М51 бр. 5. Док је осмотски третман у хипертоничном раствору шећера и соли истражен на примеру коприве М33 бр. 5 и сремуша М51 бр. 7. Процес лиофилизације са и без осмотског третмана приказан је у раду М21 бр. 22 на четири врсте батата, а различити методи дехидратације на њиховој љусци су обрађени у раду М34 бр. 7. У радовима М23 бр. 2 и М33 бр. 2 приказани су резултати осмотског предтретмана брескве и сукцесивне лиофилизације. У радовима је закључено да осмотски предтретман скраћује време сушења и нутритивно обогаћује третирани биљни материјал.

Радови M21 бр. 18 и M21 бр. 27 описују конвективно сушење и конвективно у комбинацији са микроталасним сушењем у танком слоју ароније и купине, респективно.

Док је у радовима M22 бр. 7 и M23 бр. 4 описана је оптимизација различитих метода сушења, укључујући конвективно, рефрактивно сушење помоћу прозора и вакуум сушење на примеру капара, применом математичких модела.

КРЕИРАЊЕ ИНОВАТИВНИХ ПРОИЗВОДА И КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА И БЕЗБЕДНОСТИ

Креирање иновативних производа и контрола квалитета и безбедности обухватала је производе биљног и анималног порекла.

Производи биљног порекла

Као финализација истраживања о осмотском сушењу различитог материјала у меласи шећерне репе, осмишљени су иновативни пекарски производи са додатком биљног материјала сушеног у меласи шећерне репе. У радовима M21 бр. 4, M33 бр. 3. и M33 бр. 4 описана је формулација и испитивање квалитета кекса са додатком брескве третиране у меласи шећерне репе, а у раду M21 бр. 36 оптимизована је формулација овог производа применом метода машинског учења. На основу резултата ових радова објављено је техничко решење M81.3, а креирани производ је примењен на међународном нивоу.

У раду M21 бр. 6 испитан је квалитет и дата је сензорска оцена новог производа, мафина са додатком јабуке осмотски третиране у меласи шећерне репе, док је у раду M34 бр. 1 испитана одрживост и безбедност овог производа. На основу резултата овог истраживања објављено је техничко решење M81 бр. 2 и производ је примењен на међународном нивоу.

Параметри квалитета кекса са додатком осмотски третиране коприве испитани су у раду M34 бр. 2. Осмотски третирана коприва је полупроизвод са великим потенцијалом за примену у различитим производима о чему сведочи и објављено техничко решење примењено на националном нивоу M82 бр. 2.

Рад M34 бр. 3 описује унапређење формулација кекса од спелтиног брашна, увећавањем садржаја бетаина, додавањем осмотски дехидрираног сремуша у меласи шећерне репе.

Развој новог функционалог производа од различитих врста кукуруза са добрим технолошким и биохемијским карактеристикама, намењен потрошачима који воде рачуна о здравој исхрани описан је у раду M21 бр. 23.

У техничком решењу примењеном на међународном нивоу M81 бр. 1 описано је унапређење нутритивних и особина и квалитета хлеба са додатком екстракта квасца.

Производи анималног порекла

Термална својстава и кинетичка својства протеина полупроизвода у виду осмотски дехидрираног свињског мяса (*Longissimus dorsi*) у меласи шећерне репе и упоређена са нетретираним узорком детаљно су анализирана у раду M21 бр. 20. Протеини сувог мяса добијени осмотском дехидрацијом у меласи задржавају карактеристичан прелаз денатурације протеина. У погледу смањења енталпије,

денатурације протеина, протеини сувог мяса су термички стабилизовани у односу на повећање температуре денатурације. Познавање природе денатурације протеина мяса, сваке врсте производа од мяса, је један од неопходних података за развој технологије прераде месних производа и постизање жељеног квалитета и нутритивне вредности.

У раду М21 бр. 26, оптимизовани су параметри производње новог производа у виду свежег сира ферментисаног комбухом обогаћеног млевеним дивљим тимијаном, течним суперкритичним екстрактом дивље мајчине душице, млене жалфије и течним суперкритичним екстрактом жалфије. Као оптимални узорак показао се производ са додатком течног суперкритичног екстракта жалфије. Резултати овог рада истакли су ефикасност ANN модела у оптимизацији различитих параметара за унапређење развоја производа у индустрији млека.

ОЧУВАЊЕ И УНАПРЕЂЕЊЕ КВАЛИТЕТА И БЕЗБЕДНОСТИ ПРОИЗВОДА ПРИМЕНОМ БИОПОЛИМЕРНИХ ФИЛМОВА И ПРЕМАЗА

Производи биљног порекла

Утицај биополимерног премаза на бази филтрационе погаче од бундевиног уља активираног етарским уљем *Mentha piperita* на квалитет и рок трајања грожђа, испитан је у раду М22 бр. 10. Такође, у раду М51 бр. 9 је испитан је утицај етарских уља еукалиптуса и рузмарина на својства биополимерних филмова на бази дивљег лана (*Camelina sativa* L.). Етерично уље еукалиптуса показало се ефикаснијим од уља рузмарина на испитивана својства филмова. Додавање етарских уља биополимерним филмовима проширује спектар функционалних својстава, укључујући побољшање механичких, баријерних и биолошких својстава.

У раду М51 бр. 11 испитан је утицај врсте и концентрације пластификатора на својства биополимерних филмова на бази дивљег лана, а физичко-хемијска својства одређена су у раду М34 бр. 4, док је у раду М24 бр. 2 испитан утицај гранулације и примене ултразвучног предтретмана на особине филтрационе погаче од дивљег лана за припрему биополимерних филмова.

Рад М24 бр. 1 приказао је утицај примене биополимерних премаза на стабилност складиштења осмотски дехидрираних печурака у меласи шећерне репе. Ефекат додатка шелак смоле на својства филмова на бази зеина испитан је у раду М51 бр. 8. Комбиновање зеин филмова са шелаком кроз ламинацију или мешање побољшало је отпорност на влагу, снагу и флексибилност филмова. Најзначајнији допринос је побољшање баријерних својстава, који су од изузетне важности за очување квалитета производа.

Производи анималног порекла

У радовима М21а бр. 4 и М34 бр. 8 припремљени су и карактерисани активни двослојни премази карбоксиметилованог пулулана, бутерне киселине, и модификованог хитозана, намењени за паковање кришке сира. Утврђен је нов приступ микробиолошкој контроли резаног сира, који подразумева синергистички ефекат есенцијалног уља *Helichrysum italicum* и одговарајућег хидролата, уведених у одвојене слојеве. Овај дизајн је обезбедио очување сензорских својстава сира, продужавајући

његов век трајања за најмање 50%. Унапређење услова складиштења сира коришћењем овог иновативног начина паковања лежи у побољшаним баријерним, механичким и антимикробним својствима, редоследу ламинације и добром покривању површине сира.

РЕВАЛОРИЗАЦИЈА НУЗПРОИЗВОДА

Преглед начина ревалоризације тропа насталог у индустрији прераде воћа дат је у раду М32 бр. 1., а као могући начини примене наведени су: биовалоризација за примену у исхрани, инкапсулирање воћног тропа и екстаката, екстракција биоактивних једињења и биорафинеријски приступи за валоризацију агро остатака. Начини валоризације љуске јабуке применом различитих метода екстракције, укључујући мацерацију и екстракцију уз помоћ микроталасна и ултразвука представљени су у раду М34 бр. 9. Док је у раду М33 бр. 1 предложена хијерархија прераде отпада од хране.

У раду М22 бр. 9 испитан је и моделован утицај нуспродукта индустрије шећера - меласе, на смањење присуства микроорганизама: *Escherichia coli*, *Salmonella* spp. и *Listeria monocytogenes*. Добијени резултати истичу одличну способност меласе да смањи микробиолошку контаминацију и пружају потенцијал за примену у производњи безбедне хране.

Ревалоризација хидролата, као нуспродукта дестилације етарских уља, за производњу микроклима луцерке унапређених својстава испитана је у раду М22 бр. 17. Анализирано је шест различитих хидролата укључујући хидролат менте, оригана, коморача, лаванде, лимуна и хмеља, а као оптимални показао се хидролат менте. На основу ових резултата објављено је техничко решење примењено на националном нивоу М82 бр. 1.

У раду М21а бр. 2. испитано је дејство хидролата на ћелије људске коже са циљем примене у природној козметичкој/биомедицини, због свог благотворног дејства на кожу. Тестирано је девет хидролата из породице *Lamiaceae* на фибробластима коже, који су одговорни за изградњу екстрацелуларног матрикса колагена. Хидролати тимијана, оригана и ртањског чаја су показали неколико пута веће укупне феноле. Хидролати мускатне жалфије, оригана, матичњака и тимијана повећали су виталност и/или пролиферацију фибробласта за 10–30% у поређењу са контролним узорком.

ОДРЕЂИВАЊЕ ФЕНОЛНИХ ЈЕДИЊЕЊА И БИОАКТИВНОСТИ

Радови из ове групе се могу поделити на радове који су обрађивали :

- фенолна једињења и биоактивност воћа
- фенолна једињења и биоактивност лишћа
- фенолна једињења и биоактивност меда
- фенолна једињења и биоактивност екстаката лековитог биља

Фенолна једињења и биоактивност воћа

Радови М21 бр. 5, М21 бр. 9 и М21 бр. 17 представили су хемијске профиле и фенолна једињења воћа. У раду М21 бр. 5 савременим аналитичким техникама урађено је свеобухватно истраживање хемијског састава и фенолних једињења плодова сорти јабуке које су гајене у западној Норвешкој током 2019. и 2020. године.

Испитивани су садржаји метала, шећера, органских киселина, антиоксидативни тестови и садржај полифенола. Присутни полифеноли испитиваних јабука дали су значајне податке о квалитету норвешких јабука и доприносе разликовању ових сорти јабука.

У раду M21 бр. 9 анализирани су различите сорте малине које се гаје у Норвешкој. С обзиром на то да је Норвешка земља са специфичним климатским условима, као и са ограниченим периодом воћне вегетације, други важан циљ овог истраживања био је и поређење малине из различитих норвешких подручја, као и различитих гајених сорти. На основу високог нивоа минерала, органских киселина, шећера и полифенола, норвешке малине би се могле сматрати воћем са повећаним једињењима корисним за здравље. Хемијски састав проучаваних сорти зависио је од локалитета узгоја.

Циљ истраживања рада M21 бр. 17. био је да се пронађу хемијски параметри за диференцијацију сорти шљиве које се гаје у подручју западне и источне Норвешке, са специфичним агроклиматским условима. Хемијском анализом плодова утврђен је садржај 13 квантификованих елемената, 22 једињења шећера, 11 органских киселина, 19 фенолних једињења и антиоксидативна активност код 68 сорти шљиве.

Фенолна једињења и биоактивност лишћа

Радови M21 бр. 37 и M34 бр. 10 представили су хемијске профиле и фенолна једињења лишћа воћа. Листови маслине (*Olea europaea* L.) су богат извор биоактивних једињења, али се обично декларишу као биоотпад.

Рад M21 бр. 37 имао је за циљ да испита утицај различитих параметара екстракције, укључујући концентрацију растварача, време, температуру и однос материјала и растварача, на укупне феноле, укупне флавоноиде, антиоксидативне и ензимско-инхибиторне активности. Оптимални услови екстракције су одређени коришћењем модела вештачке неуронске мреже (ANN).

У раду M34 бр. 10 спроведено је UHPLC-MS/MS испитивање утицаја положаја листа на стаблу на фотосинтезу полифенолних једињења лишћа јабуке.

Фенолна једињења и биоактивност меда

Рад M21 бр. 29 сумира физичко-хемијска анализе 609 узорка меда пореклом из Републике Србије. На основу добијених резултата, 22 узорка меда могу се сматрати фалсификованим, 64 узорка меда се сумња да су фалсификована, док је значајан број узорка меда задовољио тражене стандарде квалитета меда. Резултати овог рада пружају увид у разлике у саставу и квалитету између различитих врста меда, помажући у разумевању њихових карактеристика и потенцијалне примене.

Фенолна једињења и биоактивност екстракта лековитог биља

У оквиру M21 бр. 28, лантана (*Lantana camara*) је подвргнута примени неколико различитих техника екстракције, укључујући натракритичну екстракцију угљен-диоксидом, убрзану екстракцију растварачем, екстракцију уз помоћ хомогенизатора, екстракцију уз помоћ микроталасне пећнице, екстракцију уз помоћ ултразвука, и мацерацију. Истраживање је обухватило анализу хемијског састава уз процену

биолошких активности. Резултати истраживања су показали да је екстракт добијен убрзаном екстракцијом растварачем најбогатији садржајем укупних фенола.

Истраживање у раду М22 бр. 16 спроведено је да би се испитао фитохемијски састав, инхибиторни ефекти на метаболичке ензиме и могућа терапијска примена коморача (*Ferulago trachycarpa*). Истраживање је обухватало процену низа екстракта добијених конвенционалним и савременим техникама екстракције да би се проценио њихов антиоксидативни капацитет, укупни фенолни садржај и инхибиција ензима.

У радовима М22 бр. 8 и 18 урађене су компаративне студије испарљивих једињења, присутних у четири зачинске биљке врсте *Achillea* које се узгајају (*A. aspleniifolia* и *A. filipendulina*) и које су самоникле (*A. crithmifolia* и *A. virescens*), анализирана гасном хроматографијом-масеном спектрометријом. Идентификовано је укупно 59 једињења, што представља 98,7-100 % укупних испарљивих једињења. Такође, испитана је и сензорска анализа мириса етарских уља.

ДЕТАЉНА АНАЛИЗА ЛЕКОВИТОГ БИЉА, ЕТАРСКИХ УЉА И ХИДРОЛАТА

У радовима М21 бр. 3 и М21 бр. 19 анализирано је етарско уље лаванде. Испитан је утицај временских услова на хемијски састав етарског уља и хидролата лаванде (М21 бр. 3) и квалитет етарског уља лаванде гајене ван нативног станишта (М21 бр. 19). Даље, у поглављу у књизи М13 бр. 1. дат свеобухватан преглед свих корисних својстава употребе ароматерапије лавандиним етарским уљем, начина примене, препоручених доза и могућности мешања са етарским уљима других биљака. Етарско уље лаванде има позитиван ефекат на квалитет сна, ублажавање анксиозности и смањење стања депресије. Такође побољшава когнитивну способност и утиче на постепено ублажавање бола; стога показује велики потенцијал за разноврсну примену у стоматологији, преоперативним третманима, акушерству, лечењу опекотинама и као алтернативна или помоћна терапија оболелима од карцинома.

Поглавље у књизи М13 бр. 2 пружа етноботанички преглед самониклих јестивих биљака у Републици Србији. Приказано је више од 70 самониклих јестивих биљака Србије у светлу народног веровања, етноботанике и етнофармакологије, као и савремених научних резултата и препорука за примену.

За разлику од других истраживања која су само одређивала хемијски састав етарских уља у зависности од њиховог географског порекла, у раду М21 бр. 2 је испитиван је утицај временских услова (температура, падавине, осунчаност) на хемијски састав етеричног уља мацине траве *Nepeta nuda* L. Екстракција есенцијалног уља из биљке изведена је хидродестилацијом. Развијен је модел вишеструке линеарне регресије и извршене су статистичке анализе како би се добила сазнања о карактеристикама и сличности у садржају активних једињења етеричног уља. Утицај температуре на акумулацију најзаступљеније компоненте, 1,8- cineol, био је позитиван, док је утицај падавина и осунчаности био негативан.

