

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ

ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД, УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

**ИЗВЕШТАЈ комисије за избор др БИЉАНЕ ПАЈИН у научно звање НАУЧНИ
САВЕТНИК**

На седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад број: 020-2/44-13/1, одржаној 24.10.2025. године именовани смо у комисију за избор др Биљане Пајин у научно звање научни саветник.

Прегледом материјала који нам је достављен, као и на основу увида у њен научни рад и публикације, Наставно-научном већу Технолошког факултета подносимо овај извештај.

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Биљана Пајин

Година рођења: 1971 година

Радни статус: запослена

Назив институције у којој је запослен: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Претходна запослења: нема

Образовање

Основне академске студије: 1990-1995 године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен магистарски рад: 2000 године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Одбрањена докторска дисертација: 2005 године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: нема

Научно звање за које се подноси захтев: научни саветник

Датуми избора, односно реизбора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

научни сарадник:

виши научни сарадник:

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехрамбено инжењерство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Технологија биљних производа

Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: МНО за биотехнологију и пољопривреду

Стручна биографија

Биљана Пајин је рођена 12.10.1971. у Сремској Митровици, Република Србија. Дипломирала је на Технолошком факултету у Новом Саду 1995. године на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране са укупном просечном оценом 9.03. Од 1995. до 1998. године је, због изузетног успеха на студијама, постала стипендиста Министарства за науку и технологију, Републике Србије уз ангажовање на научно-истраживачком пројекту. Докторску дисертацију под називом „Утицај фракција млечне масти на реолошка својства и квалитет чоколаде“ је одбранила 2005. године.

Кандидаткиња је запослена на Технолошком факултету од 1998. године, најпре у звању асистент приправник. У звање редовног професора је изабрана 2015. године. На сва три нивоа студија изводи наставу везану за кондиторске производе и наменске масти за ову индустрију уз велики број менторства на основним (19) и мастер студијама (10). Биљана Пајин је била ментор на 6 докторских дисертација а члан комисије за одбрану код 11 кандидата. Објавила је 3 уџбеника и 1 практикум.

У последњих 15 година руководила је са 6 домаћих пројеката, док је као сарадник учествовала на 6 домаћих пројеката и 8 међународних пројеката (2 ИПА пројекта и 1 Хоризон, 3 Ерасмус + пројекта, 2 пројекта Хрватске закладе за знаност).

Члан је Уређивачког одбора научно-стручног часописа "Croatian Journal of Food Science and Technology" (2015-2025) и Члан саветодавног одбора часописа Уљарство (2018 - 2025).

Током последњих 15 година објавила је преко 210 научних радова и саопштења у земљи и иностранству. Коаутор је 12 техничких решења и 2 патента признатих од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Коаутор је 9 поглавља објављених у књизи у тематском зборнику водећег међународног значаја.

Према подацима на Scopus – у на дан 08.10.2025. године, број цитата кандидаткиње износи 1025, док је h-index 19.

Боравила је више пута на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку као и на Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Faculty of Biotechnology and Food Science, у оквиру CEEPUS мреже размене наставника.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Научни радови које је публиковала др Биљана Пајин припадају области Биотехничке науке – Прехрамбено инжењерство, и могу се разврстати у три истраживачка правца:

1. Функционални додаци за обогаћивање кондиторских производа
2. Наменске масти, емулгатори и замене за масти у производњи кондиторских производа
3. Искоришћење споредних производа прехрамбене индустрије и њихова примена у креирању нових кондиторских производа са додатом вредношћу.

Први истраживачки правац обухвата истраживања различитих извора функционалних додатака којим би се могли обогатити кондиторски производи. Кандидаткиња се кроз читав научни рад заправо бави чоколадом односно какао производима и кексом као потецијалним матриksom који може бити обогаћен нутритивно вредним компонентама и тиме успешно приближити тренду производње функционалне хране, односно хране са позитивним утицајем на здравље људи а уједно и проширити асортиман ових група производа на тржишту. Кандидаткиња је истраживала методе изоловања, стабилизације и укључивање ових компоненти у технолошки процес производње, као и њихов утицај на технолошке, нутритивне, сензорске карактеристике и одрживост финалних производа. Поред истраживања у области производње чоколаде кандидаткиња се бавила и модификациом и унапређењем крем производа. Најновија истраживања којима се кандидаткиња бави су усмерена на испитивање антиоксидативне активности обогаћених какао кремова протеинима крвне плазме у поређењу са протеинима из свињског меса.

Други истраживачки правац, је проистекао из интензивне сарадње са уљарском индустријом Србије, и односи се на испитивање могућности примене наменских масти као и замењивача масти у производњи нутритивно обогаћених масних пуњења, крем производа и чоколаде, уз примену одговарајућих емулгатора. Често је акценат испитивања стављен на примену наменских масти без непожељних *транс*-масних киселина. Емулгатори су током читаве научне каријере кандидаткиње били предмет истраживања. Започето је испитивањем могућности примене нове генерације емулгатора у производњи крем производа. Емулгатор 2 у 1 би значајно олакшао руковање у кондиторској индустрији јер се може користити уместо комбинације две различите врсте емулгатора, који се обично комбинују како би се добиле потребне технолошке карактеристике кондиторских производа који садрже масну фазу. Велики број радова се односио на испитивање могућности замене традиционално употребљиваног сојиног лецитина као емулгатора са сунцокретовим и репичиним.

Кандидаткиња се у великој мери, у последње време, бави развојем замена за масти на бази протеина. Пре свега је акценат стављен на олео гелове.

Трећи истраживачки правац се односи на искоришћење нуспроизвода прехранбене индустрије у производњи нутритивно обогаћених кондиторских производа, пре свега кекса. Једна од потенцијалних сировина којима се кандидаткиња бавила су пшеничне клице. Богат су извор витамина Е, витамина Б групе, протеина, дијететских влакана и минерала. Интересантна су и истраживања примене какао љуске ради постизања повећања тврдоће и тамније боје снек производа као и повећање хранљивих материја. Поред овога, кандидаткиња је испитивала и могућност примене пулпе шећерне репе као и репиних резанаца који представљају нуспроизвод индустрије шећера и који су богати прехранбених влаканима. Један од фокуса истраживања је и троп јабуке који представља нуспроизвод индустрије прераде јабука и може се користити за разне намене као што су сточна храна, компостирање или екстракција вредних једињења попут пектина или антиоксиданата. Кандидаткиња се поред наведених нуспроизвода прехранбене индустрије бавила и тропом пива који заостаје током производње овог пића.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Научни радови, техничка решења и патенти кандидаткиње представљају изузетан допринос научној заједници, како у теоријском, тако и у практичном смислу. Њихова вредност огледа се у оригиналности истраживачког приступа, примени савремених метода и остваривању значајних резултата који померају границе постојећих сазнања у релевантним областима. Истраживања пружају свеобухватан увид у сложене технолошке процесе и њихову примену, што представља основу за развој нових решења у прехранбеној, претежно кондиторској индустрији и науци.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидаткиње др Биљане Пајин знатно проширили научна сазнања у области технологије кондиторских производа.

1. Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., **Pajin B.**, Djilas S., Petrović J., Lončarević I., Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporated in cookies, Food Chemistry, 207, 27-33.

Значај овог рада категорије M21a се огледа у доприносу научне заједнице у решавању једног од најважнијих проблема данашњице а то је потражња за храном која не задовољава само основне нутритивне потребе, већ храном са додатним здравственим предностима односно богатом антидијабетичима, антиинфламаторним компонентама, антиканцерогеним састојцима и тако даље. Штавише, ови производи би могли представљати бољу алтернативу дијететским суплементима у погледу безбедности, конзумације, испоруке и ефикасности биоактивних једињења *in vivo*. Један од потенцијалних извора вредних биоактивних састојака је комина трешње, нуспроизвод из индустрије прераде воћних сокова, што је и био

предмет истраживања у овом раду. Биоактивна једињења су екстрахована из комине трешње, инкапсулирана у протеинима сурутке и соје, уграђена су у кекс, замењујући 10% и 15% брашна. Кекси обогаћени овим биоактивним једињењима су били сензорно прихватљиви и позитивно су утицали на функционалне карактеристике обогаћених колачића и њихово чување.

Научни допринос др Биљане Пајин огледа се у формирању концепта и структуре рада, дефинисању методолошког приступа у изради рецептуре функционалног кекса са инкапсулираним биоактивним једињењима из комине трешње, као и у карактеризацији готовог производа. Такође је дала значајан допринос у анализи и интерпретацији добијених резултата, као и у припреми и писању рукописа, чиме је суштински допринела коначном научном облику и закључцима рада.

2. Lončarević I., **Pajin B.**, Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 5834-5841.

Рад у врхунском међународном часопису (M21), представља резултат сарадње Технолошког факултета Нови Сад и Фабрике чоколаде „Еуген“ из Гложана, у оквиру Пројекта финансираног од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије – Програм сарадње науке и привреде, под називом "Development of innovative chocolate products fortified with bioactive compounds".

Овај рад истражује могућност обогаћивања беле чоколаде полифенолима из екстракта зеленог чаја, са циљем повећања садржаја полифенолних једињења и антиоксидативног капацитета обогаћених чоколада. У овом истраживању, енкапсулирани екстракт зеленог чаја на малтодекстрину (GTE) додат је белој чоколади у количинама од 60, 80 и 100 g/kg, у циљу побољшања њене нутритивне вредности. Резултати показују да је додатак GTE у белу чоколаду повећао садржај полифенола са 0,41 mg галне киселине (GAE) по килограму у белој чоколади на 2,73 mg у чоколади са максималном количином GTE. Паралелно, антиоксидативни капацитет је порастао са 1,22 mmol Trolox еквивалената по килограму у белој чоколади на 16,12 mmol у чоколади са максималном количином GTE. Иако је након 12 месеци складиштења дошло до деградације полифенола (до 37.27%) и смањења антиоксидативног капацитета (до 44.14%), производ је задржао значајно побољшана нутритивна својства.

Значај овог рада огледа се у развоју иновативног производа који обједињује сензорске и здравствене бенефите. Додавање енкапсулираног екстракта зеленог чаја не само да је повећало нутритивну вредност беле чоколаде, већ је допринело и стварању јединственог укуса са нотама зеленог чаја. Иако долази до постепеног губитка интензитета зелене боје током, овај нутритивно побољшани производ показује задовољавајућу стабилност током 12 месеци складиштења. Рад представља значајан корак ка унапређењу функционалности

традиционалних кондиторских производа, са директном применом у индустријским условима.

Научни допринос др Биљане Пајин огледа се у концептуалном осмишљавању истраживања и прецизном дефинисању његових циљева, као и у усмеравању и интерном вођењу целокупног истраживачког процеса. Кроз своје научно и практично искуство допринела је спајању фундаменталних сазнања са применљивим решењима, омогућавајући успешну транзицију лабораторијских резултата ка индустријским условима производње.

3. **Paјin B.**, Dokić Lj., Zarić D., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Nikolić I., (2013): Crystallization and rheological properties of soya milk chocolate produced in a ball mill, *Journal of Food Engineering*, 114 (1), 70-74.

