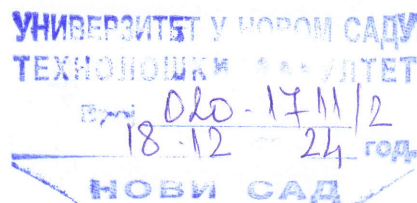


УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД



**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ
УСЛОВА
ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САВЕТНИКА**

ОБЛАСТ: **БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

ГРАНА: **ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: **ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ
ПРОИЗВОДА**

УЖА НАУЧНА
ДИСЦИПЛИНА: **ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА**

На основу члана 79. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број 020-2/6, од 9.12.2024. године, покренут је поступак за избор **др Бранислава Шојића**, вишег научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, у звање **научни саветник**, за област биотехничких наука - прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија анималних производа и ужу научну дисциплину Технологија меса.

Поступак је покренут на основу захтева већа Катедре за инжењерство конзервисане хране у Новом Саду.

Одлуком Наставно-Научног већа Научног Технолошког факултета Нови Сад број: 020-2/6-20/2 од 9.12.2024. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**, у следећем саставу:

1. Др Владимир Филиповић, научни саветник, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник;
2. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан;
3. Др Предраг Иконић, научни саветник, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехранбене технологије, члан.

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

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Бранислава Шојића**, вишег научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање **научни саветник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Бранислав В. Шојић рођен је 26. августа 1982. године у Сремској Митровици, Република Србија. Гимназију, природно-математички смер, завршио је у Сремској Митровици, а након тога 2001. године уписао је Технолошки факултет Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, смер конзервисана храна. У октобру 2007. године дипломирао је на предмету Технологија производње и прераде меса. По завршетку основних студија радио је као дипломирани инжењер технологије у индустрији меса. Током рада у индустрији учествовао је на имплементацији НАССР система, развоју производа од меса обогаћених омега-3 масним киселинама и прехранбеним влакнима као и на развоју нових линија паковања свежег микроконфекционираниог меса.

Упоредо са радом у индустрији, децембра 2007. године, уписао је докторске студије на Технолошком факултету Нови Сад, смер Прехрамбено-биотехнолошке науке. Предмете предвиђене планом докторских студија положио је са просечном оценом 9,71. Од марта 2008. године запослен је на Технолошком факултету Нови Сад. У звање доцента на матичном факултету изабран је 1. октобра 2021. године. Паралелно са наставним, доц. др Бранислав Шојић биран је и у научна звања – у звање научни сарадник је изабран 16.07.2014. Од 24. фебруара 2020. године, Бранислав Шојић је виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство – **потврде у Прилогу I Биографија.**

У научно-истраживачком раду посебно се бави бројним аспектима сензорског, физичо-хемијског квалитета и безбедности производа од меса (барених и ферментисаних сувих кобасица). Поред тога, учествовао је и у бројним истраживањима везаним за изучавање нутритивног, сензорског, микробиолошког и хигијенско-токсиколошког квалитета свежег меса (свињског, пилећег, јунећег).

Био је руководилац Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2016. годину: „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“. Поред тога учествовао је у 10 националних пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у више међународних пројеката.

Током досадашњег рада објавио је више од 200 научних радова и саопштења у земљи и иностранству. Као потврда квалитета научно-истраживачког рада, кандидат је добио Специјалну награду Универзитета у Новом Саду „Др Зоран Ђинђић“ за целокупан допринос науци за 2016. годину. Коаутор је 6 Техничких решења признатих од Министарства просвете и науке Републике Србије.

Од октобра 2021. године поверена му је настава на предметима „Технологија меса“, „Технологија производа од меса“ и „Савремени трендови у технологији меса“ као и у промоцијама Технолошког факултета на научно-популарним манифестацијама „Отворени дани Технолошког факултета“ и „Фестивал науке“.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (број 020-327/1, од 25.02.2019.)

M₁₀ МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕСКИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЃУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

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.
Број хетероцитата: 1
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.
Број хетероцитата: 1

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЃУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M_{21a} (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

3. Stojanović-Radić, Zorica, Milica Pejčić, Nataša Joković, Maja Ivić, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, P. Stojanović and Tatjana Mihajlov-Krstev (2018). Inhibition of *Salmonella Enteritidis* growth and storage stability in chicken meat treated with basil and rosemary essential oils alone or in combination. Food Control, 90, 332-343.
Број хетероцитата: 33
SCI 2018 Food science & technology 11/135; Impact factor 2018: 4,248

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. 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 *M. Semimembranosus*, Meat Science, 93, 1, 46-52.
Број хетероцитата: 37

SCI 2013 Food science & technology 34/122; Impact factor 2013: 2,231

5. 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, Meat Science, 93, 3, 767-770.

Број хетероцитата: 32

SCI 2013 Food science & technology 27/122; Impact factor 2013: 2,901

6. 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, Food Control, 32, 2, 719-723.

Број хетероцитата: 11

SCI 2013 Food science & technology 17/122; Impact factor 2013: 2,819

7. 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.

Број хетероцитата: 60

SCI 2014 Food science & technology 16/122; Impact factor 2014: 2,806

8. **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 (*Myristica fragrans*) essential oil on the oxidative and microbial stability of cooked sausage during refrigerated storage. Food Control, 54, 282-286.

Број хетероцитата: 54

SCI 2015 Food science & technology 15/125; Impact factor 2014: 3,388

9. 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". LWT-Food Science and Technology, 87, 158-162.

Број хетероцитата: 40

SCI 2017 Food science & technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129

10. **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 (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the oxidative and microbiological stability of fresh pork sausages. LWT-Food Science and Technology, 89, 749-755.

Број хетероцитата: 53

SCI 2017 Food science & technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129

11. Tomović, V., B. Žlender, Marija Jakanović, Mila Tomović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Milena Šošo and Nevena Hromiš (2014). Technological quality and composition of the *M. Semimembranosus* and *M. Longissimus dorsi* from Large White and Landrace Pigs, *Agricultural and Food Science*, 23.
Број хетероцитата: 24
SCI 2014 Agriculture, Multidisciplinary 15/56; Impact factor 2014: 1,200
12. Ikonić, P., Marija Jakanović, 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. *International Journal of Food Properties*, 19, 9, 1924-1937.
Број хетероцитата: 10
SCI 2016 Food Science & Technology 63/129; Impact factor 2016: 1,427
13. Tomović, V., Marija Jakanović, 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. *Small Ruminant Research*, 145, 44-52.
Број хетероцитата: 7
SCI 2016 Agriculture, Dairy & Animal Science 24/58; Impact factor 2016: 0,947
14. Tomović, V., Marija Jakanović, Mila Tomović, Milana Lazović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Sunčica Kočić-Tanackov, I. Tomašević and Aleksandra Martinović (2016). Cadmium and lead concentrations in female cattle livers and kidneys from the Vojvodina (northern Serbia). *Food Additives and Contaminants - Part B*, in-press, DOI: 10.1080/19393210.2016.1245216.
Број хетероцитата: 4
SCI 2016 Food science & technology 41/30; Impact factor 2016: 2,047
15. Tomović, V., Marija Jakanović, Mila Tomović, Milana Lazović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Sunčica Kočić-Tanackov, I. Tomašević and Aleksandra Martinović (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. *Food Additives and Contaminants - Part B*, 10:2, 137-142.
Број хетероцитата: 4
SCI 2017 Food science & technology 50/133; Impact factor 2017: 2,129
16. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Ljiljana Mojović, Gvozdanović-Varga, J., Djukić-Vuković, A., V. Tomović, V. **B. Šojić** and Jelena Pejin (2017). Antifungal activity of the onion (*Allium cepa* L.) essential oil against *Aspergillus*, *Fusarium* and *Penicillium* species isolated from food. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41, 1-10.
Број хетероцитата: 22
SCI 2017 Food science & technology 77/133; Impact factor 2017: 1,510

17. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jakanović, 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 (*Petrovska klobasa*) from Serbia. International Journal of Food Properties, 21, 667-673.

Број хетероцитата: 9

SCI 2018 Food science & technology 88/135; Impact factor 2018: 1,398

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

18. 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, Journal of Food and Nutrition Research, 51, 60-68.

Број хетероцитата: 12

SCI 2012 Food science & technology 90/124; Impact factor 2012: 0,600

19. Jakanović 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), Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance, 6, 2, 98-102.

Број хетероцитата: 10

SCI 2013 Food science & technology 77/122; Impact factor 2013: 0,914

20. Tomović, V., Ljiljana Petrovic, Marija Jakanović, 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), Acta Alimentaria, 42, 2, 198-207.

Број хетероцитата: 0

SCI 2013 Food science & technology 99/122; Impact factor 2013: 0,427

21. **Šojić, B.**, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, V. Tomović, Marija Jakanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and P. Ikonić (2013). Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* during storage, Chemical Industry, in press (DOI:10.2298/HEMIND130118024S).

Број хетероцитата: 9

SCI 2014 Engineering, Chemical 121/135; Impact factor 2014: 0,364

22. 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, Romanian Biotechnological Letters, 18, 2, 8160-8169.

Број хетероцитата: 4

SCI 2013 Biotechnology & Applied Microbiology 153/165; Impact factor 2013: 0,351

23. **Šojić, B.**, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, V. Tomović, Marija Jakanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and P. Ikonić (2014). Lipid oxidative changes

in traditional dry fermented sausage *Petrovská klobása* during storage. *Hemijska industrija*, 68, 1, 27-34.

Број хетероцитата: 10

SCI 2014 Engineering, Chemical 121/135; Impact factor 2014: 0,364

24. Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić, and Milena Šoso (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs. *Journal of Animal and Plant Sciences*, 24, 3, 704-713.

Број хетероцитата: 8

SCI 2014 Agriculture, Multidisciplinary 37/56; Impact factor 2014: 0,448

25. 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. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39, 6, 1854-1858.

Број хетероцитата: 6

SCI 2015 Food science & technology 81/125; Impact factor 2015: 0,894

26. 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. *Acta Alimentaria*, 45, 2, 190-197.

Број хетероцитата: 9

SCI 2016 Food science & technology 117/130; Impact factor 2016: 0,300

27. 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. *Journal of Applied Animal Research*, 45, 1, 430-436.

Број хетероцитата: 3

SCI 2016 Agriculture, Dairy & Animal Science 44/58; Impact factor 2016: 0,426

28. 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 x White Mangalica and Large White pigs reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight: a comparative study. *Archives Animal Breeding*, 59, 401-415.

Број хетероцитата: 13

SCI 2016 Agriculture, Dairy & Animal Science 46/57; Impact factor 2016: 0,389

29. 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 Mangulica pigs reared under intensive production system and slaughtered at 100 kg live weight. *Hemijska Industrija*, 70, 5, 557-564.

Број хетероцитата:2

SCI 2016 Engineering, Chemical 125/135; Impact factor 2016: 0,459

30. Tomović, V., D. Vujadinović, R. Grujić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, D. Vasilev, Suncica Kocić-Tanackov and Nevena Hromiš (2016). Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of roasted pork loin. *Fleischwirtschaft*, 101-105.

Број хетероцитата: 0

SCI 2016 Food Science & Technology 121/130; Impact factor 2016: 0,172

31. 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. *Agro FOOD industry Hi Tech* 27, 39-42.

Број хетероцитата: 0

SCI 2016 Food Science & Technology 118/130; Impact factor 2016: 0,299

32. **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 *Juniperus Communis* L. essential oil in pork cooked Sausages. *Czech journal of food science*, 35, 189-193.

Број хетероцитата: 16

SCI 2016 Food Science & Technology 96/129; Impact factor 2016: 0,787

33. 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 klobasa sausage. *Acta Alimentaria*, 46, 3, 361-368.

Број хетероцитата: 2

SCI 2017 Food Science & Technology 120/133; Impact factor 2017: 0,384

34. 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. *Romanian Biotechnological Letters*, 22, 5, 12898-12906.

Број хетероцитата: 0

SCI 2017 Biotechnology & Applied Microbiology 158/161; Impact factor 2017: 0,321

35. Kocić-Tanackov, Sunčica, Nevena Blagojev, Irena Suturović, Gordana Dimić, Jelena Pejin, V. Tomović, **B. Šojić**, J. Savanović, Snežana Kravić and N. Karabasil (2017). Antibacterial activity essential oils against *Escherichia coli*, *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes*. *Journal of Food Safety and Food Quality (Archiv für Lebensmittelhygiene)*, 68, 88-95.

Број хетероцитата: 0

SCI 2017 Food Science & Technology 124/133; Impact factor 2017: 0,292

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

36. 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. *Meat Technology*, 58, 103-109.
Број хетероцитата: 1

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

37. Petrović Ljiljana, Snežana Savatić, Natalija Džinić, P. Ikonić, V. Tomović, Tatjana Tasić, **B. Šojić** and Marija Jokanović (2010). Color changes of traditional dry fermented sausage (*Petrovská klobása*) during smoking and drying under controlled conditional, International Meat Technology Symposium “Noda 2010“ “Meat – technology, quality and safety”, 19–21. October, Novi Sad, Serbia, 117-124.
Број хетероцитата:0
38. Petrović Ljiljana, **B. Šojić**, Tatjana Tasić, Snežana Savatić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović and Natalija Džinić (2010). Lipid oxidative changes in the traditional *Petrovacka sausage (Petrovská klobása)* during drying and ripening in the household and industry, International Meat Technology Symposium “Noda 2010“ “Meat - technology, quality and safety”, 19–21. October, Novi Sad, Serbia, 140-146.
Број хетероцитата:0
39. Snežana Savatić, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Natalija Džinić, V. Tomović and **B. Šojić** (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (*Petrovská klobása*) during storage, 2nd CEFSE (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) WORKSHOP- “Persistent organic pollutants in food and the environment”, 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8-10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164-170.
Број хетероцитата:0
40. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Anamarija Mandić, Marija Jokanović, P. Ikonić and **B. Šojić** (2011). Differences in biogenic amines of dry-fermented sausage *Petrovská klobása* produced in traditional manner from hot deboned and cold meat, 57 ICoMST, Let’s “Meat” in Ghent, International Congress of Meat Science and Technology – “Global challenge to production, processing and consumption of meat”, 7-12. August, Ghent, Belgium, 1-4.
Број хетероцитата:0
41. Tomović, V., Marija Jokanović, Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac and **B. Šojić** (2012). Cadmium contents in the liver and kidney for five purebred pigs from Vojvodina, Proc. 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 513-517.
Број хетероцитата:0
42. **Šojić, B.**, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, V. Tomović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and Natalija Džinić (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of serbian traditional petrovská klobása sausage, Proc.

6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 932-937.

Број хетероцитата:0

43. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, Marija Jakanović and V. Tomović (2012). Hydrolysis of sarcoplasmic proteins during the ripening of traditional petrovska klobasa sausage, Proc. 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 1343-1348.

Број хетероцитата:0

44. Tasić Tatjana, Ljiljana Petrović, P. Ikonić, Snežana Škaljac, Marija Jakanović, **B. Šojić**, Natalija Džinić (2012). Biogenic amines content as an indicator for the estimation of good manufacturing practice during *Petrovska klobasa* production. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1349-1354.

Број хетероцитата:0

45. Škaljac Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jakanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić, V. Tomović, **B. Šojić** and Natalija Džinić (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) during storage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 386.

Број хетероцитата:0

46. Petrović Ljiljana, **B. Šojić**, Tatjana Tasić, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Marija Jakanović and P. Ikonić (2012). The effect of packaging method on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage (*PETROVSKÁ KLOBÁSA*), 58 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology – “The Healthy World of Meat”, 12-17. August, Montreal, Canada, OxidationP-92.

Број хетероцитата:0

47. Tomović, V., Marija Jakanović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2013). Cadmium Levels in Meat, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 106-113.

Број хетероцитата:0

48. **Šojić, B.**, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Snežana Škaljac and Marija Jakanović (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage petrovska klobasa during long storage time, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 207-210.

Број хетероцитата:0

49. Jakanović Marija, V. Tomović, Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Tatjana Tasić and **B. Šojić** (2013). Texture Characteristics of Dry Fermented Sausage Petrovska Klobasa Dried in Traditional and Industrial Conditions, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 211-215.

Број хетероцитата:0

50. Škaljac Snežana, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Jakanović, V. Tomović, Natalija Džinić, **B. Šojić**, Ana Tjapkin and Biljana Škrbić (2013). Influence of traditional smoking on content polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings, 59 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology, 18-23. August, Izmir, Turkey, S6A-18.

