



Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

РЕФЕРАТ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: декан Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 13.03.2026. године

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист „ДНЕВНИК“, 17. 03. 2026. године

Број наставника који се бира: 1 Звање у које се бира: Доцент или ванредни професор

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Локановић Марија	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		председник
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2.	Коцић-Танацков Сунчица	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
3.	Стајић Славиша	редовни професор	Технологија анималних производа
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Бранислав В. Шојић

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Бранислав В. Шојић Датум рођења: 26.08.1982.
 ORCID: 0000-0003-1837-5911 Место и држава рођења: Сремска Митровица, Република Србија
 Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство доктор наука

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено-биотехнолошке науке	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука-технолошко инжењерство	2007	2013	9,71
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Испитивање липолитичких и оксидативних промена у традиционалној ферментисаној кобасици (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета			
Наслов завршног рада			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет	Факултет		
Студијски програм	Научна област		
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Конзервисана храна	-		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2001	2007	8,66
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Технолошки и нутритивни квалитет барених кобасица израђених са додатком омега-3 масних киселина			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (7)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	01.02.2008-08.07.2010.	Истраживач-приправник
2.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	09.07.2010-15.07.2014.	Истраживач сарадник

3.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	16.07.2014-23.02.2019.	Научни сарадник
4.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	01.10.2018-30.09.2021.	Асистент са докторатом
5.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	01.10.2021-	доцент
6.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	24.02.2020-13.02.2025.	Виши научни сарадник
7.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	26.05.2025-	Научни саветник

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (2)

1.	IRTA (Agri-food and Technology Research Institute)	Monells and Girona, Spain
	Установа	Место и држава
	Training school: Non-destructive on-line technologies to determine quality of meat and meat products: functioning principle and chemometric, COST action FA1102	12-14.05.2015.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
2.	Agriculture Institute of Slovenia	Ljubljana, Slovenia
	Установа	Место и држава
	Training school: Harmonisation of methods in entire male and immunocastrate research	20-22.11.2017.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

2.1.6. Стипендије министарства надлежних за науку или културу (0)

2.1.7. Знање страних језика (1)

	Страни језик	Чита	Пише	Говори
1.	Енглески језик	да	да	да

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (1) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., & Tomašević, I. (2022). Manufacture of Whole Muscle Cook-In Ham. Pork: Meat Quality and Processed Meat Products, Chapter 14. CRC Press. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/934144	M13 X

M20 (27) Радови објављени у научним часописима међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Tomašević, I., Putnik, P., Valjak, F., Pavlić, B., Šojić, B., Bebek Markovinović, A., & Bursać Kovačević, D. (2021). 3D printing as novel tool for fruit-based functional food production [Elsevier Ltd]. Current Opinion in Food Science, 41, 138 -145. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.03.015 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/566708	M21a+ X
2.	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 [Basel: MDPI]. Antioxidants, 11(4). https://doi.org/10.3390/antiox11040716 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/800853	M21a X
3.	Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Ikonić, P., Čučević, N., Vranešević, J., Ivić, M., Šojić, B., & Peulić, T. (2023). Influence of traditional smoking on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage from Serbia [Elsevier]. Food Control, 150, 1 -7. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109766 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/767877	M21a X

4.	Vidosavljević, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Lazarević, J., Rakita, S., Vasić, M., Tomičić, Z., & Čabarkapa, I. (2025). From Invasive Species to Sustainable Nutrition: Safety, Nutritional, and Consumer Perception Study on <i>Faxonius limosus</i> in Serbia. <i>FOODS</i> , 14(14), 2523 -2523. https://doi.org/10.3390/foods14142523 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/992494	M21	X
5.	Novaković, A., Karaman, M., Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Tomić, J., & Šipovac, M. (2025). From Forest to Fork: Antioxidant and Antimicrobial Potential of <i>Laetiporus sulphureus</i> (Bull.) Murrill in Cooked Sausages [MDPI]. <i>Microorganisms</i> , 13(8). https://doi.org/10.3390/microorganisms13081832 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/998121	M21	X
6.	Stožinić, M., Ačkar, Đ., Šojić, B., Sedlar, T., Popović, L., Pajin, B., Flanjak, I., Bulatović, M., Petrović, J., Nikolić, I., & Lončarević, I. (2025). Incorporation of Pork Meat and Blood Plasma Proteins into a Cocoa Cream Matrix: Characterization, Comparison of Functional Properties, and In Vitro Simulated Digestion [MDPI]. <i>Foods</i> , 14(14), 2547 -2547. https://doi.org/10.3390/foods14142547 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/990371	M21	X
7.	Mujović, M., Šojić, B., Peulić, T., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Božović, D., Teslić, N., Županjac, M., Novaković, S., Jakanović, M., Škaljac, S., & Pavlić, B. (2024). Effects of Dill (<i>Anethum graveolens</i>) Essential Oil and Lipid Extracts as Novel Antioxidants and Antimicrobial Agents on the Quality of Beef Burger [Basel: MDPI]. <i>Foods</i> , 13(6). https://doi.org/10.3390/foods13060896 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/899808	M21	X
8.	Mujović, M., Šojić, B., Danilović, B., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Đurović, S., Milošević, S., Bulut, S., Đorđević, N., Savanović, J., & Pavlić, B. (2023). Fennel (<i>Foeniculum vulgare</i>) essential oil and supercritical fluid extracts as novel antioxidants and antimicrobial agents in beef burger processing [Elsevier]. <i>Food Bioscience</i> . https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103283 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/832896	M21	X
9.	Šojić, B., Milošević, S., Savanović, D., Zeković, Z., Tomović, V., & Pavlić, B. (2023). Isolation, Bioactive Potential, and Application of Essential Oils and Terpenoid-Rich Extracts as Effective Antioxidant and Antimicrobial Agents in Meat and Meat Products [Basel: MDPI]. <i>Molecules</i> , 28(5), 2293 -2293. https://doi.org/10.3390/molecules28052293 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/791690	M21	X
10.	Šojić, B., Ikonić, P., Kocić-Tanackov, S., Peulić, T., Teslić, N., Županjac, M., Lončarević, I., Zeković, Z., Popović, M., Vidaković, S., & Pavlić, B. (2023). Antibacterial Activity of Selected Essential Oils against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh Turkey Sausages [Basel: MDPI]. <i>Antibiotics</i> , 12(1). https://doi.org/10.3390/antibiotics12010182 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/767820	M21	X
11.	Đorđević, N., Karabegović, I., Cvetković, D., Šojić, B., Savić, D., & Danilović, B. (2022). Assessment of Chitosan Coating Enriched with Free and Nanoencapsulated <i>Satureja montana</i> L. Essential Oil as a Novel Tool for Beef Preservation [Basel: MDPI]. <i>Foods</i> , 11(18). https://doi.org/10.3390/foods11182733 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/766608	M21	X
12.	Škaljac, S., Jakanović, M., Peulić, T., Vranešević, J., Kartalović, B., Tomović, V., Ikonić, P., & Šojić, B. (2024). Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Traditionally Smoked Meat Products from North Serbia (Vojvodina) [MDPI]. <i>Fermentation</i> , 10(2), 1 -11. https://doi.org/10.3390/fermentation10020104 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/891716	M22	X
13.	Stožinić, M., Lončarević, I., Šojić, B., Zarić, D., Ačkar, Đ., Pajin, B., & Gere, A. (2025). Integrating <i>Acheta domestica</i> into Cocoa Cream Products: Nutritional Enhancement and Impact on Technological Properties [MDPI]. <i>Processes</i> , 13(10), 3162 -3162. https://doi.org/10.3390/pr13103162 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1003137	M22	X
14.	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 [MDPI]. <i>Processes</i> , 12(10). https://doi.org/10.3390/pr12102208 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/942001	M22	X
15.	Tomović, V., Šojić, B., Savanović, J., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., Jakanović, 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 [Wiley]. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> (E15786), 46(10). https://doi.org/10.1111/jfpp.15786 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/605207	M22	X
16.	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> , 45(10). https://doi.org/10.1111/jfpp.15802 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/365219	M22	X