Чоколада је сложен реолошки систем са чврстим честицама (какао, млеко у праху и шећер) диспергованим у какао маслацу, који је масна фаза. Чврста фаза је неуједначена због различите расподеле честица по величини, облику и површинским својствима. Тако да су кључне фазе у производњи чоколаде млевење на петоваљку и кончирање како би се добила што уједначенија расподела честица по величини. Међутим ове фазе су веома скупе и захтевају доста времена и уторшка енергије. Огроман допринос овог рада се огледа у испитивању могућности замене ове две фазе са много ефикаснијом и краћом фазом млевења у кугличном млину. Циљ овог рада је дефинисање оптималних услова за производњу чоколаде у кугличном млину, која садржи 20% сојиног млека. Чоколадна маса и сојино млеко се рафинишу у кугличном млину користећи три времена рафинирања (30, 60 и 90 мин) и температуре прекристализације (26, 28 и 30 °C). Утврђено је да повећање времена рафинирања доводи до организованих система чоколаде са сојиним млеком. Време нуклеације система рафинисаног 90 мин и прекристализованог на 30 °C је три пута дужи у поређењу са оним прекристализованим на 26 °C. Продужавањем времена рафинирања, систем постаје доминантно вискозан због рафинирања и хомогенизације ($\tan\delta > 1$). Узимајући у обзир сва три параметра, тј. вискозност, границу течења и површину тиксотропне петље, време рафинирања од 90 мин на температури прекристализације од 30 °C изгледа оптимално. Коначно утврђени су оптимални параметри за овакав начин производње уз велику уштеду у времену и енергији.

Као први аутор рада, др Биљана Пајин је имала водећу улогу у концептуализацији и структурирању истраживања, укључујући дефинисање методолошког приступа развоју рецептуре и производњи чоколаде у кугличном млину. Такође је имала кључну улогу у карактеризацији готовог производа, анализи и интерпретацији добијених резултата, као и у писању и коначном научном обликовању рукописа.

4. Jovanović P., **Pajin B.**, Lončarić A., Jozinović A., Petrović J., Fišteš A., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., Lončarević I. (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. *Sustainability*, 14, 14172.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), представља спој искоришћења споредних производа прехранбене индустрије и побољшања нутритивних карактеристика беле чоколаде. Познато је да су црне чоколаде богате микронутријентима, чији се садржај повећава са повећањем удела какао делова. Микронутријенти су присутни у млечној чоколади, али у мањем уделу, у зависности од удела и квалитета присутног какаа. С друге стране, бела чоколада не садржи тамне какао делове већ само какао маслац, те не поседује или је врло сиромашна биоактивним компонентама из тамних какао честица које имају позитиван утицај на здравље људи. Из тог разлога је произашло ово истраживање, усмерено на проналажење нових метода креирања нутритивно обогаћених и функционалних кондиторских производа. С обзиром на осетљивост природних полифенола и њихову лаку разградивост, протеини сурутке, богати извор протеина, коришћени су за инкапсулацију сока боровнице. Протеини сурутке штите антоцијане из боровнице и повећавају њихову биодоступност у људском организму. Инкапсулирани сок боровнице додат је белој чоколади, замењујући 8% и 10% укупне масе чоколаде. Обогаћене чоколаде имају повећан садржај протеина и прехранбених влакана, смањен садржај масти, као и знатно већи садржај полифенола (до 3,7 пута) и антиоксидативни капацитет (до 5,2 пута). Поред нутритивног побољшања, инкапсулирани сок боровнице позитивно утиче на боју и сензорске карактеристике чоколаде, при чему је узорак са 10% имао најбоље оцене за мирис и укус по боровници. Значај овог истраживања се огледа у развоју беле чоколаде обогаћене биоактивним компонентама воћа, што отвара могућности за укључивање других биоактивних компоненти у кондиторске производе, доприносећи њиховој функционалности.

Научни допринос др Биљане Пајин у овом истраживању огледа се у осмишљавању концепта рада и методолошком приступу у развоју рецептуре беле чоколаде обогаћене инкапсулираним соком боровнице. Кандидаткиња је учествовала у карактеризацији готовог производа и интерпретацији добијених резултата као и у припреми и писању рукописа, чиме је дала значајан допринос коначном научном обликовању рада.

5. N. Đurišić-Mladenović, J. Živančev, I. Antić, D. Rakić, M. Buljovčić, **B. Pajin**, M. Llorca, M. Farre: (2024): Occurrence of contaminants of emerging concern in different water samples from the lower part of the Danube River Middle Basin – A review. *Environmental Pollution*, 363 (1), 125128.

Рад у категорији M21a је потврда да се др Биљана Пајин у свом научном опусу једним делом бави и заштитом животне средине, ширећи свест о овако важној и незаобилазној теми која је наша стварност али и будућност. Овај рад је настао као резултат највећег међународног пројекта који је реализован на Технолошком факултету а где је кандидаткиња учесник.

Важно је истаћи да се кроз овај рад види и успостављена сарадња са колегама из CSIC - Instituto de Diagnostico Ambiental y Estudios del Agua (IDAEA), Barcelona, Spain, једне од најеминентних институција из Европе које се баве испитивањима водотокова река и њиховим загађењем. Овај рад има за циљ да процени обим појаве емергентних загађућих супстанци у различитим типовима вода у земљама из доњег дела средњег Дунавског басена, укључујући оне које припадају региону Западног Балкана (ЗБ) и две узводне суседне државе чланице ЕУ, Хрватску и Словенију. Ове земље деле главне токове слатке воде важне за снабдевање водом за пиће, пољопривреду, индустрију, пловидбу, туризам итд., али у неким од њих постоји ниска стопа пречишћавања отпадних вода, што утиче на хемијски статус водних ресурса у региону и вероватно шире, ако се узму у обзир земље низводно. Фармацеутски активна једињења и пестициди били су међу најчешће анализираним супстанцама: распони њиховог појављивања у површинским и отпадним водама значајно су се разликовали, са ширим распонима и многим екстремним вредностима примећеним за фармацеутске производе, што указује и на разлике у њиховој потрошњи. Мање од 10% анализираних супстанци у површинским водама широм региона било је изнад релевантних вредности. Једињења пронађена у великим количинама, као и она на нивоима изнад вредности предложених најновијим одлукама ЕУ, могу се сматрати кандидатима за даље регионалне шеме праћења и напоре за одређивање приоритета супстанци од регионалног/националног значаја.

Научни допринос др Биљане Пајин огледа се у координацији теренских и лабораторијских истраживања, организовању анализе података, као и у писању и коначном научном обликовању рукописа.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

Научни резултати др Биљане Пајин припадају научној дисциплини Технологија биљних производа и ужој научној дисциплини Технологија кондиторских производа. Током своје професионалне каријере, кандидаткиња је својим научним радом дала изузетан допринос развоју иновативних приступа у креирању сировина и полупроизвода за прехранбену индустрију. Њен рад обухвата истраживања у области анализе квалитета, безбедности и оптимизације производних процеса, са посебним акцентом на производњу функционалних прехранбених производа, пре свега кондиторских. Такође, значајно је допринела валоризацији споредних производа прехранбене индустрије у креирању нових кондиторских производа, чиме је успешно повезала одрживост и иновације у кондиторској индустрији. Научна експертиза кандидаткиње огледа се у истраживањима која укључују савремене приступе анализи реолошких и текстуалних карактеристика, као и развој производа са побољшаним сензорским и нутритивним карактеристикама. Кроз бројне публикације, учешће у научноистраживачким пројектима и сарадњу са кондиторском и

уљарском индустријом, континуирано ради на стварању нових знања која имају примену у производњи кондиторских производа. Њен рад представља спој научног знања и практичне примене, чиме даје велики допринос развоју прехранбених, претежно кондиторских производа у Србији.

Кандидаткиња је у свом досадашњем раду објавила преко 210 научних радова и саопштења у земљи и иностранству. Коаутор је 12 техничких решења и 2 патента признатих од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Утицајност радова кандидата др Биљане Пајин може се исказати и цитираношћу научних радова чијих је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Укупно је цитирано 74 радова, укључујући самоцитате и коцитате, а према подацима из индексне базе SCOPUS на дан 08.10.2025. године, број цитата износи 1025, h-index = 19.

4.2. Међународна научна сарадња

Кандидаткиња активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање, координисање и руковођење пројектним задацима на следећим међународним пројектима

Међународни пројекти

1. Сарадник на пројекту “Primjena nusproizvoda prehrambene industrije za razvoj funkcionalnih i okolišno prihvatljivih ekstudiranih proizvoda i aditiva”, Hrvatska zaklada za znanost, руководилац др Драго Шубарић, 2014-2018.
2. Сарадник на пројекту “Primjena kakaove ljuske u proizvodnji proizvoda s dodanom vrijednošću”, SveuSveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, руководилац др Ђурђица Ачкар, 2017-2018.
3. Сарадник IPA пројекта “Building Entrepreneurial Ecosystem – Student entrepreneurship beyond borders - BEE- Student“ (бр. пројекта HUSRB/1903/43/0012), руководилац др Зита Шереш, 2020-2022.
4. Сарадник IPA пројекта “Feeding the Future: Empowering Food Science Professionals through Lifelong Learning for Bridging Borders – Feeding Future“ (бр. пројекта HUSRB/23R/21 /046), руководилац др Зита Шереш, 2024-2026.
5. Сарадник на HORIZON пројекту “Twinning of enhancing the scientific excellence of Faculty of Technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern - TwiNSol-CECs “ (GA 101059867), руководилац др Наташа Младеновић, 2022-у току.
6. Сарадник на Ерасмус пројекту „Reducing Food Waste and Rescue Surplus Food Supplies“. Grant agreement ID: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446, руководилац др Никола Маравић, 2022-2024.

7. Сарадник Programme Erasmus+ Action Type KA220-HED - Cooperation partnerships in higher education (KA220-HED), Назив пројекта "Agri-food Waste Management for Sustainable bio-economy through Higher Education curricula and upskilling", руководилац др Јарослава Шварц-Гајић, 2025-2026.
8. Сарадник EUGLON 2.0 Пројекта "European Universities for Global Health" (br.10108989), EU пројекат, руководилац др Дејан Мадих, 2018- у току.

4.3. Руководјење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

Национални пројекти

1. **Руководилац** пројекта „Функционални ингредијенти–носиоци квалитета у технологији кекса” (бр. пројекта 20023), Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије, руководилац др Биљана Пајин, 2009-2010.
2. **Руководилац** пројекта “Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица” (бр. пројекта TP31014), Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије руководилац др Биљана Пајин, 2011-2019.
3. **Руководилац** Програма - Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО (бр. пројекта 451-03-68/2020-14/200134; 451-03-9/2021-14/200134; 451-03-68/2022-14/200134; 451-03-47/2023-01/200134), Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије 2020-2024.
4. **Руководилац** пројекта „Промена састава масне фазе у циљу производње нутритивно обогаћеног кондиторског крем производа“ (бр. пројекта 114-451-4134/2013-01), Покрајински секретеријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине, руководилац др Биљана Пајин, 2013-2014.
5. **Руководилац** пројекта „Мониторинг садржаја пестицида и тешких метала у кексу и сродним производима на тржишту Војводине у циљу препознавања ризичне групе производа“ (бр. пројекта 142-451-2670/2018-01/02), Покрајински секретеријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, руководилац др Биљана Пајин, 2018-2019.
6. **Руководилац** пројекта „Стварање нових функционалних, прехранбених производа трансфером знања између научно истраживачке организације и малих произвођача хране“ (бр. пројекта 680-00-00099/2/2022-02), Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, руководилац др Биљана Пајин, 2022-2023.

Међународни пројекти:

1. **Руководилац** пројектних задатака у оквиру правних, административних и финансијских питања на HORIZON пројекту “Twinning of enhancing the scientific excellence of Faculty of Technology Novi Sad for innovative solutions to protect

environmental resources from contaminants of emerging concern - TwiNSol-CECs “ (GA 101059867), руководилац др Наташа Младеновић, 2022-у току.