Број хетероцитата:0

51. Tasić Tatjana, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Anamarija Mandić, Marija Jakanović, **B. Šojić** and Natalija Džinić (2013). Formation of histamine, tryptamine, phenylethylamine and tyramine in *Petrovská klobása* produced from hot deboned and hold meat, during drying period, 59 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology, 18-23. August, Izmir, Turkey, S6A-20.

Број хетероцитата:0

52. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Bojana Ikonić, Natalija Džinić, **B. Šojić**, Snežana Škaljac and Marija Jakanović (2013). Drying characteristics of traditional dry-fermented sausage *Petrovská klobása* as influenced by different environmental conditions, 59 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology, 18-23. August, Izmir, Turkey, S10A-63.

Број хетероцитата:0

53. Tomović, V., Marija Jakanović, Ž. Kevrešan, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković and Ivana Lončarević (2015). Content of microminerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from pigs produced in vojvodina, IV International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 04-06. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 432-437.

Број хетероцитата:0

54. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, Marija Jakanović, V. Tomović, **B. Šojić**, and Natalija Džinić (2015). The effect of starter culture on proteolytic changes in traditional fermented sausage *petrovská klobása*, IV International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 04-06. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 424-431.

Број хетероцитата:0

55. Jakanović, Marija, P. Ikonić, Tatjana Tasić, V. Tomović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Natalija Džinić, and Aleksandra Novaković (2015). Comparison of the texture profile characteristics of two serbian traditional dry fermented sausages, IV International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 04-06. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 662-665.

Број хетероцитата:0

56. **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 on tbars value and sensory properties of traditional sausage (*Petrovská klobása*), Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 230-235.

Број хетероцитата:0

57. Tomović, V., Marija Jakanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S. Stajić and Nevena Hromiš (2015). Effect of bred and muscle type on macrominerals content of pork produced in Vojvodina, Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 274-279.

Број хетероцитата:0

58. Jakanović, Marija, V. Tomović, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S Stajić, Biljana Pajin and Ivana Lončarević (2015). Effect of bred and muscle type

on colour and marbling of pork produced in Vojvodina, Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTER 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 81-85.

Број хетероцитата:0

59. Tomović, V., Jokanović, M., **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, and P. Ikonić (2015). Minerals in pork meat and edible offal, International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – “Meat safety and quality: where it goes?”, 4-9. October, Zlatibor, Serbia, 293-295.

Број хетероцитата:0

60. Tomovic, V., Marija Jokanovic, I. Pihler, Ivana Vasiljevic, Snezana Skaljic, **B. Sojic**, I. Tomasevic, Mila Tomovic, Aleksandra Martinovic and D. Lukac (2015). Cadmium levels of edible offal from Saanen goat male kids, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 289-292.

Број хетероцитата:0

61. Džinić, Natalija, Maja Ivić, **B. Šojić**, Marija Jokanović, V. Tomović, Đ. Okanović and Jovanka Popov Raljić (2015). Some quality parameters of dry fermented sausages (Čajna kobasica), International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – “Meat safety and quality: where it goes?”, 4-9. October, Zlatibor, Serbia, 77-80.

Број хетероцитата:0

62. Tasic, Tatjana, P. Ikonic, Marija Jokanovic, Anamarija Mandic, V. Tomovic, **B. Sojic** and Snezana Skaljic (2015). Content of vasoactive amines in Sremski kulen and Sremska kobasica traditional dry fermented sausages from Vojvodina, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 282-284.

Број хетероцитата:0

63. Ikonić, P., Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, V. Tomović, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2015). The effect of different ripening conditions on proteolysis and texture of dry-fermented sausage Petrovská klobása, International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – “Meat safety and quality: where it goes?”, 4-9. October, Zlatibor, Serbia, 97-100.

Број хетероцитата:0

64. **Šojić, B.**, Natalija Džinić, V. Tomović, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, Bojana Danilović and Maja Ivić (2015). Effect of the addition of Staphylococcus xylosus on the oxidative stability of traditional sausage (Petrovská klobása), International 58th Meat Industry Conference (MeatCon2015) – “Meat safety and quality: where it goes?”, 4-9. October, Zlatibor, Serbia, 262-265.

Број хетероцитата:0

65. Tomović, V., Marija Jokanović, **B. Šojić** and Snežana Škaljac (2015). Mineral levels in edible offal from pig, Proceedings 4th International Congress - New perspectives and challenges of sustainable livestock production, 7 – 9 October, Belgrade, Serbia, 263-272.

Број хетероцитата:0

66. Hromiš, Nevena, Vera Lazić, Senka Popović, Danijela Šuput, Sandra Bulut, Natalija Džinić, **B. Šojić** and V. Tomović (2016). Two layer chitosan-beeswax coating for application on artificial collagen casings, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 116-121.

Број хетероцитата:0

67. Ikonić, P., **B. Šojić**, Tatjana Tasić, Marija Jokanović, V. Tomović, Snežana Škaljac and Aleksandra Novaković (2016). Comparison of selected physicochemical and sensory properties of traditional fermented sausages produced in Vojvodina (northern Serbia), Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 290-295.
Број хетероцитата:0
68. Jokanović, Marija, Bojana Ikonić, P. Ikonić, V. Tomović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, Maja Ivić and Natalija Džinić (2016). Application of PCA method for textural properties of three serbian traditional dry fermented sausages, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 586-591.
Број хетероцитата:0
69. **Šojić, B.**, Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of fermented sausage produced in traditional manner, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 688-671.
Број хетероцитата:0
70. Šuput, Danijela, Vera Lazić, **B. Šojić**, Senka Popović, Nevena Hromiš and Sandra Bulut (2016). Oxidative changes in osmotically dehydrated meat packed under modified atmosphere with and without starch edible, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 135-139.
Број хетероцитата:0
71. Kormanjoš, Š., Sanja Popović, M. Ristić, Đ. Okanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić and **B. Šojić** (2016). Nutritional value of „fish weed“ from the natural ponds, Proceedings FoodTech Congress, XVII International Symposium "Feed Technology", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 64-67.
Број хетероцитата:0
72. **Šojić, B.**, V. Tomović, Natalija Džinić, J. Savanović and Danica Savanović (2016). "Effect of caraway essential oil on pork cookedsausage quality", XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska“, 18-19. November, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 295-299.
Број хетероцитата:0
73. Tomović, V., **B. Šojić**, Natalija Džinić, P. Ikonić, Z. Zeković, B. Pavlić, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). The effect of basil essential oil (*Ocimum Basilicum* L.) on the quality of cooked pork sausages, V International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 60-65.
Број хетероцитата:0
74. Ivić, Maja, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, V. Tomović, **B. Šojić**, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2017). Colour and sensory characteristics of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása) as affected by the starter culture, V International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 80-87.
Број хетероцитата:0

75. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, V. Tomović, Maja Ivić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, **B. Šojić** and Natalija Džinić (2017). The influence of smoking on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages (*Petrovská klobása*), V International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 136-144.
Број хетероцитата:0
76. Jokanović, Marija, P. Ikonić, V. Tomović, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, Tatjana Tasić, Maja Ivić and Natalija Džinić (2017). Texture characteristics of serbian traditional dry fermented sausage as effected by production process, V International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 161-166.
Број хетероцитата:0
77. **Šojić, B.**, P. Ikonić, B. Pavlić, Z. Zeković, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Marija Jokanović and Tatjana Tasić (2017). The effect of essential oil from sage (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the microbiological stability of fresh pork sausages, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija.
Број хетероцитата:3
78. Tomović, V., Marija Jokanović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). Plants as natural antioxidants for meat products, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija.
Број хетероцитата:20
79. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, V. Tomović, Tatjana Tasić, Maja Ivić, **B. Šojić**, P. Ikonić and Natalija Džinić (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in *Petrovská klobása*, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija.
Број хетероцитата:0
80. Okanović, Đ., Tatjana Tasić, Š. Kormanjoš, P. Ikonić, **B. Šojić**, M. Pelić and M. Ristić (2017). Investigation of grass by-products from a fish farm in Vojvodina, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija.
Број хетероцитата:0
81. Ivić, Maja, V. Tomović, R. Šević, Marija Jokanović, Snežana Škaljac, Natalija Džinić, **B. Šojić**, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2017). Carcass quality traits of three different pig genotypes, White Mangulica, Duroc x White Mangulica and Large White pigs, reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija.
Број хетероцитата:0
82. Kurćubić, V., Natalija Džinić, Marija Jokanović, Maja Ivić, **B. Šojić**, Nataša Radić and Snežana Škaljac (2018). The effect of the addition of a functional alginate-based compound on the sensory properties, texture and colour of the hot dogs, Proceedings FoodTech Congress - 4th

International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 356-362.

Број хетероцитата:0

83. Jokanović, Marija, Maja Ivić, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, V. Tomović, Tatjana Peulić, P. Ikonić and Natalija Džinić (2018). Influence of vacuum packaging on sensory and lipid stability of precooked pork chops, Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 383-387.

Број хетероцитата:0

84. Ćućeвић N., Marija Jokanović, P. Ikonić, Snežana Škaljac, Maja Ivić M., **B. Šojić**, Tatjana Peulić and V. Tomović (2018). Changes of physical characteristics of Sjenički sudžuk during production in traditional conditions, Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 480-485.

Број хетероцитата:0

M₃₄ (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

85. Petrović Ljiljana, V. Tomović, Natalija Džinić, Biljana Pešović, P. Salitrežić, **B. Šojić** and Marija Jokanović (2007). Nutritional and sensorial quality of cooked sausages produced with addition of dietary fibres, International 54th Meat Industry Conference "Current trends in meat production and processing", 18–20. June, Vrnjačka Banja, Serbia, 77-78.

Број хетероцитата:0

86. Petrović Ljiljana, **B. Šojić**, Natalija Džinić, V. Tomović, P. Salitrežić and Snežana Savatić (2009). Technological and nutritional quality of cooked sausages produced with addition of omega-3 fatty acids, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15–17. June, Tara, 31-32.

Број хетероцитата:0

87. Lazić Vera, Nevena Krkić, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Snežana Savatić and **B. Šojić** (2009). Characteristics of packaging materials for packaging of fermented sausages in vacuum and in modified atmosphere, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15–17. June, Tara, 38-39.

Број хетероцитата:0

88. Džinić Natalija, Marija Jokanovic, Nataša Vasić, K. Markuš, Snežana Savatić and **B. Šojić** (2009). Usage of carrageen in production of ready - meal with restructured minced meat, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15–17. June, Tara, Serbia, 143-144.

Број хетероцитата:0

89. Savatić Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić and **B. Šojić** (2011). Colour changes of Petrovská klobása during drying and ripening in traditional production, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12–15. June, Tara, Serbia, 112-114.

Број хетероцитата:0

90. **B. Šojić**, Ljiljana Petrović, Biljana Pešović, V. Tomović, Marija Jokanović, Natalija Džinić and P. Salitrežić (2011). The effect of inulin on the physico-chemical and sensory characteristics of

reduced-fat cooked sausages, 7th International congress of food technologist, biotechnologist and nutritionists, 20–23. September, Opatija, Croatia, 247.

Број хетероцитата:0

91. Džinić Natalija, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Marija Jokanovic and **B. Šojić** (2011). The impact of the season on pig carcass and meat quality, 7th International congress of food technologist, biotechnologist and nutritionists, 20–23. September, Opatija, Croatia, 226.

Број хетероцитата:0

92. Radovniković Anita, M. Danaher, Marijana Ačanski, Ljiljana Petrović and **B. Šojić** (2012). Residue analyses of nitrofuran metabolites in animals plasma by UHPLC-MS/MS, 6th Central European Congress on Food – CEFood 2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 225.

Број хетероцитата:0

93. Petrović Ljiljana, Tatjana Tasić, P. Ikonić, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Bojana Danilović and Marija Jokanović (2012). Quality standardization of traditional dry fermented sausages - case of *Petrovská klobása*. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 32.

Број хетероцитата:0

94. Tasić Tatjana, Marija Jokanović, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, S. Škaljac, V. Tomović and **B. Šojić** (2012). Formation of biogenic amines during drying and ripening of traditional dry fermented sausage petrovská klobása produced in province of Vojvodina (northern Serbia), Chemical Reactions in Foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, A-53, 141.

Број хетероцитата:0

95. Jokanović Marija, V. Tomović, Tatjana Tasić, Ž. Kevrešan, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, P. Ikonić and Z. Šumić (2012). Zinc contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from vojvodina (northern Serbia), Chemical Reactions in Foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, C-88, 246.

Број хетероцитата:0

96. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Bojana Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić and **B. Šojić** (2013). The influence of different thermo-hygrometric conditions and starter culture addition on drying characteristics of Petrovačka kobasica, a traditional dry-fermented sausage. 3rd International conference “Sustainable postharvest and food technologies - INOPTTEP 2013”, 21–26. April, Vrnjačka Banja, Serbia, 293.

Број хетероцитата:0

97. Tasić, Tatjana, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, V. Tomović, **B. Šojić** and Natalija Džinić (2015). Content of biogenic amines at the end of drying and ripening of petrovska klobasa produced in traditional and industrial conditions from hot deboned and cold meat, Book of Abstracts IV International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, March 04-06, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 224.

Број хетероцитата:0

98. Džinić, Natalija, Maja Ivić, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, V. Tomović, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić and Đ. Okanović (2015). Some quality parameters of industrial kulen from market of Vojvodina, First International Symposium of Veterinary Medicine – ISVM2015, Book of Abstracts, May 21–23, Vrdnik, Serbia, 56.

Број хетероцитата:0

99. Tasić, Tatjana, **B. Šojić**, P. Ikonić, Marija Jokanović, V. Tomović, Snežana Škaljac, Natalija Džinić, Bojana Ikonić and Ljiljana Petrović (2015). The effect of commercial starter culture

addition on biogenic amines content in fermented sausage Petrovská klobása, Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 530-531.

Број хетероцитата:0

100. Tasić, Tatjana, **B. Šojić**, Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jakanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2015). Effect of an autochthonous starter culture on the oxidative stability of traditional sausage (Petrovská klobása), Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 531.

Број хетероцитата:0

101. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Ljiljana Mojović, Aleksandra Djukić-Vuković, V. Tomović, **B. Šojić** and Jelena Pejin (2016). Antifungal activity of the garlic (*Allium sativum* L.) essential oil against *Aspergillus* species isolated from food, Book of Abstracts, Natural resources, green technology and sustainable development-Green/2, 5th-7th October, Zagreb, Croatia, 70.

Број хетероцитата:0

102. Džinić, Natalija, **B. Šojić**, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jakanović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of traditional fermented sausage, Book of Abstracts, 16th International nutrition & diagnostics conference, October 3-6, Prague, Czech Republic, 100.

Број хетероцитата:0

103. Lončarević, Ivana, A. Fišteš, Biljana Pajin, Vesna Tumbas Šaponjac, Jovana Petrović, **B. Šojić** and Danica Zarić (2017). Particle size distribution and colour of encapsulated polyphenol compounds from green and black tea intended for the production of functional white chocolate, V International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 199-200.

Број хетероцитата:0

104. Okanović, Đorđe, M. Ristić, Š. Kormanjoš, Tatjana Tasić, P. Ikonić, **B. Šojić** and M. Pelić (2017). Characteristics of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*) by-products, V International congress Engineering, ecology and materials in the processing industry, 15-17. March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 373.

Број хетероцитата:0

105. **Šojić, B.**, V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, P. Ikonić, Marija Jakanović, Tatjana Tasić, Đ. Okanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). The effect of caraway essential oil on the microbial stability and sensory properties of cooked pork sausages, 48th International Symposium on Essential Oils, 10-13. September, Pečuj, Mađarska, 57.

Број хетероцитата:0

106. **Šojić, B.**, V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, P. Ikonić, Marija Jakanović, Tatjana Tasić, Đ. Okanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). Antioxidant activity of sage essential oil in cooked pork sausages, 48th International Symposium on Essential Oils, 10-13. September, Pečuj, Mađarska, 158.

Број хетероцитата:0

107. Zeković, Zoran, **B. Šojić**, V. Tomović, P. Ikonić and B. Pavlić (2018). Application of winter savory extracts obtained by SFE and hydrodistillation as food preservatives, 12th International Symposium on Supercritical Fluids, Book of Abstracts, pp. 212, Antibes, France, April, 2018.

