



Универзитет у Новом Саду

ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ ПРИЈАВЉЕНОМ
НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА
(2. одељак реферата о пријављеним кандидатима)

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Бранимир М. Павлић

Датум рођења: 10.11.1989. Место и држава рођења: Нови Сад, Србија

Ужа научна област: Фармацеутско инжењерство

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

<u>Универзитет у Новом Саду</u>	<u>Технолошки факултет Нови Сад</u>		
<u>Универзитет</u>	<u>Факултет</u>		
<u>Фармацеутско инжењерство</u>	<u>Технолошко инжењерство</u>		
<u>Студијски програм</u>	<u>Научна област</u>		
<u>Доктор наука - технолошко инжењерство</u>	<u>2013</u>	<u>2017</u>	<u>10</u>
<u>Звање</u>	<u>Година уписа</u>	<u>Година завршетка</u>	<u>Просечна оцена</u>
<u>Валоризација споредног производа жалфије (<i>Salvia officinalis</i> L.) у циљу добијања биоактивних једињења савременим техникама екстракције</u>			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

<u>Универзитет у Новом Саду</u>	<u>Технолошки факултет Нови Сад</u>		
<u>Универзитет</u>	<u>Факултет</u>		
<u>Фармацеутско инжењерство</u>	<u>Фармацеутско инжењерство</u>		
<u>Студијски програм</u>	<u>Научна област</u>		
<u>Мастер инжењер технологије</u>	<u>2012</u>	<u>2013</u>	<u>10</u>
<u>Звање</u>	<u>Година уписа</u>	<u>Година завршетка</u>	<u>Просечна оцена</u>
<u>Добијање и испитивање екстраката белог слеза (<i>Althaea officinalis</i> L.)</u>			
<u>Наслов завршног рада</u>			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Технолошки факултет Нови Сад	Технолошки факултет Нови Сад		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2008	2012	9,51
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Антихипертензивни - антагонисти калцијума			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (2)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Технолошки факултет Нови Сад	2014-2018	Асистент
2.	Технолошки факултет Нови Сад	2018-сада	Доцент

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (4)

1.	Политехнички Универзитет у Анкони, Факултет за пољопривредне и прехранбене науке	Анкона, Италија
	Установа	Место и држава
	Размена академског особља - S.U.N.B.E.A.M. Erasmus Mundus Action 2	01.11.2016-01.12.2016.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
2.	Camag Chemie-Erzeugnisse und Adsorptionstechnik AG	Мутенц, Швајцарска
	Установа	Место и држава
	Тренинг "HPTLC Analysis of Botanicals"	30.11.2015-05.12.2015.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
3.	Прехранбено-биотехнолошки факултет, Универзитет у Загребу	Загреб, Хрватска
	Установа	Место и држава
	Постдокторско усавршавање	01.11.2021-31.12.2021.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
4.	Прехранбено-биотехнолошки факултет, Универзитет у Загребу	Загреб, Хрватска
	Установа	Место и држава
	Постдокторско усавршавање	01.05.2022-30.06.2022.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

2.1.6. Стипендије министарства надлежних за науку или културу (1)

	Стипендија	Година
1.	Стипендија за младе истраживаче-постдокторанате ради усавршавања у научноистраживачким организацијама у иностранству	2021

2.1.7. Знање страних језика (1)

	Страни језик	Чита	Пише	Говори
1.	Енглески	да	да	да

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (2) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Pavlić, B. , Šojić, B., Teslić, N., Putnik, P., Bursać Kovačević, D. (2021). Extraction of bioactive compounds and essential oils from herbs using green technologies. In C. Galanakis (Eds.), <i>Aromatic Herbs in Food</i> (pp. 233-262). Academic Press, Elsevier.	M11
2.	Đurović, S., Domínguez, R., Pateiro, M., Teslić, N., Lorenzo, J. M., Pavlić, B. (2022). Industrial hemp nutraceutical processing and technology. In Pojić, M. and Tiwari, B. (Eds.), <i>Industrial hemp - Food and Nutraceutical Applications</i> (pp. 191-218). Academic Press, Elsevier.	M11

M20 (56) Радови и научне критике у часописима међународног значаја, уређивање часописа међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Pavlić, B. , Bera, O., Teslić, N., Vidović, S., Parpinello, G., Zeković, Z. (2018). Chemical profile and antioxidant activity of sage herbal dust extracts obtained by supercritical fluid extraction. <i>Industrial Crops and Products</i> , 120, 305-312.	M21a
2.	Šojić, B., Pavlić, B. , Tomović, V., Ikončić, P., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Đurović, S., Škaljac, S., Jokanović, M. & Ivić, M. (2019). Essential oil versus supercritical fluid extracts of winter savory (<i>Satureja montana</i> L.)- Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. <i>Food Chemistry</i> , 287, 280-286.	M21a
3.	Micić, D., Ostojić, S., Pezo, L., Blagojević, S., Pavlić, B. , Zeković, Z., & Đurović, S. (2019). Essential oils of coriander and sage: Investigation of chemical profile, thermal properties and QSRR analysis. <i>Industrial Crops and Products</i> , 138, 111438.	M21a
4.	Šojić, B., Pavlić, B. , Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Đurović, S., Zeković, Z., Belović, M., Torbica, A., Jokanović, M., Uromović, N., Vujadinović, D., Ivić, M., Škaljac, S. (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. <i>Food Chemistry</i> , 330, 127202.	M21a
5.	Dimić, I., Teslić, N., Putnik, P., Bursać Kovačević, D., Zeković, Z., Šojić, B., Mrkonjić, Ž., Čolović, D., Montesano, D., Pavlić, B. (2020). Innovative and conventional valorizations of grape seeds from winery by-products as sustainable source of lipophilic antioxidants. <i>Antioxidants</i> , 9, 568.	M21a
6.	Pavlić, B. , Teslić, N., Zengin, G., Đurović, S., Rakić, D., Cvetanović, A., Ak, G., Zoran Zeković. (2021). Antioxidant and enzyme-inhibitory activity of peppermint extracts and essential oils obtained by conventional and emerging extraction techniques. <i>Food Chemistry</i> , 338, 127724.	M21a
7.	Tomašević, I., Putnik, P., Valjak, F., Pavlić, B. , Šojić, B., Bebek Markovinović, A., Bursać Kovačević, D. (2021). 3D Printing for Functional Food Production. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 41, 138-145.	M21a
8.	Teslić, N., Santos, F., Oliveira, F., Stupar, A., Pojić, M., Mandić, A., Pavlić, B. , Cvetanović Kljakić, A., Duarte, A. R. C., Paiva, A., Mišan, A. (2022). Simultaneous hydrolysis of ellagitannins and extraction of el-lagic acid from defatted raspberry seeds using Natural Deep Eutectic Solvents (NADES). <i>Antioxidants</i> , 11, 254.	M21a
9.	Martić, N., Zahorec, J., Stilinović, N., Andrejić-Višnjić, B., Pavlić, B. , Kladar, N., Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Vujčić, M., Horvat, O., Rašković, A. (2022). Hepatoprotective Effect of Carob Pulp Flour (<i>Ceratonia siliqua</i> L.) Extract Obtained by Optimized Microwave-Assisted Extraction. <i>Pharmaceutics</i> , 14, 675.	M21a
10.	Šojić, B., Putnik, P., Danilović, B., Teslić, N., Bursać Kovačević, D., Pavlić, B. (2022). Lipid extracts obtained by supercritical fluid extraction and their application in meat products. <i>Antioxidants</i> , 11, 716.	M21a
11.	Pavlić, B. , Bera, O., Vidović, S., Ilić, L., Zeković, Z. (2018). Extraction kinetics and ANN simulation of supercritical fluid extraction of sage herbal dust. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 130, 327-336.	M21
12.	Šojić, B., Pavlić, B. , Zeković, Z., Tomović, V., Ikončić, P., Kocić-Tanackov, S., Džinić, N. (2018). The effect of essential oil and extract from sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) herbal dust (food industry by-product) on the oxidative and microbiological stability of fresh pork sausages. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 89, 749-755.	M21
13.	Šojić, B., Pavlić, B. , Ikončić, P., Tomović, V., Ikončić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M. (2019). Coriander essential oil as natural food additive improves quality and safety of cooked pork sausages with different nitrite levels. <i>Meat Science</i> , 107879.	M21