4.4. Уређивање научних публикација

- Urednički odbor znanstveno-stručnog asopisa "Croatian Journal of Food Science and Technology" (2015-2025)
- Члан саветодавног одбора часописа Уљарство (2018 - 2025)

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

4.7. Образовање научних кадрова

Менторство у докторским дисертацијама:

1. Наташа Милићевић: Замењивачи масти на бази пшеничних и овсених мекиња и њихова примена у формулацији кекса (26.11.2018), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
2. Јована Петровић: Валоризација нутритивног профила кекса произведеног са додатком споредних производа прехранбене индустрије (22.05.2018), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
3. Ивана Васиљевић: Утицај сировинског састава и технолошког поступка на садржај метала у чоколадним и крем (30.09.2016), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
4. Ивана Лончаревић: Утицај лецитина различитог порекла на кристализациона својства масне фазе и квалитет мазивног крем производа са додатком функционалних биљних уља (31.12.2013), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
5. Марко Петковић: Утицај процесних параметара производње на физичке особине, топлотна својства и квалитет мазивног крема производа са малтитолом (15.06.2012), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
6. Даница Зарић: Оптимизација параметара производње чоколаде са сојиним млеком у кугличном млину (30.11.2011), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Учешће у настави:

Ангажованост кандидаткиње у одржавању предавања на основним и мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима:

- *Технологија чоколаде и какао производа* (VI семестар, основне студије) - 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.
- *Технологија кекса и бомбонских производа* (VII семестар, основне студије) – 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.
- *Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа* (V семестар, основне студије) - 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.
- *Примена наменских масти за кондиторску и пекарску индустрију* (VIII семестар, основне студије) - 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.
- *Савремени поступци у технологији кондиторских производа* (IX семестар, мастер студије) - 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.

Ангажованост на предметима на докторским студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима:

- *Нискоенергетски кондиторски производи* – 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.
- *Масне масе у кондиторским производима* - 2015/2016; 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025.

4.8. Награде и признања

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА (публикованих у последњих 15 година)

КАТЕГОРИЈЕ M11-M14: (Монографије, монографске студије)

M13

Монографска студија/поглавље у монографији M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

Вредност резултата: 5

1. Sakač M., Gyura J., Mišan A., Šereš Z., **Pajin B.** (2010): Antioxidant properties of cookies supplemented with sugar beet dietary fibre, Editor: Jan Willem von der Kamp, Julie Jones, Barry McCleary, Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, ISBN 978-90-8686-128-6, pp 441-455.
2. Gyura J., Šereš Z., Sakač M., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Jokić A. (2010): Production of Dietary Fiber from Sugar Beet Crops for Application in Food Industry, Editor: Claus T. Hertsburg: Sugar Beet Crops: Growth, Fertilization & Yield, Nova Science Publishers, New York, ISBN 978-1-60741-491-9, Chapter 2, pp 43-85.
3. Šereš Z., Gyura J., Jokić A., Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Vatai Gy., Šaranović Z. (2010): Application of Nano-and Ultrafiltration in Sugar Industry, Editor: P.T. Jenkins: The Sugar Industry and Cotton Crops, Nova Science Publishers, New York, ISBN 978-1-61668-320-7, Chapter 1, pp 1-35.
4. Šereš Z., Škrbić B., Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Dokić Lj., Tadić Đ. (2013): Metal and Polycyclic Aromatic Hydrocarbon Content of Products in Sugar Protection. Editor: Salvatore Magazù: Sucrose Properties, Biosynthesis and Health Implications, Nova Science Publishers, New York, pp. 1-35, ISBN 978-1-62417-984-6.
5. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J. (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties, Functions and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, in press. ISBN: 978-1-63483-710-1
6. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J. (2016): Influence of sunflower and rapeseed lecithin on physical properties of fat filling, In: Rapeseed: Chemical Composition, Production and Health Benefits, Monica White (Ed.), Nova Science Publishers, New York, in press. ISBN: 978-1-63484-227-3
7. Zarić D., Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Torbica A. (2016): Production of chocolate with soy milk in a ball mill. In: Chocolate: Production, Consumption and Health benefits,

Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 41-77. ISBN: 978-1-53610-433-2

8. Lončarević I., **Pajin B.**, Torbica A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Zarić D. (2018): Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary Fiber. In: The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 137-149. ISBN: 978-1-53613-258-8
9. Bulatović M., Zarić D., Rakin M., Krunic T., Lončarević I., **Pajin B.** (2018): Chocolate as a Carrier for Cocoa's Functional Ingredients. In: The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 67-92. ISBN: 978-1-53613-258-8

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

Вредност резултата: 12

1. Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., **Pajin B.**, Djilas S., Petrović J., Lončarević I., Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporated in cookies, Food Chemistry, 207, 27-33.

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.082>

2. M. Perović, **B. Pajin**, M. Antov (2021): The effect of enzymatic pretreatment of chickpea on functional properties and antioxidant activity of alkaline protein isolate. Food Chemistry, 374, 131809.

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131809>

3. N. Đurišić-Mladenović, J. Živančev, I. Antić, D. Rakić, M. Buljovčić, **B. Pajin**, M. Llorca, M. Farre: (2024): Occurrence of contaminants of emerging concern in different water samples from the lower part of the Danube River Middle Basin – A review. Environmental Pollution, 363 (1), 125128.

<https://doi.org/10.1016/j.envpol.2024.125128>

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

Вредност резултата: 8

1. **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šereš Z., Gyura J., Radujko I., Sakač M. (2011): Physicochemical and textural properties of puff pastry margarines, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 113 (2), 262-268.

<https://doi.org/10.1002/ejlt.201000293>

2. Torbica A., **Pajin B.**, Omorjan R. (2011): Influence of Soft Cocoa Butter Equivalents on Color and Other Physical Attributes of Chocolate, *Journal of American Oil Chemists Society*, 88 (7), 937-947.

<https://doi.org/10.1007/s11746-011-1763-6>

3. **Pajin B.**, Dokić Lj., Zarić D., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Nikolić I., (2013): Crystallization and rheological properties of soya milk chocolate produced in a ball mill, *Journal of Food Engineering*, 114 (1), 70-74.

<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.06.024>

4. Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Dokić Lj., **Pajin B.**, Torbica A., Šarić Lj., Ikonić P. (2014): Physical and sensory aspects of maltodextrin gel addition used as fat replacers in confectionery filling systems, *LWT – Food Science and Technology, (Lebensmittel – Wissenschaft und Technologie)*, 59 (1), 495-503.

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.04.044>

5. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D., Sakač M., Torbica A., Lloyd D. M., Omorjan R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, *Journal of Food Engineering*, 171, 67-77.

<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.10.001>

6. Zarić D., Bulatović M., Rakin M., Krunić T., Lončarević I., **Pajin B.** (2016): Functional, rheological and sensory properties of probiotic milk chocolate produced in a ball mill, *RSC Advances*, 6 (17), 13934–13941.

DOI:10.1039/C5RA21363K

7. Nedeljković N., Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Šarić B., Pezo L., Sakač M., **Pajin B.** (2017): Partial replacement of fat with oat and wheat bran gels: Optimization study based on rheological and textural properties, *LWT – Food Science and Technology*, 86, 377-384.

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.004>

8. Lončarević I., **Pajin B.**, Fištes A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Jovanović P., Vulić J., Zarić D. (2018): Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. *LWT- Food Science and Technology*, 92:458-464.

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.002>

9. Lončarević I., **Pajin B.**, Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fištes A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99:5834-5841.

<https://doi.org/10.1002/jsfa.9855>

10. N. Maravić, D. Škrobot, T. Dapčević-Hadnađev, **B. Pajin**, J. Tomić, M. Hadnađev (2022): Effect of Sourdough and Whey Protein Addition on the Technological and Nutritive Characteristics of Sponge Cake. *Foods*, 11(14), 1992.

<https://doi.org/10.3390/foods11141992>

11. Lončarević I., Petrović J., Teslić N., Nikolić I., Maravić N., **Pajin B.**, Pavlić B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. *Foods*, 11, 2730.

<https://doi.org/10.3390/foods11182730>

12. V. Vasić, D. Kukić, M. Šćiban, N. Đurišić-Mladenović, N. Velić, **B. Pajin**, J. Crespo, M. Farre, Z. Šereš (2023): Lignocellulose-Based Biosorbents for the Removal of Contaminants of Emerging Concern (CECs) from Water: A Review. *Water*, 15(10), 1853.

<https://doi.org/10.3390/w15101853>

13. Nikolić I., Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Šubarić D., Ačkar Đ., Miličević B., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Jozinović A. (2023): The influence of starch sweeteners on functional properties of cellulose fat mimetics: Rheological and textural aspects. *Polymers*, 15(4), 2982.

<https://doi.org/10.3390/polym15142982>

14. N. Maravić, **B. Pajin**, M. Hadnađev, T. Dapčević-Hadnađev, M. Pestorić, D. Škrobot, J. Tomić (2024): Assessment of Whole Grain Ancient Wheat Sourdough in Lyophilised and Native Forms for Cookie Formulation. *Foods*, 13(21), 3363.

<https://doi.org/10.3390/foods13213363>

15. M. Stožinić, Đ. Ačkar, B. Šojić, T. Sedlar, Lj. Popović, **B. Pajin**, I. Flanjak, M. Bulatović, J. Petrović, I. Nikolić, I. Lončarević (2025): Incorporation of Pork Meat and

Blood Plasma Proteins into a Cocoa Cream Matrix: Characterization, Comparison of Functional Properties, and In Vitro Simulated Digestion, *FOODS*, 14(14), 2547.

<https://doi.org/10.3390/foods14142547>

Рад у међународном часопису категорије M22

Вредност резултата: 5

1. Šaranović Ž., Šereš Z., Jokić A., **Pajin B.**, Dokić Lj., Gyura J., Dalmacija B., Šoronja Simović D. (2011): Reduction of solid content in starch industry wastewater by microfiltration, *Starch/Starke*, 63 (2), 64–74.

<https://doi.org/10.1002/star.201000077>

2. Radujko I., Jurić J., **Pajin B.**, Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2011): The influence of combined emulsifier 2 in 1 on physical and crystallization characteristics of edible fats, *European Food Research and Technology*, 232 (5), 899-904.

DOI 10.1007/s00217-011-1458-0

3. Hadnađev M., Dokić Lj., Dapčević Hadnađev T., **Pajin B.**, Krstonošić V. (2011): The impact of maltodextrin-based fat mimetics on rheological and textural characteristics of edible vegetable fat, *Journal of Texture Studies*, 42 (5), 404-411.

<https://doi.org/10.1111/j.1745-4603.2011.00302.x>

4. Lončarević I., **Pajin B.**, Omorjan R., Torbica A., Zarić D., Maksimović J., Švarc Gajić J. (2013): The influence of lecithin from different sources on crystallization and physical properties of nontrans fat, *Journal of Texture Studies*, 44 (6), 450-458.

<https://doi.org/10.1111/jtxs.12033>

5. Torbica A., **Pajin B.**, Omorjan R., Lončarević I., Tomić, J. (2014): Physical properties of chocolate with addition of Cocoa Butter Equivalent of moderate hardness. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 91(1), 39-48.

<https://doi.org/10.1007/s11746-013-2357-2>

6. Petković M., Šereš Z., **Pajin B.**, Banjac B. (2014): Thermal decomposition of maltitol spreads, *Journal of Thermal Analysis and Calorimetry*, 117 (1), 277-284.

DOI 10.1007/s10973-014-3659-9

7. Petrović J., Fistes A., Rakic D., **Pajin B.**, Loncarevic I., Subarić D. (2015): Effect of defatted wheat germ content and its particle size on the rheological and textural properties of the cookie dough, *Journal of Texure Studies*, 46 (5), 374-384.

<https://doi.org/10.1111/jtxs.12137>

8. Torbica A., Jambrec D., Tomić J., **Pajin B.**, Petrović J., Kravić S., Lončarević I. (2016): Solid Fat Content, Precrystallization Conditions and Sensory Quality of Chocolate with Addition of Cocoa Butter Analogues, *International Journal of Food Properties*, 19, 1029-1043.

<https://doi.org/10.1080/10942912.2015.1052881>

9. Lončarević I., **Pajin B.**, Sakač M., Zarić D., Rakin M., Petrović J., Torbica A. (2016): Influence of rapeseed and sesame oil on crystallization and rheological properties of cocoa cream fat phase and quality of final product, *Journal of Texture Studies*, 47 (5), 432-442.