Број хетероцитата:0

108. **Šojić, B.**, P. Ikonić, Snežana Škaljac, V. Tomović, Marjeta Candek-Potokar, Marijke Aluwe, Marija Jakanović and I. Tomašević (2018). Effect of Caraway (*Carum carvi* L.) essential oil

addition on masking boar taint in cooked pork sausages. 64th International Congress of Meat Science and Technology, Melbourne, Australia, 12th-17th August, 1-2.

Број хетероцитата:0

109. **Šojić, B.**, V. Tomović, P. Ikonić, B. Pavlić, Natalija Džinić, Nina Batorek-Lukač and I. Tomašević (2018). Effect of essential oil addition on masking boar taint in fresh pork sausages. EAAP- 69th Annual Meeting, Dubrovnik, Hrvatska, 27th-31th August, 2018, 238.

Број хетероцитата:0

110. **Šojić, B.**, B. Pavlić, Z. Zeković, P. Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov and Marija Jokanović (2018). The effect of coriander essential oil on the oxidative of cooked pork sausages, 49th International Symposium on Essential Oils, 13-16. September, Niš, Serbia, 125.

Број хетероцитата:0

111. **Šojić, B.**, P. Ikonić, B. Pavlić, V. Tomović, Marija Jokanović, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, Maja Ivić and Tatjana Peulić (2018). "The effect of *Satureja Montana* L. essential oil on the microbial stability of fresh pork sausages", 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October, Zagreb, Croatia, 158.

Број хетероцитата:0

112. Ivić, Maja, Marija Jokanović, V. Tomović, **B. Šojić**, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Tatjana Peulić. The effect of raw meat quality and marination on precooked chicken breast meat oxidative stability, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October, Zagreb, Croatia, 168.

Број хетероцитата:0

113. Ivić, Maja, Marija Jokanović., V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov., Snežana Škaljac, Natalija Džinić N., **B. Šojić**, Tatjana Peulić and P. Ikonić (2018). Effect of vacuum packaging on microbiological quality of cooked pork during refrigerated storage. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, 5-6 October, Belgrade, Serbia, OHP11/FCHP11.

Број хетероцитата:0

114. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Nataša Đerić, Ljiljana Mojović, Jelena Pejcin, V. Tomović, **B. Šojić** and Aleksandra Đukić-Vuković (2018). Effect of basil and caraway essential oils on macro- and micromorphological changes of moulds isolated from fermented sausages, Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, 5-6 October, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34.

Број хетероцитата:0

115. Škaljac, S., Marija Jokanović, **B. Šojić**, Tatjana Peulić, P. Ikonić, V. Tomović, Maja Ivić, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (*Petrovská klobása*). Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, 5-6 October, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.

Број хетероцитата:0

116. **Šojić, B.**, B. Pavlić, V. Tomović, P. Ikonić, Natalija Džinić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2018). The Effects of Coriander Essential Oil on the Oxidative Stability of Cooked Pork Sausages, Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, 5-6 October, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34.

Број хетероцитата:0

117. Novaković, Aleksandra, **B. Šojić**, Tatjana Peulić, P. Ikonić, Tanja Radusin, Alena Tomšik and N. Ilić (2018). Wild growing mushroom *Macrolepiota procera* (Scop) singer: Study on chemical composition biological activities and influence on microbial activity of cooked sausages, Book

of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 63.

Број хетероцитата:0

118. Ikonić, Bojana, **B. Šojić**, P. Ikonić, B. Pavlić, V. Tomović, Marija Jakanović and Snežana Škaljac (2018). Cooked pork sausage processing with different levels of coriander essential oil and sodium nitrite – ANN modelling, Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 169.

Број хетероцитата:0

119. **Šojić, B.**, V. Tomović, P. Ikonić, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jakanović M., Maja Ivić and Snežana Škaljac (2018). Effect of hyssop essential oil on microbiological quality of cooked pork sausage, Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 174.

Број хетероцитата:0

120. Škaljac, Snežana, Marija Jakanović, P. Ikonić, Tatjana Peulić, Maja Ivić, **B. Šojić**, V. Tomović, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2018). Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages smoked in industrial conditions, Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 175.

Број хетероцитата:0

121. Ikonić, P., Tatjana Peulić, Marija Jakanović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Aleksandra Novaković and Jovana Delić (2018). Processing capacities, quality and safety of traditional dry-fermented sausages from Vojvodina (northern Serbia), Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 213.

Број хетероцитата:0

122. **Šojić, B.**, B. Pavlić B, V. Tomović, Natalija Džinić N, J. Savanović, Marija Jakanović 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.

Број хетероцитата:0

123. Škaljac, Snežana, Marija Jakanović, V. Tomović, Maja Ivić, **B. Šojić**, Natalija Džinić and Lj. Petrović (2018). Influence of drying in industrial conditions on the color characteristic of dry fermented sausages, XII International Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 93.

Број хетероцитата:0

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

124. **Šojić, B.**, Ljiljana Petrović, Biljana Pešović, V. Tomović, Marija Jakanović, Natalija Džinić and P. Salitrežić (2011). The influence of inulin addition on the physico-chemical and sensory characteristics of reduced-fat cooked sausages, *Acta periodica technologica*, 42, 42, 157-164.
Број хетероцитата:10
125. Jakanović Marija, Natalija Džinić, V. Tomović, Snežana Savatić, Tatjana Tasić, P. Ikonić and **B. Šojić**. Effect of ground paprika and its oleoresin on marinated chicken breast meat quality, *Acta periodica technologica*, 42, 42, 55-62.
Број хетероцитата:2
126. Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Marija Jakanović and **B. Šojić** (2011). Influence of season on pig carcass and *M. semimembranosus* quality, *Acta periodica technologica*, 42, 23-31.
Број хетероцитата:0
127. Hromiš Nevena, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Vera Lazić, Natalija Džinić, Danijela Šušut and Senka Popović S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage, *Acta periodica technologica*, 44,1, 57-65.
Број хетероцитата:0
128. Janković, Vesna., Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, Brankica Lakićević, Lj. Šarić, Snežana Škaljac, **B. Šojić** i Marija Jakanović (2014). Mikrobiološki ekosistem malih proizvodnih jedinica tokom proizvodnog ciklusa Petrovačke kobasice. *Tehnologija mesa*, 2, 55, 123-129.
Број хетероцитата:0
129. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Bojana Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Marija Jakanović and **B. Šojić** (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage petrovska klobasa - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. *Food and Feed Research*, 41, 1, 71-79.
Број хетероцитата:0
130. Tomović, V., Marija Jakanović, 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. *Journal on processing and energy in agriculture*, 18, 4, 187-190.
Број хетероцитата:0
131. **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 klobasa). *Journal of processing and energy in agriculture*, 19, 105-107.
Број хетероцитата:0
132. Tomović, V., Marija Jakanović, Žarko Kevrešan, Snežana Škaljac, **B. Šojić**, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Dušan Živković, Slaviša Stajić and Nevena Hromiš (2015). Content of macrominerals in the *M. Semimembranosus* and *M. Longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. *Journal of processing and energy in agriculture*, 19, 87-90.
Број хетероцитата:0

133. 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 *M. Semimembranosus* and *M. Longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. *Journal of processing and energy in agriculture*, 19, 48-51.
Број хетероцитата:0
134. **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 (Petrovská Klobása). *Acta Periodica Technologica*, 47, 75-81.
Број хетероцитата:1
135. 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. *Quality of life*, 1-2, 5-11.
Број хетероцитата:0
136. **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 (*Petrovská klobása*). *Journal of processing and energy in agriculture*, 20, 39-41.
Број хетероцитата:0
137. 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. *Journal of Agricultural Science and Technology B*, 6, 48-56. (doi: 10.17265/2161-6264/2016.01.006).
Број хетероцитата:0
138. 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, *Quality of life*, 7, 3-4, 86-92.
Број хетероцитата:0
139. 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. *Scientific Works of University of Food Technologies*, 63, 1, 51-58.
Број хетероцитата:0
140. 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 (*Aristichthus nobilis*) by-products. *Arhiv veterinarske medicine*, 10, 2-3, 3-12.
Број хетероцитата:0
141. 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. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22, 1, 23-26.
Број хетероцитата:0
142. 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. *Archives of Vetererinary Medicine*, 10, 2, 33-44.
Број хетероцитата:0

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

143. Петровић Љиљана, Снежана Ивановић, **Б. Шојић**, Анамарија Мандић, Татјана Тасић, Наталија Џинић и В. Томовић (2010). Утицај времена складиштења на ток липидне оксидације у смрзнутом свињском месу, *Технологија меса*, 51, 1, 18-26.
Број хетероцитата:0
144. Лазић Вера, Невена Кркић, Љиљана Петровић, Татјана Тасић, П. Иконић, Снежана Саватић и **Б. Шојић** (2010). Својства амбалажних материјала за паковање ферментисаних сувих кобасица под вакуумом и у модификованој атмосфери, *Технологија меса*, 51, 1, 95-100.
Број хетероцитата:0
145. 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 Petrovská klobása, *Food & Feed Research*, 38, 1, 1-8.
Број хетероцитата:0
146. Радовниковић Анита, М. Данахер, Маријана Ачански, Љиљана Петровић и **Б. Шојић** (2013). Анализа резидуа метаболита нитрофурана у животињској плазми применом ултра-високо-притисне течне хроматографије са масеном спектрометријом- подршка домаћој индустрији, *Савремене технологије*, 2, 2, 64-70.
Број хетероцитата:0
147. **Шојић, Б.**, Љиљана Петровић, Наталија Џинић, В. Томовић, П. Иконић, Татјана Тасић, Снежана Шкаљац и Марија Јокановић (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне промене на липидима у традиционалној Петровачкој кобасици, *Уљарство* 44, 1, 61-65.
Број хетероцитата:0
148. Џинић, Наталија, Маја Ивић, Марија Јокановић, **Б. Шојић**, Наташа Радић, В. Томовић и Снежана Шкаљац (2015). Одабрани параметри квалитета фино усетњених барених кобасица у типу виршле са различитим додацима. *Уљарство* 46, 1, 65-71.
Број хетероцитата:0

M₅₃ (1) Рад у научном часопису

149. Зекић, В., Љиљана Петровић, Н. Тица, П. Иконић, Д. Милић и **Б. Шојић** (2009). Економска обележја производње свињског меса за израду сушене ферментисане кобасице (Петровачка кобасица), *Агроекономика*, 43-44, 43-44, 40-46.
Број хетероцитата:0
150. Петровић Љиљана, **Б. Шојић**, Анамарија Мандић, Татјана Тасић, Наталија Џинић, В. Томовић, Снежана Ивановић и Снежана Саватић (2009). Оксидативне промене на липидима смрзнутог свињског меса током складиштења, *Уљарство*, 40, 1-2, 43-48.
Број хетероцитата:0
151. **Шојић, Б.**, Љиљана Петровић, Татјана Тасић, В. Томовић, Снежана Саватић, П. Иконић, Марија Јокановић и Наталија Џинић (2010). Оксидативне промене на липидима Петровачке кобасице (Петровска клобаса) током традиционалне производње, *Уљарство*, 41, 1-2, 51-56.
Број хетероцитата:0

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₆₃ (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

152. Петровић Љиљана, Снежана Ивановић, Анамарија Мандић, Татјана Тасић, Наталија Џинић, В. Томовић и **Б. Шојић** (2009). Утицај смрзавања на липиде свињског меса, Зборник радова, Јубиларно 50. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем: „Производња и прерада уљарица“, 22–26. Јун, Херцег Нови, 243-250.
Број хетероцитата:0
153. Петровић Љиљана, Наталија Џинић, В. Томовић, Марија Јокановић, Снежана Саватић, **Б. Шојић**, П. Иконић и Татјана Тасић (2010). Квалитет кобасица у типу кулена произведених на традиционални начин и у индустријским условима, Зборник радова, XV саветовање о биотехнологији, 26-27. Мај, Чачак, 827-832.
Број хетероцитата:0
154. Петровић Љиљана, **Б. Шојић**, Татјана Тасић, П. Иконић, В. Томовић, Снежана Саватић, Марија Јокановић и Наталија Џинић (2010). Оксидативне промене на липидима традиционалне Петровачке кобасице (“Петровске клобасе”) током сушења и зрења у домаћинству, Зборник радова, 51. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 27. 06. –02. 07., Херцег Нови, 257-263.
Број хетероцитата:0
155. Томовић, В., Марија Јокановић, Љиљана Петровић, **Б. Шојић**, Снежана Шкалац, Наталија Џинић и Вера Лазић (2012). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама свиња ласасте Мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини, Зборник радова, 53. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 03-08. 07., Херцег Нови, Црна Гора, 189-196.
Број хетероцитата:0
156. Томовић, В., Марија Јокановић, И. Пихлер, В. Симин, **Б. Шојић**, Снежана Шкалац, М. Крајиновић, М. Жујовић, Татјана Тасић и П. Иконић (2014). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама мушких јаради Санске расе коза одгајаних у Војводини, Зборник радова, 55. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 259-267.
Број хетероцитата:0
157. Томовић, В., Марија Јокановић, Снежана Шкалац, **Б. Шојић**, Татјана Тасић, П. Иконић, Д. Живковић, С. Стајић, Биљана Пајин и Ивана Лончаревић (2015). Хемијски састав М. семимембраносус и М. лонгиссимус тхорацис ет лумборум свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 275-281.
Број хетероцитата:0
158. Томовић, В., Марија Јокановић, **Б. Шојић**, Снежана Шкалац, Татјана Тасић, П. Иконић, Д. Живковић, С. Стајић, Биљана Пајин и Ивана Лончаревић (2015). Хемијски састав јетри и бубрега свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 281-287.
Број хетероцитата:0
159. Томовић, В., Н. Станишић, Марија Јокановић, **Б. Шојић**, Снежана Шкалац, Марија Шкрињар, Сунчица Коцић-Танацков, В. Зекић, Д. Лукач и Вера Лазић (2015). Садржај

укупне масти у месу и изнутрицама свиња ласасте Мангулице одгајаних у интезивном фармском систему до телесне масе од 100 кг Зборник радова, 56. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 287-293.

Број хетероцитата:0

160. Џинић, Наталија, Маја Ивић, **Б. Шојић**, Марија Јокановић, Снежана Шкалац, В. Томовић, П. Иконић, Т. Тасић, Ђ. Окановић и Д. Василев (2015). Неки параметри квалитета традиционалних ферментисаних кобасица, 56. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 295-302.

Број хетероцитата:0

161. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, **Б. Шојић**, Снежана Шкалац, Маја Ивић, Татјана Тасић, П. Иконић, Д. Лукач и Александра Мартиновић (2016). Утицај старости свиња на квалитет меса, 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 205-211.

Број хетероцитата:0

162. Ивић, Маја, **Б. Шојић**, Наталија Џинић, Марија Јокановић, Наташа Радић, Снежана Шкалац и В. Томовић (2016). Утицај додатака природног порекла (прах целера и ацерола трешње) на одрживост барених кобасица у типу виршле, 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 205-211.

Број хетероцитата:0

163. Бојанић, Н., Снежана Кравић, **Б. Шојић**, Ивана Лончревић, Јована Петровић и А. Фиштеш (2017). Физичко-хемијске карактеристике уља пшеничне клице, 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 157-163.

Број хетероцитата:0

164. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, Снежана Шкалац, **Б. Шојић**, Маја Ивић, Татјана Тасић, П. Иконић, Невена Хромиш и Јована Петровић (2017). Садржај укупне масти и масно киселински састав М. Лонгиссимус лумборум свиње беле мангулице и њених мелеза са дуροком, 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 291-300.

Број хетероцитата:0

165. Наталија, Џинић, **Б. Шојић**, В. Томовић, Марија Јокановић, Снежана Шкалац, Маја Ивић, Татјана Тасић и П. Иконић (2017). Утицај додатка стартер културе на оксидативну стабилност традиционалне ферменисане кобасице (Петровска клобаса), 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 301-307.

Број хетероцитата:0

166. **Шојић, Б.**, Наталија Џинић, В. Томовић, Сунчица Коцић-Танацков, П. Иконић, Марија Јокановић, Маја Ивић, Снежана Шкалац, Ђ. Окановић и Татјана Тасић (2017). Утицај додатка старског уља кима на сензорски квалитет барених кобасица, 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 309-314.