14.	Teslić, N., Bojanić, N., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fištes, A., Bodroža-Solarov, M. & Pavlić, B. (2019). Defatted wheat germ as source of polyphenols -Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach. <i>Chemical Engineering and Processing-Process Intensification</i> , 107634.	M21
15.	Pavlić, B. , Kaplan, M., Bera, O., Olgun, E. O., Canli, O., Milosavljević, N., Antić, B. & Zeković, Z. (2019). Microwave-assisted extraction of peppermint polyphenols -Artificial neural networks approach. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 118, 258-269.	M21
16.	Pavlić, B. , Pezo, L., Marić, B., Peić Tukuljac, L., Zeković, Z., Bodroža Solarov, M., Teslić, N. (2020). Supercritical fluid extraction of raspberry seed oil: Experiments and modelling. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 157, 104687.	M21
17.	Marić, B., Pavlić, B. , Abramović, B., Zeković, Z., Bodroža-Solarov, M., Ilić, N., Teslić, N. (2020). Recovery of high-content ω -3 fatty acid oil from raspberry (<i>Rubus idaeus</i> L.) seeds: chemical composition and functional quality. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 130, 109627.	M21
18.	Putnik, P., Pavlić, B. , Šojić, B., Zavadlav, S., Žuntar, I., Kao, L., Kitonić, D., Bursać Kovačević, D. (2020). Innovative hurdle technologies for preservation of functional fruit juices. <i>Foods</i> . 9, 699.	M21
19.	Šojić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Mrkonjić, Ž., Đurović, S., Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S., Pavlić, B. (2020). Supercritical extracts of wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. <i>LWT - Food Science and Technology</i> . 130, 109661.	M21
20.	Radivojac, A., Bera, O., Micić, D., Đurović, S., Zeković, Z., Blagojević, S., Pavlić, B. (2020). Conventional versus microwave-assisted hydrodistillation of sage herbal dust: Kinetics modeling and physico-chemical properties of essential oil. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 123, 90-101.	M21
21.	Tomović, V., Šojić, B., Savanović, J., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B. , Jokanović, M., Đorđević, V., Parunović, N., Martinović, A., Vujadinović, D. (2020). New formulation towards healthier meat products: <i>Juniperus communis</i> L. essential oil as alternative for sodium nitrite in dry fermented sausages. <i>Foods</i> . 9(8), 1066.	M21
22.	Dražković Berger, M., Vakula, A., Tepić Horecki, A., Rakić, D., Pavlić, B. , Malbaša, R., Vitas, J., Jerković, J., Šumić, Z. (2020). Cabbage (<i>Brassica oleracea</i> L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 133, 110083.	M21
23.	Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S., Tomović, V., Pavlić, B. , Šojić, B., Zeković, Z., Peulić, T., Ikonić, P. (2020). Essential oil and supercritical extracts of winter savory (<i>Satureja montana</i> L.) as antioxidants in precooked pork chops during chilled storage. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 134, 110260.	M21
24.	Danilović, B., Đorđević, N., Milićević, B., Šojić, B., Pavlić, B. , Tomović, V., Savić, D. (2021). Application of sage herbal dust essential oils and supercritical fluid extract for the growth control of <i>Escherichia coli</i> in minced pork during storage. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 141, 110935.	M21
25.	Dimić, I., Pezo, L., Rakić, D., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2021). Supercritical fluid extraction kinetics of cherry seed oil: Kinetics modeling and ANN optimization. <i>Foods</i> , 10, 1513.	M21
26.	Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Oktem Olgun, E., Canli, O., Kaplan, M., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2021). Optimization of antioxidants recovery from wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) by ultrasound-assisted extraction: Multi-response approach. <i>Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants</i> , 24, 100333.	M21
27.	Vukić, V., Iličić, M., Vukić, D., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B. , Bjekić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z. (2021). The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 151, 112142.	M21
28.	Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Teslić, N., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2022). Sustainable Extractions for Maximizing Content of Antioxidant Phytochemicals from Black and Red Currants. <i>Foods</i> , 11, 325.	M21
29.	Bebek Markovinović, A., Putnik, P., Duralija, B., Krivohlavek, A., Ivešić, M., Mandić Andačić, I., Palac Bešlić, I., Pavlić, B. , Lorenzo, J. M., Bursać Kovačević, D. (2022). Chemometric Valorization of Strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.) cv. 'Albion' for the Production of Functional Juice: The Impact of Physicochemical, Toxicological, Sensory, and Bioactive Value. <i>Foods</i> . 11, 640.	M21
30.	Vrgović, P., Pojić, M., Teslić, N., Mandić, A., Cvetanović Kljakić, A., Pavlić, B. , Stupar, A., Pestorić, M., Škrobot, D., Mišan, A. (2022). Communicating Function and Co-Creating Healthy Food: Designing a Functional Food Product Together with Consumers. <i>Foods</i> , 11(7), 961.	M21
31.	Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Takači, A., Kaplan, M., Teslić, N., Zeković, Z., Lazarević, I., Pavlić, B. (2022). Polyphenols recovery from <i>Thymus serpyllum</i> industrial waste using microwave-assisted extraction - Comparative RSM and ANN approach for process optimization. <i>Foods</i> , 11, 1184.	M21

32.	Rossetti, F., Merkyte, V., Longo, E., Pavlić, B. , Jourdes, M., Teissedre, P., Boselli, E. (2018). Volatile, phenolic and sensory profile of in-amphorae Chardonnay wine by mass spectrometry and chemometric analysis. <i>Journal of Mass Spectrometry</i> , 53, 833 -841.	M22
33.	Tepić Horecki, A., Vakula, A., Pavlić, B. , Jokanović, M., Malbaša, R., Vitas, J., Jaćimović, V., Šumić, Z. (2018). Comparative drying of cornelian cherries: Kinetics modeling and physic-chemical properties, <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 42 (3), e13562.	M22
34.	Bojanić, N., Teslić, N., Rakić, D., Brdar, M., Fišteš, A., Zeković, Z., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019). Extraction kinetics modeling of wheat germ oil supercritical fluid extraction. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , e14098.	M22
35.	Miletić, A., Pavlić, B. , Ristić, I., Zeković, Z., Pilić, B. (2019). Encapsulation of fatty oils into electrospun nanofibers for cosmetic products with antioxidant activity. <i>Applied Sciences</i> , 9, 2955.	M22
36.	Cvetanović, A., Uysal, S., Pavlić, B. , Sinan, K. I., Llorent-Martinez, E. J., Zengin, G. (2019). <i>Tamarindus indica</i> seed: Optimization of maceration extraction recovery of tannins. <i>Food Analytical Methods</i> , 13, 579-590.	M22
37.	Šojić, B., Tomović, V., Savanović, J., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B. , Jokanović, M., Milidrag, A., Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M. (2021). Sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) essential oil as potential replacement for sodium nitrite in dry fermented sausages. <i>Processes</i> , 9, 424.	M22
38.	Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Kaplan, M., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2021). Pressurized-liquid extraction as efficient method for valorization of <i>Thymus serpyllum</i> herbal dust towards sustainable production of antioxidants. <i>Molecules</i> , 26, 2548.	M22
39.	Radivojac, A., Bera, O., Zeković, Z., Teslić, N., Mrkonjić, Ž., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2021). Extraction of peppermint essential oils and lipophilic compounds: Assessment of process kinetics and environmental impacts with multiple techniques. <i>Molecules</i> , 26, 2879.	M22
40.	Teslić, N., Bojanić, N., Čolović, D., Fišteš, A., Rakić, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2021). Conventional versus novel extraction techniques for wheat germ oil recovery: multi-response optimization of supercritical fluid extraction. <i>Separation Science and Technology</i> . 56 (9), 1546-1561.	M22
41.	Dražković Berger, M., Vakula, A., Tepić Horecki, A., Peulić, T., Jokanović, M., Kocić-Tanackov, S., Rakić, D., Pavlić, B. , Blagojev, N., Rakić, I., Šumić, Z. (2021). Physico-chemical and microbiological changes during the cabbage hybrid Bravo heads fermentation: Salt, temperature and starter culture influence. <i>Food Science and Technology International</i> , IN PRESS	M22
42.	Vukic D., Pavlic B. , Vukic V., Ilicic M., Kanuric K., Bjekic M., Zekovic Z. (2021). Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , IN PRESS	M22
43.	Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2021). Maximizing contents of phytochemicals obtained from dried sour cherries by ultrasound-assisted extraction. <i>Separations</i> , 8, 155.	M22
44.	Maravić, N., Teslić, N., Nikolić, D., Dimić, I., Šereš, Z., Pavlić, B. (2022). From agricultural waste to antioxidant-rich extracts: Green techniques in extraction of polyphenols from sugar beet leaves. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> , 28, 100728.	M22
45.	Gavarić, A., Ramić, M., Vladić, J., Pavlić, B. , Radosavljević, R., Vidović, S. (2018). Recovery of Antioxidant Compounds from Aronia Filter Tea Factory by -Product: Novel Versus Conventional Extraction Approaches. <i>Acta Chimica Slovenica</i> , 65, 438-447.	M23
46.	Vakula, A., Šumić, Z., Zeković, Z., Tepić Horecki, A., Pavlić, B. , (2019). Screening, influence analysis and optimization of ultrasound-assisted extraction parameters of cornelian cherries (<i>Cornus mas</i> L.). <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 43(12), e14226.	M23
47.	Šojić, B., B. Pavlić , P. Ikonić, Z. Zeković, V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Tatjana Peulić and Marija Jokanović (2019). Ätherisches Salbei-Öl verbessert in Schweinswürsten die antioxidative und antimikrobielle Aktivität. <i>Fleischwirtschaft</i> , 12, 100-103.	M23
48.	Pavlić, B. , Teslić, N., Kojić, P., Pezo, L. (2020). Prediction of the GC-MS retention time for terpenoids detected in sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) essential oil using QSRR approach. <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> , 85 (1), 9-23.	M23
49.	Vakula, A., Pavlić, B. , Pezo, L., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Raičević, Lj., Ljubojević, M., Šumić, Z. (2020). Vacuum drying of sweet cherry: Artificial neural networks approach in process optimization. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 44, e14863.	M23
50.	Vakula, A., Pavlić, B. , Tepić Horecki, A., Jokanović, M., Daničić, T., Dulić, J., Šumić, Z. (2020). Sweet cherry (<i>Prunus avium</i> L.) vacuum drying: Kinetics modelling and textural properties. <i>Hemijaska Industrija</i> , 74 (5), 293-303.	M23