<https://doi.org/10.1111/jtxs.12179>

10. Šoronja Simović D., Maravić M., Šereš Z., Mišan A., **Pajin B.**, Jevrić L., Podunavac Kuzmanović S., Kovačević S. (2017): Antioxidant capacity of cookies with non modified and modified sugar beet fibers: chemometric and statistical analysis, *European Food Research and Technology* 243, 239–246.

DOI 10.1007/s00217-016-2739-4

11. Petrović J., Rakić D., Fišteš A., **Pajin B.**, Lončarević I., Tomović V., Zarić D. (2017): Defatted wheat germ application: Influence on cookies' properties with regard to its particle size and dough moisture content, *Food Science and Technology International*, 23 (7), 597-607.

<https://doi.org/10.1177/1082013217713101>

12. Kovačević S., Lončarević I., **Pajin B.**, Fišteš A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Toward identification of the risk group of food products: Chemometric assessment of heavy metals content in confectionery products. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36(7):1068-1078.

<https://doi.org/10.1080/19440049.2019.1606455>

13. Kovačević S., Lončarević I., **Pajin B.**, Fišteš A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Chemometric Prediction of Content of Essential Metals with Potentially Toxic Effects Determined in Confectionery Products. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43 (12). e14289.

<https://doi.org/10.1111/jfpp.14289>

14. Jozimović A., Panak Balentić J., Ačkar Đ., Babić J., **Pajin B.**, Miličević B., Guberac S., Vrdoljak A., Šubarić D. (2019): Cocoa husk application in the enrichment of extruded snack products, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(2): e13866.

<https://doi.org/10.1111/jfpp.13866>

15. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Tumbas Šaponjac V., Nikolić I., Ačkar Đ., Zarić D. (2019): Encapsulated sour cherry pomace extract: Effect on the colour and rheology of cookie dough. *Food Science and Technology International*, 25(2):130-140.

<https://doi.org/10.1177/1082013218802027>

16. S. Simić, J. Petrović, D. Rakić, **B. Pajin**, I. Lončarević, A. Jozinović, A. Fišteš, S. Nikolić, M. Blažić, B. Miličević (2021): The Influence of Extruded Sugar Beet Pulp on Cookies' Nutritional, Physical and Sensory Characteristics. *Sustainability*, 13(9), 5317.

<https://doi.org/10.3390/su13095317>

17. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Ačkar Đ., Šubarić D., Zarić D., Miličević B. (2021): White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. *Molecules*, 26, 5908.

<https://doi.org/10.3390/molecules26195908>

18. Jovanović P., **Pajin B.**, Lončarić A., Jozinović A., Petrović J., Fišteš A., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., Lončarević I. (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. *Sustainability*, 14, 14172.

<https://doi.org/10.3390/su142114172>

19. Rakin M., Bulatović M., Zarić D., Krunic T., Lončarević I., Petrović J., Pajin B. (2022): Influence of added whey proteins and hydrolysates on rheological and textural characteristics of milk chocolate. *Food Science and Technology International*, 29(6) 610–618.

<https://doi.org/10.1177/10820132221103758>

20. Nikolić I., **Pajin B.**, Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A., Lončarić A., Petrović J., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D. (2023): Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. *Sustainability*, 15, 1887.

<https://doi.org/10.3390/su15031887>

21. T. Brezo-Borjan, J. Švarc-Gajić, S. Morais, C. Delerue-Matos, F. Rodrigues I. Lončarević, **B. Pajin** (2023): Chemical and Biological Characterisation of Orange (*Citrus sinensis*) Peel Extracts Obtained by Subcritical Water. *Processes*, 11(6), 1766.

<https://doi.org/10.3390/pr11061766>

22. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Krunic T., Lončarević I., **Pajin B.**, Blaževska Z. (2024): Influence of added extracts of herbs (*salvia lavandulifolia*, *salvia officinalis*) and fruits (*malpighia glabra*) on rheological, textural, and functional (AChE-inhibitory and

antioxidant activity) characteristics of dark chocolate. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 18 (1), 772-782.

<https://doi.org/10.1007/s11694-023-02210-1>

23. Petrović, J., Rakić, D., **Pajin, B.**, Lončarević, I., Jozinović, A., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Zahorec, J., Kocić-Tanackov, S., Sakač, M. (2024): Advancing Sustainable Nutrition: Enhancing Physical and Nutritional Qualities of Cookies with Apple Pomace Extrudates, *Sustainability*, 16(15), 6702.

<https://doi.org/10.3390/s2Fsu16156702>

24. Stožinić M., Lončarević I., **Pajin B.**, Zarić D., Nikolić I., Šojić B., Petrović J. (2024): A Review of New Materials and Methods Used in the Production of Protein-Based Fat Replacers for the Food Industry. *Processes*, 12, 2208. <https://doi.org/10.3390/pr12102208>

Рад у међународном часопису категорије M23

Вредност резултата: 3

1. Šoronja Simović D., Filipović N., Šereš Z., Gyura J., Jokić A., **Pajin B.** (2010): Optimization of the formula of bread enriched with sugar beet fibres, *Acta Alimentaria*, Vol. 39 (4), 488-497.

<https://doi.org/10.1556/aalim.39.2010.4.11>

2. Sakač M., Gyura J., Mišan A., Šereš Z., **Pajin B.**, Šoronja Simović D. (2011): Antioxidant activity of cookies supplemented with sugarbeet dietary fiber, *Zuckerindustrie*, 136 (61), 151-156.

ISSN 0344-8657.

3. **Pajin B.**, Dimić E., Romanić R., Radujko I. (2011): Influence of fatty acid composition of sunflower kernel on quality and shelf-life of cookies, *Acta Alimentaria*, Vol. 40 (1), 71-79.

<https://doi.org/10.1556/aalim.40.2011.1.10>

4. Zarić D., **Pajin B.**, Rakin M., Šereš Z., Dokić Lj., Tomić J. (2011): Effect of Soya Milk on Nutritive, Antioxidative, Rheological and Textural Properties of Chocolate Produced in a Ball Mill, *Hemijska industrija*, 65 (5) 563-573. doi: 10.2298/HEMIND110525045Z

<http://www.ache.org.rs/HI/>

5. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D. (2012): The impact of manufacturing process on the content of hard triglycerides, hardness and thermal properties of milk chocolate, *Hemijska industrija*, 66 (5) 735-741.

<https://doi.org/10.2298/HEMIND120210024Z>

6. Petković M., **Pajin B.**, Tomić J., Torbica A., Šereš Z., Zarić D., Šoronja-Simović D. (2012): Textural and sensory properties of spreads with sucrose and maltitol, *Hemijska industrija*, 66 (3) 385-394.

<https://doi.org/10.2298/HEMIND110902094P>

7. **Pajin B.**, Radujko I., Z. Šereš, D. Šoronja Simović, J. Gyura, M. Sakač (2012): Influence of low- melting milk fat fraction on crystallization and physical properties of chocolate, *British Food Journal*, 114 (6), 868-879.

DOI 10.1108/00070701211234381

8. Fišteš A., Rakić D., **Pajin B.**, Dokić Lj., Nikolić I. (2013): The effect of processing parameters on energy consumption of ball mill refiner for chocolate, *Hemijska industrija*, 67 (5) 747-751.

<https://doi.org/10.2298/HEMIND121025122F>

9. Bogdanović B., Šereš Z., Gyura J., Sakač M., Simović-Šoronja D., Mišan A., **Pajin B.** (2013): The influence of the extraction parameters on the quality of dried sugar beet pulp, *Hemijska industrija*, 67 (2), 269-275.

<https://doi.org/10.2298/HEMIND120412067B>

10. Petković M., **Pajin B.**, Tomić J. (2013): Effects of Temperature and Mixer Speed Rotation on Rheological Properties of Spreads with Maltitol, *Journal of Food Process Engineering*, 36 (5), 634-644.

<https://doi.org/10.1111/jfpe.12027>

11. Lončarević I., Fišteš A., Rakić D., **Pajin B.**, Petrović J., Torbica A., Zarić D. (2017): Optimization of the ball mill processing parameters in the fat filling production, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 23 (2), 197-206.

<https://doi.org/10.2298/CICEQ151217031L>

12. Šoronja-Simović D., **Pajin B.**, Šubarić D., Dokić Lj., Šereš Z. and Nikolić I. (2017): Quality, sensory and nutritional characteristics of cookies fortified with chestnut flour, *Journal of Food Processing and Preservation*, 41 (1).

<https://doi.org/10.1111/jfpp.12887>

13. Panak Balentić J., Ačkar Đ., Jozinović A., Babić J., Miličević B., Jokić S., **Pajin B.**, Šubarić D. (2017): Application of supercritical carbon dioxide extrusion in food processing technology, *Hemijska industrija*, 71 (2), 127-134.

<https://doi.org/10.2298/HEMIND150629024P>

14. Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Đilas S., **Pajin B.**, Petrović J., Stajčić S., Vulić J. (2017): Encapsulation of Sour Cherry Pomace Extract by Freeze Drying: Characterization and Storage Stability, *Acta Chimica Slovenica*, 64 (2), 283-289.

<https://doi.org/10.17344/acsi.2016.2789>

15. Stajčić S., Četković G., **Pajin B.**, Lončarević I., Čanadanović-Brunet J., Đilas S. (2018): The contribution of lipophilic, hydrophilic and dietary fibre fractions to total antioxidant activity of tomato waste. *Journal of Food Safety and Food Quality*, 69(3): 92-98.

<https://doi.org/10.2376/0003-925X-69-92>

16. Sakač M., Jovanov P., Petrović J., Pezo L., Fištes A., Lončarević I., **Pajin B.** (2019): Hydroxymethylfurfural content and colour parameters of cookies with deffated wheat germ, *Czech Journal of Food Sciences*, 37 (4):285-291.

DOI: 10.17221/324/2017-CJFS

17. Đurišić-Mladenović N., Tomić M., **Pajin B.**, Buljovčić M., Lončarević I., Rankov Šicar M. (2023): Stability evaluation of biodiesel supplemented with synthetic and bio-based antioxidants by a pressurized accelerated oxidation method. *Hemijska Industrija*, 77(1), 85-93.

<https://doi.org/10.2298/HEMIND220808003D>

Рад у водећем националиом часопису категорије M24

Вредност резултата: 3

1. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šoronja-Simović D., Šereš Z. (2012): The impact of the manufacturing process on the hardness and sensory properties of milk chocolate, *Acta Periodica Technologica*, 43, 1-342, 139-148.

<https://doi.org/10.2298/APT1243139Z>

2. Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja-Simović D., Šubarić, D., Babić, J., Fištes, A. (2012): Influence of the operating parameters on the flux during microfiltration of the steetwater in the starch industry, *Acta Periodica Technologica*, 43, 1-342, 225-235.

<https://doi.org/10.2298/APT1243225S>

3. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Stamenković M. (2015): Effects of the amount of soy milk on thermorheographic, thermal and textural properties of chocolate with soy milk, *Acta Periodica Technologica*, 46, 1-269, 115-127.

<https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1450-71881546115Z>

4. Dokić Lj., **Pajin B.**, Fišteš A., Šereš Z., Šoronja Simović D., Krstonošić V. (2015): Rheological and textural properties of cracker dough with addition of pea dietary fiber, *Acta Periodica Technologica*, 46, 1-269, 29-35.

<https://www.researchgate.net/publication/284765102>

5. Torbica A., Tomić J., Savanović D., **Pajin B.**, Petrović J., Lončarević J., Fišteš A., Mocko Blažek K. (2018): Utilization of apple pomace coextruded with corn grits in sponge cake creation. *Food and Feed Research*, 45(2):149 – 157.