Број хетероцитата:0

167. Петровић, Љиљана, Марија Јокановић, **Б. Шојић**, Наталија Џинић, В. Томовић и Снежана Шкалац (2018) Значај производње и прераде меса у ревитализацији сточарства у Србији – Захтеви и изазови. Научки скуп „Како оживети и оснажити наше сточарство“, Академија инжењерски наука Србије-АИНС одељење биотехничких наука, 30. Мај, Грађевински факултет, Београд, 63-86.
Број хетероцитата:0
168. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, **Б. Шојић**, Снежана Шкалац, Маја Ивић, Невена Хромиш и Ивана Николић (2018). Маснокиселински састав меса свиња чистих раса велика бела и бела мангулица, 59. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 17-22. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 263-272.
Број хетероцитата:0
169. **Шојић, Б.**, Наталија Џинић, Б. Павлић, Снежана Шкалац, В. Томовић, Марија Јокановић и Маја Ивић (2018). Антиоксидативна активност старског уља коријандера у бареним кобасицама, 59. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 17-22. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 273-277.
Број хетероцитата:0

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

170. Петровић Љиљана, Наталија Џинић, В. Томовић, Татјана Тасић, Снежана Саватић, П. Иконић, **Б. Шојић** и Марија Јокановић (2010). Стандардизација квалитета традиционалних сувих кобасица са ознаком географског порекла, IX Савјетовање хемичара и технолога Републике Српске, 12–13. Новембар, Бања Лука, Република Српска, 76-77.
Број хетероцитата:0
171. Томовић, В., Марија Јокановић, Ж. Кеврешан, Снежана Шкалац, **Б. Шојић**, Татјана Тасић, П. Иконић, Марија Шкрињар, Вера Лазић и Мила Томовић (2014). Физичка својства и хемијски састав масних ткива ласасте мангулице одгајаних у „фрее ранге“ систему, XXVI Национална конференција Процесна техника и енергетика у пољопривреди- ПТЕП 2014, 6-11. Април, Кладово, Република Србија, 137-138.
Број хетероцитата:0
172. **Шојић, Б.**, П. Иконић, Б. Павлић, В. Томовић, Марија Јокановић, Сунчица Коцић-Танацков, Снежана Шкалац и Наталија Џинић (2018). Утицај додатка старског уља коријандера на микробиолошку стабилност барених кобасица, 55 саветовање СХД, Нови Сад, Република Србија, 71.
Број хетероцитата:0

М₇₀ МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

М₇₁ (6) Одбрањена докторска дисертација

173. **Шојић, Б.** (2013). Испитивање липолитичких и оксидативних промена у традиционалној ферментисаној кобасици (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
М₈₀ ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

M₈₁ (8) Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак (уз доказ)

174. Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутохтоне и племените расе свиња (2017). Аутори техничког решења: др Владимир Томовић, др Марија Јокановић, мастер инж. Маја Ивић, **др Бранислав Шојић**, др Снежана Шкалац, др Татјана Тасић, др Предраг Иконић, дипл. инж Радослав Шевић. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Univerexport, Нови Сад, Србија.

M₈₃ (4) Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак (уз доказ)

175. Нова технологија паковања Петровачке кобасице (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Вера Лазић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић, **дипл. инж. Бранислав Шојић**, дипл. инж. Снежана Саватић, дипл. инж. Невена Кркић. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Петровска клобаса – ознака географског порекла), финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године.
176. Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне петровачке кобасице врхунског квалитета у традиционалним условима производње (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Марија Шкрињар, др Драгиња Перичин, мр Марија Јокановић, **дипл. инж. Бранислав Шојић**, дипл. инж. Снежана Саватић, дипл. инж. Жужана Ваштаг, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Татјана Тасић, др Витомир Видовић, др Владислав Зекић, др Драгиша Савић, др Наташа Јоковић, дипл. инж. Бојана Даниловић, др Славица Весковић-Морачанин, дипл.биол. Весна Јанковић, дипл. вет. Драгица Каран. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Петровска клобаса – ознака географског порекла), финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године.

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАСТАВНО-
НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ
НАУЧНИ САРАДНИК (број 020-327/1, од 25.02.2019.)**

**M₁₀ МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ,
ЛЕСКИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЃУНАРОДНОГ
ЗНАЧАЈА**

M₁₃ (7) Монографска студија/поглавље у књизи M₁₁ или рад у тематском зборнику
водећегмеђународног значаја

1. Pavlić, B., **B. Šojić**, N. Teslić, P Putnik and Danijela Bursać-Kovačević, (2021). Extraction of bioactive compounds and essential oils from herbs using green technologies. In Aromatic Herbs in Food (pp. 233-262). Academic Press.
ISBN: 9780128227169;
<https://doi.org/10.1016%2FB978-0-12-822716-9.00007-X>
Број хетероцитата: 5
2. Томовић, V., Marija Jokanović, **B. Šojić** and I. Tomašević (2022). Manufacture of whole muscle cook-in ham. In Pork meat quality and processed meat products (pp. 345-362). Taylor & Francis Group.
ISBN: 9780429324031;
<https://www.taylorfrancis.com/books/edit/10.1201/9780429324031/pork-jos%C3%A9-lorenzo-daniel-franco-paulo-munekata-mirian-pateiro>
Број хетероцитата: 0

**M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЃУНАРОДНОГ
ЗНАЧАЈА**

M_{21a} (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

3. **Šojić, B.**, B. Pavlić, 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 (*Satureja montana* L.) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. Food Chemistry, 287, 280-286.
[10.1016/j.foodchem.2018.12.137](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.12.137)
Број хетероцитата: 32
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6,306
4. **Šojić, B.**, B. Pavlić, 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. <https://doi.org/10.1016%2Fj.foodchem.2020.127202>
Број хетероцитата: 36

SCI 2020 Food Science & Technology 7/144; Impact factor 2020: 7,514

5. Dimić, Ivana, N. Teslić, P. Putnik, Danijela Bursać Kovačević, Z. Zeković, **B. Šojić**, Ž. Mrkonjić, Dušica Čolović, D. Montesano and Pavlić, B. (2020). Innovative and conventional valorizations of grape seeds from winery by-Products as sustainable source of lipophilic antioxidants. *Antioxidants*, 9, 568. <https://doi.org/10.3390%2Fantiox9070568>

Број хетероцитата: 32

SCI 2020 Food Science & Technology 11/144; Impact factor 2020: 6,313

6. Tomašević, I., P. Putnik, F. Valjak, B. Pavlić, **B. Šojić**, Anica Bebek Markovinović and Danijela Bursać-Kovačević (2021). 3D printing as novel tool for fruit-based functional food production. *Current Opinion in Food Science*, 41, 138-145. [10.1016/j.cofs.2021.03.015](https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.03.015)

Број хетероцитата: 62

SCI 2021 Food Science & Technology 7/144; Impact factor 2021: 9,800

7. **Šojić, B.**, P. Putnik, Bojana Danilović, N. Teslić, Danijela Bursać-Kovačević, D., and Pavlić, B. (2022). Lipid Extracts Obtained by Supercritical Fluid Extraction and Their Application in Meat Products. *Antioxidants*, 11(4), 716. <https://doi.org/10.3390%2Fantiox11040716>

Број хетероцитата: 8

SCI 2022 Food Science & Technology 13/142; Impact factor 2022: 7,0

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

8. **Šojić, B.**, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Natalija Džinić, 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. *Meat Science*, 157. <https://doi.org/10.1016%2Fj.meatsci.2019.107879>

Број хетероцитата: 64

SCI 2019 Food Science & Technology 33/139; Impact factor 2019: 3,644

9. 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 *Cantharellus cibarius* addition on quality characteristics of frankfurter during refrigerated storage. *Foods*, 8, 1-12. <https://doi.org/10.3390%2Ffoods8120635>

Број хетероцитата: 13

SCI 2019 Food Science & Technology 27/139; Impact factor 2019: 4,092

10. 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. *Foods*, 9, 699. <https://doi.org/10.3390%2Ffoods9060699>

Број хетероцитата: 49

SCI 2020 Food Science & Technology 37/144; Impact factor 2020: 4,350

11. 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: *Juniperus communis* L. essential oil as alternative

- for sodium nitrite in dry fermented sausages. *Foods*, 9, 1-17.
<https://doi.org/10.3390%2Ffoods9081066>
 Број хетероцитата: 38
 SCI 2020 Food Science & Technology 37/144; Impact factor 2020: 4,350
12. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Nataša Đerić, Ljiljana Mojović, V. Tomović, **B. Šojić**, Aleksandra Đukić-Vuković and Jelena Pejin (2020). Growth control of molds isolated from smoked fermented sausages using basil and caraway essential oils, *in vitro* and *in vivo*. *LWT-Food Science and Technology*, 123, 109095.
<https://doi.org/10.1016%2Fj.lwt.2020.109095>
 Број хетероцитата: 10
 SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
 13. **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 (*Thymus serpyllum* L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. *LWT-Food Science and Technology*, 109661.
<https://doi.org/10.1016%2Fj.lwt.2020.109661>
 Број хетероцитата: 37
 SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
 14. 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 (*Satureja montana* L.) as antioxidants in precooked pork chops during chilled storage. *LWT-Food Science and Technology*, 110260. <https://doi.org/10.1016%2Fj.lwt.2020.110260>
 Број хетероцитата: 14
 SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
 15. 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. *Polycyclic Aromatic Compounds*, 42, 3124-3134.
<https://doi.org/10.1080%2F10406638.2020.1853183>
 Број хетероцитата: 2
 SCI 2020 Chemistry, Organic 15/57; Impact factor 2020: 3,744
 16. Danilović, B., Natalija Đorđević, Bojana Milićević, **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 *Escherichia coli* in minced pork during storage. *LWT-Food Science and Technology*, 141, 110935. [10.1016/j.lwt.2021.110935](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.110935)
 Број хетероцитата: 15
 SCI 2021 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2021: 6,056
 17. **Šojić, B.**, S. Milošević, D. Savanović, Z. Zeković, V. Tomović, and B. Pavlić (2023). Isolation, Bioactive Potential, and Application of Essential Oils and Terpenoid-Rich Extracts as Effective

Antioxidant and Antimicrobial Agents in Meat and Meat Products. *Molecules*, 28(5), 2293.
[10.3390/molecules28052293](https://doi.org/10.3390/molecules28052293)

Број хетероцитата: 4

SCI 2023 Chemistry, Multidisciplinary 66/185; Impact factor: 4,2

18. Škaljac, S., M. Jokanović, V. Tomović, B. Kartalović, P. Ikonić, N. Čučević, N., J. Vranešević, Maja Ivić, **B. Šojić** and T. Peulić, T. (2023). Influence of traditional smoking on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage from Serbia. *Food Control*, 150, 109766. <https://doi.org/10.1016%2Fj.foodcont.2023.109766>

Број хетероцитата: 5

SCI 2023 Food Science & Technology 22/141; Impact factor 2023: 5,6

19. **Šojić, B.**, P. Ikonić, Sunčica Kocić-Tanackov, Tatjana Peulić, N. Teslić, M. Županjac, Ivana Lončarević, Z. Zeković, Milica Popović, S. Vidaković and B. Pavlić (2023). Antibacterial activity of selected essential oils against foodborne pathogens and their application in fresh turkey sausages. *Antibiotics*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/antibiotics12010182>

Број хетероцитата: 4

SCI 2023 Pharmacology & Pharmacy 68/274; Impact factor 2023: 4,3

20. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, Tatjana Peulić, Jelena Vranešević, Brankica Kartalović, V. Tomović, P. Ikonić and **B. Šojić** (2024). Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Traditionally Smoked Meat Products from North Serbia (Vojvodina). *Fermentation*, 10, 1-11. <https://doi.org/10.3390%2Ffermentation10020104>

Број хетероцитата: 0

SCI 2023 Biotechnology & Applied Microbiology 65/158; Impact factor 2023: 3,3

21. Mujović, Milo, **B. Šojić**, Tatjana Peulić, Sunčica Kocić-Tanackov, P. Ikonić, Danica Božović, N. Teslić, M. Županjac, S Novaković, Marija Jokanović, S Škaljac and B. Pavlić (2024). Effects of dill (*Anethum graveolens*) essential oil and lipid extracts as novel antioxidants and antimicrobial agents on the quality of beef burger. *Foods*, 13(6). <https://doi.org/10.3390/foods13060896>

Број хетероцитата: 3

SCI 2023 Food Science & Technology 34/141; Impact factor 2023: 4,7

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

22. 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. *Journal of Food Science and Technology*, 1-8. <https://doi.org/10.1007%2Fs13197-020-04825-4>

Број хетероцитата: 2

SCI 2021 Food Science & Technology 79/144; Impact factor 2021: 3,117

23. Vujanović, Milena, Tatjana Majkić, G. Zengin, Ivana Beara, V. Tomović, **B. Šojić**, S. Đurović and Marija Radojković (2020). Elderberry (*Sambucus nigra* L.) juice as a novel functional

product rich in health-promoting compounds. RSC Advances, 10, 44805-44814.
<https://doi.org/10.1039%2Fd0ra09129d>

Број хетероцитата: 21

SCI 2020 Chemistry, Multidisciplinary 81/178; Impact factor 2020: 3,361

24. **Šojić, B.**, V. Tomović, J. Savanović, Sunčica Kocić-Tanackov, B. Pavlić, Marija Jokanović, Ardea Milidrag, Aleksandra Martinović, D. Vujadinović and M. Vukić (2021). Sage (*Salvia officinalis* L.) Essential oil as a potential replacement for sodium nitrite in dry fermented sausages. Processes, 9, 424. <https://doi.org/10.3390%2Fpr9030424>

Број хетероцитата: 13

SCI 2021 Engineering, Chemical 69/143; Impact factor 2021: 3,352

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

25. 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. Chemical industry & chemical engineering quarterly, 26, 1, 79-87. <https://doi.org/10.2298%2Fciceq181224027j>

Број хетероцитата: 0

SCI 2020 Chemistry, Applied 66/74; Impact factor 2020: 0,638

26. **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. Fleischwirtschaft, 11, 92-95. WOS – ID: [000620273500062](https://doi.org/10.2298%2Fciceq181224027j)

Број хетероцитата: 0

SCI 2020 Food Science & Technology 139/144; Impact factor 2020: 0,320

27. 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. Fleischwirtschaft, 9, 99-104.

Број хетероцитата: 0

SCI 2020 Food Science & Technology 139/144; Impact factor 2020: 0,320

28. Tomović, V., **B. Šojić**, J. Savanović, Sunčica Kocić-Tanackov, B. Pavlić, Marija Jokanović, Vesna Đorđević, N. Parunović, Aleksandra Martinović and D. Vujadinović, (2021). Caraway (*Carum carvi* L.) essential oil improves quality of dry-fermented sausages produced with different levels of sodium nitrite. Journal of Food Processing and Preservation, e15786. <https://doi.org/10.1111%2Fjfp.15786>

Број хетероцитата: 6

SCI 2021 Food Science & Technology 94/144; Impact factor 2021: 2,609

29. Danilović, B., Natalija Đorđević, Ivana Karabegović, **B. Šojić**, B. Pavlić and D. Savić (2021). The effect of sage herbal dust products on *Listeria monocytogenes* growth in minced pork. Journal of Food Processing and Preservation, 45(10), e15802. <https://doi.org/10.1111%2Fjfp.15802>

Број хетероцитата: 2

SCI 2021 Food Science & Technology 94/144; Impact factor 2021: 2,609

30. **Šojić, B.**, V. Tomović, P. Ikonik, Bojana Danilović, Snežana Skaljac, Marija Jakanović, and Bojana Ikonik (2021). Autochthonous starter cultures improve the quality of traditional dry-fermented sausage. Fleischwirtschaft, 8, 98-103.
http://ws.isiknowledge.com/cps/openurl/service?url_ver=Z39.88-2004&rft_id=info:ut/000697685100046

Број хетероцитата: 0

SCI 2021 Food Science & Technology 142/144; Impact factor 2021: 0,130

31. Filipović, V. Ivana Filipović, S. Markov, V. Tomović, **B. Šojić**, Jelena Filipovića and L. Pezo (2022). Storage time effect on inoculated, osmodehydrated chicken meat-microbiological and chemical characteristics. Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 28(1), 9-17.
<https://doi.org/10.2298%2FCICEQ200618011F>

Број хетероцитата: 0

SCI 2022 Chemistry, Applied 56/73; Impact factor 2022: 1,2

32. **Šojić, B.**, B. Pavlić, V. Tomović, P. Ikonik, Tatjana Peulić, S. Vidaković, A. Gnip, M. Županjac, Danica Savanović, Snežana Škaljac and Marija Jakanović (2023). Antioxidant potential of essential oils in fresh turkey sausages. Fleischwirtschaft, 103, 90-94. WOS -ID: 982135000096

Број хетероцитата: 0

SCI 2023 Food Science & Technology 134/141; Impact factor 2023: 0,4

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

33. Županjac, M., P. Ikonik, **B. Šojić**, Branislava Đermanović (2024). Physicochemical and sensory properties of pork liver pâté formulated with sunflower oleogel as fat substituent. Meat Technology, 64, 416-421. [10.18485/meattech.2023.64.2.80](https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.80)

Број хетероцитата: 1

34. Lončarević, Ivana, Milica Stožinić, Biljana Pajin, Ivana Nikolić, Jovana Petrović, **B. Šojić**, Danica Zarić (2023). Blueberry juice encapsulated on maltodextrin: The impact on the properties of white chocolate. Food and Feed Research, 50, 77-89.