51.	Vakula, A., Tepić Horecki, A., Pavlić, B. , Jokanović, M., Ognjanov, V., Milović, M., Teslić, N., Parpinello, G., Decler, M., Šumić, Z. (2021). Application of different techniques on stone fruit (<i>Prunus</i> spp.) drying and assessment of physical, chemical and biological properties. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 45(2), e15158.	M23
52.	Bjekić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B. , Zeković, Z., Popović, Lj., Torbica, A., Tomić, J. & Degenek, J. (2021). Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. <i>Mljekarstvo: časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka</i> , 71(4), 215-225.	M23
53.	Tomović, V., Šojić, B., Savanović, J., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B. , Jokanović, M., Đorđević, V., Parunović, N., Martinović, A., Vujadinović, D. (2021). Caraway (<i>Carum carvi</i> L.) essential oil improves quality of dry-fermented sausages produced with different levels of sodium nitrite. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , IN PRESS	M23
54.	Danilović, B., Đorđević, N., Karabegović, I., Šojić, B., Pavlić, B. , Savić, D. (2021). The effect of sage herbal dust products on <i>Listeria monocytogenes</i> growth in minced pork. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , IN PRESS	M23
55.	Dražković, M., Vakula, A., Šumić, Z., Daničić, T., Jokanović, M., Pavlić, B. , Tepić-Horecki, A. (2018). Monitoring the physico-chemical parameters of cabbage heads during fermentation: The impact of fermentation conditions and cabbage varieties. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 49, 31-41.	M24
56.	Vakula, A., Drašković Berger, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Pavlić, B. , Jokanović, M., Šumić, Z. (2019). Vacuum drying of red currants (<i>Ribes rubrum</i> L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. <i>Food and Feed Research</i> , 46 (1), 91-98.	M24

M30 (56) Научни скупови међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Pavlić, B. , Zeković, Z. (2018). Concept of utilization of sage herbal dust as raw material for recovery of polyphenols and terpenoids. 3 rd International Conference on Agricultural Engineering and Food Security, <i>Journal of Food Processing and Technology</i> , pp. 45, Berlin, Germany, November, 2018.	M32
2.	Đurović, S., Micić, D., Simonović, B., Blagojević, S. N., Pavlić, B. , Zeković, Z. (2018). Chemical profile and thermal behavior of coriander and sage essential oils. 14 th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, <i>Proceedings</i> , pp. 1011-1014, Belgrade, Serbia, September, 2018.	M33
3.	Tomović, V., B. Šojić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and B. Pavlić (2019). Application of essential oil and supercritical fluid extracts in meat processing, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25th September, Kopaonik, Serbia, 1-5.	M33
4.	Šojić, B., V. Tomović, B. Pavlić , P. Ikonić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović M. and Maja Ivić (2019). The effect of winter savory (<i>Satureja montana</i> L.) extract on the quality of cooked pork sausages. The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25th September, Kopaonik, Serbia, 1-4.	M33
5.	Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Pavlić, B. , Škaljac, S., Šojić, B., Džinić, N., Peulić, T., Ikonić, P. (2019). Effect of marination process with addition of <i>Satureja montana</i> extract on lipid oxidation of cooked pork chops. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, pp. 186-191, <i>Proceedings</i> , Jahorina, Bosnia and Hercegovina, March, 2019.	M33
6.	Vidović, S., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Vakula, A., Tepić, A., Pavlić, B. , Vladić, J. (2017). The optimization of production of fermented cabbage juice: Chemical and biological properties. 10 th International Scientific and Professional Conference „With Food to Health“, <i>Book of Abstracts</i> , pp.139, Osijek, Croatia, October, 2017.	M34
7.	Pavlić, B. , Bera, O., Zeković, Z. (2018). Artificial neural networks as tool for SFE process optimization. 12 th International Symposium on Supercritical Fluids, <i>Book of Abstracts</i> , pp.169, Antibes, France, April, 2018.	M34
8.	Zeković, Z., Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Pavlić, B. (2018). Application of winter savory extracts obtained by SFE and hydrodistillation as food preservatives. 12 th International Symposium on Supercritical Fluids, <i>Book of Abstracts</i> , pp. 212, Antibes, France, April, 2018.	M34
9.	Tepić-Horecki, A., Šumić, Z., Drašković, M., Vidović, B., Pavlić, B. , Vladić, J., Nastić, N., Vakula A. (2018). Characterization of physico-chemical and sensory properties of fermented cabbage obtained under different fermentation conditions. 5 th International ISEKI_Food Conference, <i>Book of Abstracts</i> , pp. 237, Stuttgart, Germany, July, 2018.	M34
10.	Vakula A., Šumić, Z., Vidović, B., Nastić, N., Pavlić, B. , Daničić, T., Ognjanov, V., Miodragović, M., Tepić-Horecki, A. (2018). Kinetics modeling of sweet cherry (<i>P. avium</i>) vacuum drying. 5 th International ISEKI_Food Conference, <i>Book of Abstracts</i> , pp. 270, Stuttgart, Germany, July, 2018.	M34