У раду М21а бр. 3 повезана је техника сузбијања корова са антиинфламаторним потенцијалом етеричног уља корена *Angelica archangelica* L. Док је фокус прегледног рада М21 бр. 8 унакрсна анализа таксономије *Angelica archangelica* L, и њене распрострањености у различитим регионима, уз приказ богатства њеног биохемијског састава, што свеукупно доприноси широкој употреби корена ове врсте биљка у народној медицини. Кластерском анализом обједињених података јасно су диференцирани хемотипови.

Резултати рада M22 бр. 11. представили су хемијски састави хидролата анђелике и хмеља и упоређени са одговарајућим етарским уљима, такође испитан је и њихов биолошки потенцијал. Хидролати су показивали знатно нижу антиоксидативну активност у поређењу са етарским уљима и низак антимикробни потенцијал.

Антимикробна и антибактеријска својства етарског уља смиља приказани су у радовима M21 бр. 31 и M21 бр. 33. Утицај сезонских варијација и временских услова (температуре, падавине и осунчаности) на хемијски састав етарског уља и хидролата смиља (*Immortelle*) испитан је у радовима M21 бр. 14 и M23 бр. 6, респективно. Док је у раду M21 бр.32 такође испитан утицај временских услова, али на квалитет етарског уља и хидролата екстрахованих из плодова коријандера и семена аниса. У овим радовима истакнута је доминантна улога временских услова у обликовању састава етарских уља.

Циљ рада M21 бр. 24 био је анализа испарљивих једињења четири одабране врсте које припадају фамилији *Lamiaceae*, *Lamioideae* и да се сагледају научно доказане биолошке активности и потенцијалне употребе у савременој фитотерапији у односу на традиционалну медицину. Закључено је да се етарска уља ових биљка могу користити као природни агенси за унапређење здравља, као сировине у прехранбеној индустрији, као и суплементи и у фармацеутској индустрији за развој биљних лекова за превенцију и лечење многих болести, посебно карцинома.

Етарско уље и хидролат лимун траве (*Cymbopogon citratus*) детаљно су анализирани у раду M21 бр. 34., а за карактеризацију узорака примењене су хемијске и хеометријске анализе.

У радовима M51 бр. 12, M22 бр. 2 и M22 бр. 3 анализирано је етарско уље и хидролат жалфије (*Salvia officinalis* L) и мускантне жалфије (*Salvia sclarea* L.). Испитан је утицај средине на акумулацију ативних једињења (M51 бр. 12), као и хемијски састав и антимикробна својства (M22 бр. 3) етарског уља и хидролата. У раду M22 бр. 2 упоређени су хемијски профили етарског уља и хидролата мускантне жалфије.

Прегледни рад M24 бр. 3 пружа увид у ароматерапијску примену етеричног уља руже (*Rosa damascene*). На основу резултата обрађених 93 рада, мирис етарског уља руже има примену у ароматерапији за смањење анксиозности, ублажавање болова, побољшање квалитет сна, као и ублажавање физиолошких симптома током менопаузе и ПМС-а, помаже ублажавање стреса, смањује депресију и опушта. У раду M22 бр. 14 профилисано је етерично уље руже *Rosa hybrida* cv. Mileva, процењена је *in vitro* његова биоактивност, а хеометријском анализом упоређено је са етарским уљима других некомерцијалних ружа. У раду M21 бр. 10 одређен је хемијски састав хидролата баштенске руже као и биолошка својства.

Истраживањем у раду M23 бр. 3 анализирана је балканска ендемска врста, *Achillea clypeolata* Sm., са две локације у Бугарској и две локације у Србији. Циљ је био да се упоређи етарско уље са ова четири локалитета. *In silico* анализа је открила висок антиинфламаторни потенцијал *Achillea clypeolata*, који може бити веома разнолик у зависности од активних једињења које садржи, а која варирају у етарским уљима са различитих локалитета.

Циљ рада M51 бр. 1 био је да се утврди утицај метода сепарације камилице, као третмана после бербе, на квалитет и садржај етеричног уља, у циљу побољшања досадашње примарне прераде ове вредне лековите биљке. Испитивани резултати су показали да је одвајање биљног материјала камилице, као третман после жетве и пре

сушења, имало значајан утицај на број идентификованих једињења у етарском уљу камилице.

Радови М34 бр. 5 и М34 бр. 6 испитали су антимикробна својства етарских уља против бактерије *Listeria monocytogenes* и ко-агрегацију пробиотског квасца *Saccharomyces boulardii* са *Candida* spp.

ПРИМЕНА ANN МОДЕЛА И МАТЕМАТИЧКО МОДЕЛОВАЊЕ

Радови из ове групе се односе на примену вештачких неуронских мрежа у биотехнологији, пољопривреди и другим научним областима.

У раду М21а бр. 1 процењена су својства складиштења уљане репице коришћењем вештачке неуронске мреже, док је у раду М21 бр. 1 предвиђен принос и квалитета озиме уљане репице, а у М21 бр. 13 је за предвиђен садржај масних киселина и токоферола у уљу озиме уљане репице применом модела вештачких неуронских мрежа и модела случајних шума (енгл. Random Forest).

Резултати рада М21 бр. 11 могу послужити за предвиђе пољопривредних параметара и садржаја, као и састава етеричног уља семена аниса, на основу године узгоја, локалитета и типа ђубрења — применом модела вештачких неуронских мрежа. У раду М21 бр. 12 испитан је утицај ефеката озимих покровних усева на принос кукуруза - приступом вештачке неуронске мреже и применом анализе осетљивости.

Док је у раду М22 бр. 15 предвиђена је горња топлотна моћ биомасе, применом машинског учења и ANN модела.

Оптимизација поступка екстракције укупног садржаја каротеноида из квасаца који производе каротеноид применом кинетичких математичких модела постигнута је у раду М22 бр. 4.

Вештачке неуронске мреже су примењене за моделовање, предикцију и оптимизацију загађења земљишта (М21 бр. 15, М21 бр. 16, М21 бр. 21, М22 бр. 13, и М23 бр. 5), воде (М22 бр. 6) и ваздуха (М21 бр. 35). У раду М21 бр. 15. дизајнирана је зелена инфраструктура кроз решења заснована на природи одрживог урбаног развоја.

ANN модели у раду М21 бр. 16 испитали су утицај коришћења и типа земљишта на концентрације тешких метала и фталата у земљишту. Такође, у раду М22 бр. 13 предвиђена је концентрација тешких метала у земљишту у близини дивљих депонија у близини пољопривредних површина - приступом вештачких неуронских мрежа.

Математичким моделовањем у раду М23 бр. 5 утврђена је повезаност геохемијског састава седимената и земљишта у сливу великих урбаних река. У раду М21 бр. 21. математички су моделовани садржаји органски загађивача у узорцима земљишта из планинских букових шума широм Европе. Хемометријски приступ анализи остатака пестицида у површинским водама приказан је у раду М22 бр. 6, док су у раду М21 бр. 35 математички обрађени резултати анкете перцепције грађана у вези са загађењем ваздуха, квалитетом ваздуха, атмосфером и здрављем, применом SEM модела (енгл. Structural Equation Modeling).

У раду М22 бр. 5 развијени су модели неуронских мрежа за одређивање нивоа буке у зависности од јачине саобраћаја на раскрсници. Према развијеним ANN моделима, урађена је глобална анализа осетљивости према којој је број аутобуса на прелазима био најутичајнији параметар у евалуацији нивоа буке, док је најнижа вредност буке постигнута ноћу.

ANN моделовање је послужило за предвиђање саобраћајних несрећа на путевима Републике Србије и Републике Српске (рад М22 бр. 12). Резултати су указали да дужина деонице има значајну позитивну корелацију са бројем саобраћајних незгода, евидентним повредама и материјалном штетом.

У раду М22 бр.1. експериментално су испитани модели дискретних елемената процеса мешања кречњачког агрегата у вертикалној статичкој и/или транспортној мешалици за примену у бетонској мешавини.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Радови др Биљане Лончар цитирани су, без самоцитата, укупно 530 пута, према подацима у бази SCOPUS. Од тога, пре избора у звање научни сарадник, радови су цитирани 93 пута, а након избора 104 пута. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 197 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 330 пута. Укупно је цитирано 113 радова кандидаткиње.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње, без самоцитата износи 11, (30.01.2025.) – потврде у **Прилогу 2**.

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

1.1. Награде и признања за научни рад

Награда Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Републике Србије, за научну изврсност, 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука, у звању виши научни сарадник, за период 2018-2022. (**Прилог бр. 3**).

На другом националном такмичењу тимова студената основних, мастер и докторских студија Универзитета у Републици Србији, у креирању екоиновативних прехранбених производа, Екотрофелија Србија, освојена награда за производ са највише потенцијала за пласман на тржиште, 2014. године.

1.2. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

Кандидаткиња је имала два уводна предавања по позиву на међународној конференцији штампана у изводу, једно пре и једно након избора у звање виши научни сарадник:

Пре избора у звање виши научни сарадник:

M32.1. Lončar B., Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Pezo L., Šuput D., Kuljanin T. (2020): Osmotic dehydration in sugar beet molasses-food safety and quality benefits. "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 2-4.09.2020, Ohrid, Macedonia, pp. 98-99.

Након избора у звање виши научни сарадник:

M32.1. Lončar B., Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Radosavljević M., Tomićić R.: Revalorization of fruit pomace: a review of recent developments, "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 5-7 jun, 2024 Ohrid, Severna Makedonija (**Прилог бр. 4:** Позивно писмо, програм конференције)

1.3. Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава

Кандидаткиња је чланица удружења научница Србије-УНС СРНА од 2022. године. (**Прилог бр. 5.**)

1.4. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Кандидаткиња је гост уредник у специјалном издању часописа Foods под називом: Mathematical Modelling Approach and Simulation in Food Drying Applications, Journal: Foods, section: Food Engineering and Technology, за период 2023-2025, totally

published papers 12, 2023-2025, closing date 12 Oct 2025, Guest editors Biljana Lončar, Lato Pezo (**Прилог бр. 6**).

До сада у овом специјалном издању објављено је 12 научних радова:

1. Lončar, B.; Pezo, L. Mathematical Modeling Approach and Simulation in Food Drying Applications. *Foods* 2024, 13(3), 384; <https://doi.org/10.3390/foods13030384>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/13/3/384>
2. Petković, M.; Filipović, V.; Lončar, B.; Filipović, J.; Miletić, N.; Malešević, Z.; Jevremović, D. A Comparative Analysis of Thin-Layer Microwave and Microwave/Convective Dehydration of Chokeberry. *Foods* 2023, 12(8), 1651; <https://doi.org/10.3390/foods12081651>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/8/1651>
3. Nainggolan, E.; Banout, J.; Urbanova, K. Application of Central Composite Design and Superimposition Approach for Optimization of Drying Parameters of Pretreated Cassava Flour. *Foods* 2023, 12(11), 2101; <https://doi.org/10.3390/foods12112101>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/11/2101>
4. Stephenus, F.; Benjamin, M.; Anuar, A.; Awang, M. Effect of Temperatures on Drying Kinetics, Extraction Yield, Phenolics, Flavonoids, and Antioxidant Activity of *Phaleria macrocarpa* (Scheff.) Boerl. (Mahkota Dewa) Fruits. *Foods* 2023, 12(15), 2859; <https://doi.org/10.3390/foods12152859>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/15/2859>
5. Ostojić, S.; Micić, D.; Zlatanović, S.; Lončar, B.; Filipović, V.; Pezo, L. Thermal Characterisation and Isoconversional Kinetic Analysis of Osmotically Dried Pork Meat Proteins *Longissimus dorsi*. *Foods* 2023, 12(15), 2867; <https://doi.org/10.3390/foods12152867>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/15/2867>
6. Fikry, M.; Benjakul, S.; Al-Ghamdi, S.; Tagrida, M.; Prodpran, T. Evaluating Kinetics of Convection Drying and Microstructure Characteristics of Asian Seabass Fish Skin without and with Ultrasound Pretreatment. *Foods* 2023, 12(16), 3024; <https://doi.org/10.3390/foods12163024>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/16/3024>
7. Šumić, Z.; Tepić Horecki, A.; Kašiković, V.; Rajković, A.; Pezo, L.; Daničić, T.; Pavlić, B.; Milić, A. 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* 2023, 12(17), 3198; <https://doi.org/10.3390/foods12173198>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/17/3198>
8. Popescu, M.; Iancu, P.; Plesu, V.; Bildea, C.; Manolache, F. Mathematical Modeling of Thin-Layer Drying Kinetics of Tomato Peels: Influence of Drying Temperature on the Energy Requirements and Extracts Quality. *Foods* 2023, 12(20), 3883; <https://doi.org/10.3390/foods12203883>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/12/20/3883>
9. Šovljanski, O.; Lončar, B.; Pezo, L.; Saveljić, A.; Tomić, A.; Brunet, S.; Filipović, V.; Filipović, J.; Čanadanović-Brunet, J.; Četković, G.; Travičić, V. Unlocking the Potential of the ANN Optimization in Sweet Potato Varieties Drying Processes. *Foods* 2024, 13(1), 134; <https://doi.org/10.3390/foods13010134>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/13/1/134>

10. Šuput, D.; Rakita, S.; Spasevski, N.; Tomičić, R.; Dragojlović, D.; Popović, S.; Hromiš, N. Dried Beetroots: Optimization of the Osmotic Dehydration Process and Storage Stability. *Foods* 2024, 13(10), 1494; <https://doi.org/10.3390/foods13101494>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/13/10/1494>
11. Zhang, L.; Jiang, L.; Adnoui, M.; Li, S.; Zhang, X. Numerical Study on the Variable-Temperature Drying and Rehydration of Shiitake. *Foods* 2024, 13(21), 3356; <https://doi.org/10.3390/foods13213356>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/13/21/3356>
12. Sikiru, Y.; Paliwal, J.; Erkinbaev, C. Three-Dimensional Characterization of Potatoes Under Different Drying Methods: Quality Optimization for Hybrid Drying Approach. *Foods* 2024, 13(22), 3633; <https://doi.org/10.3390/foods13223633>.
<https://www.mdpi.com/2304-8158/13/22/3633>

Кандидаткиња је рецензирала преко 200 научних радова за:

-Међународне часописе:

- Journal of Food Engineering , M21
- Horticulturae, M21,
- Agronomy, M21,
- Agriculture, M21,
- Foods, M21,
- Molecules, M21,
- Water, M21,
- Journal of Food Processing and Preservation, M22
- Energies, M22
- Applied Sciences, M22,
- Processes, M22,
- Fermentation, M22,
- Mathematics, M22,
- Applied Biosciences, M22
- Sustainability, M22,
- Metabolites, M22,
- Computation, M22,
- Energies, M23,
- Beverages, M23,
- Thermal Science, M23

-Међународне конференције:

- *FoodTech Congress*, 2018 Novi Sad, Serbia.
- The 49th Int'l Symposium „Actual Tasks on Agricultural Engineering “, 2023, Opatija, Croatia.
- 58th Croatian & 18th International Symposium on Agriculture (SA 2023), 2023, Dubrovnik, Croatia.
- 28. Међународна научна Еко-конференција, 13. Здравствено безбедне хране, 2024, Нови Сад, Србија.