<https://doi.org/10.5937/FFR1802149T>

6. Lončarević I., Stožinić M., **Pajin B.**, Nikolić I., Petrović J., Šojić B., Zarić D. (2023). Blueberry juice encapsulated on maltodextrin: The impact on the properties of white chocolate. *Food and Feed Research*, 50(2), 77-89.

<https://doi.org/10.5937/ffr0-46552>

7. Stožinić M., Zarić D., Rakin M., Lončarević I., **Pajin B.**, Bulatović M. (2024). Impact of whey bioactive hydrolysates on the quality of fat fillings for confectionery products. *Food and Feed Research*, 51 (2), 189-198.

<https://www.researchgate.net/publication/385638772>

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 - Саопштење са међународног скупа штампано у целини

Вредност резултата: 1

1. Šaranović Ž., Šereš Z., Sekulić R., Gyura J., Dalmacija B., **Pajin B.** (2010): Decreasing of chemical oxygen demand in waste water from starch industry using microfiltration, International conference, Waste waters, municipal solid wastes and hazardous wastes, 29.03.-01.04.2010. Subotica, Srbija, 104-111.
2. **Pajin B.**, Šereš Z., Šaranović Ž., Šoronja Simović D., Lončarević I. (2011): Ultrafiltration of wastewater of wheat starch industry, 2nd International Congress, Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, 09.-11.03. 2011. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 1021- 1027.
3. Mišan A., Sakač M., Gyura J., Šereš Z., Medić Đ., Tadić V., **Pajin B.** (2011): Sugarbeet dietary fiber with antioxidant properties as a potential food ingredient, 2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry, 09.-11.03. 2011. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 310-313.

4. Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Torbica A., Dokić Lj., **Pajin B.**, Krstonošić V. (2011): Rheological properties of maltodextrin based fat – reduced confectionery spread system, 11th International Congress on Engineering and Food, Athena, Greece.
5. Stojanović Z., Švarc-Gajić J., Kravić S., **Pajin B.**, Suturović Z., Lončarević I., Karišik-Durović A., Vasiljević I. (2011): Determination of copper in laboratory-made chocolate. 2nd CEFSEER (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) WORKSHOP „Persistent Organic Pollutants in Food and the Environment“. 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN seminar „Novel approaches for environmental protection“, 08.-10.09, University of Novi Sad, Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, 160-164.
6. Švarc-Gajić J., Stojanović Z., **Pajin B.**, Vasiljević I., Suturović Z., Kravić S., Lončarević I. (2011): Chocolate contaminations by lead during technological process. 2nd CEFSEER (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) WORKSHOP „Persistent Organic Pollutants in Food and the Environment“. 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN seminar „Novel approaches for environmental protection“, 08.-10.09. University of Novi Sad, Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia, 101-105.
7. Zarić D., **Pajin B.**, Rakin M., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D., Lončarević I. (2012): Effect of soya milk on antioxidant activity changes in chocolate, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 103-107.
8. Milašinović-Šeremešić M., Radosavljević M., Dokić Lj., **Pajin B.** (2012): Resistant starch as functional ingredient in high-quality food, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 255-261.
9. Dokić Lj., Nikolić I., Miranović N., **Pajin B.**, Šoronja-Simović D., Šereš Z. (2012): Rheological properties of functional spread of hull-less pumpkin seed flour and wheat fibre gel, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 236-241.
10. Tadić Đ., Čadež N., Ota A., Butinar B., Trošt K., **Pajin B.**, Raspor P., Ulrih Poklar N., Smole Močina S. (2012): Antimicrobial activity of phenolic extracts from olive leaves and grape skins and seeds – impact of encapsulation, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 23.-26.05. Novi Sad, Serbia, 1000-1005.
11. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Šojić B., Petrović Lj., Lončarević I., **Pajin B.**, Sedej I. (2014): Static headspace GC method for aldehydes determination in different food matrices, 8th World Congress on Polyphenols Applications, 05.06.-06.06., Lisbon, Portugal, International Journal of Agricultural, Biosystems Science and Engineering, 8, 4, 14-17

12. Fišteš A., Šoronja Simović D., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šereš Z., Nikolić I., Lončarević I. (2014): Effect of Defatted Wheat Germ Addition on Dough Empirical Rheology, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10-24.10. Opatija, Croatia, 123-290.
13. Petrović J., Fišteš A., **Pajin B.**, Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D., Rakić D. (2014): The influence of defatted wheat germ addition on physical characteristics of the cookies dough, II International Congress „ Food Technology, Quality and Safety“, XVI International Symposium Feed Technology, 28.10. – 30.10.2014., Novi Sad, Serbia, 355-359.
14. Lončarević I., **Pajin B.**, Sakač M. Petrović J., Tomović V. (2014): Sensory properties and shelf life of spreadable cream with soybean oil, II International Congress „ Food Technology, Quality and Safety“, XVI International Symposium Feed Technology, 28.10. – 30.10.2014., Novi Sad, Serbia, 349-354.
15. J. Petrović, A. Fišteš, I. Lončarević, **B. Pajin**, D. Rakić, D. Šubarić, A. Jozinović (2017): Karakterizacija ekstrudata kukuruznog griza obogaćena sporednim proizvodima prehrambene industrije, V International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, Jahorina 15.03.-17.03.2017., Republika Srpska, Bosna i Hercegovina, 397-403.
16. I. Lončarević, A. Fišteš, **B. Pajin**, V. Tumbas Šaponjac, J. Petrović, B. Šojić, D. Zarić (2017): Raspodela veličina čvrstih čestica i boja inkapsuliranih polifenolnih jedinjenja iz zelenog i crnog čaja namenjenih proizvodnji funkcionalne bele čokolade, V International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, Jahorina 15.03.-17.03.2017., Republika Srpska, Bosna i Hercegovina, 387-396.
17. Petrović J., Fišteš A., Lončarević I., **Pajin B.**, Rakić D., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Characterization of corn snack product enriched with industry by-product, V International Congress: “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, March 15-17., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 397-403. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik, B&H. ISBN: 978-99955-81-21-3
18. Petrović J., Fišteš A., **Pajin B.**, Lončarević I., Bojanić N., Kocić-Tanackov S., Pejin J. (2019): The influence of defatted extruded wheat germ on cookie quality, March 11-13, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 74-78. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik, B&H. ISBN: 978-99955-81-28-2.
<https://www.tfzv.ues.rs.ba/english/index.php/2019/03/10/international-congress-engineering-ecology-and-materials-in-the-processing-industry-from-11-to-13-march/>
19. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolić I., Šojić B., Zarić Z., Jurić J. (2022). The impact of combined emulsifier on crystallization properties of trans free fat intended for fat filling production. „2nd international conference on advanced production and

processing – ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 19-28. ISBN: 978-86-6253-167-4. [icapp-proceedings.pdf](#)

M34 - Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

Вредност резултата: 0,5

1. Dokić Lj., Nikolić I., **Pajin B.**, Šereš Z. (2010): Possibility of production of functional food spread from pumpkin seed flour, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research, 13.-15.10, Szeged, Hungary.
2. Z. Šereš, B. Pilić, **B. Pajin**, J. Gyura, D. Šoronja Simović, Lj. Dokić, I. Nikolić (2010): Thermal characteristics of final and byproducts of sugar industry determined by differential scanning calorimetry, 11th International Symposium Interdisciplinary Regional Research, 13.-15.10., Szeged, Hungary.
3. **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Dokić Lj., Lončarević I., Babić J., Šereš Z. (2012): Cookies enriched with chestnut flour as a source of dietary fibres, 5th International Dietary Fibre Conference, 07.-09.05. Rim, Italija, 147.
4. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Šereš Z., Lončarević I., Dokić Lj., Nikolić I. (2012): Influence of sugar beet fibres on the toast bread quality, 5th International Dietary Fibre Conference 2012, 07-09.05, Rim, Italija, 148.
5. Gyura J., Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z. (2012): Textural characteristics of puff pastry margarines, 10th Euro Lipid Congress, 23.09.-26.09. Cracow, Poland, 349.
6. Lončarević I., **Pajin B.**, Lj. Dokić, Z. Šereš, A. Fišteš, D. Šoronja Simović, V. Krstonošić (2014): Rheological and textural properties of cocoa spread cream with sunflower lecithin, International conference on science and technique based on applied and fundamental research, Book of abstracts, ICoSTAF'14, 25.04. Szeged, Hungary.
7. A. Fišteš, T. Došenović, D. Rakić, **B. Pajin**, Z. Šereš, D. Šoronja Simović, I. Lončarević (2014): Statistical analysis of the basic chemical composition of whole grain flour of different cereal grains, International conference on science and technique based on applied and fundamental research, Book of abstracts, ICoSTAF'14, 25.04. Szeged, Hungary.
8. Lončarević I., Sakač M., **Pajin B.**, Petrović J., Mišan A. (2015): Impact of different type of lecithin on crystallization properties of non trans fat, Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion, Naples, Italy, 17.03.-19.03
9. Tumbas Šaponjac V., Djilas S., Četković G., Čanadanović-Brunet J., **Pajin B.**, Stajčić S., Vinčić M. (2015): Fortification of Biscuits with Encapsulated Polyphenols from Sour

Cherry Pomace, Proceedings of the EUROFOODCHEM XVIII, Madrid, Spain, 13.-16.10.2015.

10. Petrović J., **Pajin B.**, Kocić-Tanackov S., Pejin J., Fišteš A., Šubarić D., Jozinović A. (2016): The influence of fresh no-dried brewer's spent grain on cookie quality, str. 33, Book of abstract, Food Quality&Safety, Health & Nutrition, Skopje, Macedonia, 1-2 December
11. J. Petrović, **B. Pajin**, I. Lončarević, A. Fišteš, D. Šubarić, D. Zarić (2016): Effect of barley β -glucans on some properties of cookies dough, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016", October 25-27, Novi Sad, Serbia, pp. 94.
12. **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Colour and particle size distribution of encapsulated polyphenol compounds from blackberry and raspberry as supplements in white chocolate, Fourth International Conference on cocoa Coffee and Tea, June 25-28, Torino, Italy, pp. 146.
13. Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Creation of value added bread from whole grain wheat flour, 4th North and East European Congress on Food, September 10-13, Kaunas, Lithuania, pp. 117.
14. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2018): The influence of apple pomace on colour and chemical composition of extruded corn snack product, ICFSNFT 2018: 20th International Conference on Food Science, Nutrition and Food Technology, Conference Proceedings, 20(9) Part XV, September 24-25, Lisabon, pp. 1835.
15. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Zarić D. (2018): The impact of encapsulated raspberry juice on the surface colour of enriched white chocolate, ICEFSTEF 2018: 20th International Conference on Experimental Food Science Technologies and Experimental Foods, Conference Proceedings, 20(9) Part VIII, September 17-18, Rome, pp. 958.
16. Petrović J., Bojanić N., Simić S., **Pajin B.**, Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2018): Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety, 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech 2018", Novi Sad, Serbia, October 23-25, pp. 45.
17. Lončarević I., **Pajin B.**, Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Fišteš A., Kovačević S. (2019): Monitoring of Pesticide Content in Biscuits Available on the Vojvodina Market,

Serbia, ICFSN 2019: International Conference on Food Science and Nutrition, Madrid, Španija, March 26 – 27, vol. 13, No:3.j

18. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Fišteš A. (2019): Sensory characteristics of white chocolate enriched with encapsulated raspberry juice, ICFTFFP 2019: 21st International Conference on Food Technology and Functional Food Products, Istanbul, Turska, September 26-27, Vol.13, No:9
19. Petrović J., Kocić-Tanackov S., **Pajin B.**, Lončarević I., Fišteš A., Bojanić N., Pejin J. (2019): The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 30.
20. Nastić N., **Pajin B.**, Spigno G., Švarc Gajić J., Lončarević I. (2019): Extraction of polyphenols from oilseed cakes by subcritical water, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 115.
21. Nastić N., **Pajin B.**, Venus J., Švarc Gajić J., Lončarević I. (2019): Subcritical water extraction of phenolic compounds from cocoa bean hulls, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 116.
22. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Simić S., Ačkar Đ. (2019): Nutritional value of cookies supplemented with extruded sugar beet pulp, 12th International Scientific and professional Conference With Food to Health, Osijek, Croatia, October 24-25, pp. 78.
23. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2019): Chemical characteristics of cookies enriched with extruded brewer's spent grain, 10th International Congress "Flour-Bread '19" and the 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19", Osijek, Croatia, 11-14 June, pp. 46.
24. **Pajin B.**, Petrović J., Lončarević I., Jozinović A., Šubarić D., Fišteš A., Ačkar Đ (2020): Nutritional value of cookies enriched with extruded food industry by-products, International Conference Food Industry By-Products, Osijek, Croatia, June 26, pp.11-12.
https://www.ptfos.unios.hr/images/dokumenti/kongresi/zbornik-sazetaka_fib-2020.pdf
25. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2021): The influence of extruded sugar beet pulp on cookies colour, 13th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, Osijek, Croatia, September 16-17, pp. 80. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2021/09/Book-of-Abstracts_HDZ_2021.pdf
26. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Zarić D. (2022): Rheological properties of white chocolate with resistant starch, International Conference on Science,

Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2022, March 14, pp. 105. <https://mk.uzsaged.hu/english/book-of-abstracts/book-of-abstracts>

27. Nikolić I., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šereš Z., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Maravić N., Petrović J., Zahorec J. (2022). Rheological properties of cellulose fat mimetic with the addition of fructose sweeteners, International conference 19th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", September 21-23, Vukovar, Croatia, pp. 104. ISSN 2718-6040.
https://www.hdki.hr/images/50012945/BOOK_OF_ABSTRACTS_19_RD_2022.pdf
28. Petrović J., **Pajin B.**, Šoronja-Simović D., Lončarević I., Jozinović A., Rakić D., Nikolić I., Šereš Z., Maravić N. (2022). Sensory characteristics of cookies enriched with extruded sugar beet pulp, International conference 19th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", September 21-23, Vukovar, Croatia, pp. 107. ISSN 2718-6040 (Online).
https://www.hdki.hr/images/50012945/BOOK_OF_ABSTRACTS_19_RD_2022.pdf
29. Šoronja-Simović D., Maravić N., **Pajin B.**, Neli M., Iren Đ., Petrović J., Lončarević I. (2022). Eating habits of the young population and influence on their body weight, „2nd international conference on advanced production and processing – ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 59. ISBN: 978-86-6253-102-5. ISBN 978-86-6253-160-5.
<https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
30. Šoronja-Simović D., **Pajin B.**, Petrović J., Lončarević I., Šereš Z., Maravić N. (2022). Improvement of cookies nutritional characteristics by the addition of soybean husk. 10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia, 30. November- 02. December, pp. 151. ISSN 2975-4313).
<https://pbn2022congress.pbf.hr/wp-content/uploads/2022/12/Book-of-abstracts-16.12..pdf>
31. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Zarić D. (2023): Particle size distribution of white chocolate with resistant starch. VIII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry". March 20-23, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 70. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik. ISBN: 978-99955-81-44-2. <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/>
32. Lončarević I., **Pajin B.**, Stožinić M., Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N. (2023): The impact of proteins of different origin on the viscosity and particle size distribution of dark chocolate. 14th International Scientific and professional Conference With Food to Health, Osijek, Croatia, September 14-15, pp. 110. ISBN: 978-953-7005-92-4.
<https://crosis.hr/crosbi/publikacija/knjiga/799046>
33. Stožinić M., Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N. (2023): The impact of soy concentrate and isolate on the chemical composition of dark chocolate.

VIII International Scientific-Professional Symposium "Environmental resources, sustainable development, and food production - OPORPH 2023", 9-10 November, pp. 59, Tuzla, Bosnia and Herzegovina. http://tf.untz.ba/wp-content/uploads/2023/10/Program_Simpozija_OPORPH-2023.pdf

34. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Jozinović A., Šoronja-Simović D., Zahorec J., Šereš Z., Maravić N. (2024): Wheat germ utilization: the influence of extruded wheat germ on cookies' colour and dimensions, IV. International Scientific-Professional Conference FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS, June 6-7, 2024, Osijek, Croatia, pp.64. https://www.ptfos.unios.hr/FIB_CONFERENCE/wp-content/uploads/2024/06/IV.-FIB_2024_Book-of-Abstracts.pdf
35. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Ostojin V., Lončarević I., **Pajin B.**, Stožinić M. (2024): Dark Chocolate with herbal extracts. XV Conference of Chemists, Technologists, and Environmentalists of Republic of Srpska, October 18-19, pp. 140. <https://repozitorijum.tfbor.bg.ac.rs/server/api/core/bitstreams/e2a142ee-554c-4d6f-bd8f-4a04824b49ac/content>
36. Stožinić M., Zarić D., Rakin M., Lončarević I., **Pajin B.**, Bulatović M: (2024): Impact of whey bioactive hydrolysates on the quality of fat fillings for confectionery industry, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, October 16-18, pp. 160. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
37. Stožinić M., Popović T., Lončarević I., **Pajin B.**, Zarić D., Nikolić I., Petrović J: (2024): Comparison of dark and milk cocoa toppings produced by five roll mill and ball mill, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, October 16-18, pp. 42. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем националном часопису категорије M51

Вредност резултата: 2

1. **Pajin B.**, Zarić D., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D., Omorjan R., Lončarević I. (2011): Influence of emulsifier on the optimization of precessing parameters of refining milk chocolate in the ball mill, *Acta Periodica Technologica*, 42, 101-110.
2. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šoronja Simović, Šereš Z. (2012): The impact of the manufacturing process on the hardness and sensory properties of milk chocolate, *Acta Periodica Technologica*, 43, 139-148.

3. Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A. (2015): Influence of three operating parameters on the flux during microfiltration of the steepwater in the starch industry, *Acta Periodica Technologica*, 43, 225-235.
4. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Stamenković Đoković M. (2015): Effect of the amount of soy milk on thermorheological, thermal and textural properties of chocolate with soy milk, *Acta Periodica Technologica*, 46, 115-127.
5. Dokić Lj., **Pajin B.**, Fišteš A., Šereš Z., Šoronja Simović D., Krstonošić V. (2015): Rheological and textural properties of cracker dough with addition of pea dietary fiber, *Acta Periodica Technologica*, 46, 29-35.
6. Tomić J., Belović M., Torbica A., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Fišteš A. (2016): The influence of addition of dried tomato pomace on the physical and sensory properties of whole grain rye flour cookies, *Food and Feed Research*, 43(2), 145-152.
7. Petrović J., **Pajin B.**, Kocić Tanackov S., Pejin J., Fišteš A., Bojanić N., Lončarević I. (2017): Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain, *Food and Feed Research*, 44(1):57-63. ISSN: 2217-5660, Publisher: Institute of Food Technology in Novi Sad.
8. Popović, T., Stožinić, M., Lončarević, I., **Pajin, B.**, Zarić, D., Nikolić, I., Petrović, J. (2024). Comparative Analysis of Milling Technologies in Dark and Milk Cocoa Topping Production for Ice Cream. *Analecta Technica Szegedinensia*, 18(3), 101-106. <https://www.analecta.hu/index.php/analecta/article/view/45796>

Рад у националном часопису категорије M52

Вредност резултата: 1,5

1. **Pajin B.**, Radujko I., Jurić J., Dokić Lj., Šoronja Simović D., Dimić E. (2010): Uticaj emulgatora na fizička i kristalizaciona svojstva namenskih masti smanjenog sadržaja Trans masnih kiselina, *Uljarstvo*, Vol. 41, 1-2, 29-35.
2. **Pajin B.**, Radujko I., Šoronja Simović D., Gyura J., Omorjan R., Sandor B., Ikonić B. (2010): Quality of cream products with the addition of emulsifiers from different sources, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia, University of Szeged, Hungary*, 183-188.
3. Šereš Z., **Pajin B.**, Šaranović Ž., Dokić Lj., Šoronja Simović D., Laszlo Z., Jokić A. (2010): Sedimentation combined with microfiltration for wastewater treatment in wheat starch industry, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia, University of Szeged, Hungary*, 229-236.

4. Mišan A., Gyura J., Sakač M., Simović-Šoronja D., Šereš Z., **Pajin B.** (2011): Relation between antioxidant activity of affined C sugar and thermally induced nonenzymatic browning, *Food & Feed Research*, Novi Sad, 38, 2, 75-79.
5. Fišteš A., Lj. Dokić, **Pajin B.**, Nikolić I., Rakić D. (2012): The effect of agitator shaft speed on energy consumption of a ball mill, Sedimentation combined with microfiltration for wastewater treatment in wheat starch industry, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 63-67.
6. Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A. (2013): Influence of operating parameters on the flux during microfiltration of the steepwater in the starch industry, Hungary, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 7-16.
7. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Sakač M., Šereš Z., Lončarević I., Nikolić I. (2013): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, *IcoSTAF 2013*, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 17-23.
8. Lončarević I., **Pajin B.**, Dokić Lj., Zarić D., Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2013): Kvalitet mazivog kakao-krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, *Uljarstvo*, Vol. 44, 1, 27-33.
9. Šereš Z., Vatai Gy., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Hodur C., Ikončić B., Nikolić I., **Pajin B.** (2014): Environmental friendly method in the sugar-beet production for the colourants removal, *IcoSTAF 2014*, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, 17-23.
10. Fišteš A., Došenović T., Rakić D., **Pajin B.**, Šereš Z., Šoronja-Simović D., I. Lončarević (2014): Statistical analysis of the basic chemical composition of whole grain flour of different cereal grains, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 7, 45-53.
11. Lončarević I., **Pajin B.**, Dokić Lj., Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Krstonošić V. (2014): rheological and textural properties of cocoa spread cream with sunflower lecithin, *Acta Tehnica Corviniensis – Bulletin of Engineering*, Tome VII, 4, 47-50.
12. Petrović J., **Pajin B.**, Šereš Z., Lončarević I., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): The effect of soy flour on cookie quality, *Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia*, University of Szeged, Hungary, Vol.10, No.2, 55-60.
13. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Šarac V., Tomović V., Zarić D., Nikolovski Z. (2016): Lecitin iz uljane repice kao emulgator u proizvodnji mazivog kakao-krem proizvoda, *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 47(1):47-54. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.

14. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolovski Z., Zarić D., Jovanović P., Rutić T. (2018): Primena proteina poreklom iz soje, mleka i kolagena u kreiranju proteinski obogaćene čokolade. *Uljarstvo*, 49 (1), 29-35. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.
15. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Fišteš A., Jovanović P. (2019): The physical properties, polyphenol content and sensory characteristics of white chocolate enriched with black tea extract, *Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics*, 8(2):83-88. Publisher: Faculty of Pharmacy, University of Tuzla, ISSN: 2233-1239.
16. Petrović J., Lončarević I., **Pajin B.**, Nikolovski Z. (2019): Kvalitet čajnog peciva sa dodatkom različitih vrsta sojinog brašna i sojinog proteinskog koncentrata. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 50 (1), 41-46. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.
17. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Aleksić S., Šojić B., Zarić D., Nikolin M. (2021): Uticaj masti bez trans masnih kiselina na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji punjene čokolade. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 52 (1), 43-50. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>
18. Petrović J., Lončarević I., **Pajin B.**, Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Održivost i senzorske karakteristike masnih punjenja proizvedenih od različitih namenskih masti. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 52 (1), 51-56. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>

Рад у националном часопису категорије М53

Вредност резултата: 1

1. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Fišteš A., Jovanović P. (2019): The physical properties, polyphenol content and sensory characteristics of white chocolate enriched with black tea extract, *Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics*, 8(2), 83-88. [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://hrcak.srce.hr/file/334629](https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2019-vol-50-broj-1.pdf)
2. Petrović J., Lončarević I., **Pajin B.**, Nikolovski Z. (2019): Kvalitet čajnog peciva sa dodatkom različitih vrsta sojinog brašna i sojinog proteinskog koncentrata. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 50 (1), 41-46. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2019-vol-50-broj-1.pdf>

3. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Kristalizacione karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 51 (1), 41-47.
<https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2020-vol-51-broj-1.pdf>
4. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Šojić B., Nikolić I., Maravić N., Aleksić S., (2022): Uticaj fizičkih karakteristika palminih masti na kvalitet mazivog kakao krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 53 (1), 55-65.
5. Stožinić M., Lončarević I., **Pajin B.**, Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., (2023): Oksidativna stabilnost parcijalno hidrogenovane masti i masti bez trans masnih kiselina namenjenih proizvodnji krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 54(1), 83-92.