11.	Pavlić, B. , Bera, O., Đurović, S., Zeković, Z. (2018). Hydrodistillation versus microwave-assisted hydrodistillation of sage herbal dust: kinetics, chemical profile and bioactivity. 49 th International Symposium on Essential Oils (ISEO2018), Facta Universitatis, Series: Physics, Chemistry and Technology, pp. 94, Niš, Serbia, September, 2018.	M34
12.	Arsenijević, J., Cvetanović, A., Pavlić, B. , Ražić, S., Maksimović, Z., Zeković, Z. (2018). Comparison of hydrodistillation (HD), microwave-assisted hydrodistillation (MHD) and supercritical fluid extraction (SFE) for the isolation of volatiles from chamomile flower. 49 th International Symposium on Essential Oils (ISEO2018), Facta Universitatis, Series: Physics, Chemistry and Technology, pp. 102, Niš, Serbia, September, 2018.	M34
13.	Šojić, B., Pavlić, B. , Zeković, Z., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M. (2018). The effect of coriander essential oil on the oxidative stability of cooked pork sausages. 49 th International Symposium on Essential Oils (ISEO2018), Facta Universitatis, Series: Physics, Chemistry and Technology, pp. 125, Niš, Serbia, September, 2018.	M34
14.	Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Pavlić, B. , Džinić, N., Batorek-Lukač, N., Tomašević, I. (2018). Effect of essential oil addition on masking boar taint in fresh pork sausage. 69 th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science, Book of Abstracts, pp. 238, Dubrovnik, Croatia, August, 2018.	M34
15.	Cvetanović, A., Pavlić, B. , Ražić, S., Arsenijević, J., Zengin, G., Uysal, S., Zeković, Z. (2018). Emerging approach for the preparation of chamomile functional ingredients. UNIFood Conference, Book of Abstracts, pp. BKHP18 FQSP18, Belgrade, Serbia, October, 2018.	M34
16.	Pavlić, B. , Milosavljević, N., Bera, O., Zeković, Z. (2018). Optimization of microwave-assisted extraction of polyphenols from <i>Mentha piperita</i> L. By response surface methodology. UNIFood Conference, Book of Abstracts, pp. OHP25 FCHP25, Belgrade, Serbia, October, 2018.	M34
17.	Šojić, B., Pavlić, B. , Tomović, V., Ikonić, P., Džinić, N., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M. (2018). The effects of coriander essential oil on the oxidative stability of cooked pork sausages. UNIFood Conference, Book of Abstracts, pp. OHP34 FCHP34, Belgrade, Serbia, October, 2018.	M34
18.	Teslić, N., Zeković, Z., Vidović, S., Radosavljević, R., Vidosavljević, S., Pavlić, B. (2018). Membrane concentration of sage herbal dust extract obtained by subcritical water extraction. UNIFood Conference, Book of Abstracts, pp. OHP40 FCHP40, Belgrade, Serbia, October, 2018.	M34
19.	Vakula, A., Šumić, Z., Pavlić, B. , Ognjanov, V., Miodragović, M., Tepić-Horecki, A. (2018). Peach (<i>P. persica</i>) vacuum drying: Mathematical modeling of the drying process. UNIFood Conference, Book of Abstracts, pp. OHP43 FCHP43, Belgrade, Serbia, October, 2018.	M34
20.	Miletić, A., Ristić, I., Pavlić, B. , Zeković, Z., Pilić, B. (2018). Electrospun mats for cosmetic applications. POLYMAR 2018 2 nd Conference for Early Stage Researchers in Polymer Science Through the Aegean Sea. Book of Abstracts pp. 64, Athens, Greece, October, 2018.	M34
21.	Pavlić, B. , Miletić, A., Ristić, I., Zeković, Z., Pilić, B. (2018). Oral dispersive forms (ODF) for oral cavity hygiene. POLYMAR 2018 2 nd Conference for Early Stage Researchers in Polymer Science Through the Aegean Sea. Book of Abstracts pp. 73, Athens, Greece, October, 2018.	M34
22.	Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B. , Tomović, V., Jokanović, M., Kocić-Tanackov, S., Džinić, N., Škaljac, S., Ivić, M., Peulić, T. (2018). The effect of <i>Satureja montana</i> L. essential oil on the microbial stability of fresh pork sausages. 9 th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Book of Abstracts, pp. 158, Zagreb, Croatia, October, 2018.	M34
23.	Šumić, Z., Vakula, A., Pavlić, B. , Jokanović, M., Daničić, T., Starčević, N., Tepić-Horecki, A. (2018). Optimization of peach (<i>P. persica</i>) vacuum drying process by response surface methodology (RSM). 11 th International Scientific and Professional Conference <i>WITH FOOD TO HEALTH</i> , Book of Abstracts, pp. 120, Split, Croatia, October, 2018.	M34
24.	Vakula, A., Tepić-Horecki, A., Pavlić, B. , Jokanović, M., Ognjanov, V., Miodragović, M., Šumić, Z. (2018). Convective, vacuum and freeze dried stone fruit: Physical, chemical and biological properties. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Abstract Book, pp. 21, Novi Sad, Serbia, October, 2018.	M34
25.	Dražković, M., Vakula, A., Šumić, Z., Pavlić, B. , Vladić, J., Jokanović, M., Malbaša, R., Vitas, J., Vidović, S., Tepić-Horecki, A. (2018). Organic acids content in fermented cabbage heads obtained under different fermentation conditions. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Abstract Book, pp. 22, Novi Sad, Serbia, October, 2018.	M34
26.	Pavlić, B. , Bera, O., Jovičić, N., Zeković, Z. (2018). Microwave-assisted extraction kinetics organic peppermint (<i>Mentha piperita</i> L.) leaves. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Abstract Book, pp. 86, Novi Sad, Serbia, October, 2018.	M34

- | | | |
|-----|---|-----|
| 27. | Pavlić, B. , Vakula, A., Zeković, Z., Tepić-Horecki, A., Šumić, Z. (2018). Ultrasound-assisted extraction of cornelian cherries: Process optimization by response surface methodology. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Abstract Book, pp. 125, Novi Sad, Serbia, October, 2018. | M34 |
| 28. | Ikonić, B., Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B. , Tomović, V., Jokanović, M., Škaljac, S. (2018). Cooked pork sausage processing with different levels of coriander essential oil and sodium nitrite - ANN modelling. IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, Abstract Book, pp. 169, Novi Sad, Serbia, October, 2018. | M34 |
| 29. | Šojić, B., B. Pavlić , V. Tomović, Natalija Džinić N, J. Savanović, Marija Jokanović M. and Snežana Škaljac (2018). Effect of winter savory essential oil on antioxidative activity of cooked pork sausage, XII International Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 92. | M34 |
| 30. | Teslić, N., Bojanić, N., Čolović, D., Fišteš, A., Rakić, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019). Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: Optimization by response surface methodology. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, pp. 86, Proceedings, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, March, 2019. | M34 |
| 31. | Teslić, N., Bojanić, N., Čolović, D., Fišteš, A., Rakić, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019). Comparative analysis of conventional and novel extraction techniques for wheat germ oil recovery. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, pp. 87, Proceedings, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, March, 2019. | M34 |
| 32. | Pavlić, B. , Đurović, S., Bera, O., Mrkonjić, Ž., Novaković, Đ., Mitrović, Z., Zeković, Z. (2019). Conventional versus novel extraction techniques for recovery of peppermint essential oil. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, pp. 105, Proceedings, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, March, 2019. | M34 |
| 33. | Pavlić, B. , Bera, O., Pejić, D., Mitrović, Z., Zeković, Z. (2019). Microwave-assisted extraction of peppermint polyphenols: Artificial neural networks optimization. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, pp. 106, Proceedings, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, March, 2019. | M34 |
| 34. | Zeković, Z., Bojanić, N., Teslić, N., Rakić, D., Brdar, M., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019). Extraction kinetics of wheat germ oil SFE. 17 th European Meeting on Supercritical Fluids, pp. 276-277, Book of abstracts, Ciudad Real, Spain, April, 2019. | M34 |
| 35. | Pavlić, B. , Bojanić, N., Teslić, N., Rakić, D., Brdar, M., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z. (2019). Supercritical fluid of wheat germ oil: RSM optimization. 17 th European Meeting on Supercritical Fluids, pp. 278-279, Book of abstracts, Ciudad Real, Spain, April, 2019. | M34 |
| 36. | Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B. , Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M., Škaljac, S. (2019). Hyssop essential oil improves quality of cooked pork sausages. 50 th International Symposium on Essential Oils (ISEO2018), Book of abstracts, pp. 57, Vienna, Austria, September, 2019. | M34 |
| 37. | Pavlić, B. , Bera, O., Kaplan, M., Zeković, Z. (2019). ANN versus RSM optimization of polyphenols recovery from peppermint using microwave-assisted extraction. 13 th World Congress on Polyphenols Application, Abstracts Book, pp. 59, Valletta, Malta, September, 2019. | M34 |
| 38. | Bojanić, N., Teslić, N., Rakić, D., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019). Optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants using response surface methodology. 13 th World Congress on Polyphenols Application, Abstracts Book, pp. 74, Valletta, Malta, September, 2019. | M34 |
| 39. | Teslić, N., Bojanić, N., Pavlić, B. , Bodroža-Solarov, M., Fišteš, A., Zeković, Z. (2019). Comparative analysis of conventional and novel extraction techniques for the defatted wheat germ polyphenols recovery. 13 th World Congress on Polyphenols Application, Abstracts Book, pp. 133, Valletta, Malta, September, 2019. | M34 |
| 40. | Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B. , Zeković, Z., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M. (2019). Antioxidant activity of winter savory (<i>Satureja montana</i> L.) supercritical extract in cooked pork sausages. 13 th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Book of abstracts, pp. 141, Stara Planina, Serbia, June, 2019. | M34 |
| 41. | Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B. , Ikonić, P., Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S. (2019). Ginger essential oil improves quality of cooked pork. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 11, Novi Sad, Serbia, October, 2019. | M34 |