(Прилог бр. 7: Е-mail потврде о рецензирању радова)

2. АНГАЖОВАНOST У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и публикованим резултатима у оквиру различитих републичких научних пројекта и покрајинском научном пројекту дала значајан допринос развоју науке у земљи. Осим тога, активно учешће у међународном пројекту, успешна сарадња са професорима и научницима из иностранства, као и присуство међународним и домаћим конференцијама омогућили су јој стицање драгоцених искустава о савременим поступцима и методама у технологији биљних и анималних сировина. Ова стечена знања преносила је својим колегама како на Технолошком факултету у Новом Саду, тако и у другим научноистраживачким институцијама, доприносећи на тај начин ширењу и примени савремених научних достигнућа.

2.2. Формирање научних кадрова

Кандидаткиња је током свог досадашњег професионалног ангажмана активно допринела формирању научног подмлатка Технолошког факултета у Новом Саду, кроз сарадњу и подршку младим истраживачима у њиховом укључивању у научноистраживачки рад. Њен ангажман у развоју нових генерација научника огледа се у преношењу знања, подстицању иновативног размишљања и усмеравању младих истраживача ка савременим методологијама и научним изазовима.

2.2.1. Учешће у комисијама за избор у звање научни сарадник

Кандидаткиња је учествовала у формирању научног подмлатка учешћем у комисији за избор у научно звање научни сарадник кандидата:

- Др Милица Нићетин,
(Прилог бр. 8.1: Решење о именовању комисије Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број: 020-1915/1 од 25.11.2018.)

2.2.2. Учешће у комисијама за избор у звање виши научни сарадник

Кандидаткиња је била председник комисије за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Милице Нићетин (Прилог 8.2)

Била је, такође и члан комисија за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Данијеле Шупут и др Виолете Кнежевић (Прилози 8.3 и 8.4, редом).

2.2.3 Учесће у комисијама за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације

Кандидаткија је била члан комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације кандидату Ивану Брандићу са Агрономског факултета у Загребу (**Прилог 9.1**).

2.2.4 Учесће у комисијама за оцену и одбрану докторске дисертације

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидату:

- Виолети Кнежевић, мастер технологије,
(**Прилог бр. 9.2:** Именовање комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Наставно Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број: 020-2/19-12 од 14.02.2019.)

Докторска дисертација кандидата Виолете Кнежевић, мастера технологије по називом: „ Утицај параметара осмотске дехидратације на кинетику, функционалне и антиоксидативне карактеристике листа коприве (*Urtica dioica*)“, у чијој комисији је кандидаткиња била члан, је одбрањена 23.05.2019., на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидату:

- Ивану Брандићу, мастер агрономије
(**Прилог бр. 9.1:** Именовање комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Наставно Научног већа Агрономског факултета Свеучилишта у Загребу, број: 643-03122-A4t22 од 6.12.2022.)

Докторска дисертација кандидата Ивана Брандића, мастера агрономије по називом: „Развој нових нелинеарних математичких модела у моделирању горње огрјевне вриједности биомасе“, у чијој комисији је кандидаткиња била члан, је одбрањена 20.9.2024., на Агрономском факултету, Свеучилишта у Загребу.

2.2.5 Руковођење израдом докторских радова

Кандидаткиња је била коментор при изради докторске дисертације кандидаткиње Александре Недић, дипл.инж. под називом: “Анализа концентрације и порекла живе у кућној прашини-хеометријски приступ”. Докторска дисертација је одбрањена 26.09.2022. године на Факултету Заштите Животне Средине, Универзитета EduCons (**Прилог бр 10**).

2.2.6 Рад са докторантима

Докторанти Александра Недић, Милица Нићетин, Бојан Војнов и Бојан Рибић, напоменули су у захвалницама својих докторских дисертација значајност доприноса кандидаткиње др Биљане Лончар у изради својих теза (**Прилог бр. 11**).

Са Милицом Нићетин кандидаткиња је објавила следеће радове проистекле из докторске дисертације пре избора у звање виши научни сарадник: М23 бр.5, М23 бр. 10, М33 бр 1., М33 бр 7, М51 бр.3, М 51 бр.7 и М51 бр13.

Са Бојаном Рибичећем има објављен заједнички рад проистекао из докторске дисертације пре избора у звање виши научни сарадник, М22 бр. 2.

Са Виолетом Кнежевић, у чијој комисији је кандидаткиња била члан, кандидаткиња има објављене заједничке радове проистекле из докторске дисертације пре избора у звање виши научни сарадник: М23 бр. 7, М34 бр. 4., М51 бр. 2 и М51 бр. 9.

Са Иваном Брандићем у чијој комисији је кандидаткиња била члан, кандидаткиња има објављене заједничке радове проистекле из докторске дисертације после избора у звање виши научни сарадник М22 бр.16, М23 бр. 4.

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња се активно ангажовала у педагошком раду кроз наставни рад на Технолошком факултету Нови Сад, извођењем рачунских вежби на предмету:

- Мешање у процесној индустрији, студијског програма Хемијско инжењерство инжењерство, модул Хемијско-процесно инжењерство, вежбе је изводила током школских година 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015.

Њено ангажовање у настави допринело је развоју практичних знања и вештина студената, као и њиховом бољем разумевању теоријских концепата кроз примену мешања у процесној индустрији.

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, што потврђује њено ангажовање на међународном пројекту и успешна сарадња са професорима и научницима из иностранства.

Учешће на међународним научним пројектима:

2022-2026 год.: кандидаткиња је ангажована као Management Committee-MC member for Serbia за COST-CA22132 Open Network on DEM Simulations OC-2022-1-25968 финансиран од стране Horizon 2020 Framework Programme of the European Union руководилац проф. др Данијел Барето, Edinburgh Napier University потврда у **Прилогу бр. 12.**

Кандидаткиња активно учествује у међународној сарадњи са професорима из следећих земаља:

Република Хрватска

Сарадња са редовним професором Невеном Воћом, са Агрономског факултета, Свеучилишта у Загребу, која је резултирала следећим заједничким радовима:

Радови објављени пре стицање звања виши научни сарадник:

M21a бр.1

Voća N., Pezo L., Peter A., Šuput D., **Lončar B.**, Krička T. Modelling of corn kernel pre-treatment, drying and processing for ethanol production using artificial neural networks, *Industrial crops and products* 2021, 162, 113293.

SCI 2019 Agricultural Engineering:2/13, IF5 2/13

SCI 2019 Agronomy:8/91, IF5 59/91

Impact factor 2019: 4.244, IF5 = 4.583 (2019)

На овом раду кандидаткиња је била кореспондирајући аутор.

M22 бр. 3

Ribić B., Pezo L., Sinčić D., **Lončar B.**, **Voća N.** Predictive model for municipal waste generation using artificial neural networks—Case study City of Zagreb, Croatia, *International Journal of Energy Research*, 2019, 43(11), 5701-5713.

SCI 2019 Energy & Fuels: 46/112, IF5 51/112

Impact factor 2019:3.741, IF5 = 3.539 (2019)

Коауторство на научном раду, учешће у изради и обради резултата докторске дисертације кандидата Бојана Рибића са Агрономског факултета, Свеучилишта у Загребу. **Прилог 11.3**

Радови објављени након стицања звања виши научни сарадник:

M21a бр.1

Voća M., Pezo L., Jukić Ž., **Lončar B.**, Šuput D., Krička T. Estimation of the storage properties of rapeseeds using an artificial neural network, *Industrial Crops and products*, 2022, 187, Part A, 115358. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2022.115358>

Број хетероцитата:4

SCI 2022 Agronomy 7/89

Impact factor 2022: 5.9

M23 бр.4

Demir H., Demir H., **Lončar B.**, Pezo L., Brandić I., **Voća N.**, Yilmaz F., Optimization of Caper Drying using Response Surface Methodology and Artificial Neural Networks for Energy Efficiency Characteristics, *Energies*, 2023, 16, 1687. <https://doi.org/10.3390/en16041687>

Број хетероцитата:5

SCI 2022 Materials Science, Coatings & Films 9/21

Impact factor 2022: 3.4

M22 бр.16.

Brandić, I.; **Voća, N.**; Gunjača, J.; **Lončar, B.**; Bilandžija, N.; Peter, A.; Šurić, J.; Pezo, L. Biomass higher heating value prediction machine learning insights into ultimate, proximate, and structural analysis datasets, *Energy Sources, Part A: Recovery, Utilization, and Environmental Effects*, 2024, 46(1), pp. 2842-2854, <https://doi.org/10.1080/15567036.2024.2309303>.

Број хетероцитата:2

SCI 2022 Engineering, Chemical 76/143

Impact factor 2022: 2.9

Коауторство на научном раду и учешће у комисији за оцену и одбрану докторске дисертације кандидата Ивана Брандића са Агрономског факултета, Свеучилишта у Загребу, **Прилог 9.1.**

Пријава пројекта билатералне сарадње са Републиком Хрватском под називом - Unlocking the potential of apple pomace, пројекат је на евалуацији **Прилог 13.**

Република Турска

Сарадња са ванредним професором др Ханде Демир, са Одељења за прехранбено инжењерство на Универзитету Османије Коркут Ата, Турска при конкурсима за међународне пројекте у програму билатералне научне и технолошке сарадње између Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Савета за научнотехнолошка истраживања Турске (ТУБИТАК) 2020 и 2022 године (прилог потврда о конкурсима **Прилог 14).**

Пројекти нису одобрени за финансирање, али је сарадња остварена кроз заједничке публикације:

M21 бр. 7

Ničetin M., Pezo L., Pergal M., **Lončar B.**, Filipović V., Knežević V., **Demir H.**, Filipović J., Manojlović D. Celery root phenols content, antioxidant capacities and their correlations after osmotic dehydration in molasses. Foods, 2022, 11, 1945. <https://doi.org/10.3390/foods11131945>.

Број хетероцитата:7

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

M22 бр. 7

Demir H., **Demir H.**, **Lončar B.**, Ničetin, M., Pezo, L., Yilmaz, F. Artificial Neural Network and Kinetic Modeling of Capers during Dehydration and Rehydration Processes, Journal of Food Process Engineering, 2022, e14249. <https://doi.org/10.1111/jfpe.14249>.

Број хетероцитата:8

SCI 2022 Food Science & Technology 72/142

Impact factor 2022: 3.0

M23 бр. 4

Demir H., **Demir H.**, **Lončar B.**, Pezo L., Brandić I., Voća N., Yilmaz F., Optimization of Caper Drying using Response Surface Methodology and Artificial Neural Networks for Energy Efficiency Characteristics, Energies, 2023, 16, 1687. <https://doi.org/10.3390/en16041687>

Број хетероцитата:5

SCI 2022 Materials Science, Coatings & Films 9/21

Impact factor 2022: 3.4

Сарадња са редовним професором Gökhan Zengin са Selçuk Универзитета, Департман за биологију, у Конуа, Турска, који је у 2% најутицајнијих научника према Stanford University Rankings 2024 (Scopus). резултовала је следећим публикацијама:

M21 бр. 28

Cvetanović Kljakić A., **Lončar B.**, Sinan K.I., Etienne O.K., Božunović J., Gašić U., Koyuncu I., Yuksekdağ O., **Zengin G.** UHPLC–MS/MS analysis, cytotoxic, enzyme inhibition and antioxidant properties of Lantana camara L. extracts obtained by conventional and non-conventional methods. Archiv der Pharmazie, 2024, 357(7), e2400091. <https://doi.org/10.1002/ardp.202400091>.

Број хетероцитата:2

SCI 2023, Pharmacology & Pharmacy 68/274

Impact factor 2023: 4.3

M21 бр. 37

Uysal, S., **Lončar, B.**, Kljakić, A.C. and **Zengin, G.** Optimization of ultrasound-assisted extraction from Olea europaea leaves and analysis of their antioxidant and enzyme inhibition activities. Food Bioscience, 2024, p.105798. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105798>.

Број хетероцитата:0

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

M22 бр. 17

Ahmed, S., Nilofar, Cvetanović Kljakić, A., Stupar, A., **Lončar, B.**, Božunović, J., Gašić, U., Yıldızıtugay, E., Ferrante, C. and **Zengin, G.**, Exploring traditional and modern approaches for extracting bioactive compounds from Ferulago trachycarpa. Preparative Biochemistry & Biotechnology, 2024, pp. 1306-1319. <https://doi.org/10.1080/10826068.2024.2349937>

Број хетероцитата:0

SCI 2022 Biochemical Research Methods 43/77

Impact factor 2022: 2.9

Норвешка

Сарадња са редовним професором Mekjell Meland са Norwegian Institute of Bioeconomy Research резултовала је следећим публикацијама:

M21 бр. 5

Fotirić Akšić M., Nešović M., Ćirić I., Tešić Ž., Pezo L., Tosti T., Gašić U., Dojčinović B., **Lončar B.**, **Meland M.** Polyphenolics and chemical profiles of domestic Norwegian apple (*Malus × domestica* Borkh.) cultivars. Frontiers in Nutrition, 2022, 9, 941487. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.941487>.

Број хетероцитата:8

SCI 2021 Nutrition & Dietetics 16/90

Impact factor 2021: 6.590

M21. 6p. 17

Fotirić Akšić M., Tešić Ž., Kalaba M., Ćirić I., Pezo L., **Lončar B.**, Gašić U., Dojčinović B., Tosti T., **Meland M.** Breakthrough analysis of chemical composition and applied chemometrics of European plum cultivars grown in Norway, *Horticulturae*, 2023, 9, 477. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9040477>

Број хетероцитата:5

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

M34. 6p14.

Tešić Ž., Fotirić Akšić M., **Meland M.**, Horvacki N., **Lončar B.**, Gašić U., Pezo L., Kalaba M., UHPLC-MS/MS investigation of the effect of leaf position on the tree on photosynthesis of polyphenolic compounds, ISSS2024-28th International Symposon Separation Sciences, Messina, Italy - September 22-25, Book of Abstract, PL 18.

Сједињене Америчке Државе

Срадања са ванредним професором Valtcho Zheljazkov са University of Massachusetts - Oregon State University United States резултовала је следећим публикацијама:

M21.6p.14.

Aćimović M., Zeremski T., Šovljanski O., **Lončar B.**, Pezo L., **Zheljazkov V.**, Pezo M., Šuput D., Kurunci Z. Seasonal variations in essential oil composition of immortelle cultivated in Serbia, *Horticulturae* 2022, 8(12), 1183; <https://doi.org/10.3390/horticulturae8121183>.

Број хетероцитата:5

SCI 2022, Horticulure 6/35

Impact factor 2022: 3.1

M22. 6p 2

Aćimović M., **Lončar B.**, **Zeliazkov V.**, Pezo L., Ljujić J., Miljković A., Vujisić Lj. Comparison of Volatile Compounds from Clary Sage (*Salvia sclarea* L.) Verticillasters Essential Oil and Hydrolate, *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 2022, 25. DOI: 10.1080/0972060X.2022.2105662.

Број хетероцитата:7

SCI 2021 Plant Sciences 106/239

Impact factor 2022: 2.4

M23.6p 3

Aćimović, M., Semerdijeva, I., **Zheljazkov, V.D.**, Rat, M., Jeremić, J.S., **Lončar, B.**, Vukić, V., Radovanović, K., Gavarić, N. and Pezo, L. Variation in the essential oil composition and in silico analysis of anti-inflammatory potential of Balkan endemic species *Achillea clypeolata* Sm. *Biochemical Systematics and Ecology*, 2023, 110, p.104679. <https://doi.org/10.1016/j.bse.2023.104679>

Број хетероцитата:4

SCI 2022 Biochemistry & Molecular Biology 257/285

Impact factor 2022: 1.6

M23.бр 6.