17.	Dorđević, V., Tomović, V., Šojić, B., Tomović, M., Mandić, A., Jokanović, M., Škaljac, S., Martinović, A., Vujadinović, D., Tomašević, I., Vasilev, D., Nikolić, I., & Smiljanić, M. (2023). Analysis of traditional Serbian meat products Aldehydes in dry-cured pork and beef and dry-fermented sausages. <i>Fleischwirtschaft</i> , 103, 98 -104. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/856443	M23	X
18.	Šojić, B., Pavlič, B., Tomović, V., Ikonić, P., Peulić, T., Vidaković, S., Gnip, A., Županjac, M., Savanović, D., Škaljac, S., & Jokanović, M. (2023). Antioxidant potential of essential oils in fresh turkey sausages. <i>FLEISCHWIRTSCHAFT</i> , 103(4), 90 -94. Frankfurt Main: Deutscher Fachverlag GMBH. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/807889	M23	X
19.	Šojic, B., Pavlic, B., Tomović, V., Danilović, B., Lončarević, I., Petrović, J., Mujović, M., Pajić, D., Škaljac, S., & Jokanović, M. (2022). The effect of wild thyme extracts on quality and shelf-life of cooked sausages Possibilities for the application of thyme extract as an antioxidant in sausage manufacturing. <i>Fleischwirtschaft</i> , 102(5), 82 -87. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/802200	M23	X
20.	Filipović, V., Filipović, I., Markov, S., Tomović, V., Šojić, B., Filipović, J., & Pezo, L. (2022). Storage time effect on inoculated, osmodehydrated chicken meat-microbiological and chemical characteristics [Savez hemijskih inženjera, Beograd]. <i>Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly</i> , 28(1), 9 -17. https://doi.org/10.2298/CICEQ200618011F https://enauka.gov.rs/handle/123456789/505605	M23	X
21.	Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomašević, I., & Stajić, S. (2022). Output prediction model for twelve primal and commercial cuts from pork carcasses. <i>Fleischwirtschaft</i> , 102(7), 78 -86. Frankfurt am Main: Deutscher Fachverlag GmbH. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/810633	M23	X
22.	Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Danilović, B., Škaljac, S., Jokanović, M., & Ikonić, B. (2021). Autochthonous starter cultures improve the quality of traditional dry-fermented sausage. <i>Fleischwirtschaft</i> , 101(8), 98 -103. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/412712	M23	X
23.	Seratlić, N., Marković, M., Ikonić, P., Županjac, M., Jokanović, M., Škaljac, S., & Šojić, B. (2025). Effect of Pre-Fermented Swiss Chard Extract on the Color Stability of Cured-Cooked Meat Products. <i>Meat Technology</i> , 66(3), 523 -528. https://doi.org/10.18485/meattech.2025.66.3.90 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1011968	M24	X
24.	Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Delić, J., Škaljac, S., Šojić, B., & Šarić, L. (2023). Effect of commercial starter culture on physicochemical properties and biogenic amine formation in traditional dry-fermented beef sausage [Belgrade: Institute of Meat Hygiene and Technology]. <i>Meat Technology</i> , 64(2), 63 -68. https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.11 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/933715	M24	X
25.	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 [Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu - Naučni institut za prehrambene tehnologije]. <i>Food and Feed Research</i> , 00. https://doi.org/10.5937/ffr0-46552 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/864100	M24	X
26.	Mujović, M., Šojić, B., Pavlič, B., Ikonić, P., Škaljac, S., & Bursać Kovačević, D. (2023). Fennel (<i>Foeniculum vulgare</i>) extracts as potential antioxidants in beef burgers [Belgrade: Institute of Meat Hygiene and Technology]. <i>Meat Technology</i> , 64(SpecialIssue2), 289 -292. https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.54 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/933713	M24	X
27.	Županjac, M., Ikonić, P., Šojić, B., & Đermanović, B. (2023). Physicochemical and sensory properties of pork liver pâté formulated with sunflower oleogel as fat substituent [Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia]. <i>Meat Technology</i> , 64(2), 416 -421. https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.80 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/856872	M24	X
M30	(9) Зборници међународних научних скупова		
	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Šojić, B., Pavlič, B., Mujović, M., Ikonić, P., & Škaljac, S. (2023). Essential oils as emerging ingredients in processing of minced meat products [Belgrade: Institute of Meat Hygiene and Technology]. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), Kopanik, October 1st -4th, 2023. https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.10 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/933710	M31	X

		Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Živković Šojić, N., Jojkić Pavkov, D., Mujović, M., Novaković, S., & Radojčin, M. (2024). Alternatives for nitrites from natural resources in cooked meat products. E-Proceedings - 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", Novi Sad , 16-18 October 2024. Novi Sad: Institute of Food Technology Novom Sadu. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1029861	M31	X
		Stožinić, M., Lončarević, I., Pajin, B., Šojić, B., & Gere, A. (2025). Acheta Domesticus - Alternative source of protein intended for cocoa cream enrichment. Book of Abstract / 21st Young People and Multidisciplinary Research in Applied Life Sciences, Section -" Biotechnology and Animal Science", November 13 - 14, 2025, Timisoara, Romania. Timisoara: University of Life Science "King Mihai I". https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1010092	M34	X
		Stožinić, M., Lončarević, I., Pajin, B., Šojić, B., Zarić, D., Ačkar, Đ., Petrović, J., & Nikolić, I. (2025). Pork blood plasma as a protein source in functional cocoa cream product. Book of Abstracts / 15th International Scientific-Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, September 17th and 18th 2025, Osijek, Croatia. Osijek: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Tehnology. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1003139	M34	X
		Ikonić, P., Miloš ŽUPANJAC, Branislav ŠOJIĆ, Bojana ŠARIĆ, Branislava ĐERMANOVIĆ, atjana PEULIĆ, & Delić, J. (2024). Uticaj zamene čvrstog masnog tkiva hladno presovanim uljem suncokreta na sastav masnih kiselina u jetrenoj pašteti. PROCESNA TEHNIKA I ENERGETIKA U POLJOPRIVREDI - PTEP. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/933715	M34	X
		Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Vranešević, J., Ikonić, P., Čučević, N., Peulić, T., Šojić, B., & Ivić, M. (2022). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages. Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), Novi Sad, Serbia, October 20-22. Novi Sad: Tehnološki fakultet. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/598537	M34	X
		Kocić-Tanackov, S., Lazarević, D., Bulut, S., Kravić, S., Tomović, V., & Šojić, B. (2022). Antimicrobial potential of oregano, winter savory and french marigold essential oils, in vitro and on fresh meat. CEFood Congress Book / 11th Central European Congress on Food and Nutrition: Food, Technology and Nutrition for Healthy People in a Healthy Environment (CEFood 2022), Čatež Ob Savi, September 27-30, 2022. Ljubljana: European Declaration on Food, Technology and Nutrition Network. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/933953	M34	X
		Đorđević, V., Tomović, V., Lazović, M., Vasiljević, I., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Vujadinović, D., & Tomović, M. (2022). Arsenic in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. Book of Abstracts / 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP, Novi Sad, 20th-22nd October 2022. Novi Sad: University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/856448	M34	X
		Jokanović, M., Jakšić, B., Snežana Škaljac, Šojić, B., Tomović, V., Nedeljka Spasevski, Šoronja-Simović, D., & Delić, J. (2025). Oxidative Stability of Pork Meatballs Formulated with Addition of Brewers Spent Grain. 11th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1025484	M34	X
M40	(1)	Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја		
		Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
	1.	Šojić, B., & Pavlić, B. (2025). Ekstrakcija i primena etarskih ulja u industriji mesa. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/1032101	M41	X
M50	(1)	Радови објављени у научним часописима националног значаја		
		Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
	1.	Županjac, M., Šojić, B., & Ikonić, P. (2023). Masking strategies to avoid the boar taint in meat products [Novi Sad: Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi]. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 26(3-4), 101 -105. https://doi.org/10.5937/jpea26-41503 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/856798	M51	X
M60	(1)	Зборници националних научних скупова, критичко приређивање извора		
		Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
	1.	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 - Proceedings / 62. Savetovanje "Proizvodnja I Prerada Uljarica" Sa Međunarodnim Učešćem - 62nd Conference "Production and Processing of Oilseeds" with International Participation, Herceg Novi, 27. Jun - 2. Jul 2021., 62. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/272209	M63	X

M70 (0) Одбрањена докторска дисертација

M80 (2) Техничка решења

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Belović, M., Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Cvetanović Kljakić, A., Radosavljević, M., Šojić, B., & Tomović, V. (2022). Čajno pecivo od brašna spelte, tritikalea, raži i ječma, obogaćeno prehrambenim vlaknima i obojeno prirodnim bojama koje potiču od nusproizvoda prerade voća i povrća. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/795864	M82 X
2.	Šojić, B., Pavlič, B., Mujović, M., Peulić, T., Ikonić, P., Škaljac, S., & Danilović, B. (2024). Novi dodaci u industriji mesa: lipofilni ekstrakti komorača kao prirodni antioksidansi u poluproizvodima od usitnjenog mesa. Novi Sad: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad. https://enauka.gov.rs/handle/123456789/933363	M82 X

M90 (0) Патенти, сорте, расе или сојеви

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

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M13	M21a+	M21a	M21	M22	M23	M24	M31	M34	M41	M51	M63	M82
бр. публикација	1	1	2	8	5	6	5	2	7	1	1	1	2
бр. бодова	5	20	24	64	25	18	15	7	3.5	7	2	1	16
Техничко-технолошке и биотехничке науке												Укупно:	207,5