42.	Bojanić, N., Teslić, N., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019). Application of artificial neural networks for optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 25, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
43.	Marić, B., Abramović, B., Pavlić, B. , Peić-Tukuljac, L., Ilić, N., Čolović, D., Bodroža-Solarov, M., Zeković, Z., Teslić, N. (2019). Fatty acids profile of red raspberry (<i>Rubus idaeus</i> L.) seed oil: Optimization of supercritical fluid extraction. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 68, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
44.	Vakula, A., Šumić, Z., Pavlić, B. , Jokanović, M., Tepić Horecki, A. (2019). Innovative prototype of vacuum dryer for fruit drying. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 101, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
45.	Tepić Horecki, A., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Vakula, A., Šuput, D., Bulut, S., Daničić, T., Pavlić, B. , Šumić, Z. (2019). Physico-chemical properties of vacuum dried apricot: Influence of different packaging materials. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 102, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
46.	Šumić, Z., Drašković Berger, M., Vakula, A., Jokanović, M., Cvetković, B., Pavlić, B. , Tepić Horecki, A. (2019). Sensory characteristics of fermented cabbage obtained on different conditions of fermentation. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 103, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
47.	Mrkonjić, Ž., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019). Multi-response optimization of polyphenols recovery from <i>Thymus serpyllum</i> by ultrasound-assisted extraction. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 215, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
48.	Dimić, I., Mrkonjić, Ž., Teslić, N., Čolović, D., Zeković, Z., Pavlić, B. (2019). Influence of supercritical fluid extraction parameters on grape seeds oil recovery. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 218, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
49.	Pavlić, B. , Radivojac, A., Đurović, S., Mrkonjić, Ž., Zeković, Z. (2019). Isolation of essential oil from organic <i>Mentha piperita</i> L. by emerging extraction and distillation techniques. 1 st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, pp. 223, Novi Sad, Serbia, October, 2019.	M34
50.	Vakula A., Tepić Horecki A., Pavlić B. , Jokanović M., Barać G., Dulić J., Šumić Z. Fresh stone fruit (<i>Prunus</i> spp.) grown in Serbia: Characterization of physical, chemical and biological properties. 6. South East Europe Postharvest Conference-Quality Management in Postharvest System, June 26-28 (2019), Novi Sad, Serbia, pp.47.	M34
51.	Vakula A., Tepić Horecki A., Raičević Lj., Pavlić B. , Daničić T., Dulić J., Narandžić T., Šumić Z. Vacuum drying of sweet cherry (<i>Prunus avium</i>): mathematical modelling by application of artificial neural networks. 2 nd Food Chemistry Conference: Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, September 17-19 (2019), Seville, Spain.	M34
52.	Vakula A., Daničić T., Tepić Horecki A., Šumić Z., Pavlić B. (2019). Optimization of vacuum dried sour cherries ultrasound-assisted extraction. 12 th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, October 24-25 (2019), Osijek, Croatia, pp. 170.	M34
53.	Pavlić, B. , Nadlački, O., Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Stilinović, N., Martić, N., Maravić, N. (2019). Microwave-assisted extraction of antioxidants from carob flour - Optimization towards improved yield and bioactivity. 12 th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, October 24-25 (2019), Osijek, Croatia, pp. 69.	M34
54.	Mrkonjić, Ž., Rakić, D., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2020). Optimization of antioxidants recovery from the filter-tea by-product of <i>Thymus serpyllum</i> L. by pressurized-liquid extraction. ISEKI e-conference: Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, BOOK OF ABSTRACTS, pp. 40, November 18-19 (2020), Online.	M34
55.	Blagojević, N., Ikonić, B., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2020). Chemical profile and antioxidant activity of essential oils from Apiaceae species grown in Serbia. ISEKI e-conference: Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, BOOK OF ABSTRACTS, pp. 45, November 18-19 (2020), Online.	M34

56.	Vakula A., Šumić Z., Jokanović M., Pavlić B. , Daničić T., Tepić Horecki A. (2020). Prototype of an innovative vacuum dryer: Comparative analysis of physical, chemical and biological properties of fruit dried with a vacuum dryer with a vacuum pump and with an ejector system. ISEKI e-conference: Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, BOOK OF ABSTRACTS, pp. 449, November 18-19 (2020), Online.	M34
-----	---	-----

M40 (0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја

M50 (5) Радови и научне критике у часописима националног значаја, уређивање часописа националног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Šojić, B., B. Pavlić , P. Ikonić, Z. Zeković, V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Tatjana Peulić and Marija Jokanović. Essential oil from sage herbal dust exhibits antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages. <i>Fleischwirtschaft International</i> , 6, 47-50.	M51
2.	Vakula, A., Tepić-Horecki, A., Pavlić, B. , Prole, N., Božović, P., Šumić, Z. (2018). Convective, vacuum and freeze drying of black seedless raisins: Physicochemical properties. <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 22 (3), 129-132.	M51
3.	Pavlić, B. , Savić, D., Vladić, J., Vidović, S., Zeković, Z. (2018). Comparative analysis of the essential oils of three <i>Lamiaceae</i> species obtained by conventional and microwave-assisted hydrodistillation. <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 22 (4), 174-179.	M51
4.	Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, Marija Jokanović, P. Ikonić, Snežana Škaljac and Pavlić, B. (2019). Plant extracts as natural antioxidants in meat processing. <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i> , 25 (Suppl. 1), 27-30.	M51
5.	Krulj, J. Pezo, L., Kojić, J., Pavlić, B. , Šimurina, O., Cvetković, B., Bodroža Solarov, M. (2021). Extraction kinetics modeling of amaranth seed oil supercritical fluid extraction. <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 25(2), 69-73.	M51

M60 (0) Научни скупови националног значаја, преводи, стручне редакције

M70 (1) Дисертације

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Pavlić, B. (2017). Valorizacija sporednog proizvoda žalfije (<i>Salvia officinalis</i> L.) u cilju dobijanja bioaktivnih jedinjenja savremenim tehnikama ekstrakcije	M71

M80 (2) Техничка решења

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Nemanja Teslić, Biljana Cvetković, Milica Pojić, Alena Stupar, Anamarija Mandić, Branimir Pavlić , Aleksandra Cvetanović, Luka Strezoski, Aleksandra Mišan (2022). Funkcionalni "zeleni" ekstrakt za osvežavajuća bezalkoholna pića "Greenberry".	M82
2.	Branimir Pavlić , Živan Mrkonjić, Nemanja Teslić, Biljana Cvetković, Milica Pojić, Alena Stupar, Anamarija Mandić, Branimir Pavlić, Aleksandra Cvetanović, Luka Strezoski, Aleksandra Mišan (2022). Ekstrakt majčine dušice na bazi eutektičke smeše za osvežavajuća bezalkoholna pića - Wildthymes.	M82

M90 (0) Патенти

M100 (0) Изведена дела, награде, студије, изложбе

M120 (0) Документи припремљени у вези са креирањем и анализом јавних политика

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M11	M21a	M21	M22	M23	M24	M32	M33	M34	M51	M71	M82		
бр. публикација	2	10	21	13	10	2	1	4	51	5	1	2		
бр. бодова	14	10	8	5	3	3	1.5	1	0.5	2	6	6		

Техничко-технолошке и биотехничке науке

Укупно:

456

2.2.3. Научне публикације у претходном изборном периоду (M10, M20, M40, M50, M80, M90)