Aćimović, M., Stanković Jeremić, J., Todosijević, M., Cvetković, M., **Lončar, B.**, Vukić, V., Erceg, T., Pezo, L. and **Zheljazkov, V.D.** The Influence of Weather Conditions on the Immortelle Volatile Constituents from Essential oil and Hydrosol with a Focus on Italdiones and Its Molecular Docking Anti-Inflammatory Potential. *Natural Product Communications*, 2024, 19(9), p.1934578X241284735. <https://doi.org/10.1177/1934578X241284735>

Број хетероцитата:0

SCI 2022 Food Science & Technology 111/142

Impact factor 2022: 1.8

3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

3.1.1. Руковођење пројектним задацима

Кандидаткиња је била руководилац пројектног задатка под називом: „Верификација математичких модела финалног производа и поређење са експерименталним вредностима“, у оквиру друге фазе истраживања за 2017. годину: „Верификација финалног производа“, научног пројекта „Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“, евиденциони број пројекта ТР31055, руководиоца доц. др Татјане Куљанин, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, за пројектни период 2011-2019. Године.

(Прилог бр. 12.1: Потврда о руковођењу пројектног задатка, руководиоца доц. др Татјане Куљанин, заведена на Технолошком факултету, Универзитета у Новом Саду, бр. 020-1657 од 26.12.2017.; Прилог бр. 12.2: Годишњи извештај о раду на пројекту ТР31055 у 2017. години, са означеним пројектним задатком)

Директан резултат проистекао из реализованих активности на овом пројектном задатку су радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник:

- M23 бр.4
Filipović I., **Ćurčić B.**, Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Knežević V.: The effects of technological parameters on chicken meat osmotic dehydration process efficiency, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2017, (41) 1-7, ISSN 1745-4549.
- M23 бр. 5
- Nićetin M, Pezo L., **Lončar B.**, Filipović V., Šuput D., Knežević V., Filipović J.: The possibility to increase antioxidant activity of celery root during osmotic treatment, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 2017, 82 (3) 253-265.
- M51 бр. 14
Lončar B., Pezo L., Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Kuljanin T.: Optimization of fish osmotic treatment applying fuzzy synthetic evaluation method, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 2019, 27, 90-94.

3.2. Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

3.2.1. Технолошки пројекти

Нема.

3.2.2. Учесће на националним научним пројектима

2011-2019 год.: Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње (број пројекта ТР 31055). Пројекат је био финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Руководилац пројекта проф. др Љубинко Левић: 2011-2015, др Татјана Куљанин, доцент: 2015-2019.

2021-2022 год.: Производња и имплементација иновативног производа од домаће брескве унапређених сензорних и нутритивних особина, Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност, Аутономне покрајине Војводине, Републике Србије. Руководилац пројекта др Владимир Филиповић, научни саветник.

2024-2025 год. члан пројекта: #GRANT No 7464, Novel Bio-linked Magnetite/geopolymer Composites in Phenol-containing Wastewater Treatment: Toward Zero-waste Technology – BioCompWaterClean, Пројекат финансира Фонд за науку Републике Србије у оквиру Програма ПРИЗМА. Руководилац проф. др Славица Ражић, Фармацеутски факултет Универзитета у Београду.

2025 год. члан пројекта: Hydrophobic deep eutectic solvents as a tool for organic micropollutants removal from water, Пројекат финансира Фонд за науку Републике Србије у оквиру конкурса Доказ концепта, руководилац др Мирјана Петронијевић, научни сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

Потврде у **Прилогу бр. 12.**

3.2.3. Техничка решења

У досадашњем раду кандидаткиња је објавила седам техничких решења од којих је четири примењено на међународном, а три на националном нивоу.

Два техничка решења објављена су пре стицање звања виши научни сарадник:

M82 бр. 1

Pezo M., Pezo L., Jovanović A., **Lončar B.**, Čolović R. (2016): Naziv tehničkog rešenja NIV-LTE 362: Unapređenje procesa mešanja u obrtnoj statičkoj mešalici, Korisnik: Institut za opštu i fizičku hemiju, str. 1-18.

M82 бр. 2

Pezo M., Pezo L., Jovanović A.P., Terzić A., Andrić Lj., **Lončar B.**, Kojić P. (2018): Naziv tehničkog rešenja NIV-LTE 362: Softver za ispitivanje kvaliteta procesa mešanja granulastih i zrnastih materijala pri transportu i mešanju u pužnom transporteru – Nova softverska metoda primenjena na nacionalnom nivou, Korisnik: Institut za opštu i fizičku hemiju, str. 1-21.

Након стицања звања виши научни сарадник кандидаткиња је објавила пет техничка решења од којих су три примењена на међународном, а два на националном нивоу:

M81 бр. 1

Filipović J, Filipović V., Košutić M., Bodroža Solarov, M., Vučurović V., Šuput D., **Lončar B.** Hleb sa ekstraktom kvasca, korisnik tehničkog rešenja-Korni d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora, poslato 2021, prihvaćeno 2022.

M81 бр. 2

Lončar B., Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Šarić Lj., Pezo M., Šuput D., Aćimović M., Speltini mafini sa brašnom jabuke obogaćeni melasom šećerne repe korisnik tehničkog rešenja-Korni d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora, poslato 2023, prihvaćeno 2024. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 23.02.2024.).

M81 бр. 3

Filipović V., **Lončar B.**, Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković, Šuput D. Keks sa dodatkom obogaćene sušene breskve, korisnik tehničkog rešenja PANEVIVO d.o.o., Milana Raičkovića 51, 81000 Podgorica, Crna Gora, poslato 2024, prihvaćeno 2025. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu-24.01.2025.)

M82 бр. 1

Aćimović M., Konstantinović B., Vasiljević S., Samardžić N., **Lončar B.**, Popov M., Šovljanski O., Primena hidrolata u proizvodnji mikroklica lucerke, korisnik tehničkog rešenja-Vitaminka promet doo Đurđevo, poslato 2023, prihvaćeno 2024. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.03.2024.)

M82 бр. 2

Knežević V., **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Šuput D., Filipović J., Tomićić R.; Osmotski dehidrirani list koprive u melasi, korisnik tehničkog rešenja:“ESSALK D.O.O” Trnava bb, 36300 Novi Pazar, Srbija, poslato 2023, prihvaćeno 2024 (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.03.2024.)

Потврде Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду о верификацији наведених техничких решења у одговарајуће категорије, дате су у **Прилогу бр. 15.**

Ова техничка решења представљају значајан допринос примени савремених научних сазнања у индустријској пракси и иновацијама у области њеног истраживања.

3.2.4. Патенти

Нема.

3.3. Руковођење научним институцијама и стручним друштвима

Кандидаткиња др Биљана Лочар је један од оснивача непрофитног стручног удружења “Инжењери без граница- Србија”.

3.4. Значајне активности у комисијама и телима министарства надлежног за послове науке и технолошког развоја и другим телима везаних за научну делатност

Нема.

3.5. Руковођење научним институцијама

Нема.

4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

4.1 Утицајност

Научноистраживачки рад др Биљане Лончар има значајан утицај у области прехранбеног инжењерства, посебно у технологији биљних и анималних сировина. Њена истраживања доприносе унапређењу процеса сушења, развоју нових технологија за очување и побољшање квалитета производа, као и ревалоризацији нуспроизвода прехранбене индустрије. Резултати њених истраживања утичу на индустријску примену, смањење трошкова производње и побољшање ефикасности процеса.

Објављени радови др Лончар обухватају седам основних тематских области, а њена истраживања у области сушења различитих биљних материјала, укључујући осмотску дехидратацију, лиофилизацију, конвективно и микроталасно сушење, допринела су оптимизацији производних процеса. Посебан утицај имају радови који показују да осмотски предтретман скраћује време сушења и истовремено нутритивно обогаћује биљни материјал, што има практичну примену у индустрији.

Њена истраживања у области развоја иновативних прехранбених производа, укључујући пекарске производе са додатком осмотски третираног биљног материјала, као и ферментисаних млечних производа обогаћених екстрактима лековитог биља, имају значајан утицај на побољшање нутритивне вредности производа. Њен рад доприноси стварању нових стандарда у производњи хране, што је од посебног значаја за прехранбену индустрију.

Др Лончар је такође утицала на очување квалитета и безбедности производа применом биополимерних филмова и премаза, који значајно продужавају рок трајања свежих и прерађених производа. Њена истраживања у овој области налазе примену у индустрији паковања и складиштења хране, доприносећи одрживости и смањењу отпада.

Истраживања у области ревалоризације нуспроизвода прехранбене индустрије, као што су примена меласе у смањењу микробиолошке контаминације и коришћење хидролата у биомедицини и природној козметици, имају велики индустријски потенцијал. Поред тога, одређивање фенолних једињења и биоактивности различитих врста воћа, лишћа, меда и екстракта лековитог биља доприноси бољем разумевању њихових антиоксидативних својстава и могућој примени у производњи функционалних намирница.

Применом модела неуронских мрежа и математичког моделовања, др Лончар је допринела оптимизацији различитих процеса у прехранбеној индустрији. Њен рад омогућава ефикасније управљање сложеним процесима, што доводи до смањења производних трошкова и побољшања квалитета финалних производа.

Утицај истраживања др Биљане Лончар огледа се у примени њених резултата у индустрији, побољшању квалитета и безбедности хране, као и у развоју нових технологија и производа који доприносе одрживом развоју прехранбеног сектора.

Утицајност радова др Биљане Лончар се може исказати цитираношћу радова чији је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Радови др Биљане

Лончар цитирани су, без самоцитата, укупно 530 пута, према подацима у бази SCOPUS (30.01.2025). Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 11 (30.01.2025),
Прилог бр. 2: Цитираност.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидаткињиних радова

Кандидаткиња је у периоду од последњег избора у звање објавила радове из области:

- **Food Science and Technology** у следећим часописима категорије M20:

- *Antioxidants*, SCI 2022 13/142, IF 7
- *Foods*, 2022, SCI 2022 34/142, IF 5.2
- *Food Bioscience*, SCI 2022 34/142, IF 5.2
- *Journal of Food Composition and Analysis*, SCI 2023 41/141, IF 4.0
- *Journal of Food Process Engineering*, SCI 2022 72/142, IF 3.0
- *Journal of Food Processing and Preservation*: SCI 2021 94/144, IF 2.609
- *Natural Product Communications*, SCI 2022 111/142, IF 1.8

- **Nutrition & Dietetics** у следећем часопису категорије M20:

- *Frontiers in Nutrition*, SCI 2021 16/90, IF 6.590

- **Biochemical Research Methods** у следећем часопису категорије M20:

- *Preparative Biochemistry & Biotechnology*, SCI 2022 43/77, IF 2.9

- **Biochemistry & Molecular Biology** у следећим часописима категорије M20:

- *Molecules*, SCI 2023 85/285, IF 4.2
- *Biochemical Systematics and Ecology*, SCI 2022 257/285, IF 1.6

- **Chemistry, Multidisciplinary**

- *Applied Sciences*, SCI 2021 100/180, IF 2.838
- *Chemistry & Biodiversity*, SCI 2022 97/178, IF 2.9

- **Biology** у следећем часопису категорије M20:

- *Life*, SCI 2023 25/90, IF 3.2

- **Agronomy** у следећим часописима категорије M20:

- *Industrial crops and products*, SCI 2022, 7/89, IF 5.9
- *Plant and Soil*, SCI 2022 13/89, IF 4.9
- *Agronomy*, SCI 2022, 16/89, IF 3.7

- **Horticulture** у следећем часопису категорије M20:

- *Horticulturae*, SCI 2022 6/35, IF 3.1

- **Plant Sciences** у следећем часопису категорије M20:
 - *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, SCI 2021 106/239, IF 2.4
- **Polymer Science** у следећем часопису категорије M20:
 - *International Journal of Biological Macromolecules*, SCI 2022 5/86, IF 8.2
- **Materials Science, Coatings & Films** у следећем часопису категорије M20:
 - *Coatings*, SCI 2022 9/21, IF 3.4
- **Toxicology** у следећем часопису категорије M20:
 - *Toxics*, SCI 2022 15/94, IF 4.6
- **Pharmacology & Pharmacy** у следећим часописима категорије M20:
 - *Archiv der Pharmazie*, SCI 2023 68/274, IF 4.3
 - *Antibiotics*, SCI 2023 68/274, IF 4.3
- **Environmental Science** у следећим часописима категорије M20:
 - *Air Quality, Atmosphere & Health*, SCI 2022 77/275, IF 5.1
 - *Sustainability*, SCI 2022 114/275, IF 3.9
 - *Journal of Soils and Sediments*, SCI 2022 146/275, IF 3.6
 - *Water*, SCI 2021 148/279, IF 3.530
 - *Waste and Biomass Valorization*, SCI 2022 146/275, IF 3.2
 - *Soil and Sediment Contamination: An International Journal*, SCI 2023 9/21, IF 1.6
- **Public, Environmental & Occupational Health** у следећем часопису категорије M20:
 - *International Journal of Environmental Research and Public Health*, SCI 2021 81/302, IF 4.614
- **Engineering, Chemical** у следећим часописима категорије M20:
 - *Processes*, SCI 2021 69/143, IF 3.352
 - *Energy Sources, Part A: Recovery, Utilization, and Environmental Effects*, SCI 2022 76/143, IF 2.9
 - *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, SCI 2022 111/143, IF 1.3
- **Energy & Fuels** у следећем часопису категорије M20:
 - *Energies*, SCI 2022 81/121, IF 3.2

Научни радови др Биљане Лончар из области прехранбеног инжењерства, према подацима базе SCOPUS, цитирани су укупно 530 пута, искључујући самоцитате. Од тога, радови објављени пре избора у звање научног сарадника цитирани су 93 пута, док су радови настали након избора цитирани 104 пута. Радови објављени пре избора у звање вишег научног сарадника цитирани су 197 пута, док су радови публиковани након тог избора цитирани 330 пута. Укупно је цитирано 113 радова кандидаткиње.

Према истој бази података, h-индекс др Биљане Лончар износи 11 (закључно са 30.01.2025). Додатно, утицај њеног научног рада потврђује и укупан број цитата свих њених радова у SCOPUS-у, који износи 938 (Хиршов индекс 17), док је број хетероцитата 530 (Хиршов индекс 11).

4.3. Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Др Биљана Лончар има у свом досадашњем раду 223 публикованих радова и саопштења, од чега 104 после избора у звање виши научни сарадник. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију је 6,85, а након избора у звање виши научни сарадник 7,12.

Од избора у звање научног сарадника, кандидаткиња је објавила и саопштила:

- 2 рада из категорије M10
(2 рада M13)
- 68 радова из категорије M20
(4 рада из M21a, 37 радова из M21, 18 радова из M22, 5 радова из M23, 3 рада из M24 и 1 рад из M28b),
- 17 радова из категорије M30
(1 рад из M32, 6 радова из M33, 10 радова из M34),
- 12 радова из категорије M50
(12 радова из M51),
- 5 радова из категорије M80
(3 рада из M81 и 2 рада из M82)

Сви објављени радови и саопштења, након избора у звање виши научни сарадник, се могу сврстати у групу експерименталних радова, претежно из области Биотехничких наука, односно научне дисциплине Технологија биљних и анималних производа, а ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 104. Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159/2020. и 14/2023).

4.4. Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Др Биљана Лончар је први коаутор на укупно 30 научних радова. Посматрајући период од избора у звање вишег научног сарадника, први је коаутор на 13 радова, од којих је 5 у категорији M21, 1 у категорији M28b, 1 у категорији M32, 2 у категорији M34, 3 у категорији M51 и 1 у категорији M81.

Такође, као кореспондирајући коаутор потписана је на укупно 37 радова, од чега је 20 радова објављено након избора у звање вишег научног сарадника.