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Tomović, V., Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2013). Cadmium Level in Red Meat and Edible Offal. In: M. Hasanuzzaman and M. Fujita (Eds.), Cadmium: Characteristics, Sources of Exposure, Health and Environmental Effects, pp 341-348, Nova Publishers, New York.	M13
2.	Petrović, Ljiljana, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić , Snežana Škaljac, Bojana Danilović, Marija Jokanović, V. Tomović and Natalija Džinić (2016). Quality Standardization of Traditional Dry Fermented Sausages: Case of Petrovská klobása. In: V. Nedović, P. Raspor, J. Lević and V. Tumbas Šaponjac and G. V. Barbosa-Cánovas (Eds.), Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, pp 221-234, Springer International Publishing Switzerland.	M13
3.	Tomović, V., Mila Tomović, B. Šojić , Marija Jokanović and Snežana Škaljac (2019). Macro- and micromineral contents in raw and cooked pork meat and pig edible offal. In: F.L. Moore (Eds.), Food and Beverage Consumption and Health - Pork Consumption and Health, pp 1-43, Nova Science Publishers, Inc., New York.	M13
4.	Pavlič, B., B. Šojić , N. Teslić, P. Putnik, Danijela Bursać-Kovačević (2021). Chapter 7- Extraction of bioactive compounds and essential oils from herbs using green technologies: In: C.M. Galanakis (Eds.), Aromatic herbs in food: Bioactive compounds, processing and applications, pp 233-262, Elsevier, United Kingdom.	M13
5.	Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Jokanović, V. Tomović, Natalija Džinić, B. Šojić , Ana Tjapkin and Biljana Škrbić (2014). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages (Petrovská klobása) from Serbia. Food Control, 40, 12-18.	M21a
6.	Šojić, B., V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Natalija Džinić, Nataša Živković, Marija Jokanović, Tatjana Tasić and Snežana Kravić (2015). Effect of nutmeg (<i>Myristica fragrans</i>) essential oil on the oxidative and microbial stability of cooked sausage during refrigerated storage. Food Control, 54, 282-286.	M21a
7.	Stojanović-Radić, Zorica, Milica Pejčić, Nataša Joković, Marija Jokanović, Maja Ivić, B. Šojić , Snežana Škaljac, P. Stojanović and Tatarjana Mihajilov-Krstev (2018). Inhibition of <i>Salmonella</i> Enteritidis growth and storage stability in chicken meat treated with basil and rosemary essential oils alone or in combination. Food Control, 90, 332-343	M21a
8.	Šojić, B., B. Pavlič, V. Tomović, P. Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, S. Đurović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and Maja Ivić (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. Food Chemistry, 287, 280-286.	M21a
9.	Šojić, B., B. Pavlič, V. Tomović, Miona Belović, Aleksandra Torbica, Marija Jokanović, N. Urumović, D. Vujadinović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Food Chemistry, 330, 127202	M21a
10.	Dimić, Ivana, N. Teslić, P. Putnik, Danijela Bursać Kovačević, Z. Zeković, B. Šojić , Ž. Mrkonjić, Dušica Čolović, D. Montesano and Pavlič, B. (2020). Innovative and conventional valorizations of grape seeds from winery by-Products as sustainable source of lipophilic antioxidants. Antioxidants, 9, 568.	M21a

11.	Tomović, V., Marija Jokanović, Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Z. Šumić, B. Šojić , Snežana Škaljac and Milena Šošo (2013). Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned <i>M. Semimembranosus</i> . <i>Meat Science</i> , 93, 1, 46-52.	M21
12.	Krkić, Nevena, B. Šojić , Vera Lazić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej and V. Tomović (2013). Lipid oxidative changes in chitosan-oregano coated traditional dry fermented sausage Petrovská klobása. <i>Meat Science</i> , 93, 3, 767-770.	M21
13.	Krkić, Nevena, B. Šojić , Vera Lazić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, V. Tomović and Natalija Džinić (2013). Effect of chitosan-caraway coating on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. <i>Food Control</i> , 32, 2, 719-723.	M21
14.	Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Milena Šošo and Nevena Hromiš (2014). Technological quality and composition of the <i>M. Semimembranosus</i> and <i>M. Longissimus dorsi</i> from Large White and Landrace Pigs. <i>Agricultural and Food Science</i> , 23, 9-18.	M21
15.	Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, Maja Ivić, V. Tomović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić , Natalija Džinić, Ljiljana Petrović (2018). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausage "Petrovská klobása". <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 87, 158-162.	M21
16.	Šojić, B., B. Pavlić, Z. Zeković, V. Tomović, P. Ikonić, Sunčica Kocić-Tanackov, Natalija Džinić (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
17.	Šojić, B., B. Pavlić, P. Ikonić, V. Tomović, Bojana Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2019). Coriander essential oil as natural food additive improves quality and safety of cooked pork sausages with different nitrite levels. <i>Meat Science</i> , 157.	M21
18.	Novaković, S., I. Đekić, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, V. Tomović, B. Šojić , Sunčica Kocić-Tanackov, J.M. Lorenzo, F.J. Barba and I Tomašević (2019). The effect of <i>Cantharellus cibarius</i> addition on quality characteristics of frankfurter during refrigerated storage. <i>Foods</i> , 8, 1-12.	M21
19.	Putnik, P., B. Pavlić, B. Šojić , Sandra Zavadlav, Irena Žuntar, Leona Kao, Dora Kitonić and D. Bursać Kovačević (2020). Innovative hurdle technologies for the preservation of functional fruit juices. <i>Foods</i> , 9, 699.	M21
20.	Tomović, V., B. Šojić , J. Savanović, Sunčica Kocić-Tanackov, B. Pavlić, Marija Jokanović, Vesna Đorđević, N. Parunović, Aleksandra Martinović and D. Vujadinović (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, 1-17.	M21
21.	Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Nataša Đerić, Ljiljana Mojović, V. Tomović, B. Šojić , Aleksandra Đukić-Vuković and Jelena Pejcin (2020). Growth control of molds isolated from smoked fermented sausages using basil and caraway essential oils, <i>in vitro</i> and <i>in vivo</i> . <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 123, 109095.	M21
22.	Šojić, B., V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Danijela Bursać Kovačević, P. Putnik, Ž. Mrkonjić, S. Đurović, Marija Jokanović, Maja Ivić, Snežana Škaljac and B. Pavlić (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> , 109661.	M21
23.	Jokanović, Marija, Maja Ivić, Snežana Škaljac, V. Tomović, B. Pavlić, B. Šojić , Z. Zeković, Tatjana Peulić and P. Ikonić (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> , 110260.	M21
24.	Danilović, B., Natalija Đorđević, Bojana Miličević, B. Šojić , B. Pavlić, V. Tomović and 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.	Jokanović, Marija, V. Tomović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić and Ž. Kevrešan (2013). Cadmium concentration in meat and edible offal of free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs from Vojvodina (northern Serbia). <i>Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance</i> , 6, 2, 98-102.	M22
26.	Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić, and Milena Šošo (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs. <i>The Journal of Animal and Plant Sciences</i> , 24, 3, 704-713.	M22
27.	Tomović, V., D. Vujadinović, R. Grujić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić , Tatjana Tasić, P. Ikonić and Nevena Hromiš (2015). Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of boiled pork loin. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 39, 6, 1854-1858.	M22
28.	Tomović, V., Marija Jokanović, Mila Tomović, Milana Lazović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Maja Ivić, Sunčica Kocić-Tanackov, I. Tomašević and Aleksandra Martinović (2016). Cadmium and lead concentrations in female cattle livers and kidneys from the Vojvodina (northern Serbia). <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , in-press, DOI: 10.1080/19393210.2016.1245216.	M22
29.	Tomović, V., Marija Jokanović, I. Pihler, Jaroslava Švarc-Gajić, Ivana Vasiljević, Snežana Škaljac, B. Šojić, D. Živković, T. Lukić, Aleksandra Despotović and I. Tomašević (2016). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. <i>Journal of Applied Animal Research</i> , 45, 1, 430-436.	M22
30.	Ikonić, P., Marija Jokanović, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, B. Šojić , Natalija Džinić, V. Tomović, Jelena Tomić, Bojana Danilović and Bojana Ikonić (2016). Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage Petrovská klobása. <i>International Journal of Food Properties</i> , 19, 9, 1924-1937.	M22
31.	Tomović, V., Marija Jokanović, Jaroslava Švarc-Gajić, Ivana Vasiljević, B. Šojić , Snežana Škaljac, I. Pihler, V. Simin, M. Krajinović and M. Žujović (2016). Physical characteristics and proximate and mineral composition of Saanen goat male kids meat from Vojvodina (Northern Serbia) as influenced by muscle. <i>Small Ruminant Research</i> , 145, 44-52.	M22