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Ramić, M., Vidović, S., Zeković, Z., Vladić, J., Cvejic, A., Pavlić, B. (2015). Modeling and optimization of ultrasound-assisted extraction of polyphenolic compounds from <i>Aronia melanocarpa</i> by-products from filter-tea factory. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 23, 360-368.	M21a
2.	Tomšik, A., Pavlić, B. , Vladić, J., Ramić, M., Brindza, J., Vidović, S. (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from wild garlic (<i>Allium ursinum</i> L.). <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 29, 502-511.	M21a
3.	Vladić, J., Ambrus, R., Szabo-Revesz, P., Vasić, A., Cvejic, A., Pavlić, B. , Vidović, S. (2016). Recycling of filter tea industry by-products: Production of <i>A. millefolium</i> powder using spray drying technique. <i>Industrial Crops and Products</i> , 80, 197-206.	M21a
4.	Šumić, Z., Vakula, A., Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., Pavlić, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). <i>Food Chemistry</i> , 203, 465-475.	M21a
5.	Zeković, Z., Kaplan M., Pavlić, B. , Olgun, E. O., Vladić, J., Canli, O., Vidović, S. (2016). Chemical characterization of polyphenols and volatile fraction of coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.) extracts obtained by subcritical water extraction. <i>Industrial Crops and Products</i> , 87, 54-63.	M21a
6.	Zeković, Z., Pavlić, B. , Cvetanović, A., Đurović, S. (2016). Supercritical fluid extraction of coriander seeds: Process optimization, chemical profile and antioxidant activity of lipid extracts. <i>Industrial Crops and Products</i> , 94, 353-362.	M21a
7.	Zeković, Z., Pintać, D., Majkić, T., Vidović, S., Mimica-Dukić, N., Teslić, N., Versari, A., Pavlić, B. (2017). Utilization of sage by-products as raw material for antioxidants recovery - Ultrasound versus microwave-assisted extraction. <i>Industrial Crops and Products</i> , 99, 49-59.	M21a
8.	Đurović, S., Pavlić, B. , Šorgić, S., Popov, S., Savić, S., Pertonić, M., Radojković, M., Cvetanović, A., Zeković, Z. (2017). Chemical composition of stinging nettle leaves obtained by different analytical approaches. <i>Journal of Functional Foods</i> , 32, 18-26.	M21a
9.	Pavlić, B. , Teslić, N., Vidaković, A., Vidović, S., Velićanski, A., Versari, A., Radosavljević, R., Zeković, Z. (2017). Sage processing from by-product to high quality powder: I. Bioactive potential. <i>Industrial Crops and Products</i> , 107, 81-89.	M21a
10.	Zeković, Z., Vidović, S., Vladić, J., Radosavljević, R., Cvejic, A., Elgndi, M. A., Pavlić, B. (2014). Optimization of subcritical water extraction of antioxidants from <i>Coriandrum sativum</i> seeds by response surface methodology. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 95, 560-566.	M21
11.	Pavlić, B. , Vidović, S., Vladić, J., Radosavljević, R., Cindrić, M., Zeković, Z. (2016). Subcritical water extraction of sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) by-products - process optimization by response surface methodology. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , <i>The Journal of Supercritical fluids</i> , 116, 36-45.	M21
12.	Filip, S., Vidović, S., Vladić, J., Pavlić, B. , Adamović, D., Zeković, Z. (2016). Chemical composition and antioxidant properties of <i>Ocimum basilicum</i> L. extracts obtained by supercritical carbon dioxide extraction: Drug exhausting method. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 109, 20-25.	M21
13.	Lepojević, I., Lepojević, Ž., Pavlić, B. , Ristić, M., Zeković, Z., Vidović, S. (2017). Solid-liquid and high-pressure (liquid and supercritical carbon dioxide) extraction of <i>Echinacea purpurea</i> L. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 119, 159-168.	M21
14.	Vladić, J., Canli, O., Pavlić, B. , Zeković, Z., Vidović, S., Kaplan, M. (2017). Optimization of <i>Satureja montana</i> subcritical water extraction process and chemical characterization of volatile fraction of extracts. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 120, 86-94.	M21
15.	Naffati, A., Vladić, J., Pavlić, B. , Radosavljević, R., Gavarić, A., Vidović, S. (2017). Recycling of filter tea industry by-products: Application of subcritical water extraction for recovery of bioactive compounds from <i>A. uva-ursi</i> herbal dust. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 121, 1-9.	M21
16.	Filip, S., Pavlić, B. , Vidović, S., Vladić, J., Zeković, Z. (2017). Optimization of microwave-assisted extraction of polyphenolic compounds from <i>Ocimum basilicum</i> by response surface methodology. <i>Food Analytical Methods</i> , 10 (6), 2270 -2280.	M21
17.	Pavlić, B. , Vidović, S., Vladić, J., Radosavljević, R., Zeković, Z. (2015). Isolation of coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.) essential oil by green extraction versus traditional techniques. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 99, 23-28.	M21
18.	Zeković, Z., Bera, O., Đurović, S., Pavlić, B. (2017). Supercritical fluid extraction of coriander seeds: Kinetics modelling and ANN optimization. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 125, 88-95.	M21

19.	Zeković, Z., Bušić, A., Komes, D., Vladić, J., Adamović, D., Pavlić, B. (2015). Coriander seeds processing: Sequential extraction of non-polar and polar fractions using supercritical carbon dioxide extraction and ultrasound-assisted extraction. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 95, 218-227.	M21
20.	Tomšik, A., Pavlić, B. , Vladić, J., Cindrić, M., Jovanov, P., Mandić, A., Sakač, M., Vidović, S. (2017). Subcritical water extraction of wild garlic (<i>Allium ursinum</i> L.) and process optimization by response surface methodology. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 128, 79-88.	M21
21.	Elgndi, M. A., Filip, S., Pavlić, B. , Vladić, J., Stanojković, T., Žižak, Ž., Zeković, Z. (2017). Antioxidative and cytotoxic activity of essential oils and extracts of <i>Satureja montana</i> L., <i>Coriandrum sativum</i> L. and <i>Ocimum basilicum</i> L. obtained by supercritical fluid extraction. <i>The Journal of Supercritical Fluids</i> , 128, 128-137.	M21
22.	Zeković, Z., Vladić, J., Vidović, S., Adamović, D., Pavlić, B. (2016). Optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of coriander phenolic antioxidants - Response surface methodology approach. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 96, 4613-4622.	M21
23.	Pavlić, B. , Naffati, A., Hojan, T., Vladić, J., Zeković, Z., Vidović, S. (2016). Microwave-assisted extraction (MAE) of wild apple fruit dust - Production of polyphenol-rich extracts from filter tea factory by-products. <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 40 (4), e.12508.	M22
24.	Zeković, Z., Gavarić, A., Pavlić, B. , Vidović, S., Vladić, J. (2017). Microwave irradiation effect on polyphenolic compounds extraction from winter savory (<i>Satureja montana</i> L.). <i>Separation Science and Technology</i> , 52(8), 1377-1386.	M22
25.	Naffati, A., Vladić, J., Pavlić, B. , Vidović, S. (2017). Bio-refining of filter tea factory by-products: classical and ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from wild apple fruit dust. <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 40 (6), e12572.	M22
26.	Pavlić, B. , Vasić-Đurković, A., Vladić, J., Gavarić, A., Zeković, Z., Tepić, A., Vidović, S. (2015). Extraction of minor compounds (chlorophylls and carotenoids) from yarrow -rose hip mixtures by traditional versus green technique. <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 39, 418-424.	M23
27.	Šumić, Z., Tepić, A., Vidović, S., Vakula, A., Vladić, J., Pavlić, B. (2017). Process optimization of chanterelle (<i>Cantharellus cibarius</i>) mushrooms vacuum drying. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 41(2), e12822.	M23
28.	Šumić, Z., Tepić, A., Vidović, S., Vladić, J., Pavlić, B. (2016). Drying of Shiitake mushrooms in a vacuum dryer and optimization of the process by response surface methodology (RSM). <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 10, 425-433.	M23
29.	Filip, S., Vidović, S., Pavlić, B. , Zeković, Z. (2016). Determination of optimal parameters of basil supercritical fluid extraction by response surface methodology. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 47, 193-203.	M24
30.	Zeković, Z., Đurović, S., Pavlić, B. (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of polyphenolic compounds from coriander seeds using response surface methodology. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 47, 249-263.	M24
31.	Vakula, A., Radojčin, M., Pavkov, I., Stamenković, Z., Tepić-Horecki, A., Šumić, Z., Pavlić, B. (2015). The impact of different drying methods on quality indicators of red currants (<i>Ribes rubrum</i> L.), <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 19 (5), 249-254.	M51
32.	Vakula, A., Tepić-Horecki, A., Šumić, Z., Vidović, S., Drinić, Z., Pavlić, B. (2015). Optimization of garlic (<i>Allium sativum</i> L.) vacuum drying process by response surface methodology (RSM), <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 20 (3), 114-121.	M51
33.	Aleksandra S. Velićanski, Dragoljub D. Cvetković, Siniša L. Markov, Jovana J. Urošev i Branimir M. Pavlić (2010): Primena sojeva bakterija mlečne kiseline u kombuha fermentaciji, <i>Prehrambena industrija</i> , 21 (1-2), 69-75.	M52
34.	Zoran P. Zeković, Aleksandra D. Cvetanović, Branimir M. Pavlić , Jaroslava V. Švarc-Gajić, Marija M. Radojković (2015): The optimization of the extraction process of flavonoids from fermented chamomile ligulate flowers, <i>Advanced Technologies</i> , 4 (1), 54-63.	M52
35.	Zeković, Z., Cvetanović, A., Pavlić, B. , Švarc-Gajić, J., Radojković, M. (2014). Optimization of the polyphenolics extraction from chamomile ligulate flowers using response surface methodology. <i>International Journal of Plant Research</i> , 4(2), 43-50.	M53
36.	Zeković, Z., Pavlić, B. , Ramić, M., Vladić, J., Cvejic, A., Vidović, S. (2014). Optimization of ultrasound-assisted extraction of anthocyanins from <i>Aronia melanocarpa</i> by-product from filter-tea industry. <i>Annals of Faculty of Engineering Hunedoara - International Journal of Engineering</i> , 4, 185-188.	M53

2.2.4. Цитираност

Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Ramić, M., Vidović, S., Zeković, Z., Vladić, J., Cvejic, A., Pavlić, B. (2015). Modeling and optimization of ultrasound-assisted extraction of polyphenolic compounds from <i>Aronia melanocarpa</i> by-products from filter-tea factory. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 23, 360-368.	116
2.	Tomšik, A., Pavlić, B. , Vladić, J., Ramić, M., Brindza, J., Vidović, S. (2016). Optimization of ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds from wild garlic (<i>Allium ursinum</i> L.). <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 29, 502-5011.	107
3.	Šumić, Z., Vakula, A., Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., Pavlić, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). <i>Food Chemistry</i> , 203, 465-475.	87