Сви објављени радови су проистекли из рада на пројектима финансираним од стране Фонда за науку и Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, у сарадњи са тимом истраживача Технолошког факултета Нови Сад, на којем је кандидаткиња запослена, као и са истраживачима са других факултета и института, како у земљи, тако и у иностранству.

Кандидаткиња је дала суштински допринос у свим фазама истраживачког процеса – од иницијалне концепције и развоја идеја, преко осмишљавања и креирања нових производа, до примене напредних метода математичке обраде података и финалног писања радова. Њено ангажовање је значајно унапредило квалитет истраживања и допринело развоју нових научних сазнања и практичних решења.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима у којима је др Биљана Лончар коаутор, својим иновативним идејама, стручним знањем, богатим искуством и активним ангажовањем у експерименталном раду, као и математичкој обради података и писању радова, допринела је високом научном квалитету и међународном позиционирању тих радова.

Највећи део радова и саопштења резултат је интегрисаног мултидисциплинарног приступа и блиске сарадње стручњака из области технологије, агрономије, хемије, микробиологије, инжењерства заштите животне средине и математике.

Посебно се истиче способност кандидаткиње за тимски рад у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност извршења задужења и решавања проблема, што је допринело успешној реализацији истраживачких задатака.

Кандидаткиња је одиграла кључну улогу у осмишљавању и извођењу експеримената, статистичкој обради података, као и у интерпретацији и дискусији добијених резултата, чиме је значајно унапредила квалитет и научну релевантност коауторских радова.

4.6. Значај радова

Научноистраживачки опус др Биљане Лончар представља значајан допринос у области прехранбене технологије, одрживости и безбедности хране. Њени научни радови обухватају широк спектар истраживања која имају теоријску и практичну вредност, доприносећи како академској заједници, тако и индустрији.

Једна од кључних тема њених истраживања је примена различитих метода сушења за повећање одрживости и квалитета биљног материјала. Ова истраживања имају велики значај у очувању нутритивних вредности и продужавању рока трајања производа, што је од суштинске важности за прехранбену индустрију.

Креирање иновативних производа и контрола њиховог квалитета и безбедности представљају другу значајну област рада. Развој нових производа уз истовремену примену строгих мера контроле осигурава високе стандарде безбедности хране, што има директан утицај на здравље потрошача.

Др Лончар је такође дала велики допринос у области очувања и унапређења квалитета производа применом биополимерних филмова и премаза. Ова технологија пружа могућност заштите хране од микробиолошке контаминације и оксидационих процеса, што додатно доприноси њеној дуготрајности и квалитету.

Ревалоризација нуспроизвода је још једна важна тема њеног рада, која омогућава смањење отпада и ефикаснију употребу ресурса. Ова истраживања подстичу одрживи развој и иновације у прехранбеној индустрији.

Истраживања фенолних једињења и њихове биоактивности имају велики значај у области функционалне хране и природних антиоксиданаса. Резултати ових истраживања доприносе развоју производа са додатном здравственом вредношћу.

Детаљна анализа лековитог биља, етарских уља и хидролата омогућава боље разумевање њихових својстава и потенцијалне примене у фармацији, козметологији и прехранбеној индустрији.

Примена модела неуронских мрежа и математичко моделовање представљају савремене приступе у предвиђању и оптимизацији процеса у прехранбеној технологији, доприносећи ефикасности и прецизности у индустријским процесима.

Научна продукција др Биљане Лончар има изузетан значај у области прехранбене технологије, одрживости и безбедности хране, пружајући нова знања, иновације и могућности за унапређење квалитета производа и одрживости ресурса.

4.6.1. Анализа до 5 најзначајнијих резултата у периоду од последњег избора у звање

Као најзначајнија научна остварења кандидаткиње у периоду од избора у звање виши научни сарадник могу се издвојити:

Рад у међународном часопису изузетних вредности :

1. M21a бр. 3

Lazarević J., Aćimović M., Đurović-Pejčev R., **Lončar B.***, Vukić V., Pezo L., Roljević-Nikolić S., Vrbničanin S., Božić D.: Linking weed control techniques to anti-inflammatory potential: Comparative analysis of *Angelica archangelica* L. root essential oil profiles, *Industrial Crops and Products*, 2024, 216, 118656, <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2024.118656>.

Број хетероцитата: 1

SCI 2022 Agronomy 7/89

Impact factor 2022: 5.9

Овај рад је настао у сарадњи са колегама са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, Истраживачко-развојног института Тамиш, Панчево, Института за ратарство и повртарство, Нови Сад, Института за пестициде и заштиту животне средине, Београд, Института за општу и физичку хемију Универзитета у Београду, и Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Кандидаткиња је на овом раду кореспондирајући коаутор. Ова студија је имала за циљ да процени утицај различитих техника контроле раста корова на састав етарског уља корена анђелике (*Angelica archangelica* L.). Осам различитих третмана, укључујући нетретирану контролу, ручно уклањање корова, два органска малча: пиљевина и слама, две физичке методе малча: агротекстилна фолија и сребрно-браон фолија, и два хербицида: metamitron и aclonifen, били су примењени у узгоју *A. archangelica* L. на отвореном. Састав етарског уља корена анализиран је гасном хроматографијом-масеном спектрометријом. Резултати су открили да су главна једињења у етеричном уљу корена *A. archangelica* L β -felandren (6,7–17,2%) и α -pinen (7,8–17,2%), затим δ -3-karen (4,2–14,1%) и p -cimen (6,4–10,5%). Примена хербицида у сузбијању корова значајно је утицала на акумулацију α -pinena као доминантног једињења у етарском уљу *A. archangelica* L, док је β -felandren доминантан код примене сламе у сузбијању

корова. Штавише, α -terpineol је био најзаступљенији при третману за сузбијање корова пиљевином, док је ostol био доминантан у третману без корова. Закључнено је да органски малч, посебно пиљевина, може се препоручити за производњу корена *Angelica archangelica* L. са највећим садржајем есенцијалног уља, док слама као органски малч даје највећу концентрацију главних једињења са значајним антиинфламаторним потенцијалом.

Допринос кандидаткиње на овом раду огледао се у обради података, писању и припреми оригиналног текста, комуникацији са едитором, као и одговору на рецензије.

Радови у врхунским међународним часописима:

2. M21 бр. 6.

Lončar B.*, Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Pezo M., Šuput D., Aćimović M.: Physico-Chemical, Textural and Sensory Evaluation of Spelt Muffins Supplemented with Apple Powder Enriched with Sugar Beet Molasses. *Foods*, 2022, 11, 1750. <https://doi.org/10.3390/foods11121750>

Број хетероцитата:4

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

Ова публикација је резултат рада колега са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, Института за општу и физичку хемију Универзитета у Београду, Института за прехранбену технологију Универзитета у Новом Саду, Института за нуклеарне науке „Винча”—Националног института Републике Србије, Универзитета у Београду, и Института за ратарство и повртарство Нови Сад. Кандидаткиња је на овом раду први и кореспондирајући коаутор.

Циљ рада био је испитивање ефеката додатка 10, 20 и 30% праха јабуке, добијеног лиофилзацијом и праха јабуке произведеног уз осмотским предтретман у раствору меласе шећерне репе, у мафине. Код добијених производа испитани су хемијски састав и технолошка својства, а затим су подвргнути сензорској анализи, као и потрошачком тесту прихватљивости. Замена пшеничног брашна са 30% праха јабуке смањила је садржај протеина, скроба и масти, док је садржај влаге, шећера и целулозе показао супротан тренд. Резултати сензорне анализе су показали да додатак јабуке у праху или праха јабуке са осмотским предтретманом позитивно утиче на укус, мирис, жвакаљивост и изглед финалног производа.

Допринос кандидаткиње на овом раду огледао се у концептуализацији, методологији, припреми узорака, истраживању, обради података, писању—припреми оригиналног текста, комуникацији са едитором, као и одговору на рецензије. На основу овог рада написано је техничко решење примењено на међународном нивоу M81 бр.2.

3. M21 бр. 26

Lončar B.*, Pezo L., Ilić M., Kanurić K., Vukić D., Degenek J., Vukić V.: Modeling and Optimization of Herb-Fortified Fresh Kombucha Cheese: An Artificial Neural Network Approach for Enhancing Quality Characteristics. *Foods*, 2024, 13(4), p.548. <https://doi.org/10.3390/foods13040548>

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

На реализацији овог рада поред колега са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, учествовао је у колега са Института за општу и физичку хемију, Универзитета у Београду. Кандидаткиња је на овом раду први и кореспондирајући коаутор.

У овој студији, модел вештачке неуронске мреже (ANN) је коришћен за решавање сложеног задатка оптимизације параметара производње свежег сира ферментисаног комбухом са жељеним параметрима квалитета. У раду су оптимизовани параметри хемијског састава, антиоксидативног потенцијала и микробиолошког профила узорака свежег сира ферментисаног комбухом обогаћеног млевеним дивљим тимијаном, суперкритичним течним екстрактом дивље мајчине душице, млевене жалфије и течним суперкритичним екстрактом жалфије. На основу оптималног модела неуронске мреже (MLP 6-10-16) са 10 неурона идентификован је оптимални узорак, са додатком течног суперкритичног екстракта жалфије. Резултати овог рада истакли су ефикасност ANN модела у оптимизацији различитих параметара за унапређење развој производа у индустрији млека.

Кандидаткиња је учествовала у концептуализацији рада, примени методологије, формалним анализама, обради података, писању, припреми, прегледу и уређивању оригиналног текста, комуникацији са едитором, као и одговору на рецензије.

4. M21 бр. 32

Lončar B., Pezo L., Pezo M., Jovanović A., Šuput D., Radosavljević M., Aćimović, M.: Do Climate Conditions Affect the Quality of the Apiaceae Fruits' Essential Oils? *Horticulturae*, 2024, 10, 577. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10060577>

SCI 2022, Horticulture 6/35

Impact factor 2022: 3.1

На овом раду су учествовале колеге са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, Института за општу и физичку хемију Универзитета у Београду, Института за нуклеарне науке „Винча”—Националног института Републике Србије, Универзитета у Београду, и Института за ратарство и повртарство Нови Сад. Кандидаткиња је на овом раду први коаутор.

Ова студија је истраживала утицај климатских услова на квалитет етарских уља екстрахованих из плодова *Apiaceae*, посебно коријандера (*Coriandrum sativum* var. *microcarpum*), семена аниса (*Pimpinella anisum*) и једногодишњег кима (*Carum carvi* var. *annuum*) који се узгаја на три различите локације. у Србији, у току три године. Експерименти на терену су спроведени, а етерична уља су екстрахована коришћењем апарата типа Clevenger, након чега је уследила гасна хроматографско-масена спектрометријска анализа за идентификацију једињења. Временски услови током вегетационих периода су забележени, а статистичке анализе, укључујући анализу

главних компоненти (PCA) и корелационе анализе, извршене су да би се проценили састави испарљивих једињења. Резултати су указали на значајне корелације између различитих једињења унутар сваке врсте биља, са различитим обрасцима уоченим током различитих година. PCA је даље разјаснила утицај и године и локације узорковања на хемијске профиле етарских уља. Кластерска анализа је открила груписање првенствено на основу године узгоја, а не географске локације, наглашавајући доминантну улогу временских услова у обликовању састава етарских уља. Ови резултати су нагласили комплексан однос између климатских услова и квалитета есенцијалних уља у плодовима *Apiaceae*, пружајући јасне увиде за оптимизацију праксе узгоја и повећање производње етеричног уља. На основу резултата, закључено је да климатски услови значајно утичу на хемијски састав коријандера, аниса и једногодишњег кима, као и на квалитет етеричног уља.

Кандидаткиња је учествовала у концептуализацији рада, обради података, писању, припрема, прегледу и уређивању оригиналног текста, као и одговору на рецензије.

5. M21 бр 36.

Lončar B.*, Pezo L., Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković M., Filipović V., Enhancing Cookie Formulations with Combined Dehydrated Peach: A Machine Learning Approach for Technological Quality Assessment and Optimization. *Foods*, 2024, 13(5), p.782. <https://doi.org/10.3390/foods13050782>

SCI 2022 Food Science & Technology 34/142

Impact factor 2022: 5.2

Овај рад је резултат сарадње колега са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, Института за општу и физичку хемију, Београд, Института за прехранбену технологију у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, и Агрономског факултета Универзитета у Крагујевцу. Кандидаткиња је на овом раду први и кореспондирајући коаутор.

Циљ рада је био предвиђање и оптимизација параметара квалитета кекса обогаћеног дехидрираном бресквом применом модела Support Vector Machine (SVM) и Artificial Neural Network (ANN). Напредне технике машинског учења примењене су како би се разумели комплексни односи између улазних параметара, као што је проценат додатка дехидриране брескве и метода третмана (лиофилизација и лиофилизација са осмотским предтретманом), и излазних параметара у виду различитих аспеката квалитета кекса. За сваки од 32 излаза, укључујући параметре основног хемијског састава узорака кекса, одабране минералне садржаје, садржај влаге, карактеристике печења, својства боје, сензорне атрибуте и антиоксидативна својства, развијени су засебни модели SVM и ANN. Резултати показују ефикасност ANN модела у предвиђању различитих параметара квалитета са $r^2 = 1,000$, при чему SVM модели показују нешто веће коефицијенте детерминације за специфичне варијабле са r^2 који достиже 0,981. Анализа осетљивости нагласила је кључну улогу дехидриране брескве и позитиван утицај осмотског претходног третмана на посматране особине кекса. Количина лиофилизоване брескве, са осмотским предтретманом, од 15% идентификована као оптимална за формулацију кекса.

Допринос кандидаткиње на овом раду огледао се у концептуализацији, формалним анализама, истраживању, обради података, писању и припреми оригиналног текста, комуникацији са едитором, као и одговору на рецензије.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Др Биљана Лончар је добитница признања за научну изврсност које додељује Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије. Сврстана је међу 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука у звању виши научни сарадник за период 2018–2022.

Одржала је два уводна предавања по позиву на међународним конференцијама – једно пре, а друго након избора у звање виши научни сарадник.

Кандидаткиња је гостујући уредник специјалног издања часописа Foods (M21 категорија) под називом Mathematical Modelling Approach and Simulation in Food Drying Applications (2023–2025), у оквиру којег је објављено 12 радова.

Др Биљана Лончар је рецензирала преко 200 научних радова из часописа M20 категорије.

Одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр. 020-2/19-12 од 14.02.2019. др Биљана Лончар је именована за члана Комисије за оцену и одбрану урађене докторске дисертације кандидата Виолете Кнежевић, мастера технологије. Докторска дисертација кандидата Виолете Кнежевић под називом: „Утицај параметара осмотске дехидратације на кинетику, функционалне и антиоксидативне карактеристике листа коприве (*Urtica dioica*)“ одбрањена је 23.05.2019., на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Одлуком Факултетског већа Агромског факултета у Загребу бр 251-7 1-29-OZ7-22 од именована је за члана комисије за оцену теме и јавне одбране докторске дисертације кандидата Ивана Брандића под називом: „Развој нових нелинеарних математичких модела у моделирању горње огрјевне вриједности биомасе“, која је одбрањена 20.9.2024., на Агрономском факултету, Свеучилишта у Загребу.

Кандидаткиња је била председник комисије за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Милице Нићетин (25.11.2018.), као и члан комисије за избор у звање научни сарадник др Милице Нићетин (15.09.2023.) и виши научни сарадник кандидаткиња др Данијеле Шупут (13.05.2022.) и др Виолете Кнежевић (26.03.2024.).