32.	Tomović, V., Marija Jokanović, Mila Tomović, Milana Lazović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Maja Ivić, Sunčica Kocić-Tanackov, I. Tomašević and Aleksandra Martinović (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 10:2, 137-142.	M22
33.	Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Ljiljana Mojović, Gvozdanović-Varga, J., Djukić-Vuković, A., V. Tomović, V. B. Šojić and Jelena Pejcin (2016). Antifungal activity of the onion (<i>Allium cepa</i> L.) essential oil against <i>Aspergillus</i> , <i>Fusarium</i> and <i>Penicillium</i> species isolated from food. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , doi:10.1111/jfpp.13050.	M22
34.	Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Maja Ivić, Vladimir Tomović, Predrag Ikonić, B. Šojić , Natalija Džinić and Biljana Škrbić (2018). Influence of collagen and natural casings on the polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausage (<i>Petrovska klobása</i>) from Serbia. <i>International Journal of Food Properties</i> , 21, 667-673.	M22
35.	Ikonić, P., Tatjana Peulić, Marija Jokanović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Sanja Popović, Lj. Šarić, Aleksandra Novaković, V. Tomović and D. Vasilev (2020). Evaluation of the physicochemical, biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 1-8.	M22
36.	Vujanović, Milena, Tatjana Majkić, G. Zengin, Ivana Beara, V. Tomović, B. Šojić , S. Đurović and Marija Radojković (2020). Elderberry (<i>Sambucus nigra</i> L.) juice as a novel functional product rich in health-promoting compounds. <i>RSC Advances</i> , 10, 44805-44814.	M22
37.	Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić, P. Ikonić, Tatjana Peulić, Maja Ivić, Jelena Vranešević and Brankica Kartalović (2020). Color Characteristics and Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons of Traditional Dry Fermented Sausages Throughout Processing in Controlled Conditions. <i>Polycyclic Aromatic Compounds</i> , 1-11.	M22
38.	Šojić, B., V. Tomović, J. Savanović, Sunčica Kocić-Tanackov, B. Pavlić, Marija Jokanović, Ardea Milidrag, Aleksandra Martinović, D. Vujadinović and M. Vukić (2021). Sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) Essential oil as a potential replacement for sodium nitrite in dry fermented sausages. <i>Processes</i> , 9, 424.	M22
39.	Krkić, Nevena, Vera Lazić, Snežana Savatić, B. Šojić , Ljiljana Petrović and Danijela Šuput (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i> , 51, 60-68.	M23
40.	Tomović, V., Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić , Snežana Škaljac and Milena Šoso (2013). Mineral concentration of the kidney in ten different pig genetic lines from vojvodina (northern serbia). <i>Acta Alimentaria</i> , 42, 2, 198-207.	M23
41.	Šuput, Danijela, Vera Lazić, L. Pezo, Lj. Lević, Jasmina Gubić, Nevena Hromiš and B. Šojić . (2013). Modified atmosphere packaging and osmotic dehydration effect on pork quality and stability. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 18, 2, 8160-8169.	M23
42.	Šojić, B., Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, V. Tomović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and P. Ikonić (2014). Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage <i>Petrovska klobása</i> during storage. <i>Hemijska industrija</i> , 68, 1, 27-34.	M23
43.	Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić and Đ. Okanović (2016). Physical and chemical characteristics of edible offal from free-range reared Swallow-Belly Mangalica pigs. <i>Acta Alimentaria</i> , 45, 2, 190-197.	M23
44.	Tomović, V., R. Šević, Marija Jokanović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Mateja Lušnic Polak, T. Polak and Lea Demšar (2016). Quality traits of longissimus lumborum muscle from White Mangalica, Duroc xWhite Mangalica and Large White pigs reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight: a comparative study. <i>Archives Animal Breeding</i> , 59, 401-415.	M23
45.	Tomović, V., N. Stanišić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, B. Šojić , Snežana Škaljac, I. Tomašević, Aleksandra Martinović, Aleksandra Despotović and Danijela Šuput (2016). Meat quality of Swallow-Belly Mangalica pigs reared under intensive production system and slaughtered at 100 kg live weight. <i>Hemijska Industrija</i> , 75, 5, 557-564.	M23
46.	Tomović, V., D. Vujadinović, R. Grujić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić , D. Vasilev, Sunčica Kocić-Tanackov and Nevena Hromiš (2016). Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of roasted pork loin. <i>Fleischwirtschaft</i> , 101-105.	M23
47.	Tomović, V., K. Mastanjević, D. Kovačević, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić , D. Lukač, Dubravka Škrobot and Aleksandra Despotović (2016). Proximate and mineral composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. <i>Agro FOOD industry Hi Tech</i> 27, 39-42.	M23
48.	Šojić, B., V. Tomović, Marija Jokanović, P. Ikonić, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Ljiljana Popović, Tatjana Tasić, J. Savanović and Nataša Živković Šojić (2017). Antioxidant activity of <i>Juniperus Communis</i> L. essential oil in pork cooked Sausages. <i>Czech journal of food science</i> , 35, 189-193.	M23
49.	Hromiš, Nevena, B. Šojić , Vera Lazić, Natalija Džinić, Anamarija Mandić, V. Tomović, Snežana Kravić, Snežana Škaljac, Senka Popović and Danijela Šuput (2017). Effect of chitosan coating with the addition of caraway essential oil and beeswax on oxidative stability of petrovska klobása sausage. <i>Acta Alimentaria</i> , 46, 3, 361-368.	M23
50.	Džinić, Natalija, L. Pezo, Nataša Radić, B. Šojić , Marija Jokanović, V. Tomović and Snežana Škaljac (2017). The effects of functional additives on quality characteristics of cooked sausages-mathematical approach. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 22, 5, 12898-12906.	M23
51.	Kocić-Tanackov, Sunčica, Nevena Blagojev, Irena Suturović, Gordana Dimić, Jelena Pejcin, V. Tomović, B. Šojić , J. Savanović, Snežana Kravić and N. Karabasil (2017). Antibacterial activity essential oils against <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella enterica</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> . <i>Journal of Food Safety and Food Quality (Archiv für Lebensmittelhygiene)</i> , 68, 88-95.	M23