Десет чланака и/или монографија у којима су цитиране публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Taghian Dinani, S., & van der Goot, A. J. (2022). Challenges and solutions of extracting value-added ingredients from fruit and vegetable by-products: a review. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , 1-23.	M21a
2.	Escalante-Aburto, A., Trujillo-de Santiago, G., Álvarez, M. M., & Chuck-Hernández, C. (2021). Advances and prospective applications of 3D food printing for health improvement and personalized nutrition. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> , 20(6), 5722-5741.	M21a
3.	Qin, D., & Xi, J. (2021). Flash extraction: An ultra-rapid technique for acquiring bioactive compounds from plant materials. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 112, 581-591.	M21a
4.	Gil-Martín, E., Forbes-Hernández, T., Alejandro, R., Cianciosi, D., Giampieri, F., & Battino, M. (2021). Influence of the extraction method on the recovery of bioactive phenolic compounds from food industry by-products. <i>Food Chemistry</i> , 131918.	M21a
5.	Amorim, A. D. G. N., Vasconcelos, A. G., Souza, J., Oliveira, A., Gullón, B., de Souza de Almeida Leite, J. R., & Pintado, M. (2022). Bio-availability, anticancer potential, and chemical data of lycopene: an overview and technological prospecting. <i>Antioxidants</i> , 11(2), 360.	M21a
6.	Chen, S. X., Ni, Z. J., Thakur, K., Wang, S., Zhang, J. G., Shang, Y. F., & Wei, Z. J. (2021). Effect of grape seed power on the structural and physicochemical properties of wheat gluten in noodle preparation system. <i>Food Chemistry</i> , 355, 129500.	M21a
7.	Coelho, M. C., Pereira, R. N., Rodrigues, A. S., Teixeira, J. A., & Pintado, M. E. (2020). The use of emergent technologies to extract added value compounds from grape by-products. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 106, 182-197.	M21a
8.	Leichtweis, M. G., Oliveira, M. B. P., Ferreira, I. C., Pereira, C., & Barros, L. (2021). Sustainable Recovery of Preservative and Bioactive Compounds from Food Industry Bioresidues. <i>Antioxidants</i> , 10(11), 1827.	M21a
9.	Ahangari, H., King, J. W., Ehsani, A., & Yousefi, M. (2021). Supercritical fluid extraction of seed oils—A short review of current trends. <i>Trends in Food Science & Technology</i> , 111, 249-260.	M21a
10.	Chouaibi, M., Rigane, K., & Ferrari, G. (2020). Extraction of <i>Citrullus colocynthis</i> L. seed oil by supercritical carbon dioxide process using response surface methodology (RSM) and artificial neural network (ANN) approaches. <i>Industrial Crops and Products</i> , 158, 113002.	M21a

Укупан број цитата:

1550

Број хетероцитата:

1285

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад (7)

	Назив признања	Година
1.	Certificate of Recognition for his phenomenal and worthy Plenary presentation at the "3rd International Conference on Agricultural Engineering and Food Security", 2018, Berlin, Germany	2018
2.	Young Scientist Fellowship Award at the "48th International Symposium of Essential Oils (ISEO) 2017), Pecs, Hungary.	2017
3.	Треће место на Седмом националном студентском такмичењу у креирању екоиновативних прехранбених производа у контексту циркуларне економије Ecotrophelia Srbija 2019. Ментор студентског тима.	2019
4.	Certificate for Outstanding Contribution in Reviewing for Food Chemistry (M21a)	2017
5.	Certificate for Outstanding Contribution in Reviewing for Industrial Crops and Products (M21a)	2017
6.	Certificate for Outstanding Contribution in Reviewing for Ultrasonics Sonochemistry (M21a)	2018
7.	Друга Награда „Др Зоран Ђинђић“ за најбољег младог научника и истраживача за 2019. годину	2019

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета (11)

1.	Фармацеутска хемија - Вежбе	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	Основне	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	77	9,61
	Установа	Број студената	Просечна оцена
2.	Фармацеутска хемија - Предавање	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	Основне	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	73	9,75
	Установа	Број студената	Просечна оцена
3.	Технолошки процеси у синтези лекова - Предавање	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	Основне	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	71	9,75
	Установа	Број студената	Просечна оцена

4.	Технолошки процеси у синтези лекова - Вежбе		обавезан
	Предмет		Тип предмета
	Фармацеутско инжењерство		Основне
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	70	9,79
	Установа	Број студената	Просечна оцена
5.	Технологија готових лекова - Вежбе		обавезан
	Предмет		Тип предмета
	Фармацеутско инжењерство		Основне
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	11	9,18
	Установа	Број студената	Просечна оцена
6.	Помоћне супстанце у технологији готових лекова - Вежбе		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Фармацеутско инжењерство		Основне
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	4	9,72
	Установа	Број студената	Просечна оцена
7.	Технологија фармацеутских производа - Вежбе		обавезан
	Предмет		Тип предмета
	Фармацеутско инжењерство		
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	5	8,86
	Установа	Број студената	Просечна оцена
8.	Технологија фармаколошки активних супстанци биљног и анималног порекла		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Фармацеутско инжењерство		Мастер
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	5	8,94
	Установа	Број студената	Просечна оцена
9.	Одабрана поглавља технологије фармаколошки активних супстанци		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Фармацеутско инжењерство		Докторске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена

10.	Одабрана поглавља технолошких процеса у синтези лекова	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	Докторске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
Установа	Број студената	Просечна оцена	
11.	Савремени методи екстракције	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	Докторске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
Установа	Број студената	Просечна оцена	

2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (1)

1.	Фармацеутска хемија - практикум		
	Наслов Бранимир Павлић	Практикум	
	Аутори	Врста публикације	
	Технолошки факултет Нови Сад	978-86-62-155-1	
	Издавач	ISBN	

2.3.4. Извођење наставе на универзитетима ван земље (0)

2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад (1)

	Назив признања	Година
1.	Certificate of acknowledgement in recognition of excellent work as a scientific supervisor for the winner in the field of "Food Science and Technologies" of the International Competition of Student Scientific Works "Black Sea Science 2022".	2022.

2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

2.4.1. Број менторстава и учешћа у комисијама за оцену и одбрану радова

	Студије	Основне	Мастер	Специјалистичке	Докторске	Укупно
Број менторстава		12	6	0	0	18
Број учешћа у комисијама		10	11	0	3	24

Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

2.4.2. Менторство у завршним радовима

1.	Изоловање етарског уља питоме нана (<i>Mentha piperita</i> L.) применом савремених екстракционих техника		
	Наслов рада		
	Радивојац Александар	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		31.10.2018.
Факултет (универзитет)		Датум одбране	

	Валоризација коштица грожђа (<i>Vitis vinifera</i> L.) за добијање уља применом различитих екстракционих техника		
	Наслов рада		
2.	Димић Ивана	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		14.10.2019.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Микроталасна екстракција петровца (<i>Agrimonia eupatoria</i> L.) и оптимизација процеса применом методе одзивне површине		
	Наслов рада		
3.	Илић Лазар	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		16.10.2019.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Оптимизација екстракције семена вишње (<i>Prunus cerasus</i> L.) природним еутектичким растварачима		
	Наслов рада		
4.	Милинковић Бојана	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		19.11.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Екстракција полифенола из семена вишње (<i>Prunus cerasus</i> L.)		
	Наслов рада		
5.	Пантелић Јована	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		19.11.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Екстракција биоактивних једињења из семена вишње (<i>Prunus cerasus</i> L.) природним еутектичким растварачима		
	Наслов рада		
6.	Цветковић Настасија	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		19.11.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Садржај канабиноида у различитим сортама индустријске конопље (<i>Cannabis sativa</i> L.)		
	Наслов рада		
7.	Грујић Зорица	Фармацеутско инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		11.07.2019.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

	Изловање биоактивних једињења конопље (<i>Cannabis sativa</i> L.) конвенционалним и савременим екстракционим техникама		
	Наслов рада		
8.	Милошевић Сања	Фармацеутско инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		01.10.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Екстракција полифенола из мајчине душице (<i>Thymus serpyllum</i> L.) техником екстракције природним еутектичким смешама		
	Наслов рада		
9.	Поповић Милица	Фармацеутско инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		07.10.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Антиоксидативна активност екстраката мајчине душице (<i>Thymus serpyllum</i> L.) добијених екстракцијом природним еутектичким смешама		
	Наслов рада		
10.	Новаковић Наташа	Фармацеутско инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		18.10.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

2.5. Стручно-професионални допринос

2.5.1. Учешће и руковођење научним, односно уметничким пројектима (14)

	Фармаколошки активне супстанце на бази лековитог/ароматичног биља за примену у фармацији	
	Назив пројекта	
1.	Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија	Национални, Технолошки развој
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Зоран Зековић	2011-2019
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Хемијско-технолошко истраживање лековитих и ароматичних биљних сировина из конвенционалне и органске производње у Војводини	
	Назив пројекта	
2.	Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине	Краткорочни пројекат од посебног интереса у АП Војводини
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Зоран Зековић	2015-2016
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

	Развој система за прецизну контролу параметара микроталасне екстракције у циљу повећања приноса и спречавања деградације циљаних једињења	
	Назив пројекта	
3.	Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине	Дугорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АПВ
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Зоран Зековић	2016-2019
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Развој технологије сушења расола ферментисаног футошког купуса у циљу добијања новог функционалног производа у форми таблете или праха	
	Назив пројекта	
4.	Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине	Дугорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АПВ
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Сенка Видовић	2016-2018
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Application of high pressure technologies in the extraction of plant material	
	Назив пројекта	
5.	Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија	Пројекат билатералне сарадње Србија-Хрватска
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Сенка Видовић	2016-2017
	Руководилац	Период
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Application of spray drying technology for production of innovative products by utilisation of wastes and by-products obtained through agro-food chain in Serbia and Hungary	
	Назив пројекта	
6.	Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија	Пројекат билатералне сарадње Србија-Мађарска
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Сенка Видовић	2017-2019
	Руководилац	Период
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије	
	Назив пројекта	
7.	Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија	Научно-технолошки развој
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	проф. др Биљана Пајин	2020-сада
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

	Increasing the value and assortment of industrial peppermint (<i>Mentha piperita</i> L.) products with the aim to penetrate new markets	
	Назив пројекта	
	Фонд за иновациону делатност Републике Србије	Collaboral research grant
8.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Зоран Зековић	2020-2022
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Natural deep eutectic solvents for green agri-food solutions - DEStiny	
	Назив пројекта	
	Фонд за науку Републике Србије	ПРОМИС програм
9.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Александра Мишан	2021-2022
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Природом до бољег имунитета – енкапсулација биљних екстраката и бета-глюкана на бази природних хидрогелова за повећање имунитета	
	Назив пројекта	
	Компанија Филип Морис у Србији и Центар за развој лидерства	Програм “Покрени се за Науку”
10.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Александра Цветановић	2020-2021
	Руководилац	Период
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Green extraction techniques for obtaining high-value functional additives for beer production	
	Назив пројекта	
	Министарство просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија	Програм билатералне научне и технолошке сарадње између Србије и Словеније
11.	Установа која је финансирала пројекат	2020-2022
	др Александра Цветановић	Врста пројекта
	Руководилац	Период
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	
	Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications - BioUtilize	
	Назив пројекта	
	Фонд за науку Републике Србије	Програм ИДЕЈЕ
12.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Бранимир Павлић, доцент	2022-2025
	Руководилац	Период
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

Примена нутрацеутика као иновативна стратегија у лечењу и превенцији метаболичких поремећаја			
Назив пројекта			
13.	Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине	Дугорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АПВ	
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	проф. др Александар Рашковић	2022-2025	
	Руководилац	Период	
<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Испитивање антидијабетесног и хиполипидемијског ефекта рогач брашна и екстраката рогача на моделу експерименталних животиња са индукованом хиперлипипропротеинемиијом и типом 2 дијабетеса			
Назив пројекта			
14.	Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине	Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини	
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	др Борис Милијашевић, ванредни професор	2019-2020	
	Руководилац	Период	
<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			

2.5.2. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (2)

	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	2nd INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCED PRODUCTION AND PROCESSING - ICAPP	члан организационог одбора	2022
2.	3rd International Conference on Agricultural Engineering and Food Security, Berlin, Germany	члан организационог одбора	2018

2.5.3. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (4)

	Назив часописа, односно пројекта	Период
1.	Food Chemistry Advances, Elsevier, Editorial Board Member	2022-сада
2.	Foods, Guest editor for the Special issue "Natural Extracts Obtained via High-Pressure Processing and Their Application in the Food Sector"	2020-2021
3.	Molecules, Guest editor for the Special issue "Conventional and Emerging Extraction Techniques for Compounds from Natural Source and Food"	2021-2022
4.	Foods, Guest editor for the Special issue "Fruits and Vegetables: Recent Advances in Sustainable Extraction and Processing Technologies"	2022-2023

2.5.4. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (20)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	Journal of Dietary Supplements (WJDS-2017-0116J)
2.	рецензија	Food Chemistry (FOODCHEM-D-17-04312)
3.	рецензија	Journal of Essential Oil Bearing Plants (TEOP-2017-0335)
4.	рецензија	Industrial Crops and Products (INDCRO-D-17-03530)
5.	рецензија	Industrial Crops and Products (INDCRO-D-18-00079)
6.	рецензија	Industrial Crops and Products (INDCRO-D-17-03083)
7.	рецензија	Journal of Food Processing and Preservation (JFPP-12-17-1390)
8.	рецензија	Ultrasonics - Sonochemistry (ULTSON_2018_320)
9.	рецензија	Journal of Essential Oil Bearing Plants (TEOP-2018-0100)
10.	рецензија	Food Chemistry (FOODCHEM-D-18-02076)
11.	рецензија	Microchemical Journal (MICROC_2018_811)
12.	рецензија	Journal of Food Process Engineering (JFPE-2018-May-0356)
13.	рецензија	Industrial Crops and Products (INDCRO-D-18-00011)
14.	рецензија	Journal of Food Process Engineering (JFPE-2018-Jun-0529)
15.	рецензија	LWT - Food Science and Technology (LWT-D-18-02462)
16.	рецензија	Food Chemistry (FOODCHEM-D-18-04442)
17.	рецензија	Food and Bioproducts Processing (FBP_2019_694)
18.	рецензија	Food and Bioproducts Processing (FBP_2019_235)
19.	рецензија	Journal of Food Processing and Preservation (JFPP-05-19-0910)
20.	рецензија	Heliyon (HELIYON_2019_5243)

2.6. Допринос академској и широј заједници

2.6.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (3)

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1.	Етичка комисија Технолошког факултета	Технолошки факултет Нови Сад	2021-сада
2.	Комисија за контролу квалитета студијског програма Фармацеутско инжењерство	Технолошки факултет Нови Сад	2018
3.	Комисија за контролу квалитета студијског програма Фармацеутско инжењерство	Технолошки факултет Нови Сад	2014

2.6.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (0)

2.6.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (1)

	Назив удружења	Функција
1.	ISASF – International Supercritical Fluid Society	члан

2.6.4. Учешће у раду одбора, законодавних тела и слично	(0)	
2.6.5. Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета и Републике	(0)	
2.6.6. Учешће у комисијама за изборе у звања	(3)	
2.6.7. Рад на популаризацији науке и уметности	(13)	
	Активност	Година
1.	Учешће на Фестивалу Науке и Образовања	2016
2.	Учешће на Фестивалу Науке и Образовања	2017
3.	Учешће на Отвореним данима факултета	2016
4.	Учешће на Међународном скупу студената технологије XI (MSST XI)	2016
5.	Учешће на Фестивалу Науке и Образовања	2017
6.	Учешће на Ноћи Истраживача	2018
7.	Учешће на Ноћи Истраживача	2021
8.	Представљање пројекта у емисији "Наука Привреди" https://www.youtube.com/watch?v=Z_xlGUXugBc&ab_channel=NaukaPrivredi	2021
9.	Представљање пројекта у емисији "Наука Привреди" https://www.youtube.com/watch?v=Wjoj3bkv9pM&ab_channel=NaukaPrivredi	2022
10.	Представљање пројекта у емисији "Наука Привреди" https://www.youtube.com/watch?v=VaTkQjeZOoA&ab_channel=INUKOM	2017
11.	Представљање пројекта у емисији "Наука Привреди" https://www.youtube.com/watch?v=vizpr6cpqLg&ab_channel=INUKOM	2018
12.	Учешће у промоцији Технолошког факултета Нови Сад на 17. међународном сајму образовања "Путокази"	2022
13.	Предавање под називом "Зелене екстракционе технике" на Сајму образовања "Путокази"	2021
2.6.8. Волонтерски рад (у центрима факултета или универзитета или центрима за пружање помоћи)	(3)	
	Назив центра	Година
1.	Менторски рад са студентима Технолошког факултета Нови Сад - ментор студентима I године, студијски програм: Фармацеутска инжењерство	2018
2.	Менторски рад са студентима Технолошког факултета Нови Сад - ментор студентима I године, студијски програм: Фармацеутска инжењерство	2020
3.	Координатор Научне секције Технолошког факултета Нови Сад	2020-сада