Кандидаткиња је коментор при изради докторске дисертације кандидаткиње Александре Недић, дипл.инж. под називом: „Анализа концентрације и порекла живе у кућној прашини-хеометријски приступ“, одбрањеној 26.09.2022. године на Факултету Заштите Животне Средине, Универзитета EduCons.

Од почетка свог професионалног ангажовања, кандидаткиња, др Биљана Лончар учествовала је на више домаћих и на једном међународном пројекту. Кандидаткиња је била руководилац пројектног задатка под називом: „Верификација математичких модела финалног производа и поређење са експерименталним вредностима“, у оквиру друге фазе истраживања за 2017. годину: „Верификација финалног производа“, научног пројекта „Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“, евиденциони број пројекта TP31055, финансираног од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, за пројектни период 2011-2019. године, са објављенима радовима, као директним резултатима проистеклим из реализованих активности на овом пројектном задатку.

Тренутно је ангажована као Management Committee-MC member for Serbia за COST-CA22132 Open Network on DEM Simulations OC-2022-1-25968 финансиран од стране Horizon 2020 Framework Programme of the European Union. Такође, тренутно учествује као члан на два пројекта финансирана од стране Фонда за науку Републике Србије, Novel Bio-

linked Magnetite/geopolymer Composites in Phenol-containing Wastewater Treatment: Toward Zero-waste Technology – BioCompWaterClean, у оквиру Програма ПРИЗМА и Hydrophobic deep eutectic solvents as a tool for organic micropollutants removal from water у оквиру конкурса Доказ концепта.

Након стицања звања виши научни сарадник кандидаткиња је објавила пет техничких решења од којих су три примењена на међународном, а два на националном нивоу.

Укупна библиографија кандидаткиње укључује 223 публикава рада и саопштења. У периоду од избора у звање *виши научни сарадник* од 2022. до 2025. год, кандидаткиња др Биљана Лончар је објавила, као аутор или коаутор, укупно 104 научних радова и саопштења, и то:

- 2 поглавља у књигама
- 4 рада у међународним часописима истакнутих вредности
- 37 радова у врхунским међународним часописима
- 18 радова у истакнутим међународним часописима
- 5 радова у часописима међународног значаја
- 3 рада у националном часопису међународног значаја
- 1 гост уредник у врхунском међународном часопису
- 1 предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу
- 6 радова са међународних скупова штампаних у целини
- 10 радова са међународних скупова штампаних у апстракт
- 12 радова у часописима националног значаја
- 3 техничка решења примењена на међународно нивоу
- 2 техничка решења примењена на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки опус кандидаткиње др Биљане Лончар, после избора у звање *виши научни сарадник*, може се груписати у следеће целине:

- Примена различитих метода сушења за повећање одрживости и квалитета биљног материјала (22 рада)
- Креирање иновативних производа и контрола квалитета и безбедности (15 радова)
- Очување и унапређење квалитета и безбедности производа применом биополимерних филмова и премаза (9 радова)
- Ревалоризација нузпроизвода (7 радова)
- Одређивање фенолних једињења и биоактивности (14 радова)
- Детаљна анализа лековитог биља, етарских уља и хидролата (30 радова)
- Примена модела неуронских мрежа и математичко моделовање (17 радова).

Укупан индекс компетентности кандидаткиње у периоду након покретања поступка за избор у звање *виши научни сарадник* износи 479,57 бодова. Цитираност (без самоцитата) др Биљане Лончар према бази „Scopus“ је 530, а h-index износи 11.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТКИЊИНИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања
НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период пре одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2011 – 2021)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	4	20
M23	Рад у међународном часопису	3	18	54
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	3	9
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	36	36
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	10	5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	36	72
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	4	6
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12

Број бодова збирно за избор у звање научни сарадник и виши научни сарадник

Категорије радова	Потребно	Реализовано (2011–2019)
Укупно	16+50=66	255,5
Обавезни (1): M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	9+40=49	214,5
Обавезни (2): M21+M22+M23 – научни сарадник	5	24
Обавезни (2): M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 – виши научни сарадник	22	96
Обавезни (2): M81-83+M90-96+M101-103+M108 – виши научни сарадник	5	12

Збирни приказ научне компетентности за период након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2021 – 2025)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано*
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	2	14	14
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	4	40	33,81
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	37	296	261,97
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	18	90	77,18
M23	Рад у међународном часопису	3	5	15	13,02
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	3	9	6,16
M28 б	Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник)	2,5	1	2,5	2,5
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5	1,5
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	6	6	6
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	10	5	5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	12	24	24
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	3	24	22,43
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12

* Корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159/2020. и 14/2023)

Број бодова за избор у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за техничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Потребно	50% више у односу на минималне квантитативне резултате	Реализовано (2021– 2025)
Научни саветник	Укупно	70	105	479,57
	Обавезни (1): M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	54	81	474,57
	Обавезни (2): M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	30	45	420,41
	Обавезни (2)*: M21+M22+M23	15	22,5	385,98
	Обавезни (2)**: M81-85+M90- 96+M101-103+M108	5	7,5	34,43

VI ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Анализа објављених научноистраживачких резултата **кандидаткиње др Биљане Лончар** показује да се научноистраживачки рад кандидаткиње може окарактерисати као врло успешан и продуктиван, како у овладавању теоретским знањима, експерименталном раду, тако и у њиховој примени.

Евидентан је широк истраживачки опус кандидаткиње. Од избора у претходно звање постигнути су значајни и разноврсни истраживачки резултати, уз приметну цитираност. Резултати истраживања на којима је др Биљана Лончар учествовала у периоду од 2021-2025. године, публиковани су у 104 научних радова и техничких решења, од којих 64 у међународним часописима. На 12 радова и 1 техничком решењу, објављених након избора у звање вишег научног сарадника, кандидаткиња је први аутор. О утицајности научног рада др Биљане Лончар сведоче и подаци базе SCOPUS према којој су сви радови кандидаткиње цитирани 938 пута (Хиршов индекс 17), односно хетероцитирани 530 пута (Хиршов индекс 11). Укупан индекс компетентности кандидаткиње у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 479,57 бодова.

У периоду од претходног избора у звање, кандидаткиња др Биљана Лончар има довољан број објављених научних радова и **превазилази квалитативне критеријуме за научног саветника (50% више од минималних квантитативних критеријума)**, задате тренутно важећим Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, Сл. Гласник РС, бр. 159/20 и 14/2023. Њене активности, након избора у звање у вишег научног сарадника, укључују руковођење пројектним задатком у оквиру националног научног пројекта, учешће као Community Member на међународном пројекту, ангажовање у различитим истраживачким тимовима, као и коменторство на докторској дисертацији. Осим тога, активно је учествовала у формирању научних кадрова, међународној сарадњи и као рецензент радова за међународне часописе и конференције.

Због свог научног доприноса, Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије кандидаткињу је наградило за научну изврсност као једну од 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука у звању вишег научног сарадника за период 2018–2022.

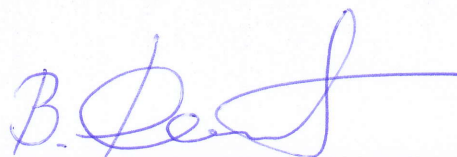
Комисија је закључила да научни рад др Биљане Лончар представља значајан и оригиналан допринос у области прехранбеног инжењерства. Кандидаткиња се истакла као афирмисани истраживач који не само да унапређује и примењује савремена научна сазнања, већ и активно доприноси њиховој дисеминацији и примени у пракси. Сви критеријуми предвиђени за избор у звање научног саветника су испуњени.

На основу резултата рада кандидаткиње, који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да **др Биљана Лончар** испуњава све услове дефинисане Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача за избор у звање **научни саветник**, за област **Биотехничке науке**, грану **Прехрамбено инжењерство**, научну дисциплину **Технологија биљних и анималних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране биљног и анималног порекла**.

ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР БИЉАНЕ ЛОНЧАР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

На основу критеријума за стицање научних звања, као и чињеница и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Биљана Лончар испуњава све услове да буде изабрана у звање научни саветник, те предлаже Наставно научног већу Технолошког факултета Нови Сад, да утврди предлог за избор **др Биљане Лончар** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

Чланови комисије:



Др Владимир Филиповић, научни светник
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Председник комисије



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



Др Лато Пезо, научни саветник
Универзитет у Београду,
Институт за општу и физичку хемију
Члан комисије

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

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ:

Име и презиме:	Биљана Лончар
Година рођења:	1983.
ЈМБГ:	0402983855025
Назив институције у којој је кандидаткиња стално запослена:	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Дипломирала година: 2010.	факултет: Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Докторирала година: 2015.	факултет: Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Постојеће научно звање:	Виши научни сарадник
Научно звање које се тражи:	Научни саветник
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 Технологија анималних производа
Назив научног матичног одбора којем се захтев упућује:	Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду

II ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ:

Виши научни сарадник: **28.01.2022.**

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): -

	број	вредност	укупно
M13=	2	7	14

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

	број	вредност	укупно
M21a=	4	10	33,81
M21 =	37	8	261,97
M22 =	18	5	77,18
M23 =	5	3	13,02
M24 =	3	3	6,16
M286 =	1	2,5	2,5

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M32 =	1	1,5	1,5
M33 =	6	1	6
M34 =	10	0,5	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):

	број	вредност	укупно
M51 =	12	2	24

6. Зборници скупова националног значаја (M60): -

7. Одбрањена докторска дисертација (M70): -

8. Техничка и развојна решења (M80):

	број	вредност	укупно
M81 =	3	8	22,43
M82 =	2	6	12

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

IV КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (ПРИЛОГ 1 ПРАВИЛНИКА):

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ:

1.1. Награде и признања за научни рад

Награда Министарства науке, технолошког развоја и иновација, Републике Србије, за научну изврсност, 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука, у звању виши научни сарадник, за период 2018-2022. (Прилог бр. 3).

На другом националном такмичењу тимова студената основних, мастер и докторских студија Универзитета у Републици Србији, у креирању екоиновативних прехранбених производа, Екотрофелија Србија, освојена награда за производ са највише потенцијала за пласман на тржиште, 2014. године.

1.2. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

Кандидаткиња је имала два уводна предавања по позиву на међународној конференцији штампана у изводу, једно пре и једно након избора у звање виши научни сарадник:

Пре избора у звање виши научни сарадник:

M32.1. Lončar B., Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Pezo L., Šuput D., Kuljanin T. (2020): Osmotic dehydration in sugar beet molasses-food safety and quality benefits. "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 2-4.09.2020, Ohrid, Macedonia, pp. 98-99.

Након избора у звање виши научни сарадник:

M32.1. Lončar B., Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Radosavljević M., Tomićić R.: Revalorization of fruit pomace: a review of recent developments, "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 5-7 jun, 2024 Ohrid, Severna Makedonija

(Прилог бр. 4: Позивно писмо, програм конференције)

1.3. Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава

Кандидаткиња је чланица удружења научница Србије-УНС СРНА од 2022. године. (Прилог бр. 5.)

1.4. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Кандидаткиња је гост уредник у специјалном издању часописа Foods под називом: Mathematical Modelling Approach and Simulation in Food Drying Applications, Journal: Foods, section: Food Engineering and Technology, за период 2023-2025, totally

published papers 12, 2023-2025, closing date 12 Oct 2025, Guest editors Biljana Lončar, Lato Pezo (**Прилог бр. 6**).

До сада у овом специјалном издању објављено је 12 научних радова.

Кандидаткиња је рецензирала преко 200 научних радова за:

-Међународне часописе:

- Journal of Food Engineering , M21
- Horticulturae, M21,
- Agronomy, M21,
- Agriculture, M21,
- Foods, M21,
- Molecules, M21,
- Water, M21,
- Journal of Food Processing and Preservation, M22
- Energies, M22
- Applied Sciences, M22,
- Processes, M22,
- Fermentation, M22,
- Mathematics, M22,
- Applied Biosciences, M22
- Sustainability, M22,
- Metabolites, M22,
- Computation, M22,
- Energies, M23,
- Beverages, M23,
- Thermal Science, M23

-Међународне конференције:

- *FoodTech Congress*, 2018 Novi Sad, Serbia.
- The 49th Int'l Symposium „Actual Tasks on Agricultural Engineering “, 2023, Opatija, Croatia.
- 58th Croatian & 18th International Symposium on Agriculture (SA 2023), 2023, Dubrovnik, Croatia.
- 28. Међународна научна Еко-конференција, 13. Здравствено безбедне хране, 2024, Нови Сад, Србија.

(**Прилог бр. 7:** Е-mail потврде о рецензирању радова)

2. АНГАЖОВАНOST У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и публикованим резултатима у оквиру различитих републичких научних пројекта и покрајинском научном пројекту дала значајан допринос развоју науке у земљи. Осим тога, активно учешће у међународном пројекту, успешна сарадња са професорима и научницима из иностранства, као и присуство међународним и домаћим конференцијама омогућили су јој стицање драгоцених искустава о савременим поступцима и методама у технологији биљних и анималних сировина. Ова стечена знања преносила је својим колегама како на Технолошком факултету у Новом Саду, тако и у другим научноистраживачким институцијама, доприносећи на тај начин ширењу и примени савремених научних достигнућа.

2.2. Формирање научних кадрова

Кандидаткиња је током свог досадашњег професионалног ангажмана активно допринела формирању научног подмлатка Технолошког факултета Нови Сад, кроз сарадњу и подршку младим истраживачима у њиховом укључивању у научноистраживачки рад. Њен ангажман у развоју нових генерација научника огледа се у преношењу знања, подстицању иновативног размишљања и усмеравању младих истраживача ка савременим методологијама и научним изазовима.

2.2.1. Учесће у комисијама за избор у звање научни сарадник

Кандидаткиња је учествовала у формирању научног подмлатка учешћем у комисији за избор у научно звање научни сарадник кандидата:

- Др Милица Нићетин,
(Прилог бр. 8.1: Решење о именовању комисије Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број: 020-1915/1 од 25.11.2018.)

2.2.2. Учесће у комисијама за избор у звање виши научни сарадник

Кандидаткиња је била председник комисије за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Милице Нићетин (Прилог 8.2)

Била је, такође и члан комисија за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Данијеле Шупут и др Виолете Кнежевић (Прилози 8.3 и 8.4, редом).

2.2.3 Учешће у комисијама за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације

Кандидаткија је била члан комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације кандидату Ивану Брандићу са Агрономског факултета у Загребу, Хрватска (Прилог 9.1).

2.2.4 Учешће у комисијама за оцену и одбрану докторске дисертације

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидату:

- Виолети Кнежевић, мастер технологије,

(Прилог бр. 9.2: Именовање комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Наставно Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број: 020-2/19-12 од 14.02.2019.)

Докторска дисертација кандидата Виолете Кнежевић, мастера технологије по називом: „Утицај параметара осмотске дехидратације на кинетику, функционалне и антиоксидативне карактеристике листа коприве (*Urtica dioica*)“, у чијој комисији је кандидаткиња била члан, је одбрањена 23.05.2019., на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидату:

- Ивану Брандићу, мастер агрономије

(Прилог бр. 9.1: Именовање комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Наставно Научног већа Агрономског факултета Свеучилишта у Загребу, број: 643-03122-A4t22 од 6.12.2022.)

Докторска дисертација кандидата Ивана Брандића, мастера агрономије по називом: „Развој нових нелинеарних математичких модела у моделирању горње огрјевне вриједности биомасе“, у чијој комисији је кандидаткиња била члан, је одбрањена 20.9.2024., на Агрономском факултету, Свеучилишта у Загребу, Хрватска.