52.	Despotović, Aleksandra, V. Tomović, N. Stanišić, Marija Jokanović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Suncica Kocić-Tanackov, I. Tomašević, S. Stajić, Aleksandra Martinović and Nevena Hromiš (2018). Edible offal quality of Swallowbelly Mangalica pigs reared under an intensive production system. <i>Fleischwirtschaft</i> , 12, 103-108.	M23
53.	Tomašević, I., V. Tomović, Bojana Molovanović, D. Vasilev, Marija Jokanović, B. Šojić , J.M. Lorenzo and I. Đekić (2019). How the color of game meat should be measured. <i>Fleischwirtschaft</i> , 1, 85-89.	M23
54.	Šuput, Danijela, Vera Lazić, L. Pezo, Jasmina Gubić, B. Šojić , Dragana Plavšić, Biljana Lončar, Milica Nićetin, V. Filipović and Violeta Knežević (2019). Shelf life and quality of dehydrated meat packed in edible coating under modified atmosphere. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 24, 3, 545-553.	M23
55.	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). Essential oil from sage herbal dust makes progress antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages (Ätherisches Salbei-Öl verbessert in Schweinswürsten die antioxidative und antimikrobielle Aktivität). <i>Fleischwirtschaft</i> , 99, 12, 100-103.	M23
56.	Jokanović, Marija, Bojana Ikonić, P. Ikonić, V. Tomović, Tatjana Peulić, B. Šojić , Snežana Škaljac, Maja Ivić and Jelena Ivetić (2020). Towards reproducibility of traditional fermented sausages: texture profile analyses and modelling. <i>Chemical industry & chemical engineering quarterly</i> , 26, 1, 79-87.	M23
57.	Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Z. Zeković, Snežana Škaljac and Marija Jokanović (2020). Supercritical fluid extract of winter savory - Investigations as partial sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. <i>Fleischwirtschaft</i> , 11, 92-95.	M23
58.	Tomović, V., L. Pezo, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić , Snežana Škaljac, Aleksandra Martinović, D. Vujadinović, M. Vukić, I. Djekić and I. Tomašević (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. <i>Fleischwirtschaft</i> , 9, 99-104.	M23
59.	Jokanović, Marija, P. Ikonić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, V. Tomović, B. Šojić , Maja Ivić, Ljiljana Petrović, and Natalija Džinić (2017). Proteolysis and texture profile of traditional dry fermented sausage as affected by primary processing method. <i>Meat Technology</i> , 58, 103-109.	M24
60.	Novaković, S., I. Đekić, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, V. Tomović, B. Šojić , Sunčica Kocić-Tanackov and I. Tomašević (2020). Antioxidant activity of mushrooms in vitro and in frankfurters. <i>Meat Technology</i> , 61, 1, 62-69.	M24
61.	Šojić, B., Ljiljana Petrović, Biljana Pešović, V. Tomović, Marija Jokanović, Natalija Džinić and P. Salitrežić (2011). The influence of inulin addition on the physico-chemical and sensory characteristics of reduced-fat cooked sausages. <i>Acta periodica technologica</i> , 42, 42, 157-164.	M51
62.	Jokanović, Marija, Natalija Džinić, V. Tomović, Snežana Savatić, Tatjana Tasić, P. Ikonić and B. Šojić (2011). Effect of ground paprika and its oleoresin on marinated chicken breast meat quality. <i>Acta periodica technologica</i> , 42, 42, 55-62.	M51
63.	Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Marija Jokanović and B. Šojić (2011). Influence of season on pig carcass and <i>M. semimembranosus</i> quality. <i>Acta periodica technologica</i> , 42, 23-31.	M51
64.	Hromiš, Nevena, B. Šojić , Snežana Škaljac, Vera Lazić, Natalija Džinić, Džinić, Danijela Šuput and Senka Popović S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. <i>Acta periodica technologica</i> , 44,1, 57-65.	M51
65.	Janković, Vesna, Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, Brankica Lakićević, Lj. Šarić, Snežana Škaljac, B. Šojić i Marija Jokanović (2014). Mikrobiološki ekosistem malih proizvodnih jedinica tokom proizvodnog ciklusa Petrovačke kobasice. <i>Tehnologija mesa</i> , 2, 55, 123-129.	M51
66.	Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Bojana Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and B. Šojić (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage petrovská klobása - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. <i>Food and Feed Research</i> , 41, 1, 71-79.	M51
67.	Tomović, V., Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić , Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Škrinjar, Vera Lazić and Mila Tomović (2014). Physical characteristics and proximate and mineral composition of adipose tissue from free-range reared swallow-belly mangulica pigs from Vojvodina. <i>Journal on processing and energy in agriculture</i> , 18, 4, 187-190.	M51
68.	Šojić, B., Nevena Hromiš, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, Vera Lazić, Snežana Kravić and Snežana Škaljac (2015). Effect of packaging method and storage period on fatty acid profile and TBARS value of traditional sausage (Petrovska klobása). <i>Journal of processing and energy in agriculture</i> , 19, 105-107.	M51
69.	Tomović, V., Marija Jokanović, Žarko Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić , Tatjana Tasić, P. Ikonić, Dušan Živković, Slaviša Stajić and Nevena Hromiš (2015). Content of macrominerals in the <i>M. Semimembranosus</i> and <i>M. Longissimus thoracis et lumborum</i> from five purebred pigs produced in Vojvodina. <i>Journal of processing and energy in agriculture</i> , 19, 87-90.	M51
70.	Jokanović, Marija, V. Tomović, Snežana Škaljac, B. Šojić , Tatjana Tasić, P. Ikonić, Dušan Živković, Slaviša Stajić, Biljana Pajin and Ivana Lončarević (2015). Colour and marbling <i>M. Semimembranosus</i> and <i>M. Longissimus thoracis et lumborum</i> from five purebred pigs produced in Vojvodina. <i>Journal of processing and energy in agriculture</i> , 19, 48-51.	M51
71.	Šojić, B., Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović, Snežana Kravić, Tatjana Tasić and Snežana Škaljac (2016). Effect of starter culture addition on fatty acid profile, oxidative and sensory stability of traditional fermented sausage (Petrovska Klobása). <i>Acta Periodica Technologica</i> , 47, 75-81.	M51
72.	Džinić, Natalija, Maja Ivić, Marija Jokanović, B. Šojić , Snežana Škaljac and V. Tomović (2016). Chemical, color, texture and sensory properties of čajna kobasica, a dry fermented sausage. <i>Quality of life</i> , 1-2, 5-11.	M51

73.	Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, P. Ikonić and Marija Jokanović (2016). Effect of hot and cold deboning meat on the lipid oxidation changes and sensory properties of the traditional sausage (<i>Petrovska klobása</i>). <i>Journal of processing and energy in agriculture</i> , 20, 39-41.	M51
74.	Tasić, Tatjana, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić , Maja Ivić and Natalija Džinić (2016). Biogenic amines profile of serbian traditional sausage in relation to raw material and production conditions. <i>Journal of Agricultural Science and Technology B</i> , 6, 48-56. (doi: 10.17265/2161-6264/2016.01.006).	M51
75.	Okanović, Đ., Toni Doncheva, Tatjana Tasić, B. Šojić , Snežana Škaljac and Natalija Džinić (2016). The impact of replacing backfat with microcrystalline cellulose gel on physico-chemical and sensory quality of Frankfurter, <i>Quality of life</i> , 7, 3-4, 86-92.	M51
76.	Okanović, Đ., Š. Kormanjoš, Tatjana Tasić, M. Ristić, Slađana Rakita, P. Ikonić, B. Šojić and M. Pelić (2016). Examination of Fresh Water Carp By-Products. <i>Scientific Works of University of Food Technologies</i> , 63, 1, 51-58.	M51
77.	Okanović, Đorđe, M. Ristić, Š. Kormanjoš Š, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić and M. Pelić (2017). Investigation of quantity and chemical characteristics of bighead carp (<i>Aristichthys nobilis</i>) by-products. <i>Arhiv veterinarske medicine</i> , 10, 2-3, 3-12.	M51
78.	Hromiš, Nevena, B. Šojić , Vera Lazić, Senka Popović, Danijela Šuput, Sandra Bulut, Natalija Džinić, V. Tomović and Maja Ivić (2018). Two-Layer Coating Based on Chitosan for Dry Fermented Sausage Preservation. <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 22, 1, 23-26.	M51
79.	Ivić, Maja, Marija Jokanović, Natalija Džinić, V. Tomović, Snežana Škaljac, B. Šojić , Tatjana Peulić and P. Ikonić (2018). The effect of freezing-thawing and marination time on cooked chicken breast meat quality. <i>Archives of Veterinary Medicine</i> , 10, 2, 33-44.	M51
80.	Tomović, V., B. Šojić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Mila Tomović, I. Tomašević, S. Stajić and Aleksandra Martinović (2019). Minerals contents in pork and edible offal from indigenous pigs. <i>Journal of Engineering & Processing Management</i> , 11, 66-72.	M51
81.	Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, Marija Jokanović, P. Ikonić, Snežana Škaljac and B. Pavlić (2019). Plant extracts as natural antioxidants in meat processing. <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i> , 25 (Suppl. 1), 27-30.	M51
82.	Škaljac, S., Marija Jokanović, V. Tomović, Tatjana Peulić, P. Ikonić, B. Šojić , Maja Ivić, Ljiljana Petrović, Jelena Babić and Nevena Hromiš (2019). Impact of smoking on formation of colour and polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional fermented sausage. <i>Gazette of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska - Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske</i> , 15, 25-32.	M51
83.	Petrović Ljiljana, Snežana Ivanović, B. Šojić , Anamarija Mandić, Tatjana Tasić, Natalija Džinić i V. Tomović (2010). Uticaj vremena skladištenja na tok lipidne oksidacije u smrznutom svinjskom mesu. <i>Tehnologija mesa</i> , 51, 1, 18-26.	M52
84.	Lazić Vera, Nevena Krkić, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Snežana Savatić i B. Šojić (2010). Svojstva ambalažnih materijala za pakovanje fermentisanih suvih kobasica pod vakuumom i u modifikovanoj atmosferi. <i>Tehnologija mesa</i> , 51, 1, 95-100.	M52
85.	Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Snežana Savatić, V. Tomović, Natalija Džinić and B. Šojić (2011). Effect of drying and ripening methods on proteolysis and biogenic amines formation in traditional dry-fermented sausage <i>Petrovska klobása</i> . <i>Food & Feed Research</i> , 38, 1, 1-8.	M52
86.	Radovniković, Anita, M. Danaher, Marijana Ačanski, Ljiljana Petrović i B. Šojić (2013). Analiza rezidua metabolita nitrofurana u životinjskoj plazmi primenom ultra-visoko-pritisne tečne hromatografije sa masenom spektrometrijom- podrška domaćoj industriji. <i>Savremene tehnologije</i> , 2, 2, 64-70.	M52
87.	Šojić, B., Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac i Marija Jokanović (2013). Uticaj pakovanja i vremena skladištenja na oksidativne promene na lipidima u tradicionalnoj Petrovačkoj kobasici. <i>Uljarstvo</i> 44, 1, 61-65.	M52
88.	Džinić, Natalija, Maja Ivić, Marija Jokanović, Šojić, B. , Nataša Radić, V. Tomović i Snežana Škaljac (2015). Odabrani parametri kvaliteta fino usetnjenih barenih kobasica u tipu viršle sa različitim dodacima. <i>Uljarstvo</i> 46, 1, 65-71.	M52
89.	Zekić, V., Ljiljana Petrović, N. Tica, P. Ikonić, D. Milić i B. Šojić (2009). Ekonomska obeležja proizvodnje svinjskog mesa za izradu sušene fermentisane kobasice (Petrovačka kobasica). <i>Agroekonomika</i> , 43-44, 40-46.	M53
90.	Petrović, Ljiljana, B. Šojić , Anamarija Mandić, Tatjana Tasić, Natalija Džinić, V. Tomović, Snežana Ivanović i Snežana Savatić (2009). Oksidativne promene na lipidima smrznutog svinjskog mesa tokom skladištenja. <i>Uljarstvo</i> , 40, 1-2, 43-48.	M53
91.	Šojić, B., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, V. Tomović, Snežana Savatić, P. Ikonić, Marija Jokanović i Natalija Džinić (2010). Oksidativne promene na lipidima Petrovačke kobasice (<i>Petrovska klobása</i>) tokom tradicionalne proizvodnje. <i>Uljarstvo</i> , 41, 1-2, 51-56.	M53
92.	Meso optimalnog kvaliteta za proizvodnju sušenih proizvoda dobijeno ukrštanjem autohtone i plemenite rase svinja (2017). Autori tehničkog rešenja: dr Vladimir Tomović, dr Marija Jokanović, master inž. Maja Ivić, dr Branislav Šojić , dr Snežana Škaljac, dr Tatjana Tasić, dr Predrag Ikonić, dipl. inž Radoslav Šević. Korisnik: Protein d.o.o., Bobota, Republika Hrvatska i Univerexport, Novi Sad, Srbija.	M81
93.	Nova tehnologija pakovanja Petrovačke kobasice (2011). Autori tehničkog rešenja: dr Ljiljana Petrović, dr Natalija Džinić, dr Vladimir Tomović, dr Vera Lazić, mr Marija Jokanović, dipl. inž Tatjana Tasić, dipl. inž Predrag Ikonić, dipl. inž Branislav Šojić , dipl. inž Snežana Savatić i dipl. inž Nevena Krkić	M83