<http://dx.doi.org/10.5937/ffr0-46552>

Број хетероцитата: 0

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M31- (3,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

35. **Šojić, Branislav**, B. Pavlić, M. Mujović, P. Ikonik and Snežana Škaljac (2023). Essential oils as emerging ingredients in processing of minced meat products. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), October 1st–4th, 2023, Kopanik, Serbia.
<https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 0

36. **Šojić, B.**, B. Branimir Pavlić, P. Ikonić, Nataša Živković Šojić, Danijela Jojkić Pavkov, M. Mujović, S. Novaković and M. Radojčin (2024). Alternatives for nitrites from natural resources in cooked meat products. 5th International Congress FoodTech 2024, 16-18th October, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

37. Vasić, Jovana, V. Tomović, **B. Šojić**, Marija Jokanović, D. Vujadinović, Milia Tomović, Aleksandra Martinović and M. Vukić (2021). Evaluation of the instrumental texture characteristics of dry-fermented kulen sausages, VII International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 17-19th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 41-45.

Број хетероцитата: 0

38. **Šojić, B.**, V. Tomović, Marija Jokanović and B. Pavlić (2021). Essential oils as natural additives in dry-fermented sausages. 61st International Meat Industry Conference, MEATCON 2021, Zlatibor, 26 - 29 September 2021.

<https://doi.org/10.1088%2F1755-1315%2F854%2F1%2F012089>

Број хетероцитата: 2

39. Jokanović, Marija, Maja Ivić, Snežana Škaljac, V. Tomović, **B. Šojić**, B. Pavlić, P. Ikonić, Tatjana Peulić and Jovana Delić (2021). Wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) supercritical extract as antioxidant in precooked pork chops during chilled storage. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, vol. 854 str. Article number 012040.

<https://doi.org/10.1088%2F1755-1315%2F854%2F1%2F012040>

Број хетероцитата: 0

40. Ikonić, P., Tatjana Peulić, Marija Jokanović, Jovana Delić, Snežana Škaljac, **B. Šojić** and Lj. Šarić (2023). Effect of commercial starter culture on physicochemical properties and biogenic amine formation in traditional dry-fermented beef sausage. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), Kopanik, October 1st–4th.

<https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 0

41. Mujović, M., **B. Šojić**, B. Pavlić, P. Ikonić, Snežana Škaljac and Danijela Bursać Kovačević (2023). Fennel (*Foeniculum vulgare*) extracts as potential antioxidants in beef burgers. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), Kopanik, October 1st–4th, 2023.

<https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 0

42. Đorđević, Vesna, V. Tomović, Milana Lazović, Ivana Vasiljević, Marija Jokanović, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, D. Vujadinović and Mila Tomović (2022). Arsenic in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP, Novi Sad, 20th-22nd October 2022.
<https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
Број хетероцитата: 0
43. Jokanović, Marija, Snežana Škaljac, V. Tomović, **B. Šojić**, P. Ikonić, Tatjana Peulić and Bojana Ikonić (2022). Comparison of different tests for texture characteristics assessment of dry fermented sausages. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP, Novi Sad, 20th-22nd October 2022.
<https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
Број хетероцитата: 0
44. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, V. Tomović, Brankica Kartalović, Jelena Vranešević, P. Ikonić, N. Čučević, Tatjana Peulić, **B. Šojić** and Maja Ivić (2022). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, 20-22 October, Novi Sad.
<https://repo.niv.ns.ac.rs/xmlui/bitstream/handle/123456789/581/reduss22.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
Број хетероцитата: 0
45. Kocić-Tanackov, Sunčica, D. Lazarević, Sandra Bulut, Snežana Kravić, V. Tomović, **B. Šojić** (2022). Antimicrobial potential of oregano, winter savory and french marigold essential oils, in vitro and on fresh meat. 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.
<https://peter-raspor.eu/wp-content/uploads/2022/10/Knjiga-splet.pdf>
Број хетероцитата: 0
46. Ikonić, P., Marija Jokanović, N. Čučević, **B. Šojić**, Snežana Škaljac, Jovana Delić and Tatjana Peulić (2023). Proximate composition of Sjenički sudžuk as affected by alternative ripening conditions. VIII International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2023, and XXXV Scientific - Professional Conference Processing and Energy in Agriculture - PTER 2023, 23-28. april 2023, Palić, Serbia, 52-52.
http://www.ptep.org.rs/Sajt%20engleski/Dokumenti%20en/PTep2023/ZAJEDNICKO/INOPTER_23_BOOK_of_ABSTRACTS.pdf
Број хетероцитата: 0

M₅₀ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

47. Novaković, S., I. Đekić, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, V. Tomovic, **B. Šojić**, Sunčica Kočić-Tanackov and I. Tomašević (2020). Antioxidant activity of mushrooms in vitro and in frankfurters. Meat Technology, 61, 62-69.

<https://doi.org/10.18485%2Fmeattech.2020.61.1.5>

Број хетероцитата: 3

48. Županjac, M. **B. Šojić**, P. Ikonić (2023). Masking strategies to avoid the boar taint in meat products. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 26, 101-105.

<https://doi.org/10.5937%2Fjpea26-41503>

Број хетероцитата: 0

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

49. Petrović, J., Ivana Lončarević, Biljana Pajin, Suzana Aleksić, R. Romanić, Danica Zarić, **B. Šojić** (2021). Održivost i senzorske karakteristike masnih punjenja proizvedenih od različitih namenskih masti. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 52(1), 51-56.

<https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>

Број хетероцитата: 0

50. Lončarević Ivana, Biljana Pajin, Jovana Petrović, Suzana Aleksić, **B. Šojić**, Danica Zarić, Marina Nikolin (2021). Uticaj masti bez trans masnih kiselina na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji punjene čokolade. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 52, 43-50.

<https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>

Број хетероцитата: 0

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₆₃ (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

51. Petrović, Jovana, Ivana Lončarević, Biljana Pajin, Suzana Aleksić, R. Romanić, Danica Zarić i **B. Šojić** (2021). Uticaj različitih namenskih masti na senzorske karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda. 62. savetovanje “Proizvodnja i prerada uljarica” sa međunarodnim učešćem 27. jun - 2. jul 2021, Herceg Novi, 213-219.

<http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje-Proizvodnja-i-prerada-uljarica-Zbornik-radova.pdf>

Број хетероцитата: 0

52. Lončarević, Ivana, Biljana Pajin, Jovana Petrović, Suzana Aleksić, **B. Šojić**, Danica Zarić i Marina Nikolin (2021). Uticaj masti bez trans masnih kiselina na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji punjene čokolade. 62. savetovanje "Proizvodnja i prerada uljarica" sa međunarodnim učešćem 27. jun - 2. jul 2021, Herceg Novi, 43-50.
<http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje-Proizvodnja-i-prerada-uljarica-Zbornik-radova.pdf>
Број хетероцитата: 0

M₆₄ (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

53. Danilović, Bojana, D. Savić, Natalija Đorđević, A. Veličković, **B. Šojić**, B. Pavlić, Ivana Karabegović (2021). Application of sage (*Salvia officinalis* L.) herbal dust essential oil and supercritical extract in *Listeria monocytogenes* growth control in minced meat. 14th Symposium with International Participation "Novel Technologies and Economic Development", Leskovac, October 22-23, 2021
Број хетероцитата: 0

M₈₀ ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

M₈₂ (6) Ново технолошко решење (метода) примењено на националном нивоу

54. Нови додаци у индустрији меса: Липофилни екстракти коморача као природни антиоксиданси у полупроизводима од меса (2024). **Бранислав Шојић**, Бранимир Павлић, Мило Мујовић, Татјана Пеулић, Предраг Иконић, Снежана Шкалац, Бојана Даниловић. Корисник: Гомбит ДОО, Инђија.
55. Чајно пециво од брашна спелте, тритикалеа, ражи и јечма, обogaћено прехранбеним влакнима и обојено природним бојама које потичу од нуспроизвода прераде воћа и поврћа (2024). Аутори техничког решења: Беловић, Миона, Александра Торбица, Весна Вујасиновић, Г. Радивојевић, Александра Цветановић Кљакић, М. Радосављевић, **Б. Шојић** и В. Томовић.

M₈₄ (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

56. Примена активних хитозанских биофилмова – иновативна технологија за повећање оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица (2018). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Вера Лазић, др Невена Хромиш, др Бранислав Шојић, др Предраг Иконић, др Владимир Томовић, др Снежана Шкалац, др Марија Јокановић, др Татјана Пеулић, дипл. инж. Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о., Прњавор, Босна и Херцеговина.

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Научноистраживачки рад кандидата др Бранислава Шојића је доминантно везан за технологију, квалитет и безбедност меса и производа од меса. На основу више од половине од укупног броја приложених публикација, може се закључити да је кандидат базично фокусиран на изоловање и примену биљних екстраката, као природних антиоксиданаса и антимикуробних агенаса у уситњеном месу, полупроизводима и производима индустрије меса. Такође, веома значајан број публикација односи се на оптимизацију квалитета и безбедности традиционалних производа од меса, те могућности трансфера и имплементације традиционалних технологија у условима савременог објекта за производњу хране.

На основу претходно приказане библиографије може се видети да је научноистраживачки рад др Бранислава Шојића, у периоду од претходног избора у звање, резултирао богатом и разноврсном продукцијом научних публикација које припадају области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, и могу се разврстати по следећим темама:

1. Изоловање природних антиоксиданаса из различитог биљног материјала применом савремених екстракционих технологија (суперкритична екстракција са угљен-диоксидом) за потребе прехранбене индустрије;
2. Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса;
3. Квалитет и безбедност меса и производа од меса присутних на тржишту Републике Србије;
4. Традиционални прехранбени производи - технологија, квалитет, безбедност и позиција на тржишту;
5. Креирање и развој нових прехранбених производа – примена иновативних технологија;
6. Остали радови.

Прва група радова се односи на развој и унапређење различитих техника за изоловање и пречишћавање биљних екстраката, из различитог лековитог и зачинског биља, за даљу примену у прехранбеној индустрији. С обзиром да је данашњи потрошач све образованији, захтеви савременог тржишта усмерени су ка развоју „здравије“ и мање прерађене хране, са смањеним садржајем синтетских антиоксиданаса и конзерванаса. У том погледу, примарни задатак науке је да пронађе и оптимизује одговарајуће екстракционе технологије, све у циљу добијања високо-функционалних биљних екстраката за даљу примену у прехранбеном сектору. С обзиром да конвенционалне екстракционе технике, укључујући хидродестилацију и *Soxhlet* екстракцију, користе

значајне количине енергије и/или велике количине органских полутаната, намеће се потреба за развојем и унапређењем „зелених“ екстракционих технологија, укључујући суперкритичну екстракцију са угљен-диоксидом, микроталасну и ултразвучну екстракцију и др. Истраживања у последњој декади указују на значај изоловања етарских уља, као високо-потентних антиоксиданаса и антимикробних агенаса у савременој прехранбеној индустрији, са посебним акцентом на примену у производима од меса. Из наведених разлога, истраживачке преференције кандидата усмерене су на оптимизацију процесних параметара суперкритичне екстракције, у циљу добијања липофилних екстраката са високим антиоксидативним и антимикробним потенцијалом. У својим истраживањима, кандидат је вршио компаративну анализу ефикасности добијених липофилних екстраката са конвенционалним етарским уљима, добијеним у поступку хидродестилације за даљу примену у индустрији меса и другим гранама прехранбене индустрије (рад број 1, 7, 35 и 38, 54 и 56). Надаље, у свом истраживачком раду, кандидат се бавио и валоризацијом пратећих производа индустрије вина (семенке грожђа), применом наведених „зелених“ технологија, све у циљу производње високо-потентних липофилних екстраката који се надаље могу применити у прехранбеном сектору (рад број 5).

Друга група радова се бави испитивањем могућности примене функционалних додатака, доминантно биљног порекла, у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса, полупроизвода и производа од меса. С обзиром на добро познат биопотенцијал етарских уља и липофилних екстраката, у свом истраживачком раду кандидат се највише бавио применом истих, у различитим полупроизводима (свеже кобасице, уситњено месо са додацима, маринирано месо) и производима индустрије меса (барене и ферментисане кобасице).

Најзначајнији радови у оквиру ове групе су настали као последица испитивања утицаја различитих функционалних додатака биљног порекла, попут етарских уља и липофилних екстраката добијених из различитог зачинског (оригано, ким, коријандер и др.) и лековитог биља (жалфија, ртањски чај, нана и др.), те различитих врста гљива, у циљу повећања микробиолошке и оксидативне стабилности, и сензорског квалитета полупроизвода и производа од меса. Позитиван утицај липофилних екстраката и етарских уља изолованих из различитог биљног материјала на квалитет полупроизвода од меса у типу уситњеног меса са додацима и свежим кобасицама и маринираном месу утврђен је у свим реализованим истраживањима (рад број 3, 13, 14, 16, 17, 19, 21, 29, 32, 39, 41, 45 и 53). У свом истраживачком опусу, кандидат је обрадио и утицај етарских уља оригана и босилка на смањење површинског раста плесни у ферментисаним кобасицама (рад број 12). Поред етарских биљних уља, и екстракти гљива показали су позитиван ефекат на одрживост барених кобасица (рад број 9 и 47). У свом истраживачком раду, кандидат се бавио и испитивањем парцијалне и тоталне супституције нитрита (рад број 36), као потенцијално токсичних конзерванаса у ферментисаним и бареним кобасицама, са липофилним екстрактима и етарским уљима из различитих биљака. У радовима под

бројем 4, 8 и 26 је анализирана могућност смањења концентрације додатог синтетског нитријум нитрита (NaNO_2), односно супституције овог прехранбеног адитива (E250) са одговарајућим природним прехранбеним адитивима као што су липофилни екстракт тропа парадајза и етарско уље органске нане (рад број 4), етарско уље коријандера (рад број 8) и липофилни екстракт ртањског чаја (рад број 26) у бареним кобасицама.

Такође, кандидат је утврдио да се етарско уље клеке, жалфије и кима могу користити као парцијални супституенти за нитрите у ферментисаним сувим кобасицама (рад број 11, 24, 28, респективно).

Трећа група радова се бави карактеризацијом свежег меса, изнутрица и производа од меса са територије Републике Србије. Рад под редним бројем 42 бави се детекцијом арсена, као једном од најчешћих контаминената у изнутрицама анималног порекла, у говеђој јетри. Предикција квалитета меса, пре свега са аспекта садржаја интермускуларног масног ткива, описана је у раду под бројем 27. Основне технолошке операције и параметри квалитета куване шунке, као једног од најквалитетнијих саламурених производа од меса приказан је у раду под бројем 2.