2.2.5 Руковођење израдом докторских радова

Кандидаткиња је била коментор при изради докторске дисертације кандидаткиње Александре Недић, дипл.инж. под називом: “Анализа концентрације и порекла живе у кућној прашини-хеометријски приступ”. Докторска дисертација је одбрањена 26.09.2022. године на Факултету Заштите Животне Средине, Универзитета EduCons (Прилог бр 10).

2.2.6 Рад са докторантима

Докторанти Александра Недић, Милица Нићетин, Бојан Војнов и Бојан Рибић, напоменули су у захвалницама својих докторских дисертација значајност доприноса кандидаткиње др Биљане Лончар у изради својих теза (Прилог бр. 11).

Са Милицом Нићетин кандидаткиња је објавила следеће радове проистекле из докторске дисертације пре избора у звање виши научни сарадник: M23 бр.5, M23 бр. 10, M33 бр 1., M33 бр 7, M51 бр.3, M 51 бр.7 и M51 бр.13.

Са Бојаном Рибићем има објављен заједнички рад проистекао из докторске дисертације пре избора у звање виши научни сарадник, M22 бр. 2.

Са Виолетом Кнежевић, у чијој комисији је кандидаткиња била члан, кандидаткиња има објављене заједничке радове проистекле из докторске дисертације пре избора у звање виши научни сарадник: M23 бр. 7, M34 бр 4., M51 бр. 2 и M51 бр. 9.

Са Иваном Брандићем у чијој комисији је кандидаткиња била члан, кандидаткиња има објављене заједничке радове проистекле из докторске дисертације после избора у звање виши научни сарадник M22 бр.16, M23 бр. 4.

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња се активно ангажовала у педагошком раду кроз наставни рад на Технолошком факултету Нови Сад, извођењем рачунских вежби на предмету:

- Мешање у процесној индустрији, студијског програма Хемијско инжењерство инжењерство, модул Хемијско-процесно инжењерство, вежбе је изводила током школских година 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015.

Њено ангажовање у настави допринело је развоју практичних знања и вештина студената, као и њиховом бољем разумевању теоријских концепата кроз примену мешања у процесној индустрији.

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, што потврђује њено ангажовање на међународном пројекту и успешна сарадња са професорима и научницима из иностранства.

Учешће на међународним научним пројектима:

2022-2026 год.: кандидаткиња је ангажована као Management Committee-MC member for Serbia за COST-CA22132 Open Network on DEM Simulations OC-2022-1-25968 финансиран од стране Horizon 2020 Framework Programme of the European Union руководилац проф. др Данијел Барето, Edinburgh Napier University потврда у **Прилогу бр. 12.**

Кандидаткиња активно учествује у међународној сарадњи са професорима из следећих земаља:

- *Република Хрватска,*
- *Република Турска*
- *Норвешка*
- *Сједињене Америчке Државе*

3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

3.1.1. Руковођење пројектним задацима

Кандидаткиња је била руководилац пројектног задатка под називом: "Верификација математичких модела финалног производа и поређење са експерименталним вредностима", у оквиру друге фазе истраживања за 2017. годину: „Верификација финалног производа“, научног пројекта „Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“, евиденциони број пројекта TP31055, руководиоца доц. др Татјане Куљанин, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, за пројектни период 2011-2019. године.

(**Прилог бр. 12.1:** Потврда о руковођењу пројектног задатка, руководиоца доц. др Татјане Куљанин, заведена на Технолошком факултету, Универзитета у Новом Саду, бр. 020-1657 од 26.12.2017.; **Прилог бр. 12.2:** Годишњи извештај о раду на пројекту TP31055 у 2017. години, са означеним пројектним задатком)

Директан резултат проистекао из реализованих активности на овом пројектном задатку су радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник:

- M23 бр.4
- M23 бр. 5
- M51 бр. 14

3.2. Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

3.2.1. Технолошки пројекти

Нема.

3.2.2. Учесће на националним научним пројектима

2011-2019 год.: Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње (број пројекта TP 31055). Пројекат је био финансиран

од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Руководилац пројекта проф. др Љубинко Левић: 2011-2015, др Татјана Куљанин, доцент: 2015-2019.

2021-2022 год.: Производња и имплементација иновативног производа од домаће брескве унапређених сензорних и нутритивних особина, Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност, Аутономне покрајине Војводине, Републике Србије. Руководилац пројекта др Владимир Филиповић, научни саветник.

2024-2025 год. члан пројекта: #GRANT No 7464, Novel Bio-linked Magnetite/geopolymer Composites in Phenol-containing Wastewater Treatment: Toward Zero-waste Technology – BioCompWaterClean, Пројекат финансира Фонд за науку Републике Србије у оквиру Програма ПРИЗМА. Руководилац проф. др Славица Ражић, Фармацеутски факултет Универзитета у Београду.

2025 год. члан пројекта: Hydrophobic deep eutectic solvents as a tool for organic micropollutants removal from water, Пројекат финансира Фонд за науку Републике Србије у оквиру конкурса Доказ концепта, руководилац др Мирјана Петронијевић, научни сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

Потврде у **Прилогу бр. 12.**

3.2.3. Техничка решења

У досадашњем раду кандидаткиња је објавила седам техничких решења од којих је четири примењено на међународном, а три на националном нивоу.

Два техничка решења објављена су пре стицање звања виши научни сарадник:

M82 бр. 1

Pezo M., Pezo L., Jovanović A., **Lončar B.**, Čolović R. (2016): Naziv tehničkog rešenja NIV-LTE 362: Unapređenje procesa mešanja u obrtnoj statičkoj mešalici, Korisnik: Institut za opštu i fizičku hemiju, str. 1-18.

M82 бр. 2

Pezo M., Pezo L., Jovanović A.P., Terzić A., Andrić Lj., **Lončar B.**, Kojić P. (2018): Naziv tehničkog rešenja NIV-LTE 362: Softver za ispitivanje kvaliteta procesa mešanja granulastih i zrnastih materijala pri transportu i mešanju u pužnom transporteru – Nova softverska metoda primenjena na nacionalnom nivou, Korisnik: Institut za opštu i fizičku hemiju, str. 1-21.

Након стицања звања виши научни сарадник кандидаткиња је објавила пет техничка решења од којих су три примењена на међународном, а два на националном нивоу:

M81 бр. 1

Filipović J, Filipović V., Košutić M., Bodroža Solarov, M., Vučurović V., Šuput D., **Lončar B.** Hleb sa ekstraktom kvasca, korisnik tehničkog rešenja-Korni d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora, poslato 2021, prihvaćeno 2022.

M81 бр. 2

Lončar B., Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Šarić Lj., Pezo M., Šuput D., Aćimović M., Speltini mafini sa brašnom jabuke obogaćeni melasom šećerne repe korisnik tehničkog rešenja-Korni d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora, poslato 2023, prihvaćeno 2024. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 23.02.2024.).

M81 бр. 3

Filipović V., **Lončar B.**, Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković, Šuput D. Keks sa dodatkom obogaćene sušene breskve, korisnik tehničkog rešenja PANEVIVO d.o.o., Milana Raičkovića 51, 81000 Podgorica, Crna Gora, poslato 2024, prihvaćeno 2025. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu- 24.01.2025.)

M82 бр. 1

Aćimović M., Konstantinović B., Vasiljević S., Samardžić N., **Lončar B.**, Popov M., Šovljanski O., Primena hidrolata u proizvodnji mikroklica lucerke, korisnik tehničkog rešenja- Vitaminka promet doo Đurđevo, poslato 2023, prihvaćeno 2024. (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.03.2024.)

M82 бр. 2

Knežević V., **Lončar B.**, Filipović V., Nićetin M., Šuput D., Filipović J., Tomičić R.; Osmotski dehidrirani list koprive u melasi, korisnik tehničkog rešenja:“ESSALK D.O.O” Trnava bb, 36300 Novi Pazar, Srbija, poslato 2023, prihvaćeno 2024 (priznato od strane MNO za biotehnologiju i poljoprivredu – 29.03.2024.)

Потврде Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду о верификацији наведених техничких решења у одговарајуће категорије, дате су у **Прилогу бр. 15.**

Ова техничка решења представљају значајан допринос примени савремених научних сазнања у индустријској пракси и иновацијама у области њеног истраживања.

3.2.4. Патенти

Нема.

3.3. Руковођење научним институцијама и стручним друштвима

Кандидаткиња др Биљана Лочар је један од оснивача непрофитног стручног удружења “Инжењери без граница- Србија”.

3.4. Значајне активности у комисијама и телима министарства надлежног за послове науке и технолошког развоја и другим телима везаних за научну делатност

Нема.

3.5. Руковођење научним институцијама

Нема.

4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

1.1 Утицајност

Научноистраживачки рад др Биљане Лончар има значајан утицај у области прехранбеног инжењерства, посебно у технологији биљних и анималних сировина. Њена истраживања доприносе унапређењу процеса сушења, развоју нових технологија за очување и побољшање квалитета производа, као и ревалоризацији нуспроизвода прехранбене индустрије. Резултати њених истраживања утичу на индустријску примену, смањење трошкова производње и побољшање ефикасности процеса.

Објављени радови др Лончар обухватају седам основних тематских области, а њена истраживања у области сушења различитих биљних материјала, укључујући осмотску дехидратацију, лиофилизацију, конвективно и микроталасно сушење, допринела су оптимизацији производних процеса. Посебан утицај имају радови који показују да осмотски предтретман скраћује време сушења и истовремено нутритивно обогаћује биљни материјал, што има практичну примену у индустрији.

Њена истраживања у области развоја иновативних прехранбених производа, укључујући пекарске производе са додатком осмотски третираног биљног материјала, као и ферментисаних млечних производа обогаћених екстрактима лековитог биља, имају значајан утицај на побољшање нутритивне вредности производа. Њен рад доприноси стварању нових стандарда у производњи хране, што је од посебног значаја за прехранбену индустрију.

Др Лончар је такође утицала на очување квалитета и безбедности производа применом биополимерних филмова и премаза, који значајно продужавају рок трајања свежих и прерађених производа. Њена истраживања у овој области налазе примену у индустрији паковања и складиштења хране, доприносећи одрживости и смањењу отпада.

Истраживања у области ревалоризације нуспроизвода прехранбене индустрије, као што су примена меласе у смањењу микробиолошке контаминације и коришћење хидролата у биомедицини и природној козметици, имају велики индустријски потенцијал. Поред тога, одређивање фенолних једињења и биоактивности различитих врста воћа, лишћа, меда и екстракта лековитог биља доприноси бољем разумевању њихових антиоксидативних својстава и могућој примени у производњи функционалних намирница.

Применом модела неуронских мрежа и математичког моделовања, др Лончар је допринела оптимизацији различитих процеса у прехранбеној индустрији. Њен рад

омогућава ефикасније управљање сложеним процесима, што доводи до смањења производних трошкова и побољшања квалитета финалних производа.

Утицај истраживања др Биљане Лончар огледа се у примени њених резултата у индустрији, побољшању квалитета и безбедности хране, као и у развоју нових технологија и производа који доприносе одрживом развоју прехранбеног сектора.

Утицајност радова др Биљане Лончар се може исказати цитираношћу радова чији је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Радови др Биљане Лончар цитирани су, без самоцитата, укупно 530 пута, према подацима у бази SCOPUS (30.01.2025). Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 11 (30.01.2025), **Прилог бр. 2:** Цитираност.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидаткињиних радова

Кандидаткиња је у периоду од последњег избора у звање објавила радове из области:

- **Food Science and Technology** у следећим часописима категорије M20:

- *Antioxidants, SCI 2022 13/142, IF 7*
- *Foods, 2022, SCI 2022 34/142, IF 5.2*
- *Food Bioscience, SCI 2022 34/142, IF 5.2*
- *Journal of Food Composition and Analysis, SCI 2023 41/141, IF 4.0*
- *Journal of Food Process Engineering, SCI 2022 72/142, IF 3.0*
- *Journal of Food Processing and Preservation: SCI 2021 94/144, IF 2.609*
- *Natural Product Communications, SCI 2022 111/142, IF 1.8*

- **Nutrition & Dietetics** у следећем часопису категорије M20:

- *Frontiers in Nutrition, SCI 2021 16/90, IF 6.590*

- **Biochemical Research Methods** у следећем часопису категорије M20:

- *Preparative Biochemistry & Biotechnology, SCI 2022 43/77, IF 2.9*

- **Biochemistry & Molecular Biology** у следећим часописима категорије M20:

- *Molecules, SCI 2023 85/285, IF 4.2*
- *Biochemical Systematics and Ecology, SCI 2022 257/285, IF 1.6*

- **Chemistry, Multidisciplinary**

- *Applied Sciences, SCI 2021 100/180, IF 2.838*
- *Chemistry & Biodiversity, SCI 2022 97/178, IF 2.9*

- **Biology** у следећем часопису категорије M20:

- *Life*, SCI 2023 25/90, IF 3.2
- **Agronomy** у следећим часописима категорије M20:
 - *Industrial crops and products*, SCI 2022, 7/89, IF 5.9
 - *Plant and Soil*, SCI 2022 13/89, IF 4.9
 - *Agronomy*, SCI 2022, 16/89, IF 3.7
- **Horticulture** у следећем часопису категорије M20:
 - *Horticulturae*, SCI 2022 6/35, IF 3.1
- **Plant Sciences** у следећем часопису категорије M20:
 - *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, SCI 2021 106/239, IF 2.4
- **Polymer Science** у следећем часопису категорије M20:
 - *International Journal of Biological Macromolecules*, SCI 2022 5/86, IF 8.2
- **Materials Science, Coatings & Films** у следећем часопису категорије M20:
 - *Coatings*, SCI 2022 9/21, IF 3.4
- **Toxicology** у следећем часопису категорије M20:
 - *Toxics*, SCI 2022 15/94, IF 4.6
- **Pharmacology & Pharmacy** у следећим часописима категорије M20:
 - *Archiv der Pharmazie*, SCI 2023 68/274, IF 4.3
 - *Antibiotics*, SCI 2023 68/274, IF 4.3
- **Environmental Science** у следећим часописима категорије M20:
 - *Air Quality, Atmosphere & Health*, SCI 2022 77/275, IF 5.1
 - *Sustainability*, SCI 2022 114/275, IF 3.9
 - *Journal of Soils and Sediments*, SCI 2022 146/275, IF 3.6
 - *Water*, SCI 2021 148/279, IF 3.530
 - *Waste and Biomass Valorization*, SCI 2022 146/275, IF 3.2
 - *Soil and Sediment Contamination: An International Journal*, SCI 2023 9/21, IF 1.6
- **Public, Environmental & Occupational Health** у следећем часопису категорије M20:
 - *International Journal of Environmental Research and Public Health*, SCI 2021 81/302, IF 4.614
- **Engineering, Chemical** у следећим часописима категорије M20:
 - *Processes*, SCI 2021 69/143, IF 3.352

- *Energy Sources, Part A: Recovery, Utilization, and Environmental Effects, SCI 2022 76/143, IF 2.9*
- *Periodica Polytechnica Chemical Engineering, SCI 2022 111/143, IF 1.3*

- **Energy & Fuels** у следећем часопису категорије M20:

- *Energies, SCI 2022 81/121, IF 3.2*

Научни радови др Биљане Лончар из области прехранбеног инжењерства, према подацима базе SCOPUS, цитирани су укупно 530 пута, искључујући самоцитате. Од тога, радови објављени пре избора у звање научног сарадника цитирани су 93 пута, док су радови настали након избора цитирани 104 пута. Радови објављени пре избора у звање вишег научног сарадника цитирани су 197 пута, док су радови публиковани након тог избора цитирани 330 пута. Укупно је цитирано 113 радова кандидаткиње. Према истој бази података, h-индекс др Биљане Лончар износи 11 (закључно са 30.01.2025). Додатно, утицај њеног научног рада потврђује и укупан број цитата свих њених радова у SCOPUS-у, који износи 938 (Хиршов индекс 17), док је број хетероцитата 530 (Хиршов индекс 11).

4.3. Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Др Биљана Лончар има у свом досадашњем раду 223 публикованих радова и саопштења, од чега 104 после избора у звање виши научни сарадник. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију је 6,85, а након избора у звање виши научни сарадник 7,12.

Од избора у звање научног сарадника, кандидаткиња је објавила и саопштила:

- 2 рада из категорије M10
(2 рада M13)
- 68 радова из категорије M20
(4 рада из M21a, 37 радова из M21, 18 радова из M22, 5 радова из M23, 3 рада из M24 и 1 рад из M28b),
- 17 радова из категорије M30
(1 рад из M32, 6 радова из M33, 10 радова из M34),
- 12 радова из категорије M50
(12 радова из M51),
- 5 радова из категорије M80
(3 рада из M81 и 2 рада из M82)

Сви објављени радови и саопштења, након избора у звање виши научни сарадник, се могу сврстати у групу експерименталних радова, претежно из области Биотехничких наука, односно научне дисциплине Технологија биљних и анималних производа, а ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 104. Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција

бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „n“ број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159/2020. и 14/2023).

4.4. Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Др Биљана Лончар је први коаутор на укупно 30 научних радова. Посматрајући период од избора у звање вишег научног сарадника, први је коаутор на 13 радова, од којих је 5 у категорији М21, 1 у категорији М28б, 1 у категорији М32, 2 у категорији М34, 3 у категорији М51 и 1 у категорији М81.

Такође, као кореспондирајући коаутор потписана је на укупно 37 радова, од чега је 20 радова објављено након избора у звање вишег научног сарадника.

Сви објављени радови су проистекли из рада на пројектима финансираним од стране Фонда за науку и Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, у сарадњи са тимом истраживача Технолошког факултета Нови Сад, на којем је кандидаткиња запослена, као и са истраживачима са других факултета и института, како у земљи, тако и у иностранству.

Кандидаткиња је дала суштински допринос у свим фазама истраживачког процеса – од иницијалне концепције и развоја идеја, преко осмишљавања и креирања нових производа, до примене напредних метода математичке обраде података и финалног писања радова. Њено ангажовање је значајно унапредило квалитет истраживања и допринело развоју нових научних сазнања и практичних решења.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима у којима је др Биљана Лончар коаутор, својим иновативним идејама, стручним знањем, богатим искуством и активним ангажовањем у експерименталном раду, као и математичкој обради података и писању радова, допринела је високом научном квалитету и међународном позиционирању тих радова.

Највећи део радова и саопштења резултат је интегрисаног мултидисциплинарног приступа и блиске сарадње стручњака из области технологије, агрономије, хемије, микробиологије, инжењерства заштите животне средине и математике.

Посебно се истиче способност кандидаткиње за тимски рад у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност извршења задужења и решавања проблема, што је допринело успешној реализацији истраживачких задатака.

Кандидаткиња је одиграла кључну улогу у осмишљавању и извођењу експеримената, статистичкој обради података, као и у интерпретацији и дискусији добијених резултата, чиме је значајно унапредила квалитет и научну релевантност коауторских радова.

4.6. Значај радова

Научноистраживачки опус др Биљане Лончар представља значајан допринос у области прехранбене технологије, одрживости и безбедности хране. Њени научни радови обухватају широк спектар истраживања која имају теоријску и практичну вредност, доприносећи како академској заједници, тако и индустрији.

Једна од кључних тема њених истраживања је примена различитих метода сушења за повећање одрживости и квалитета биљног материјала. Ова истраживања имају велики значај у очувању нутритивних вредности и продужавању рока трајања производа, што је од суштинске важности за прехранбену индустрију.

Креирање иновативних производа и контрола њиховог квалитета и безбедности представљају другу значајну област рада. Развој нових производа уз истовремену примену строгих мера контроле осигурава високе стандарде безбедности хране, што има директан утицај на здравље потрошача.

Др Лончар је такође дала велики допринос у области очувања и унапређења квалитета производа применом биополимерних филмова и премаза. Ова технологија пружа могућност заштите хране од микробиолошке контаминације и оксидационих процеса, што додатно доприноси њеној дуготрајности и квалитету.

Ревалоризација нуспроизвода је још једна важна тема њеног рада, која омогућава смањење отпада и ефикаснију употребу ресурса. Ова истраживања подстичу одрживи развој и иновације у прехранбеној индустрији.

Истраживања фенолних једињења и њихове биоактивности имају велики значај у области функционалне хране и природних антиоксиданаса. Резултати ових истраживања доприносе развоју производа са додатном здравственом вредношћу.

Детаљна анализа лековитог биља, етарских уља и хидролата омогућава боље разумевање њихових својстава и потенцијалне примене у фармацији, козметологији и прехранбеној индустрији.

Примена модела неуронских мрежа и математичко моделовање представљају савремене приступе у предвиђању и оптимизацији процеса у прехранбеној технологији, доприносећи ефикасности и прецизности у индустријским процесима.

Научна продукција др Биљане Лончар има изузетан значај у области прехранбене технологије, одрживости и безбедности хране, пружајући нова знања, иновације и могућности за унапређење квалитета производа и одрживости ресурса.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Др Биљана Лончар је добитница признања за научну изврсност које додељује Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије. Сврстана је међу 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука у звању виши научни сарадник за период 2018–2022.

Одржала је два уводна предавања по позиву на међународним конференцијама – једно пре, а друго након избора у звање виши научни сарадник.

Кандидаткиња је гостујући уредник специјалног издања часописа Foods (M21 категорија) под називом Mathematical Modelling Approach and Simulation in Food Drying Applications (2023–2025), у оквиру којег је објављено 12 радова.

Др Биљана Лончар је рецензирала преко 200 научних радова из часописа M20 категорије.

Одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр. 020-2/19-12 од 14.02.2019. др Биљана Лончар је именована за члана Комисије за оцену и одбрану урађене докторске дисертације кандидата Виолете Кнежевић, мастера технологије. Докторска дисертација кандидата Виолете Кнежевић под називом: „Утицај параметара осмотске дехидратације на кинетику, функционалне и антиоксидативне карактеристике листа коприве (*Urtica diotica*)“ одбрањена је 23.05.2019., на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Одлуком Факултетског већа Агронског факултета у Загребу бр 251-7 1-29-OZ7-22 од именована је за члана комисије за оцену теме и јавне одбране докторске дисертације кандидата Ивана Брандића под називом: „Развој нових нелинеарних математичких модела у моделирању горње огрјевне вриједности биомасе“, која је одбрањена 20.9.2024., на Агрономском факултету, Свеучилишта у Загребу.

Кандидаткиња је била председник комисије за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Милице Нићетин (25.11.2018.), као и члан комисије за избор у звање научни сарадник др Милице Нићетин (15.09.2023.) и виши научни сарадник кандидаткиња др Данијеле Шупут (13.05.2022.) и др Виолете Кнежевић (26.03.2024.).

Кандидаткиња је коментор при изради докторске дисертације кандидаткиње Александре Недић, дипл.инж. под називом: “Анализа концентрације и порекла живе у кућној прашини-хеометријски приступ”, одбрањеној 26.09.2022. године на Факултету Заштите Животне Средине, Универзитета EduCons.

Од почетка свог професионалног ангажовања, кандидаткиња, др Биљана Лончар учествовала је на више домаћих и на једном међународном пројекту. Кандидаткиња је била руководилац пројектног задатка под називом: “Верификација математичких модела финалног производа и поређење са експерименталним вредностима”, у оквиру друге фазе истраживања за 2017. годину: „Верификација финалног производа“, научног пројекта „Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“, евиденциони број пројекта TR31055, финансираног од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, за пројектни период 2011-2019. године, са објављенима радовима,

као директним резултатима проистеклим из реализованих активности на овом пројектном задатку.

Тренутно је ангажована као Management Committee-MC member for Serbia за COST-CA22132 Open Network on DEM Simulations OC-2022-1-25968 финансиран од стране Horizon 2020 Framework Programme of the European Union. Такође, тренутно учествује као члан на два пројекта финансирана од стране Фонда за науку Републике Србије, Novel Bio-linked Magnetite/geopolymer Composites in Phenol-containing Wastewater Treatment: Toward Zero-waste Technology – BioCompWaterClean, у оквиру Програма ПРИЗМА и Hydrophobic deep eutectic solvents as a tool for organic micropollutants removal from water у оквиру конкурса Доказ концепта.

Након стицања звања виши научни сарадник кандидаткиња је објавила пет техничких решења од којих су три примењена на међународном, а два на националном нивоу.

Укупна библиографија кандидаткиње укључује 223 публика рада и саопштења. У периоду од избора у звање *виши научни сарадник* од 2022. до 2025. год, кандидаткиња др Биљана Лончар је објавила, као аутор или коаутор, укупно 104 научних радова и саопштења, и то:

- 2 поглавља у књигама
- 4 рада у међународним часописима истакнутих вредности
- 37 радова у врхунским међународним часописима
- 18 радова у истакнутим међународним часописима
- 5 радова у часописима међународног значаја
- 3 рада у националном часопису међународног значаја
- 1 гост уредник у врхунском међународном часопису
- 1 предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу
- 6 радова са међународних скупова штампаних у целини
- 10 радова са међународних скупова штампаних у апстракт
- 12 радова у часописима националног значаја
- 3 техничка решења примењена на међународно нивоу
- 2 техничка решења примењена на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки опус кандидаткиње др Биљане Лончар, после избора у звање *виши научни сарадник*, може се груписати у следеће целине:

- Примена различитих метода сушења за повећање одрживости и квалитета биљног материјала (22 рада)
- Креирање иновативних производа и контрола квалитета и безбедности (15 радова)
- Очување и унапређење квалитета и безбедности производа применом биополимерних филмова и премаза (9 радова)
- Ревалоризација нузпроизвода (7 радова)
- Одређивање фенолних једињења и биоактивности (14 радова)
- Детаљна анализа лековитог биља, етарских уља и хидролата (30 радова)
- Примена модела неуронских мрежа и математичко моделовање (17 радова).

Укупан индекс компетентности кандидаткиње у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 479,57 бодова. Цитираност (без самоцитата) др Биљане Лончар према бази „Scopus“ је 530, а h-index износи 11.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТКИЊИНИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања
НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период пре одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2011 – 2021)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	4	20
M23	Рад у међународном часопису	3	18	54
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	3	9
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	36	36
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	10	5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	36	72
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	4	6
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12

Број бодова збирно за избор у звање научни сарадник и виши научни сарадник

Категорије радова	Потребно	Реализовано (2011–2019)
Укупно	16+50=66	255,5
Обавезни (1): M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	9+40=49	214,5
Обавезни (2): M21+M22+M23 – научни сарадник	5	24
Обавезни (2): M21+M22+M23+M81-85+M90-96+ M101-103+M108 – виши научни сарадник	22	96
Обавезни (2): M81-83+M90-96+M101-103+M108 – виши научни сарадник	5	12

Збирни приказ научне компетентности за период након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2021 – 2025)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано*
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	2	14	14
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	4	40	33,81
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	37	296	261,97
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	18	90	77,18
M23	Рад у међународном часопису	3	5	15	13,02
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	3	9	6,16
M28 б	Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник)	2,5	1	2,5	2,5
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5	1,5
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	6	6	6
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	10	5	5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	12	24	24
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	3	24	22,43
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12

* Корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159/2020. и 14/2023)

Број бодова за избор у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за техничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Потребно	50% више у односу на минималне квантитативне резултате	Реализовано (2021– 2025)
Научни саветник	Укупно	70	105	479,57
	Обавезни (1): M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	54	81	474,57
	Обавезни (2): M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	30	45	420,41
	Обавезни (2)*: M21+M22+M23	15	22,5	385,98
	Обавезни (2)**: M81-85+M90- 96+M101-103+M108	5	7,5	34,43

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Анализа објављених научноистраживачких резултата **кандидаткиње др Биљане Лончар** показује да се научноистраживачки рад кандидаткиње може окарактерисати као врло успешан и продуктиван, како у овладавању теоретским знањима, експерименталном раду, тако и у њиховој примени.

Евидентан је широк истраживачки опус кандидаткиње. Од избора у претходно звање постигнути су значајни и разноврсни истраживачки резултати, уз приметну цитираност. Резултати истраживања на којима је др Биљана Лончар учествовала у периоду од 2021-2025. године, публиковани су у 104 научних радова и техничких решења, од којих 64 у међународним часописима. На 12 радова и 1 техничком решењу, објављених након избора у звање вишег научног сарадника, кандидаткиња је први аутор. О утицајности научног рада др Биљане Лончар сведоче и подаци базе SCOPUS према којој су сви радови кандидаткиње цитирани 938 пута (Хиршов индекс 17), односно хетероцитирани 530 пута (Хиршов индекс 11). Укупан индекс компетентности кандидаткиње у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 479,57 бодова.

У периоду од претходног избора у звање, кандидаткиња др Биљана Лончар има довољан број објављених научних радова и **превазилази квалитативне критеријуме за научног саветника (50% више од минималних квантитативних критеријума)**, задате тренутно важећим Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, Сл. Гласник РС, бр. 159/20 и 14/2023. Њене активности, након избора у звање у вишег научног сарадника, укључују руковођење пројектним задатком у оквиру националног научног пројекта, учешће као Comunity Member на међународном пројекту, ангажовање у различитим истраживачким тимовима, као и коменторство на докторској дисертацији. Осим тога, активно је учествовала у формирању научних кадрова, међународној сарадњи и као рецензент радова за међународне часописе и конференције.

Због свог научног доприноса, Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије кандидаткињу је наградило за научну изврсност као једну од 10% најбољих истраживача у области техничко-технолошких и биотехничких наука у звању вишег научног сарадника за период 2018–2022.

Комисија је закључила да научни рад др Биљане Лончар представља значајан и оригиналан допринос у области прехранбеног инжењерства. Кандидаткиња се истакла као афирмисани истраживач који не само да унапређује и примењује савремена научна сазнања, већ и активно доприноси њиховој дисеминацији и примени у пракси. Сви критеријуми предвиђени за избор у звање научног саветника су испуњени.

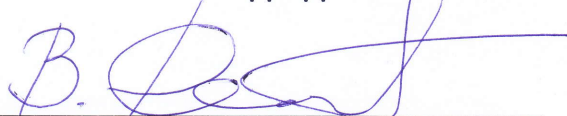
На основу резултата рада кандидаткиње, који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да **др Биљана Лончар** испуњава све услове дефинисане Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача за избор у звање **научни саветник**, за област **Биотехничке науке**, грану **Прехрамбено инжењерство**, научну дисциплину

Технологија биљних и анималних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног и анималног порекла.

ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР БИЉАНЕ ЛОНЧАР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

На основу критеријума за стицање научних звања, као и чињеница и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Биљана Лончар испуњава све услове да буде изабрана у звање научни саветник, те предлаже Наставно научно већу Технолошког факултета Нови Сад, да утврди предлог за избор **др Биљане Лончар** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ



Др Владимир Филиповић, научни саветник

Универзитет у Новом Саду,
Технолошких факултет Нови Сад