94.	Model optimalne fermentacije, sušenja i zrenja bezbedne Petrovačke kobasie vrhunskog kvaliteta u tradicionalnim uslovima proizvodnje (2011). Autori tehničkog rešenja: dr Ljiljana Petrović, dr Natalija Džinić, dr Vladimir Tomović, dr Marija Škrinjar, dr Draginja Peričin, mr Marija Jokanović, dipl.inž. Branislav Šojić , dipl.inž. Snežana Savatić, dipl.inž. Žužana Vaštag, dipl.inž. Predrag Ikonić, dipl.inž. Tatjana Tasić, dr Vitomir Vidović, dr Vladislav Zekić, dr Dragiša Savić, dr Nataša Joković, dipl.inž. Bojana Danilović, dr Slavica Vesković-Moračanin, dipl. biol. Vesna Janković i dipl. vet. Dragica Karan.	M83
-----	--	-----

2.2.4. Цитираност

Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Tomašević, I., Putnik, P., Valjak, F., Pavlić, B., Šojić, B., Bebek Markovinović, A., & Bursać Kovačević, D. (2021). 3D printing as novel tool for fruit-based functional food production [Elsevier Ltd]. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 41, 138–145. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.03.015 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/566708	112
2.	Šojić, B., Pavlić, B., Zeković, Z., Tomović, V., Ikonić, 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 [Elsevier]. <i>LWT</i> , 89, 749–755. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.11.055 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/392241	95
3.	Putnik, P., Pavlić, B., Šojić, B., Zavadlav, S., Žuntar, I., Kao, L., Kitonić, D., & Bursać Kovačević, D. (2020). Innovative Hurdle Technologies for the Preservation of Functional Fruit Juices. <i>Foods</i> , 9(6), 699–699. https://doi.org/10.3390/foods9060699 https://enauka.gov.rs/handle/123456789/296584	94

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Safdar, B., Liu, S., Cao, J., Zhang, T., Li, H., Pang, Z., & Liu, X. (2024). Plant-based fascia tissues: Exploring materials and techniques for realistic simulation. <i>Food Chemistry</i> , 459, 140464. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140464	M21a+
2.	Kaur, R., Gupta, T. B., Bronlund, J., Singh, J., & Kaur, L. (2024). Synthesis and characterisation of Mānuka and rosemary oil-based nano-entities and their application in meat. <i>Food Chemistry</i> , 436, 137600. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137600	M21a+
3.	Pan, F., Song, Y., Jia, T., Liu, Z., Meng, X., Zhao, Z., ... & Wang, L. (2025). Differential accumulation of triterpenoids in <i>Ziziphus jujuba</i> and <i>Ziziphus acidojujuba</i> : insights from terpenoid metabolomics across organs and developmental stages. <i>Food Chemistry</i> , 146959. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.146959	M21a+
4.	Xu, B., Mao, B., Wang, X., Liu, J., Liu, Z., Guo, C., ... & Ma, H. (2026). Overview of strategies for 3D printing of fruit and vegetables: Mechanism, modification, challenges and future trends. <i>Food Research International</i> , 223, 117805. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.117805	M21a
5.	Božović, D., Gladikostić, N., Ikonić, B., Teslić, N., Sknepnek, A., Mirković, M., ... & Pavlić, B. (2025). Comparative study of hydrodistillation and microwave-assisted technique for dill seed (<i>Anethum graveolens</i>) essential oil extraction: Process kinetics, yield, composition, and sustainability. <i>Food and bioproducts processing</i> .	M21
6.	Doyle, L., Talukdar, S., Xiong, Y. L., Adedeji, A., & Barzee, T. J. (2025). Evaluation of the Gelation Characteristics and Printability of Edible Filamentous Fungi Flours and Protein Extracts. <i>Foods</i> , 14(6), 923. https://doi.org/10.3390/foods14060923	M21
7.	Pavón-Vargas, D., Simkova, K., Puzović, A., Moreno-Barreto, A., Gėdas, A., Murray, H., ... & Cattani, L. (2025). Comparative analysis of aroma and phenolic compounds in strawberry nectar subjected to equivalent thermal, ohmic heating, high pressure, and pulsed electric fields processes at pilot scale. <i>LWT</i> , 228, 118066. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.118066	M21
8.	Man, Y., Yang, R., Xu, W., Liu, Y., Luo, Y., Mei, L., ... & Shao, L. (2026). Synergistic Antibacterial Activity of Basil and Ginger Essential Oils and Their Preservative Effect on Braised Beef. <i>Foods</i> , 15(1), 122. https://doi.org/10.3390/foods15010122	M21
9.	Ikonić, P., Županjac, M., Đermanović, B., Hadnađev, M., Pestorić, M., Šarić, L., ... & Šarić, B. (2025). Rapeseed Protein Isolate as a Sustainable Alternative to Soy Protein: A Case Study on Chicken Pâtés. <i>Foods</i> , 14(22), 3841. https://doi.org/10.3390/foods14223841	M21
10.	Tayel, A., Hassanin, F. S., Edris, S. N., Hamad, A., & Sabeq, I. I. (2025). Preservative Potential of <i>Anethum graveolens</i> Essential Oil on Fish Fillet Quality and Shelf Life During Refrigerated Storage. <i>Foods</i> , 14(9), 1591. https://doi.org/10.3390/foods14091591	M21

Показатељи цитираности

Извор: Scopus

Број цитата: 1904

Број хетероцитата: 1460

Хиршов индекс: 26

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад (1)

	Назив признања	Година
1.	Специјална награда "Др Зоран Ћинђић" за младог научника и истраживача за укупан допринос науци	2016

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета (10)

1.	Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране - предавања (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	7; 4; 2	10,00; 10,00; 10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
2.	Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране - вежбе (2021/2022; 2022/2023. година)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	6; 1	10,00; 10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
3.	Технологија меса - предавања (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	10; 2; 10	10,00; 10,00; 10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
4.	Технологија меса - вежбе (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	10; 16; 10	10,00; 9,86; 9,50
	Установа	Број студената	Просечна оцена

	Технологија производа од меса - предавања (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
5.	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1; 4; 3	10,00; 10,00; 9,62
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Сензорска анализа хране - вежбе (2023/2024. година)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
6.	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	4	9,93
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Нутритивна и сензорна својства хране - вежбе (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
7.	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	22; 28; 24	10,00; 9,81; 9,99
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Савремени трендови у технологији меса - предавања (2021/2022)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
8.	Прехрамбено инжењерство	мастер академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	4	10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Савремени трендови у технологији меса - вежбе (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
9.	Прехрамбено инжењерство	мастер академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	4; 2; 4	10,00; 10,00; 10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Технологија производа од меса - вежбе (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)		
	Предмет	Тип предмета	
10.	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	9; 4; 19	9,94; 10,00; 9,44
	Установа	Број студената	Просечна оцена