Четврта група радова се бави стандардизацијом квалитета и безбедности традиционалних производа од меса. Традиционални прехранбени производи заузимају значајно место на светском, а посебно на европском тржишту. Све европске земље су познате по разноврсности пољопривредно-прехранбених производа, који представљају значајан елемент културног наслеђа. Међу осталим типичним прехранбеним производима, значајно место заузимају традиционални производи од меса. У оквиру ове групе посебно је изучен квалитет традиционалне *Петровачке кобасице*, те *кулена* и *суџука*, као најрепрезентативнијих производа од меса из категорије традиционалних, на тржишту Републике Србије. Наведени производи од меса представљају културно-гастрономско наслеђе али и значајну тржишну вредност. Међутим, нестандардан квалитет традиционалних производа, а понекад и упитна безбедност, представљају главни проблем када је ова група производа у питању. У том погледу задатак науке и истраживања је да сагледа и објасни особености традиционалних технологија, те да на основу стечених знања развије процес производње безбедног производа, у одговарајућим хигијенско-санитарним условима, уз очување специфичног и препознатљивог квалитета. Процес производње традиционалних ферментисаних кобасица подразумева читав низ значајних операција које пресудно утичу на квалитет и безбедност готовог производа. Отуда је кандидат у највећем броју радова из ове групе управо испитивао поједине технолошке операције изведене у традиционалним и/или контролисаним условима савременог објекта за прераду меса, са или без додатка стартер култура. Последице је испитан утицај на кинетику сушења и ферментације, протеолитичке промене, липолитичке промене и оксидативну стабилност производа, као и на технолошки, сензорски и нутритивни квалитет. Паралелно је испитивана и безбедност добијених производа одређивањем садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника (ПАН),

биогених амина, продуката оксидације масти, те присуства различитих група микроорганизама (радови број 15, 18, 20, 22, 25, 30, 37, 40, 43, 44 и 46).

Пета група радова се бави креирањем и развојем иновативних прехранбених производа формулисаних уз коришћење иновативних технологија или нових додатака пољопривредно-прехранбеног сектора, те израђених применом модификованих технолошких процеса.

У оквиру ове групе, три рада су уско повезана са развојем функционалних производа на бази воћа (рад број 6, 10 и 23) применом иновативних технологија (нпр. 3Д-штампа, рад број 6) и других техника (рад број 10). Развој новог производа од воћа на бази зове описан је у раду под редним бројем 23. Преостала два рада заснивају се на развоју осмотски дехидрисаног меса (рад број 31) као новог снек производа, и на развоју и оптимизацији јетерене паштете применом различитих олеогелова као супституената за масно ткиво меснатих свиња (рад број 33).

У шестој групи радова налазе се они радови који већински припадају области експертизе кандидата али који на основу своје тематике нису могли бити сврстани у неку од претходних група. Ту се налази рад који се бави испитивањем могућности маскирања непријатног полног мириса меса, који потиче од некастрираних мужјака свиња (нераста), приликом прераде у различите врсте производа (рад број 48), затим рад под редним бројем 34, који се бави сензорским и инструменталним квалитетом беле чоколаде произведене са додатком инкапсулираног екстракта боровнице. У ову групу публикација спада и техничко решење под редним бројем 55, које се базира на развоју новог производа од брашна спелте, тритикалеа, ражи и јечма, обогаћеног прехранбеним влакнима и обојеног природним бојама које потичу од нуспроизвода прераде воћа и поврћа. Преостала четири рада немају додирних тачака са технологијом производа анималног порекла, али указују на чињеницу да је кандидат дао свој допринос и у неким другим гранама биотехничких наука – биљних уља и протеина (рад број 49, 50, 51 и 52).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Радови из прехранбеног инжењерства др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS. Од тога, пре избора у звање научни сарадник, радови су цитирани 8 пута, а након избора 996 пута. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 288 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 716 пута. Укупно је цитиран 81 рад кандидата.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19 (07.10.2024) – **потврде у Прилогу IV.**

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Кандидат др Бранислав Шојић добитник је Специјалне Награде „др Зоран Ђинђић“ за младог научника и истраживача за свеукупни допринос науци. Награда је додељена од стране Универзитета у Новом Саду, 2016. године – **потврда у Прилогу 1.1.**

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

- Кандидат је одржао предавање по позиву:
„Alternatives for nitrites from natural resources in cooked meat products“, на међународној научној конференцији: V International Congress „Food Quality, Technology and Safety“, 16-18.10.2024, Нови Сад, Србија;
„Essential oils as emerging ingredients in processing of minced meat products“: 62th International Meat Industry Conference (MEATCON23) 01-04.10.2023, Копаоник, Србија;
„Emerging antioxidants in meat processing: ICOSTEE conference“, 01.03.2022, Сегедин, Мађарска.

Потврде у Прилогу 1.2.

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

- Кандидат је био члан научног одбора конференције: V International Congress „Food Quality, Technology and Safety“, 16-18.10.2024, Нови Сад, Србија;
- Кандидат је био члан научног одбора „59. Саветовања Српског хемијског друштва“, одржаног 1-2. јуна 2023. године у Новом Саду.

Потврде у Прилогу 1.3.

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

Чланство у уређивачким одборима часописа:

Advanced Technologies, Технолошки факултет, Лесковац;

Journal on Processing and Energy in Agriculture (ПТЕП), Пољопривредни факултет, Нови Сад;

FOOD & FEED RESEARCH, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад.

Кандидат је рецензирао радове у следећим међународним и националним часописима:

- *Food Chemistry, Elsevier (M21a)*,
- *Food Research International (M21a)*
- *Meat Science, Elsevier (M21)*,
- *LWT-Food Science and Technology (M21)*,

Кандидат је рецензирао радове саопштене на следећим међународним Симпозијумима и Конгресима:

- *V International Congress „Food Quality, Technology and Safety“*, 16-18.10.2024. године, Нови Сад, Србија.

Кандидат је рецензирао Пројекте: „National Science Center of Poland“.

Потврде у Прилогу 1.4.

2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова

2.1. Допринос развоју науке у земљи

- Кандидат је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дао значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних пројеката, те учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидат је стицао знања и вредна искуства везана за технологију меса и науку о меду, која је преносио својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама.
- Др Бранислав Шојић учествовао је у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ, маја 2018. године (<https://www.youtube.com/watch?v=vizpr6cpqLg>).
- Кандидат је учествовао као предавач на две конференције студената Универзитета у Новом Саду: „Конференција студената технологије“ (“Конст”), 2022. године; „Храна –

лек или отров - Студентска асоцијација Фармацеутског факултета Нови Сад“, 2022. године

- Кандидат је учествовао у активностима „Маркетинг тима“ Технолошког факултета Нови Сад на манифестацији „Фестивал науке“ од 2017. године.

Потврде у Прилогу 2.1.

2.2. *Формирање научних кадрова*

Кандидат је током свог досадашњег рада активно учествовао у формирању научног подмлатка Технолошког факултета Нови Сад, кроз сарадњу и увођење младих истраживача у научно истраживачки рад.

2.3. *Менторство при изради магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима*

Менторство при изради докторских радова:

- Кандидат: Мило Мујовић; назив рада: „Етарско уље и липофилни екстракти из одабраног зачинског биља као природни антиоксиданси и антимикуробни агенси у полупроизводима од уситњеног меса“;
- Кандидат: Милош Жупањац; назив рада: „Развој и карактеризација нутритивно вредних намаза произведених од недовољно искоришћених сировина биљног и анималног порекла“;

Члан комисије при изради докторских радова:

- Кандидат: Петар Илић; назив рада: „Унапређење ефикасности и одрживости производње хране за акватичне врсте варирањем извора протеина, параметара млевења и екструдирања“;
- Кандидат: Радован Чобановић; назив рада: „Антимикуробни и антибиофилм утицај плазма активираних воде на патогене бактерије контаминанте хране“;

Потврде у Прилогу 2.3.

2.4. *Педагошки рад*

- У периоду од 01.10.2021 –, године кандидат др Бранислав Шојић у звању доцента, учествује у извођењу наставе као и лабораторијских, рачунских и погонских вежби на основним академским (Технологија меса, Технологија производа од меса, Нутритивна и сензорна својства хране и Стандарди у сензорној анализи хране), мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад (Савремени трендови у технологији меса) и докторским студијама. Кандидат, др Бранислав

Шојић био је ментор на два мастер рада на Технолошком факултету Нови Сад. Такође, кандидат је био и члан комисије за одбрану завршних (3) и мастер радова (8) – потврде у Прилогу 2.4.

2.5. *Међународна сарадња*

Кандидат активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање на следећим међународним пројектима:

- „CEEPUS III пројекат: „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“
Руководилац мреже: др Миливој Радојчин; руководилац испред Технолошког факултета Нови Сад: **др Бранислав Шојић**.
- „Карактеризација сензорних и физичко-хемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије“ – Пројекат билатералне сарадње између Републике Србије и Словеније. Руководилац пројекта: доц. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник**.
- „Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals (FAIM)“ Food Agriculture COST Action FA1102. Руководилац пројекта: доц. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник**.
- „Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)“ Food Agriculture COST Action CA15112, supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016 – 2020. Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник**.
- „European network on NMR Relaxometry“, Food Agriculture COST Action FA15209, supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016 – 2020. Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник**.
- „Innovative Approaches for Pork Production with Entire Males (IPEMA)“ Food Agriculture COST Action FA15215, **др Бранислав Шојић, учесник**.
- „Промјене протеина у току смрзавања прехранбених производа“, пројекат је финансиран средствима Министарства за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске, Босна и Херцеговина. Руководилац пројекта: доц. др Даница Савановић, **др Бранислав Шојић, учесник**.

Потврде у Прилогу 2.4.

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

- Био је руководилац „Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини за 2016. годину“, финансираног од стране стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, назив пројекта: „**Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита**“ (бр. пројекта 142-451-3626/2016-01).

Учешће на националним пројектима:

- „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa - ознака географског порекла) у контролисаним условима (ТР 20037)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2008-2011, 12 ИМ).
- „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић и проф. др Наталија Џинић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2011-2019 12 ИМ).
- Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (евиденциони број Пројекта 451-03-68/2020-14/200134). Руководилац пројекта: др Биљана Пајин, **др Бранислав Шојић, учесник** (2020-).
- „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications (Bio Utilize-7750168)“. Пројекат је финансиран средствима Фонда за науку Републике Србије, програм „Идеје“. Руководилац пројекта: др Бранимир Павлић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2021-2022).
- „Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица“ – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2013-2014).
- “Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине“ – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: др Предраг Иконић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2014-2015).
- „Квантитет, квалитет и могућност искоришћења споредних производа пореклом од гајења и прераде рибе из рибњака са територије АП Војводине – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: др Татјана Пеулић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2016-2017).
- „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса“ – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП

Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: доц. др Марија Јокановић, **др Бранислав Шојић**, учесник (2017-2018).

- „Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије Војводине – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: др Снежана Шкалац, **др Бранислав Шојић**, учесник (2022-2023).

Потврде у Прилогу 3.1.

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

Кандидат је био сарадник на једном технолошком пројекту у области технологије меса (Прерада меса папкара): Инвеститор: Ненад Војновић, Кузмин; Назив пројекта: Технолошки пројекта за прераду меса папкара у Кузмину; Одговорни пројектант: дипл.инж. Жарко Петровић; Сарадник на пројекту: др Бранислав Шојић.

У досадашњем раду, кандидат је коаутор укупно 6 техничких решења, од којих су три настала у периоду након избора у звање виши научни сарадник. Техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја.

Потврде у Прилогу 3.2.

3.3. Руковођење научним и стручним друштвима

Кандидат је био представник Технолошког факултета Нови Сад у Заједници технолошких и металуршких факултета од 2022. закључно са 2024. годином.

Потврде у Прилогу 3.3.

3.4. Руковођење научним институцијама

Кандидат је био члан Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад у периоду од 01.10.2021-30.09.2024. године.

Потврде у Прилогу 3.4.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Научни резултати кандидата др Бранислава Шојића припадају научној дисциплини Технологија анималних производа и ужој научној дисциплини Технологија меса. Као што је већ напоменуто, фокус кандидата у научном смислу је везан за развој нових антиоксиданаса и антимикуробних агенаса за потребе савремене индустрије меса. Своје истраживачке преференције кандидат је усмерио ка проналажењу алтернативе за синтетске антиоксидансе и конзервансе, пре свих, натријум нитрит. Наведена истраживања произилазе из све оштријих захтева Светске здравствене организације и других ауторитета, који се баве исхраном и здрављем, за смањеним садржајем неорганских соли и синтетских додатака у прехранбеним производима. Осим тога, данашњи потрошач је све образованији, са све већим захтевима у погледу конзумирања „здравије“, мање прерађене хране, произведене са додатком функционалних додатака природног порекла. Осим развоја нових производа, кандидат је своју утицајност исказао кроз већи број публикација у области стандардизације квалитета и безбедности традиционалних производа од меса. С обзиром да широм света расту очекивања и захтеви потрошача за прехранбеним производима који носе одређену ознаку квалитета, а посебно у погледу порекла, традиције и специфичног начина производње, резултати истраживања кандидата дају значајан допринос постојећим сазнањима у овој области и представљају користан извор информација, како за научну заједницу, тако и за произвођаче, који са једне стране морају да задовоље све оштрије критеријуме законске регулативе у погледу безбедности хране, а са друге да очувају јединствене карактеристике производа.

Публикације везане за испитивање квалитета меса, масног ткива и органа животиња за клање, у зависности од расе, услова узгоја и исхране, доприносе бољем разумевању значаја свих ових комплексних фактора, и њиховог утицаја на производне карактеристике животиња и на крају на квалитет меса као најбитнијег производа. Значај групе радова који се баве испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, од припреме сировине, односно начина хлађења, откоштавања и категорисања меса, до топлотне обраде и паковања, те употребе разноврсних функционалних додатака током припреме и прераде меса, везан је за њихову иновативност и модификацију конвенционалних технолошких процеса и формулација, све у циљу добијања здравствено безбедних производа продужене одрживости и повећаног квалитета.

Кандидат је у свом досадашњем раду објавио 225 научних радова и саопштења и 6 техничких решења.

Утицајност радова кандидата др Бранислава Шојића може се исказати и цитираношћу научних радова чији је он аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата (у прилогу). Радови др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS (07.10.2024).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19 (07.10.2024).

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидативних радова

Кандидат је у периоду од избора у звање виши научни сарадник објавио радове у следећим часописима категорије M₂₀ који припадају областима:

- ***Food science & technology:***
 - Food Chemistry (Impact factor 2019: 6,306; Impact factor 2020: 7,514),
 - Antioxidants (Impact factor 2020: 6,313; Impact factor 2022: 7,0),
 - Current Opinion in Food Science (Impact factor 2021: 9,800),
 - Meat Science (Impact factor 2019: 3,644),
 - Foods (Impact factor 2019: 4,092; Impact factor 2020: 4,350; Impact factor 2024: 4,700),
 - Food Control (Impact factor 2023: 5,6),
 - LWT - Food Science and Technology (Impact factor 2020: 4,952; Impact factor 2021: 6,056),
 - Journal of Food Processing and Preservation (Impact factor 2021: 2,609),
 - Journal of food science and technology (Impact factor 2021: 3,117),
 - Fleischwirtschaft (Impact factor 2020: 0,320; Impact factor 2021: 0,130; Impact Factor 2023: 0,4).
- ***Biotechnology and Applied Microbiology:***
 - Fermentation (Impact factor 2023: 3,3).
- ***Chemistry, Applied:***
 - Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2020: 0,638; Impact factor 2022: 1,200).
- ***Chemistry, Organic:***
 - Polycyclic Aromatic Compounds (Impact factor 2020: 3,744).
- ***Chemistry, Multidisciplinary:***
 - Molecules (Impact factor 2023: 4,2).
 - RSC Advances (Impact Factor 2020: 3,361).
- ***Pharmacology & Pharmacy:***
 - Antibiotics (Impact factor 2023: 4,3).
- ***Engineering, Chemical:***
 - Processes (Impact factor 2021: 3,352).

Радови из прехранбеног инжењерства др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS. Од тога, пре избора у звање научни сарадник, радови су цитирани 8 пута, а након избора 996 пута. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 288 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 716 пута. Укупно је цитиран 81 рад кандидата.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19 (07.10.2024).

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

Др Бранислав Шојић је у свом досадашњем раду објавио 232 рада и саопштења, од чега 56 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник, др Бранислав Шојић је, као аутор или коаутор, објавио два рада у тематском зборнику међународног значаја, пет радова у међународном часопису изузетних вредности, четрнаест радова у врхунским међународним часописима, три рада у истакнутим међународним часописима, осам радова у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, седам радова са међународних скупова штампаних у целини, пет саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, два рада у водећим часописима националног значаја, два рада у часопису националног значаја, два саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини, једно саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, три техничка и развојна решења. Ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 232. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 8,2, а након избора у звање виши научни сарадник 8,1.

Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „n“ број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159 од 30. децембра 2020.).

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

У 47 радова (од укупно 232), др Бранислав Шојић је први коаутор, а у периоду након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за избор у звање виши научни сарадник, кандидат је први коаутор у 15 од 56 публикованих радова и саопштења. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад (Програм за науку), Универзитета у Новом Саду у коме је запослен, као и са истраживачима са других института, факултета и осталих научноистраживачких институција.