M60 - ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M63 - Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

Вредност резултата: 1

1. Radujko I., Nikolovski Z., **Pajin B.**, Dokić Lj. (2010): Uticaj emulgatora različitog porekla na fizička i senzorna svojstva krem proizvoda, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 215-222, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
2. **Pajin B.** Radujko I., Jurić J., Dokić Lj., Šoronj Simović D., Dimić E. (2010): Uticaj emulgatora na fizička i kristalizaciona svojstva namenskih masti smanjenog sadržaja trans-masnih kiselina, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 223-228, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
3. Dokić Lj., Krstonošić V., Nikolić I., **Pajin B.** (2010): Disperzione i reološke karakteristike emulzija ulja visoko-oleinskog tipa u vodi stabilizovanih osa skrobom, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 241-248, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
4. **Pajin B.**, Zarić D., Dokić Lj., Radujko I., Tomić J., Jurić J. (2010): Reološka svojstva čokolade sa sojinim mlekom, Zbornik radova 51. Savetovanja industrije ulja, 249-256, 27.06.-02.07. Herceg Novi, Crna Gora.
5. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Sakač M., Šereš Z., Lončarević I., Nikolić I. (2011): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, 6th International Congress Flour-Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 12.-14.10.2011. Opatija, Croatia, 351-358.
6. Kesić M., Hartig E., Škrbić J., Gvozdenović M., **Pajin B.** (2011): Kristalizaciona svojstva čokolada, Zbornik radova 52. Savetovanja industrije ulja, 193-198, 05.06.- 10.06. Herceg Novi, Crna Gora.

7. **Pajin B.**, Zarić D., Šereš Z., Šoronja Simović D., Lončarević I., Petković M. (2011): Uticaj sadržaja čvrstih triglicerida na fizička svojstva čokolade sa sojinim mlekom, Zbornik radova 52. Savetovanja industrije ulja, 199-204, 05.06.- 10.06. Herceg Novi, Crna Gora.
8. Dokić Lj., **Pajin B.**, Jurić J., Šereš Z., Gyura J., Krstonošić V. (2011): Uticaj emulgatora nove generacije na reološka i teksturalna svojstva masnih punjenja, Zbornik radova 52. Savetovanja industrije ulja, 205-209, 05.06.- 10.06. Herceg Novi, Crna Gora.
9. Zarić D., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Omorjan R. (2012): Uticaj sojinog mleka na senzorna svojstva čokolade, Zbornik radova 53. Savetovanja industrije ulja, 173-180, 03.06.-08.06. Herceg Novi, Crna Gora.
10. Lončarević I., **Pajin B.**, Nikolovski Z., Škrbić J., Nastasić M., Švarc-Gajić J., Zarić D. (2012): Uticaj lecitina različitog porekla na kristalizaciona svojstva non trans masti, Zbornik radova 53. Savetovanja industrije ulja, 135-142, 03.06.-08.06. Herceg Novi, Crna Gora.
11. Švarc-Gajić J., Stojanović Z., Brezo T., Kravić S., **Pajin B.**, Lončarević I., Vasiljević I., Kecojević I., Karišik-Đurović A. (2012): Poređenje mikrotalasne digestije i mineralizacije u otvorenom sistemu pri pripremi uzoraka čokolade, Zbornik radova 53. Savetovanja industrije ulja, 135-142, 03.06.-08.06. Herceg Novi, Crna Gora, 181-188.
12. Maksimović J., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A., Lončarević I. (2013): Physical properties of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 16-18.10.2013. Opatija, Croatia, 149-156.
13. Dokić Lj., Nikolić I., **Pajin B.**, Šereš Z., Krstonošić V. (2013): Rheological and texture properties of dough for cookies with dietary fibres, 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 16-18.10.2013. Opatija, Croatia, 157-163.
14. Lončarević I., **Pajin B.**, Trzin D., Šarac V., Dokić Lj., Šereš Z. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na reološke i teksturalne karakteristike mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova, 54. Savetovanja industrije ulja, 153-160, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
15. **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolovski Z., Petrović J., Tomović V., Šoronja Simović D., Zarić D. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na senzorne osobine mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova, 54. Savetovanja industrije ulja, 145-151, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.

16. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Šereš Z., Dokić Lj., Lončarević I. (2013): Uticaj količine margarina za laminiranje na kvalitet lisnatog peciva, Zbornik radova, 54. Savetovanja industrije ulja, 169-177, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
17. Dokić Lj., Nikolić I., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Krstonošić V. (2013): Svojstva namenske masti kao kvalitetni parametri za proizvodnju keksa, 54. Savetovanja industrije ulja, 161-169, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
18. Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Hodur C., Kukić D., Šarac V. (2013): Smanjenje hemijske potrošnje kiseonika u otpadnim vodama industrije ulja primenom mikrofiltracije, Savetovanja industrije ulja, 115-122, 16.06.-21.06. Herceg Novi, Crna Gora.
19. Lončarević I., **Pajin B.**, Šarac V., Trzin D., Tomović V., Švarc-Gajić J. (2014): Sastav i karakteristike lecitina različitog porekla, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 175-180, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.
20. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolovski Z., Dokić Lj., Zarić D. (2014): Reološke karakteristike čokoladne mase i mazivog kakao-krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 181-188, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.
21. Dokić Lj., Šoronja Simović D., Hadnađev M., **Pajin B.**, Nikolić I. (2014): Toplotne i reološke karakteristike namenskih margarina, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 159-164, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gora.
22. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Dokić Lj., Šereš Z., Nikolić I., Fišteš A. (2014): Kvalitet lisnatog peciva sa margarinom sniženog sadržaja masti, 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 165-174, 15.06.-20.06. Herceg Novi, Crna Gor
23. Tomović V., Jkanović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., **Pajin B.**, Lončarević I. (2015): Hemijski sastav M. semimembranosus i M. Longissimus thoraces et lumborum svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, XX Savetovanje o biotehnologiji, Zbornik radova, Vol. 20 (22), 275-279, 13.03. – 14.03. Čačak, Srbija.
24. Tomović V., Jkanović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., **Pajin B.**, Lončarević I. (2015): Hemijski sastav jetri i bubrega svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, XX Savetovanje o biotehnologiji, Zbornik radova, Vol. 20 (22), 281-287, 13.03. – 14.03. Čačak, Srbija.
25. Lončarević I., **Pajin B.**, Nastasić M., Aleksić S., Petrović J., Karlović D., Omorjan R. (2015): Kristalizacione osobine masti zastupljenih u konditorskoj industriji Srbije, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 149-156, 21.06.-26.06. Herceg Novi, Crna Gora.

26. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Dokić Lj., Šereš Z., Fišteš A., Zorjan J. (2015): Tehnološke karakteristike margarina za laminiranje sniženog sadržaja masti, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 157-164, 21.06.-26.06. Herceg Novi, Crna Gora.
27. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Belić Z., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2015): Uticaj sojinog brašna na kvalitet čajnog peciva, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 181-188, 21.06.-26.06. Herceg Novi, Crna Gora.
28. Maravić N., Šereš Z., Dokić Lj., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Fišteš A., Kukić D., Nikolić I. (2015): Primena novih membranskih tehnika u prehrambenoj industriji, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, 225-232, 21.06.-26.06. Herceg Novi, Crna Gora.
29. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šubarić D. (2015): Influence of different types of soybean flour on rheological and textural properties of the cookie dough, 8th International Congress Flour-Bread '13, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, 29-30.10.2015. Opatija, Croatia, 49.
30. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Šereš Z., Dokić Lj., Nikolić I., Fišteš A., Zorjan J. (2015): Influence of layering margarine with reduced fat content on the puff pastry quality, 8th International Congress Flour-Bread '13, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, 29-30.10.2015. Opatija, Croatia, 48.
31. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Šarac V., Trzin D., Zarić D., Torbica A. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na fizičke karakteristike krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 171-177.
32. Petrović J., Lončarević I., **Pajin B.**, Nikolovski Z., Tomović V., Sakač M., Zarić D. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na održivost krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 179-185.
33. Petrović J., Lončarević I., **Pajin B.**, Šarac V., Omorjan R., Zarić D., Torbica A. (2017): Uticaj sojinog ulja na fizičke karakteristike masne faze krem proizvoda, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 263-269.
34. Lončarević I., Petrović J., **Pajin B.**, Nikolin M., Omorjan R., Aleksić S., Nastasić M., Zarić D. (2017): Kvalitet palminih ulja sa domaćeg tržišta namenjenih proizvodnji krem proizvoda, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 271-277.

35. Karlović D., Jedrkiewicz R., **Pajin B.**, Glowacz-Rozynska A. (2017): Proces kontaminanti koji određuju budući razvoj uljarske industrije, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 29-37.
36. Popov-Raljić J., **Pajin B.** (2017): Senzorska analiza prehrambenih proizvoda – opšti termini i dominantna svojstva kvaliteta, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23. Herceg Novi, Crna Gora, pp. 221-226.
37. **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Zarić D. (2017): Fizičke osobine inkapsuliranih polifenolnih jedinjenja namenjenih proizvodnji funkcionalne bele čokolade, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 255-262.
38. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J. (2018): Mogućnost primene lecitina iz suncokreta i uljane repice kao emulgatora u proizvodnji mazivog krem proizvoda, 52. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije (SAPS) i 1. Savetovanje agronoma Republike Srbije i Republike Srpske, 21-27. Januar, Zlatibor, Srbija. ISBN: 978-86-80417-78-3, Izdavač: Institut za ratarstvo i povrtarstvo Novi Sad.
39. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolovski Z., Zarić D., Rutić T., Jovanović P. (2018): Mogućnost proizvodnje čokolade obogaćene proteinima soje, mleka i kolagena. Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 245 - 351, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2018. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-085-1.
40. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolovski Z., Rutić T., Zarić D., Popov-Raljić J. (2018): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojinog proteinskog koncentrata. Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 245 - 351, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2018. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-085-1.
41. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D., Nikolovski Z., Šarac V., Aleksić S. (2019): Primena emulgatora, namenskih masti i proteina u proizvodnji čokolade i krem proizvoda – osvrt na desetogodišnju saradnju sa uljarskom industrijom Srbije. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 217-224, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2018. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
42. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolovski Z. (2019): Primena sojinog brašna i koncentrata u proizvodnji čajnog peciva – osvrt na dugogodišnju saradnju sa fabrikom

- „Sojaprotein“ iz Bečaja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 225-232, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2019. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
43. Švarc-Gajić J., Nastić N., **Pajin B.**, Lončarević I. (2019): Tretman pogača uljarica subkritičnom vodom. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 259-264, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2019. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
44. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Fizičke karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 135-143, Kopaonik, Srbija, 27. septembar - 02. oktobar, 2020. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
45. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Nikolić I., Jurić J., Zarić D. (2020): Uticaj vrste namenske masti i koncentracije emulgatora na kvalitet masnog punjenja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 143-151, Kopaonik, Srbija, 27. septembar - 02. oktobar, 2020. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
46. Švarc-Gajić J., **Pajin B.**, Nastić N., Lončarević I., Gajić B. (2020): Alternativni načini izdvajanja ulja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 117-124, Kopaonik, Srbija, 27. septembar - 02. oktobar, 2020. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
47. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Aleksić S., Zarić D., Rutić T. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda. Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 203-211, Herceg Novi, Crna Gora, 27. jun - 02. jul, 2021. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-132-2. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf

48. Petrović J., Lončarević I., **Pajin B.**, Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na senzorske karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda. Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 213-219, Herceg Novi, Crna Gora, 27. jun - 02. jul, 2021. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-132-2. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf
49. **Pajin B.**, Petrović J., Lončarević I., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šereš Z. (2021): Poređenje uticaja dodatka obezmašcene i ekstrudirane pšenice klice na osobine keksa. Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 245-252, Herceg Novi, Crna Gora, 27. jun - 02. jul, 2021. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-132-2. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf
50. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Nikolovski Z., Zarić D., Šarac V., Jovanović P. (2022): Mogućnost povećanja sadržaja proteina u crnoj čokoladi dodatkom sojinog koncentrata i sojinog izolata. Zbornik radova, 63. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 175-184, Herceg Novi, Crna Gora, 26. jun - 01. jul, 2022. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-154-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/75697929#izum.si>
51. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Šoronja Simović D., Nikolić I., Doroslovac J., Zarić D. (2022): Uticaj sojine ljuske na osobine testa za proizvodnju čajnog peciva. Zbornik radova, 63. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 185-192, Herceg Novi, Crna Gora, 26. jun - 01. jul. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-154-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/75697929#izum.si>
52. Lončarević I., **Pajin B.**, Aleksić S., Stožinić M., Jerinić M., Zarić D., Romanić R. (2023): Uticaj masti bez trans-masnih kiselina na fizičke karakteristike i oksidativnu stabilnost mazivog krem proizvoda. Zbornik radova, 64. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 229-238, Herceg Novi, Crna Gora, 25.-30. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-170-4. <https://fiver.ifvcns.rs/bitstream/id/9999/luzaic.pdf>

53. Lončarević I., Stožinić M., **Pajin B.**, Stojanović Z., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., Čurković M. (2024): Uticaj vrste namenskih masti na oksidativnu stabilnost keksa tokom skladištenja. Zbornik radova, 65. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 216-224, Herceg Novi, Crna Gora, 23.-28. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf
54. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Šoronja Simović D., Nikolić I., Zahorec J., Doroslovac J. (2024): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojine ljuske. Zbornik radova, 65. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 225-231, Herceg Novi, Crna Gora, 23.-28. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf

M64 - Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

Вредност резултата: 0,5

1. Maksimović J., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fištes A., Lončarević I. (2013): Physical properties of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour – Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 16-18., Opatija, Croatia, pp. 64. Publisher: Osijek: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2554.
2. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Šereš Z., Fištes A., Šoronja Simović D., Šubarić D. (2015): Influence of different types of soybean flour on rheological and textural properties of the cookie dough, 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 29-30., Opatija, Croatia, pp. 49. Publisher: Osijek: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2554.
3. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Fištes A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Sensory and textural characteristics of cookies enriched with extruded wheat germ, 9th International Congress Flour-Bread '17, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 25-27., Opatija, Croatia, pp. 45. Publisher: Osijek: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2554.
4. Belović M., Janić Hajnal E., Torbica A., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Fištes A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Viscoelastic properties of dough prepared with the addition of extruded food industry by-products, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.141. Publisher:

Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.

5. Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Sugar beet pulp as an ingredient in value added bread from whole grain wheat flour, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.142. Publisher: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.
6. Fišteš A., **Pajin B.**, Petrović J., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Valorizacija nusproizvoda prehrambene industrije kroz razvoj nutritivno obogaćenih finih pekarskih proizvoda, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.143. Publisher: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.
7. Petrović J., **Pajin B.**, Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Simić S., Ačkar Đ. (2019): Nutritional value of cookies supplemented with extruded sugar beet pulp, 12th International Scientific and Professional Conference With food to health, October 24-25, Osijek, Croatia, pp. 52. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2019/10/Book-of-Abstracts_HDZ_2019.pdf

M80 – ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81- Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

Вредност резултата: 12

1. Bulatović M., Zarić D., Rakin M., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Krunić T., Blaževska Z. (2021): Mlečna čokolada obogaćena probioticima. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu, Korisnik tehničkog rešenja: "VITA NOVA-ZA", Skoplje, Makedonija. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 47. sednice održane 22.04.2021. godine.
2. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., **Pajin B.**, Lončarević I., Krunić T. (2023): Inovativni postupak za proizvodnju kakao krem namaza sa lešnikom uz primenu kombinovanog mlevenja mase u spregnutom radu rifajner-konče i kugličnog mlina. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu, Korisnik tehničkog rešenja: "UNION FOODS" d.o.o., Čitluk, Bosna i Hercegovina. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 19. sednice održane 28.07.2023. godine.

M82 - Ново техничко решење примењено на националном нивоу

Вредност резултата: 8

1. Šoronja Simović D., Gyura J., Filipović N., Šereš Z., Jokić A., **Pajin B.**, Dokić Lj., Radujko I. (2012): Tost hleb sa prehrambenim vlaknima šećerne repe. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Prihvaćeno na XVI zajedničkoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) 26.01.2012. godine.
2. Zarić D., Bulatović M., Rakin M., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Jovanović P. (2021): Novi postupak za proizvodnju mlečne čokoladne mase: kombinacija mlevenja mase na petovaljku i kugličnom mlinu. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu. Korisnik tehničkog rešenja: Eugen Chocolate d.o.o. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 47. sednice održane 22.04.2021. godine.

M83 - Побољшано техничко решење на међународном нивоу

Вредност резултата: 6

1. Lončarević I., **Pajin B.**, Petrović J., Zarić D. (2015): Lecitin iz suncokreta i uljane repice kao emulgator u proizvodnji krem proizvoda. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Victoriaoil AD – Šid.

M84 - Побољшано техничко решење на националном нивоу

Вредност резултата: 3

1. Šoronja Simović D., Gyura J., Filipović N., Šereš Z., Jokić A., **Pajin B.**, Dokić Lj., Radujko I. (2010): Tost hleb sa prehrambenim vlaknima šećerne repe. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: AD Pekara "Kikinda", Kikinda.
2. **Pajin B.**, Zarić D., Radujko I., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2010): Laboratorijski postupak proizvodnje čokolade u kugličnom mlinu. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Fabrika za proizvodnju keksa "Jaffa" a.d. Crvenka.
3. Šereš Z., Ikonić B., Šaranović Ž., Gyura J., Jokić A., **Pajin B.**, Šoronja Simović D., Dokić Lj., Zavargo Z., Lončarević I. (2012): Povećanje efikasnosti procesa mikrofiltracije suspenzija skroba primenom statičkog mešača. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Prihvaćeno na XVI zajedničkoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) 26.01.2012. godine. Korisnik tehničkog rešenja: Fidelinka AD, Skrob, Subotica

4. Petković M., Petrović J., **Pajin B.**, Šereš Z., Lončarević I., Zarić D., Šoronja Simović D. (2014): Proizvodnja mazivog krem proizvoda sa maltitolom. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Pionir AD, Subotica
5. Zarić D., **Pajin B.**, Rakin M., Dokić Lj., Fišteš A., Tomić J., Lončarević I., Bulatović M. (2014): Proizvodnja funkcionalnog proizvoda – mlečna čokolada sa sojinim mlekom. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Eugen Chocolate d.o.o.
6. Lončarević I., **Pajin B.**, Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Jovanović P., Zarić D. (2019): Bela čokolada obogaćena polifenolnim jedinjenjima iz bobičastog voća. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Eugen Chocolate d.o.o. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 26. sednice održane 18.04.2019. godine.
7. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., **Pajin B.**, Lončarević I., Petrović J., Blaževska Z. (2021): Funkcionalna čokolada sa ekstraktima žalfije i acerole. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu, Korisnik tehničkog rešenja: "ART IVAL" d.o.o.. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 47. sednice održane 22.04.2021. godine.

M90 - ПАТЕНТИ, СОПТЕ, РАСЕ ИЛИ СОЈЕВИ

M92 - Признат патент у Републици Србији

Вредност резултата: 14

1. Torbica A., Tomić J., Janić Hajnal E., **Pajin B.**, Petrović J. Lončarević (2017): Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa sa dodatkom kakao praha/Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (P-2017/0664), Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa sa dodatkom kakao praha/Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (P-2017/0664) <http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60332%20RS%2060332&iDocId=98845&iepatch=.pdf>
2. Torbica A., Tomić J., **Pajin B.**, Petrović J., Lončarević I. (2017): Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa/Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663), Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa/Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663) <http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60331%20RS%2060331&iDocId=98844&iepatch=.pdf>

5. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2.)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M13	5	9	45
M21a	12	3	36
M21	8	15	107,94
M22	5	24	105,12
M23	3	17	50
M24	3	7	20,5
M33	1	19	18,38
M34	0.5	37	17,99
M51	2	8	16
M52	1.5	18	26,75
M53	1	5	5
M63	1	54	52,46
M64	0.5	7	3,21
M81	12	2	22
M82	8	2	14,67
M83	6	1	6
M84	3	7,	18,88
M92	14	2	28
УКУПНО			593,89

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов – од првог избора у претходно звање до избора у звање	Неопходно за поступак избора у звање које није непосредно по редоследу звања утврђених Законом (прескакање научних звања) (члан 17 Правилника о стицању истраживачких и научних звања ("Службени гласник РС", бр. 80/2024 и 70/2025)	Остварени нормирани број бодова
Научни саветник	$(16 \times 2 + 50 \times 2 + 70 \times 2) = 272$	593,89
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	$(6 \times 2 + 30 \times 2 + 35 \times 2) = 142$	409,10
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	$(3 \times 2 + 5 \times 2) = 16$	89,54

6. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Др Биљана Пајин је својим научно-истраживачким радом дала значајан допринос у области прехранбеног инжењерства, са посебним фокусом на унапређење производних процеса, развој функционалних кондиторских производа и искоришћење споредних производа прехранбене индустрије.

Током последњих 15 година научне каријере кандидаткиња је руководила са 6 националних пројеката и активно учесовала у реализацији још 6 националних и 8 међународних пројеката.

Објавила је преко 210 научних радова, 12 техничких решења и 2 патента призната од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Коаутор је 9 поглавља објављених у књизи у тематском зборнику водећег међународног значаја. Утицајност радова кандидата др Биљане Пајин може се исказати и цитираношћу научних радова чијих је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Када се изузму

самоцитати и коцитати, укупно је цитирано 74 рада кандидаткиње, са 1025 цитата забележених у индексној бази SCOPUS и h indeksom 19.

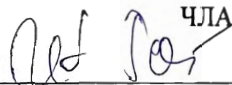
др Биљана Пајин изводи наставу на 7 предмета на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на основним, мастер и докторским студијама.

Била је ментор кандидатима на 19 завршних, 10 мастер радова и у 6 докторских дисертација. На основу резултата рада кандидаткиње који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да др Биљана Пајин испуњава све услове дефинисане Правилником о стицању истраживачких и научних звања за избор у звање научни саветник, за област Биотехничке науке, грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа.

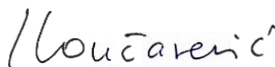
Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Биљана Пајин испуњава све услове да буде изабрана у звање научни саветник, те предлаже Наставно-Научном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог за избор **др Биљане Пајин**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

У Новом Саду, 24.11.2025.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ



Др Зита Шереш, редовни професор,
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Председник комисије



Др Ивана Лончаревић, научни саветник,
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Члан комисије



Др Јелена Томић, научни саветник,
Универзитет у Новом Саду,
Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду
Члан комисије