2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства

(1)

	Екстракција и примена етарских уља у индустрији меса	
	Наслов	
1.	Бранислав Шојић и Бранимир Павлић	монографија
	Аутори	Врста публикације
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	978-86-6253-200-8
	Издавач	ISBN

2.3.4. Извођење наставе на универзитетима у иностранству

(5)

	Извођење наставе у оквиру серије семинара: "Hot topics in science and technology"	
	Предмет	
1.	Lodz University of Technology, Лођ, Пољска	18-23.05.2025.
	Универзитет, место и држава	Период ангажовања
	Хемијско инжењерство	мастерске
	Студијски програм	Ниво студија

	Сензорска анализа хране; Технологија меса, Извођење наставе у оквиру СЕЕПУС мобилности	
	Предмет	
2.	Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Buda Campus, Будимпешта, Мађарска	05-10.10.2025.
	Универзитет, место и држава	Период ангажовања
	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Студијски програм	Ниво студија

	Извођење наставе у оквиру СЕЕПУС мобилности	
	Предмет	
3.	Slovak University of Agriculture in Nitra, Faculty of Engineering, Нитра, Словачка	08.01-31.01.2025
	Универзитет, место и држава	Период ангажовања
	Квалитет и безбедност хране	мастерске
	Студијски програм	Ниво студија

	Извођење наставе у оквиру СЕЕПУС мобилности - Институт за хемију	
	Предмет	
4.	University of natural resources and life sciences Vienna, Беч, Аустрија	16-23.06.2025.
	Универзитет, место и држава	Период ангажовања
	Хемијско инжењерство	мастерске
	Студијски програм	Ниво студија

Технологија меса

Предмет

5.	Прехрамбено-биотехнолошки факултет у Загребу, Хрватска	24-28.10.2022.
	Универзитет, место и држава	Период ангажовања
	Прехрамбено инжењерство	основне
	Студијски програм	Ниво студија

2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад (0)

2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

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

	Студије	Основне	Мастерске	Специјалистичке	Докторске	Укупно
Број менторстава		0	2	0	1	3
Број учешћа у комисијама		3	8	1	0	12

 Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

2.4.2. Менторство у завршним радовима (0)

Утицај додатка екстракта мајчине душице на квалитет фино уситњених барених кобасица

Наслов рада

1.	Гнип Аљоша	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		06.07.2022.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Екстракт блитве као алтернатива за нитрите у конзервама од меса у комадима

Наслов рада

2.	Марковић Милан	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		04.11.2024.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Етарско уље и липофилни екстракти из одабраног зачинског биља као природни антиоксиданси и антимикуробни агенси у полупроизводима од уситњеног меса

Наслов рада

3.	Мујовић Мило	Прехрамбено инжењерство	докторске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		12.12.2025.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

2.5. Стручно-професионални допринос

2.5.1. Руковођење научним, односно уметничким пројектима

(1)

Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита, евиденциони број пројекта: 142-451-3626/2016

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Краткорочни пројекат

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

31.12.2016. - 01.12.2017.

Тип пројекта

Период

2.5.2. Учешће у научним, односно уметничким пројектима

(10)

Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa – ознака географског порекла) у контролисаним условима, Евиденциони број пројекта: TP 20037

Назив пројекта

Проф. др Љиљана Петровић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије

Научно-технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

01.04.2008. - 31.12.2010.

Тип пројекта

Период

Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета, евиденциони број пројекта: TP 31032

Назив пројекта

Проф. др Љиљана Петровић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Научно-технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

01.01.2011. - 31.12.2019.

Тип пројекта

Период

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије - Програм за науку

Назив пројекта

Проф. др Биљана Пајин и проф. др Зита Шереш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство науке, технолошког развоја и иновација Р. Србије

Научно-технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

01.01.2020. -

Тип пројекта

Период

	Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица, евиденциони број пројекта: 114-451-6699/2011		
	Назив пројекта		
	проф. др Владимир Томовић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
4.	Руководилац и афилијација руководиоца		Краткорочни пројекат
	Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		19.12.2013. - 12.12.2014.
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
	Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине, евиденциони број пројекта: 114-451-1440/2014		
	Назив пројекта		
	Др Предраг Иконић, Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду		
5.	Руководилац и афилијација руководиоца		Краткорочни пројекат
	Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		27.10.2014. - 31.10.2015.
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
	Квантитет, квалитет и могућност искоришћења споредних производа пореклом од гајења и прераде рибе из рибањака са територије АП Војводине, евиденциони број пројекта: 114-451-480/2016		
	Назив пројекта		
	Др Татјана Пеулић, Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду		
6.	Руководилац и афилијација руководиоца		Краткорочни пројекат
	Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		31.12.2016. - 01.12.2017.
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
	Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса, евиденциони број пројекта: 142-451-3602/2017		
	Назив пројекта		
	проф. др Марија Јокановић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
7.	Руководилац и афилијација руководиоца		Краткорочни пројекат
	Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		20.11.2017. - 20.11.2018.
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	

Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије			
Назив пројекта			
др Снежана Шкалац, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду			
8.	Руководилац и афилијација руководиоца	Краткорочни пројекат	
	Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност	Назив програма	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	12.05.2022. -12.05.2023	
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications-Bio Utilize-7750168"			
Назив пројекта			
проф. др Бранимир Павлић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду			
9.	Руководилац и афилијација руководиоца	Програм "Идеје"	
	Фонд за науку Републике Србије	Назив програма	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	15.01-14.09.2022.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
Промјене протеина у току смрзавања прехранбених производа, евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-108/18			
Назив пројекта			
Доц. др Даница Савановић, Технолошки факултет у Бања Луци, Универзитет у Бања Луци, Босна и Херцеговина			
10.	Руководилац и афилијација руководиоца	Научно - технолошки развој	
	Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске, Босна и Херцеговина	Назив програма	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	2018-2020	
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
2.5.3. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (4)			
	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety"	Члан	2024
2.	Саветовање српског хемијског друштва	Члан	2023
3.	62nd International Meat Industry Conference (MeatCon2023)	Члан	2023
4.	Саветовање српског хемијског друштва	Члан	2018
2.5.4. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (3)			
	одбор часописа	Journal on Processing and Energy in Agriculture - http://www.ptep.org.rs/casopis.html	
1.	Тип чланства	Назив часописа	
		2022 -	члан уређивачког одбора
		Период	М51
			Категорија
		Позиција	

2.	одбор часописа	Food and Feed Research - https://foodandfeed.fins.uns.ac.rs/index.php?page=editorial-board		
	Тип чланства	Назив часописа	2024 -	члан уређивачког одбора
			Период	Позиција
				M51
				Категорија
3.	одбор часописа	Journal – ADVANCED TECHNOLOGIES - https://www.tf.ni.ac.rs/casopis/board/		
	Тип чланства	Назив часописа	2022 -	члан уређивачког одбора
			Период	Позиција
				M24
				Категорија

2.5.5. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (4)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	часопис: Food Chemistry (14 рецензија)
2.	рецензија	часопис: Food Research International (1 рецензија)
3.	рецензија	часопис: Meat Science (27 рецензија)
4.	рецензија	часопис: LWT - Food Science and Technology (41 рецензија)

2.6. Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

2.6.1. Гостујући професор на другим универзитетима (0)

2.6.2. Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима (0)

2.6.3. Постдокторске студије у иностранству (0)

2.7. Допринос академској и широј заједници

2.7.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (2)

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1.	Наставно-научно веће	Технолошки факултет Нови Сад	01.10.2021-30.09.2024.
2.	Сарадник Лабораторије за испитивање прехранбених производа - одељење за месо и производе од меса	Технолошки факултет Нови Сад	10.10.2014-

2.7.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (3)

	Назив програма	Година
1.	Члан комисије за стручно оцењивање квалитета на 24. Сремској куленијади	2023
2.	Члан комисије за стручно оцењивање квалитета производа од меса на 92. Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду	2025
3.	Учешће у панел дискусији на: International symposium on animal sciences, тема: "Cultured meat"	2023

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

	Назив удружења	Функција
1.	Заједница технолошких и металуршких факултета	члан

2.7.4. Учешће у раду одбора, законодавних тела и слично (2)

	Одбор, тело и сл.	Функција	Година
1.	Комисија за контролу квалитета студијских програма на Технолошком факултету Нови Сад	члан	2023
2.	Члан радне групе за акредитацију науке на Технолошком факултету Нови Сад	члан	2021

2.7.5. Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета и Републике (0)

2.7.6. Рад на популаризацији науке и уметности (7)

	Активност	Година
1.	Учешће на конференцији студената технологије (КОНСТ)	2022
2.	Учешће у реализацији IV пројекта Групе медиционских биохемичара: "Храна - лек или отров"	2022
3.	Међународни фестивал науке и образовања	2017
4.	Фестивал науке и образовања	2016
5.	Гостовање у јутарњем програму РТС-а на тему: "Шта треба знати о производима од меса"	2020
6.	Ноћ истраживача Нови Сад - Србија	2011
7.	Ментор на студенстском такмичењу "Екотрофелија" 2019	2019

2.7.7. Волонтерски рад (у центрима факултета или универзитета или центрима за пружање помоћи) (0)

2.7.8. Учешће у комисијама за изборе у звања (2)

2.8. Анализа рада кандидата

Др Бранислав Шојић, доцент, дипломирао је 2007., а 2013. године докторирао на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Наставно и научно-истраживачко искуство, доминантно је стицао на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у периоду од 2008. године до данас. У наведеном периоду, кандидат је реализовао 2 краћа студијска боравка у иностранству: Harmonisation of methods in entire male and immunocastrate research - Training School, Љубљана, Словенија (COST action FA1102) и Non-destructive on-line technologies to determine quality of meat and meat products: functioning principle and chemometrics - Training School, Монелс и Ћирона, Шпанија, 2015 (COST action FA1402).

У последњем изборном периоду, на Технолошком факултету Нови Сад, поверено му је извођење наставе на основним, мастер и докторским академским студијама на укупно 8 наставних предмета, а његов наставни рад студенти су оценили оценама од 9,44 до 10,00. Поред тога, др Бранислав Шојић изводио је наставу, у оквиру СЕЕПУС мреже, на више универзитета у иностранству: Lodz University of Technology, Лођ, Пољска; Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Buda Campus, Будимпешта, Мађарска; Slovak University of Agriculture in Nitra, Faculty of Engineering, Нитра, Словачка; University of Natural Resources and Life Sciences Vienna, Беч, Аустрија; Прехрамбено-биотехнолошки факултет у Загребу, Хрватска.

У последњем изборном периоду, др Бранислав Шојић био је коаутор монографије: „Екстракција и примена етарских уља у индустрији меса“. Наведена публикација верификована је као истакнута монографија националног значаја (категирије М41), од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду, на седници одржаној 27.02.2026. Одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад (број: 020-2/51-4) наведена публикација прихваћена је као помоћни уџбенички материјал у оквиру предмета „Савремени трендови у технологији меса“, на мастер студијама - прехрамбено инжењерство. Кандидат је био ментор два рада на мастер академским и једног рада на докторским академским студијама. Као члан комисије учествовао је у одбрани 3 завршна рада на основним академским студијама, 8 радова на мастер академским студијама и 1 рада на специјалистичким студијама.

Током последњег изборног периода др Бранислав Шојић остварио је индекс компетенције од 207,5 од чега је 203 из групе основних бодова (М10, М20, М31, М33, М40, М51-53, М80). Коаутор је једног поглавља у тематском зборнику међународног значаја М13, 27 радова у часописима међународног значаја категорије М20 (1 рад категорије М21а+, 2 рада категорије М21а, 8 радова категорије М21, 5 радова категорије М22, 6 радова категорије М23 и 5 радова

категорије M24), 1 рада у часопису националног значаја категорије M51, као и 7 радова саопштених на скуповима међународног значаја (категорије M34) и 1 рада саопштеног на скупу националног значаја (категорије M63). На 2 међународна скупа одржао је предавање по позиву. Кандидат је и коаутор 2 техничка решења категорије M82 (ново техничко решење примењено на националном нивоу). Први је аутор 6 радова објављених у часописима из категорије M20.

Хиршов индекс кандидата износи 26. Укупан број цитата публикација др Бранислава Шојића износи 1904, од чега су 1460 хетероцитати (извор Scopus). Такође, кандидат је доставио и доказ о укупном броју од 303 цитата (216 хетероцитата, 19 коцитата и 68 самоцитата) - извор Матица српска из 2021. године. Као потврда изузетног рада у науци, кандидат је добио „Специјалну награду Др Зоран Ђинђић за младог научника и истраживача за укупан допринос науци“, 2016. године.

У својој досадашњој каријери, кандидат је дао свој научни, стручни и професионални допринос у укупно 10 пројеката, а у последњем изборном периоду као истраживач учествовао је у укупно 2 пројеката, од којих је један финансиран од стране Фонда за науку у оквиру програма „Идеје“. Др Бранислав Шојић био је и руководилац краткорочног пројекта: „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“ финансиран од владе Аутономне Покрајине Војводине (31.12.2016-01.12.2017.) Био је члан научног одбора 4 конференције и члан уређивачког одбора у 3 научна часописа. Кандидат је рецензирао 83 научна рада у међународним часописима категорије M20 (Food Chemistry, Food Research International, Meat Science, LWT).

Допринос академској и широј друштвеној заједници доцента др Бранислава Шојића огледа се у више сегмената. Кандидат је учествовао у раду Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, у мандату од 2021. до 2024. године. Од 2014. године, кандидат је сарадник Лабораторије за испитивање прехранбених производа - одељење за месо и производе од меса. Такође, био је члан комисија за стручно оцењивање квалитета производа од меса на 24. „Сремској куленијади“ као и на 92. Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду. Био је члан заједнице технолошких и металуршких факултета у два мандата у периоду од 2019. до 2024. године. Учествовао је у комисијама за контролу квалитета студијских програма (2023. година), као и у радној групи за акредитацију науке (2021. година) на Технолошком факултету Нови Сад. Као један од представника Катедре за инжењерство конзервисане хране на Технолошком факултету Нови Сад, активно је учествовао у промотивним активностима Факултета (међународни скуп студената - Конст, Међународни фестивал науке, Ноћ истраживача, Фестивал науке и образовања, „Екотрофелија“, 2019). Био је члан две комисије за изборе у звање. Чита, пише и говори енглески језик.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Бранислав В. Шојић

Звање у које се бира: ванредни професор

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

- Испуњени услови за избор у звање доцента

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- Искуство у педагошком раду са студентима
- Позитивна оцена претходног педагошког рада
- Два рада из категорија М21, М22 или М23
- Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту
- Објављена монографија, уџбеник, поглавље у монографији или уџбенику, збирка задатака или практикум

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

- Руковођење научним, односно уметничким пројектима
- Чланство у уређивачком одбору часописа, односно организационом одбору пројеката из области културе
- Чланство у одборима научне конференције, односно уметничке или спортске манифестације
- Израда експертиза, рецензирање у међународним часописима, рецензирање изложби или кустоски рад
- Аутор или коаутор прихваћеног патента или техничког решења, односно уметничког пројекта

Допринос академској и широј заједници

- Вођење научних, односно уметничких или стручних удружења
- Учешће у раду органа управљања на факултету или универзитету (већа, сенати, одбори, савети)
- Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета или Републике
- Учешће у комисијама за избор у звање наставника
- Рад на популаризацији науке, односно уметности (нпр. учешће на фестивалима или у раду Петнице)

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

- Учешће у програмима наставне и научне размене
- Учешће у пројектима који се реализују у сарадњи са другим универзитетима
- Гостујући професор на другим универзитетима
- Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима
- Постдокторске студије у иностранству

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

Комисија, именована на основу Одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (Одлука о именовану комисије за избор у звање број 020-3/2-5 од 25.03.2026. године) за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника у звање доцента или ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство (тачка 3 Конкурса), констатовала је да се на расписани конкурс пријавио један кандидат, др Бранислав Шојић, доцент Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад др Бранислава Шојића, доцента на Технолошком факултету Нови Сад, Комисија закључује да кандидат испуњава све законске услове за избор наставника у звање ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство предвиђене Законом о високом образовању Републике Србије ("Службени гласник РС", бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 - др. закон, 76/2023 и 19/2025), Статутом Универзитета у Новом Саду (број: 01-166/3, 5. децембар 2023. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (број: 020-832/1, 26. августа 2025. године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду

(број: 04-102/3 од 20. новембра 2025. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (број: 020-2/18-10 од 21. марта 2025. године).

Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да кандидата **др БРАНИСЛАВА ШОЈИЋА**, доцента, изабере у звање **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, у складу са Законом о високом образовању, Статутом Универзитета у Новом Саду, Статутом Технолошког факултета Нови Сад, Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду, као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад.

Нов Сад, 16.04.2026.

Место и датум

проф. др Марија Јокановић, председник

проф. др Коцић-Танацков Сунчица, члан

проф. др Славиша Стајић, члан