Радови под редним бројем 5, 6 и 10 (у периоду након избора у вишег научног сарадника) настали су у сарадњи са колегама са Прехрамбено-биотехнолошког факултета у Загребу. Експерименти за наведена истраживања, највећим делом су реализована у Лабораторији за прехрамбено инжењерство поменутог факултета у оквиру заједничке CEEPUS мреже „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“

У реализацији свих објављених радова кандидат је дао пун и суштински допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања рада.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима у којима је др Бранислав Шојић коаутор, својим идејама, знањем, искуством и активним учешћем у експерименталном раду и писању радова допринео је високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидат бави захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профила, попут технолога, агронома, хемичара, микробиолога и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и активно учешће самих произвођача и прерађивача меса, што је свакако једна од заслуга кандидата, а због чега је највећи део истраживања кандидата примењив у пракси.

У коауторским радовима кандидат је учествовао у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност извршења задужења, решавања проблема, а такође и склоност тимском раду. Стога се може рећи да је кандидат дао суштински допринос постављању и реализацији експеримената, статистичкој обради података, тумачењу резултата, као и писању делова и целина коауторских радова.

4.6. Значај радова

Велика већина објављених и цитираних радова кандидата припадају области технологије меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на изоловање, карактеризацију и примену биљних екстраката добијених применом традиционалних и савремених техника, као новим додацима у индустрији меса. Такође, један део радова се бави карактеризацијом традиционалних ферментисаних кобасица, односно испитивањем утицаја различитих процесних параметара (израда надева, додатак стартер култура, врста омотача, димљење, сушење, зрење и др.) на сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа, као и на њихову здравствену безбедност. Поред наведеног, један број публикација из ове групе представља оригиналан допринос науци о месу, јер на фундаменталан начин објашњава утицај бројних процесних параметара на кинетику сушења и зрења, и успоставља узрочно-последичну везу тих параметара са квалитетом производа. Такође, одређени број радова бави се испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, процесних параметара и употребе функционалних суплемената током припреме и прераде меса на квалитет и безбедност резултујућих производа.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата **др Бранислава Шојића** знатно проширили научна сазнања у области технологије меса и науке о месу.

4.6.1. Анализа пет најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у научно звање

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

- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 3, резултат је континуираног рада истраживача са Технолошког факултета Нови Сад, са катедри за Инжењерство конзервисане хране и Фармацеутско инжењерство, а у којем је кандидат први и кореспондирајући коаутор. Тема овог рада је везана за испитивање могућности апликације етарског уља и суперкритичних екстраката ртањског чаја (*Satureja montana* L.) на оксидативни, микробиолошки и сензорски квалитет свежих кобасица произведених од свињског меса. Резултати ове студије недвосмислено указују да додатак наведених екстраката доприноси продужењу одрживости свежих кобасица. Посебно овај рад афирмише примену зелених екстракционих техника за изоловање високофункционалних антиоксиданаса за апликацију у индустрији меса. Улога кандидата је била у планирању експеримента и руковођењем свих активности везаних за оптимизацију примене екстраката у свежој кобасици.
- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 4, настао у сарадњи са колегама са Института за прехранбене технологије Нови Сад у којем је кандидат, такође први коаутор. Овај рад садржи резултате добијене анализом квалитета и безбедности фино уситњених барених кобасица од свињског меса, израђених уз додатак различитих количина натријум нитрита - NaNO_2 (0, 50 и 100 mg/kg) и екстраката изолованих из тропа парадајза и питоме нане, као природне алтернативе за овај конвенционални прехранбени адитив (конзерванс). Резултати ове студије указују да мешавина екстраката изолованих из тропа парадајза и питоме нане у једнаким концентрацијама ефикасно доприноси продужењу одрживости барених кобасица произведених са смањеним садржајем нитрита (за 50%). Улога кандидата је била у планирању експеримента и руковођењем свих активности везаних за оптимизацију примене наведених екстраката у бареној кобасици.
- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 6, настао у сарадњи са колегама са Прехрамбено-биотехнолошког факултета из Загреба и Пољопривредног факултета из Београда, у којем је кандидат, пети коаутор. Овај рад садржи резултате добијене анализом квалитета и безбедности функционалних производа од воћа добијених применом 3Д штампача. Улога др Бранислава Шојића у овом прегледном раду је да направи ретропсеку најновијих достигнућа у области изоловања и пречишћавања протеина анималног порекла који би се могли користити као функционални додаци у воћним кашама произведених применом 3Д штампача.
- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 7, настао у сарадњи са колегама са Прехрамбено-

биотехнолошког факултета из Загреба, у којем је кандидат, први коаутор. Овај прегледни рад се бави анализом развоја нових екстракционих техника у циљу добијања високофункционалних додатака у индустрији меса. Допринос овом раду кандидат је дао кроз детаљан преглед новијих научних истраживања у вези са апликацијом липофилних екстраката у производима од меса – оптимизација примењених концентрација, бенефити и ризици у производњи.

- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 19, настао је у сарадњи са колегама са Научног института за прехранбене технологије Нови Сад. Тема рада је везана за испитивање микробиолошке безбедности свеже кобасице произведене од ћурећег меса са додатком етарског уља *Origanum majorana* L., *Satureja hortensis* L., и *Satureja montana*. Резултати ове студије указују да наведена етарска уља у концентрацији од 0.150 µl/g доприносе смањењу раста микробне популације, као и смањеној продукцији биогених амина. Улога кандидата је била у планирању експеримента као и учешће у панелу обучених сензорских оцењивача. Ови резултати су део мастер рада студента Стефана Видаковића, чији је др Бранислав Шојић ментор.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од почетка свог професионалног ангажовања, кандидат, др Бранислав Шојић учествовао је на више домаћих и међународних пројеката. Тренутно је координатор СЕЕРУС мреже „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“ испред матичног Технолошког факултета Нови Сад. Током своје истраживачке каријере био је и руководиоца краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом: „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“.

У периоду након избора у звање виши научни сарадник, др Бранислав Шојић је, као коаутор, објавио два рада у тематском зборнику међународног значаја, пет радова у међународном часопису изузетних вредности, четрнаест радова у врхунским међународним часописима, три радова у истакнутим међународним часописима, осам радова у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, седам радова са међународних скупова штампаних у целини, пет саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, два рада у водећим часописима националног значаја, два рада у часопису националног значаја, два саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини, једно саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, три техничка и развојна решења.

На основу претходно приказане библиографије може се видети да је научноистраживачки рад др Бранислава Шојића, у периоду од претходног избора у звање, резултирао богатом и разноврсном продукцијом научних публикација које припадају области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, и могу се разврстати по следећим темама:

1. Изоловање природних антиоксиданаса из различитог биљног материјала применом савремених екстракционих технологија (суперкритична екстракција са угљен-диоксидом) за потребе прехранбене индустрије;
2. Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса;
3. Квалитет и безбедност меса и производа од меса присутних на тржишту Републике Србије;
4. Традиционални прехранбени производи - технологија, квалитет, безбедност и позиција на тржишту;
5. Креирање и развој нових прехранбених производа – примена иновативних технологија;

Комисија посебно цени његов допринос развоју технологије меса, као и развоју нових антиоксиданаса и антимикуробних агенаса у полупроизводима од меса, као и потенцијалних супституената за нитрите у бареним и ферментисаним кобасицама.

Укупан индекс компетентности кандидата у периоду након покретања поступка за избор у звање научни сарадник износи 199,79 бодова. Цитираност Бранислава Шојића према бази „Scopus“ је 1004, а h-index износи 19.

За свој научни рад, кандидат др Бранислав Шојић награђен је и Специјалном наградом „Др Зоран Ђинђић“ за младог научника и истраживача за свеукупни допринос науци. Награда је додељена од стране Универзитета у Новом Саду, децембра 2016. године.

Кандидат Др Бранислав Шојић је перманентно укључен у обуку и развој младих истраживача докторанада везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентан. Активно је учествовао у поставци хипотезе и експерименталном извођењу више докторских дисертација. Тренутно, под његовим менторством се реализују две докторске дисертације („Етарско уље и липофилни екстракти из одабраног зачинског биља као природни антиоксиданси и антимикробни агенси у полупроизводима од уситњеног меса“ – кандидат Мило Мујовић; „Развој и карактеризација нутритивно вредних намаза произведених од недовољно искоришћених сировина биљног и анималног порекла“ – кандидат Милош Жупањац), које су у завршној фази. Обе Пијаве су усвојене одлуком Сената универзитета у Новом Саду – доказ у Прилогу 2.2.

Анализом рада кандидата, др Бранислава Шојића, установљено је да је као виши научни сарадник исказао велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом.

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

Збирни приказ научне компетентности за период пре одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2007 – 2019)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M13	Монографска студија/поглавље у књизи М ₁₁ или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	2	14	12
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	7	56	56
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	7	35	34,17
M23	Рад у међународном часопису	3	18	54	38,25
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	2,14
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	48	48	37,62
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	39	19,5	17,45
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	19	38	31,77
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	6	9	8,5
M53	Рад у научном часопису	1	3	3	2,67
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	18	9	7,16
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	3	0,6	0,46

M71	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	6,67
M83	Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак	4	2	8	3,68

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

Категорије радова	Потребно	Реализовано (2007 – 2019)
Укупно	16+50=66	274,54
Обавезни (1): M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	9+40=49	232,3
Обавезни (2): M21+M22+M23 – научни сарадник	5	52
Обавезни (2): M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 – виши научни сарадник	22	95,34
Обавезни (2): M81-83+M90-96+M101-103+M108 – виши научни сарадник	5	6,67

Збирни приказ научне компетентности за период после одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2019 – 2024)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	2	14	14
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	5	50	38,75
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	14	112	77,84
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	3	15	10,42
M23	Рад у међународном часопису	3	8	24	19,35
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
M31	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	3,5	2	7	6,42
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	5	5	4,55
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	5	2,5	2,17
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	2	4	3,43
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	2	3	3
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	2	1	1
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2	0,2
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	11
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	1,67

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

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (2019 – 2024)
Научни саветник	Укупно	70	199,79
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54	193,42
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	30	159,03
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	146,36
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	12,67

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Кандидат, др Бранислав Шојић своју професионалну каријеру започео је на Технолошком факултету Нови Сад, као истраживач приправник. Звање истраживач сарадник стекао је 2010. године. Докторску дисертацију одбранио је 2013. године, а 2014. године изабран је у звање научни сарадник. Од почетка свог професионалног ангажовања учествовао је на два пројекта финансирана средствима надлежног Министарства Републике Србије за област науке.

Био је руководилац Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2016. годину: „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“. Поред тога учествовао је у 10 националних пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у више међународних пројеката. Тренутно је координатор СЕЕРУС мреже „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“ испред Технолошког факултета Нови Сад.

Током досадашњег рада објавио је 225 научних радова и саопштења у земљи и иностранству и 6 техничких решења признатих од Министарства просвете и науке Републике Србије. Укупан индекс компетентности кандидата за област биотехничке науке, прехранбено инжењерство, технологија анималних у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 199,79 бодова.

Радови др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS. Од тога, пре избора у звање научни сарадник, радови су цитирани 8 пута, а након избора 996 пута. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 288 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 716 пута. Укупно је цитиран 81 рад кандидата. Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19.

Као потврда квалитета научно-истраживачког рада, кандидат је добио Специјалну награду Универзитета у Новом Саду „Др Зоран Ђинђић“ за целокупан допринос науци за 2016. годину.

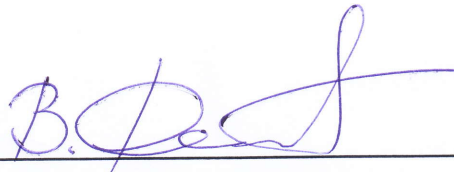
Ментор је у две прихваћене теме докторске дисертације од стране Сената универзитета у Новом Саду.

На основу резултата рада кандидата који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да др **Бранислав Шојић** испуњава све услове дефинисане Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача за избор у звање **научни саветник**, за област **Биотехничке науке**, грану **Прехрамбено инжењерство**, научну дисциплину **Технологија анималних производа** и ужу научну дисциплину **Технологија меса**.

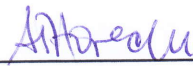
**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР БРАНИСЛАВА ШОЈИЋА У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

Чланови комисије:



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



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



Др Предраг Иконић, научни саветник,
Универзитет у Новом Саду,
Научни институт за прехранбене технологије
Члан комисије

**ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ:

Име и презиме: **Бранислав Шојић**

Година рођења: **1982.**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен:

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Дипломирао: година: **2007.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Докторирао: година: **2013.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Постојеће научно звање: **Виши научни сарадник**

Научно звање које се тражи: **Научни саветник**

Област науке у којој се тражи звање: **Биотехничке науке**

Грана науке у којој се тражи звање: **Прехрамбено инжењерство**

Научна дисциплина у којој се тражи звање: **Технологија анималних производа**

Ужа научна дисциплина: **Технологија меса**

Назив научног матичног одбора којем се захтев упућује: **Матични научни одбор за
биотехнологију и пољопривреду**

II ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ:

Виши научни сарадник: **20.02.2020.**

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

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

	број	вредност	укупно
M13 =	2	7	14

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

	број	вредност	укупно
M21a=	5	10	38,75
M21 =	14	8	77,84
M22 =	3	5	10,42
M23 =	8	3	19,35
M24 =	2	3	2,14

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M31 =	2	3,5	6,42
M33 =	5	1	4,55
M34 =	5	0,5	2,17

4. Часописи националног значаја (M50):

	број	вредност	укупно
M51 =	2	2	3,43
M52 =	2	1,5	3

5. Зборници скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M63 =	2	0,5	1,0
M64 =	1	0,2	0,2

6. Техничка и развојна решења (M80):

	број	вредност	укупно
M82 =	2	6	11
M84 =	1	3	1,67

Табела 1. Минимални квантитативни захтеви за стицање звања научни саветник прописани за област техничко-технолошких и биотехничких наука

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (2019 – 2024)
Научни саветник	Укупно	70	199,79
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	54	193,42
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	30	159,03
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	146,36
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	5	12,67

IV КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (Прилог 1 Правилника):

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Кандидат др Бранислав Шојић добитник је Специјалне Награде „др Зоран Ђинђић“ за младог научника и истраживача за свеукупни допринос науци. Награда је додељена од стране Универзитета у Новом Саду, 2016. године.

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

- Кандидат је одржао предавање по позиву:
„Alternatives for nitrites from natural resources in cooked meat products“, на међународној научној конференцији: V International Congress „Food Quality, Technology and Safety“, 16-18.10.2024, Нови Сад, Србија;
„Essential oils as emerging ingredients in processing of minced meat products“: 62th International Meat Industry Conference (MEATCON23) 01-04.10.2023, Копаоник, Србија;
„Emerging antioxidants in meat processing: ICOSTEE conference“, 01.03.2022, Середин, Мађарска.

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

- Кандидат је био члан научног одбора конференције: V International Congress „Food Quality, Technology and Safety“, 16-18.10.2024, Нови Сад, Србија;
- Кандидат је био члан научног одбора „59. Саветовања Српског хемијског друштва“, одржаног 1-2. јуна 2023. године у Новом Саду.

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

Чланство у уређивачким одборима часописа:

Advanced Technologies, Технолошки факултет, Лесковац;

Journal on Processing and Energy in Agriculture (ПТЕП), Пољопривредни факултет, Нови Сад;

FOOD & FEED RESEARCH, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад.

Кандидат је рецензирао радове у следећим међународним и националним часописима:

- *Food Chemistry, Elsevier (M21a)*,
- *Food Research International (M21a)*
- *Meat Science, Elsevier (M21)*,
- *LWT-Food Science and Technology (M21)*,

Кандидат је рецензирао радове саопштене на следећим међународним Симпозијумима и Конгресима:

- *V International Congress „Food Quality, Technology and Safety“*, 16-18.10.2024. године, Нови Сад, Србија.

Кандидат је рецензирао Пројекте: „National Science Center of Poland“.

2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова

2.1. Допринос развоју науке у земљи

- Кандидат је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дао значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних пројеката, те учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидат је стицао знања и вредна искуства везана за технологију меса и науку о месу, која је преносио својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама.

- Др Бранислав Шојић учествовао је у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ, маја 2018. године (<https://www.youtube.com/watch?v=vizpr6cpqLg>).
- Кандидат је учествовао као предавач на две конференције студената Универзитета у Новом Саду: „Конференција студената технологије“ (“Конст”), 2022. године; „Храна – лек или отров - Студентска асоцијација Фармацеутског факултета Нови Сад“, 2022. године
- Кандидат је учествовао у активностима „Маркетинг тима“ Технолошког факултета Нови Сад на манифестацији „Фестивал науке“ од 2017. године.

2.2. Формирање научних кадрова

Кандидат је током свог досадашњег рада активно учествовао у формирању научног подмлатка Технолошког факултета Нови Сад, кроз сарадњу и увођење младих истраживача у научно истраживачки рад.

2.3. Менторство при изради магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

Менторство при изради докторских радова:

- Кандидат: Мило Мујовић; назив рада: „Етарско уље и липофилни екстракти из одабраног зачинског биља као природни антиоксиданси и антимикуробни агенси у полупроизводима од уситњеног меса“;
- Кандидат: Милош Жупањац; назив рада: „Развој и карактеризација нутритивно вредних намаза произведених од недовољно искоришћених сировина биљног и анималног порекла“;

Члан комисије при изради докторских радова:

- Кандидат: Петар Илић; назив рада: „Унапређење ефикасности и одрживости производње хране за акватичне врсте варирањем извора протеина, параметара млевења и екструдирања“;
- Кандидат: Радован Чобановић; назив рада: „Антимикуробни и антибиофилм утицај плазма активираних воде на патогене бактерије контаминанте хране“;

2.4. Педагошки рад

- У периоду од 01.10.2021 –, године кандидат др Бранислав Шојић у звању доцента, учествује у извођењу наставе као и лабораторијских, рачунских и погонских вежби на основним академским (Технологија меса, Технологија производа од меса, Нутритивна и сензорна својства хране и Стандарди у сензорној анализи хране), мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад (Савремени трендови у технологији меса) и докторским студијама. Кандидат, др Бранислав Шојић био је ментор на два мастер рада на Технолошком факултету Нови Сад. Такође, кандидат

је био и члан комисије за одбрану завршних (3) и мастер радова (8) – **потврде у Прилогу 2.4.**

2.5. Међународна сарадња

Кандидат активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање на следећим међународним пројектима:

- „CEEPUS III пројекат: „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“
Руководилац мреже: др Миливој Радојчин; руководилац испред Технолошког факултета Нови Сад: **др Бранислав Шојић.**
- „Карактеризација сензорних и физичко-хемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије“ – Пројекат билатералне сарадње између Републике Србије и Словеније. Руководилац пројекта: доц. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник.**
- „Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals (FAIM)“ Food Agriculture COST Action FA1102. Руководилац пројекта: доц. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник.**
- „Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)“ Food Agriculture COST Action CA15112, supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016 – 2020. Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник.**
- „European network on NMR Relaxometry“, Food Agriculture COST Action FA15209, supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016 – 2020. Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник.**
- „Innovative Approaches for Pork Production with Entire Males (IPEMA)“ Food Agriculture COST Action FA15215, **др Бранислав Шојић, учесник.**
- „Промјене протеина у току смрзавања прехранбених производа“, пројекат је финансиран средствима Министарства за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске, Босна и Херцеговина. Руководилац пројекта: доц. др Даница Савановић, **др Бранислав Шојић, учесник.**

3. Организација научног рада

3.1. Руководјење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима

Руководјење националним пројектима:

- Био је руководилац „Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини за 2016. годину“, финансираног од стране стране Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, назив пројекта: „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“ (бр. пројекта 142-451-3626/2016-01).

Учешће на националним пројектима:

- „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobása - ознака географског порекла) у контролисаним условима (ТР 20037)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2008-2011, 12 ИМ).
- „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић и проф. др Наталија Џинић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2011-2019 12 ИМ).
- Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (евиденциони број Пројекта 451-03-68/2020-14/200134). Руководилац пројекта: др Биљана Пајин, **др Бранислав Шојић, учесник** (2020-).
- „Novel extracts and bioactive compounds from under-utilized resources for high-value applications (Bio Utilize-7750168)“. Пројекат је финансиран средствима Фонда за науку Републике Србије, програм „Идеје“. Руководилац пројекта: др Бранимир Павлић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2021-2022).
- „Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица“ – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2013-2014).
- „Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине“ – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: др Предраг Иконић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2014-2015).
- „Квантитет, квалитет и могућност искоришћења споредних производа пореклом од гајења и прераде рибе из рибњака са територије АП Војводине – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: др Татјана Пеулић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2016-2017).
- „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса“ – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: доц. др Марија Јокановић, **др Бранислав Шојић, учесник** (2017-2018).
- „Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије Војводине – Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини; Пројекат је финансиран средствима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Руководилац пројекта: др Снежана Шкаљац, **др Бранислав Шојић, учесник** (2022-2023).

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

Техничка решења

Кандидат је био сарадник на једном технолошком пројекту у области технологије меса (Прерада меса папкара): Инвеститор: Ненад Војновић, Кузмин; Назив пројекта: Технолошки пројекта за прераду меса папкара у Кузмину; Одговорни пројектант: дипл.инж. Жарко Петровић; Сарадник на пројекту: др Бранислав Шојић.

У досадашњем раду, кандидат је коаутор укупно 6 техничких решења, од којих су три настала у периоду након избора у звање виши научни сарадник. Техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја.

3.3. Руковођење научним и стручним друштвима

Кандидат је био представник Технолошког факултета Нови Сад у Заједници технолошких и металуршких факултета од 2022. закључно са 2024. годином.

3.4. Руковођење научним институцијама

Кандидат је био члан Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад у периоду од 01.10.2021-30.09.2024. године.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Научни резултати кандидата др Бранислава Шојића припадају научној дисциплини Технологија анималних производа и ужој научној дисциплини Технологија меса. Као што је већ напоменуто, фокус кандидата у научном смислу је везан за развој нових антиоксиданаса и антимикуробних агенаса за потребе савремене индустрије меса. Своје истраживачке преференције кандидат је усмерио ка проналажењу алтернативе за синтетске антиоксидансе и конзервансе, пре свих, натријум нитрит. Наведена истраживања произилазе из све оштријих захтева Светске здравствене организације и других ауторитета, који се баве исхраном и здрављем, за смањеним садржајем неорганских соли и синтетских додатака у прехранбеним производима. Осим тога, данашњи потрошач је све образованији, са све већим захтевима у погледу конзумирања „здравље“, мање прерађене хране, произведене са додатком функционалних додатака природног порекла. Осим развоја нових производа, кандидат је своју утицајност исказао кроз већи број публикација у области стандардизације квалитета и безбедности традиционалних производа од меса. С обзиром да широм света расту очекивања и захтеви потрошача за прехранбеним производима који носе одређену ознаку квалитета, а посебно у погледу порекла, традиције и специфичног начина производње, резултати истраживања кандидата дају значајан допринос постојећим сазнањима у овој области и представљају користан извор информација, како за научну заједницу, тако и за произвођаче, који са једне стране морају да задовоље све оштрије критеријуме законске регулативе у погледу безбедности хране, а са друге да очувају јединствене карактеристике производа.

Публикације везане за испитивање квалитета меса, масног ткива и органа животиња за клање, у зависности од расе, услова узгоја и исхране, доприносе бољем разумевању значаја свих ових комплексних фактора, и њиховог утицаја на производне карактеристике животиња и на крају на квалитет меса као најбитнијег производа. Значај групе радова који

се баве испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, од припреме сировине, односно начина хлађења, откоштавања и категорисања меса, до топлотне обраде и паковања, те употребе разноврсних функционалних додатака током припреме и прераде меса, везан је за њихову иновативност и модификацију конвенционалних технолошких процеса и формулација, све у циљу добијања здравствено безбедних производа продужене одрживости и повећаног квалитета.

Кандидат је у свом досадашњем раду објавио 225 научних радова и саопштења и 6 техничких решења.

У тицајност радова кандидата др Бранислава Шојића може се исказати и цитираношћу научних радова чији је он аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата (у прилогу). Радови др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS (07.10.2024).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19 (07.10.2024).

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидат је у периоду од избора у звање виши научни сарадник објавио радове у следећим часописима категорије M₂₀ који припадају областима:

- ***Food science & technology:***
 - Food Chemistry (Impact factor 2019: 6,306; Impact factor 2020: 7,514),
 - Antioxidants (Impact factor 2020: 6,313; Impact factor 2022: 7,0),
 - Current Opinion in Food Science (Impact factor 2021: 9,800),
 - Meat Science (Impact factor 2019: 3,644),
 - Foods (Impact factor 2019: 4,092; Impact factor 2020: 4,350; Impact factor 2024: 4,700),
 - Food Control (Impact factor 2023: 5,6),
 - LWT - Food Science and Technology (Impact factor 2020: 4,952; Impact factor 2021: 6,056),
 - Journal of Food Processing and Preservation (Impact factor 2021: 2,609),
 - Journal of food science and technology (Impact factor 2021: 3,117),
 - Fleischwirtschaft (Impact factor 2020: 0,320; Impact factor 2021: 0,130; Impact Factor 2023: 0,4).
- ***Biotechnology and Applied Microbiology:***
 - Fermentation (Impact factor 2023: 3,3).
- ***Chemistry, Applied:***
 - Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2020: 0,638; Impact factor 2022: 1,200).
- ***Chemistry, Organic:***
 - Polycyclic Aromatic Compounds (Impact factor 2020: 3,744).
- ***Chemistry, Multidisciplinary:***
 - Molecules (Impact factor 2023: 4,2).
 - RSC Advances (Impact Factor 2020: 3,361).

- **Pharmacology & Pharmacy:**
 - Antibiotics (Impact factor 2023: 4,3).
- **Engineering, Chemical:**
 - Processes (Impact factor 2021: 3,352).

Радови из прехранбеног инжењерства др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS. Од тога, пре избора у звање научни сарадник, радови су цитирани 8 пута, а након избора 996 пута. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 288 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 716 пута. Укупно је цитиран 81 рад кандидата.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19 (07.10.2024).

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

Др Бранислав Шојић је у свом досадашњем раду објавио 232 рада и саопштења, од чега 56 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник, др Бранислав Шојић је, као аутор или коаутор, објавио два рада у тематском зборнику међународног значаја, пет радова у међународном часопису изузетних вредности, четрнаест радова у врхунским међународним часописима, три радова у истакнутим међународним часописима, осам радова у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, седам радова са међународних скупова штампаних у целини, пет саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, два рада у водећим часописима националног значаја, два рада у часопису националног значаја, два саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини, једно саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, три техничка и развојна решења. Ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 232. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 8,2, а након избора у звање виши научни сарадник 8,1.

Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159 од 30. децембра 2020.).

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

У 47 радова (од укупно 232), др Бранислав Шојић је први коаутор, а у периоду након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за избор у звање виши научни сарадник, кандидат је први коаутор у 15 од 56 публикованих радова и саопштења. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад (Програм за науку), Универзитета у Новом Саду у коме је запослен, као и са

истраживачима са других института, факултета и осталих научноистраживачких институција.

Радови под редним бројем 5, 6 и 10 (у периоду након избора у вишег научног сарадника) настали су у сарадњи са колегама са Прехрамбено-биотехнолошког факултета у Загребу. Експерименти за наведена истраживања, највећим делом су реализована у Лабораторији за прехрамбено инжењерство поменутог факултета у оквиру заједничке CEEPUS мреже „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“

У реализацији свих објављених радова кандидат је дао пун и суштински допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања рада.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима у којима је др Бранислав Шојић коаутор, својим идејама, знањем, искуством и активним учешћем у експерименталном раду и писању радова допринео је високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидат бави захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профила, попут технолога, агронома, хемичара, микробиолога и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и активно учешће самих произвођача и прерађивача меса, што је свакако једна од заслуга кандидата, а због чега је највећи део истраживања кандидата примењив у пракси.

У коауторским радовима кандидат је учествовао у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност извршења задужења, решавања проблема, а такође и склоност тимском раду. Стога се може рећи да је кандидат дао суштински допринос постављању и реализацији експеримената, статистичкој обради података, тумачењу резултата, као и писању делова и целина коауторских радова.

4.6. Значај радова

Велика већина објављених и цитираних радова кандидата припадају области технологије меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на изоловање, карактеризацију и примену биљних екстраката добијених применом традиционалних и савремених техника, као новим додацима у индустрији меса. Такође, један део радова се бави карактеризацијом традиционалних ферментисаних кобасица, односно испитивањем утицаја различитих процесних параметара (израда надева, додатак стартер култура, врста омотача, димљење, сушење, зрење и др.) на сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа, као и на њихову здравствену безбедност. Поред наведеног, један број публикација из ове групе представља оригиналан допринос науци о месу, јер на фундаменталан начин објашњава утицај бројних процесних параметара на кинетику сушења и зрења, и успоставља узрочно-последичну везу тих параметара са квалитетом производа. Такође, одређени број радова бави се испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, процесних параметара и употребе функционалних суплемената током припреме и прераде меса на квалитет и безбедност резултујућих производа.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата **др Бранислава Шојића** знатно проширили научна сазнања у области технологије меса и науке о месу.

V ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ:

Кандидат, др Бранислав Шојић своју професионалну каријеру започео је на Технолошком факултету Нови Сад, као истраживач приправник. Звање истраживач сарадник стекао је 2010. године. Докторску дисертацију одбранио је 2013. године, а 2014. године изабран је у звање научни сарадник. Од почетка свог професионалног ангажовања учествовао је на два пројекта финансирана средствима надлежног Министарства Републике Србије за област науке.

Био је руководилац Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2016. годину: „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“. Поред тога учествовао је у 10 националних пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у више међународних пројеката. Тренутно је координатор CEEPUS мреже „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“ испред Технолошког факултета Нови Сад.

Током досадашњег рада објавио је 225 научних радова и саопштења у земљи и иностранству и 6 техничких решења признатих од Министарства просвете и науке Републике Србије. У периоду након избора у звање виши научни сарадник, др Бранислав Шојић је, као коаутор, објавио два рада у тематском зборнику међународног значаја, пет радова у међународном часопису изузетних вредности, четрнаест радова у врхунским међународним часописима, три радова у истакнутим међународним часописима, осам радова у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, седам радова са међународних скупова штампаних у целини, пет саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, два рада у водећим часописима националног значаја, два рада у часопису националног значаја, два саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини, једно саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, три техничка и развојна решења.

Укупан индекс компетентности кандидата за област биотехничке науке, прехранбено инжењерство, технологија анималних у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 199,79 бодова.

Број објављених радова, структура индикатора научне компетентности и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат др Бранислав Шојић савремени тип истраживача, кога одликује свестраност и висока продуктивност. Ови параметри, истовремено, одражавају континуираност и квалитет научног рада кандидата.

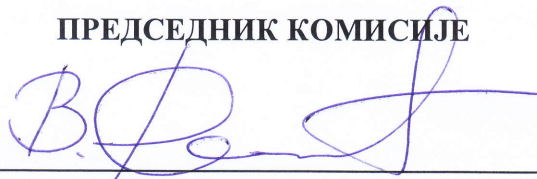
Радови др Бранислава Шојића цитирани су, без самоцитата, укупно 1.004 пута, према подацима у бази SCOPUS. Од тога, пре избора у звање научни сарадник, радови су цитирани 8 пута, а након избора 996 пута. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 288 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 716 пута. Укупно је цитиран 81 рад кандидата. Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 19.

Као потврда квалитета научно-истраживачког рада, кандидат је добио Специјалну награду Универзитета у Новом Саду „Др Зоран Ђинђић“ за целокупан допринос науци за 2016. годину. Ментор је у две теме докторске дисертације прихваћене од стране Сената универзитета у Новом Саду.

Анализом рада кандидата, др Бранислава Шојића, установљено је да је виши научни сарадник исказао велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом. На најбољи начин је искористио указану прилику да постане члан мултидисциплинарног тима који се читав низ година бави унапређењем науке и технологије меса и производа од меса, што је резултирало његовим формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин испољи стечено теоретско и практично знање. Комисија посебно цени његов допринос развоју технологије меса, као и развоју науке о месу и технологије производа од меса, који је дат проширивањем научних знања посебно у вези са развојем нових антиоксиданаса у индустрији меса.

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидат **др Бранислав Шојић** испунио квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање *научни саветник*.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ



др Владимир Филиповић, научни саветник

Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду