

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

Извештај комисије за избор др Данијеле Шупут у звање научни саветник

На 57. седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад одржаној 18.-19.02.2026. електронским путем именовани смо у комисију за избор др Данијеле Шупут у звање научног саветника.

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

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: **Данијела Шупут**

Година рођења: **1984.**

Радни статус: **запослена**

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

Претходна запослења:

2011-2012 Истраживач приправник - Прилог 1.1. - Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020/246/1, од 11.2.2011., Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2012-2016 Истраживач сарадник - Прилог 1.2. - Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020/311/4, од 10.04.2012.; реизбор у исто звање 16.03.2015. године - Прилог 1.3. - Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020/320/3, од 16.03.2015., Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2016-2022 Научни сарадник - Прилог 1.4. - Одлука Министарства просвете, науке и технолошког развоја бр. 660-01-00001/303 од 30.11.2016.

2022-данас Виши научни сарадник - Прилог 1.5. - Одлука Министарства науке, технолошког развоја и иновација бр. 660-01-00001/2286 од 26.10.2022.

*На основу Решења о мировању радног односа и изборног периода кандидаткиња је користила право на породилско одсуство у периоду од 20.02.2018. до 19.02.2019. (Прилог 1.6. - Решење Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, број: 020-338 од 21.02.2018.)

Образовање

Основне академске студије: 2003-2009, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен дипломски рад: 2009, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањена докторска дисертација: 2016, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: Виши научни сарадник

Научно звање које се тражи: Научни саветник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

научни сарадник: 30.11.2016. (Прилог 1.4. - Одлука Министарства просвете, науке и технолошког развоја бр. 660-01-00001/303 од 30.11.2016.)

виши научни сарадник: 26.10.2022. (Прилог 1.5. - Одлука Министарства науке, технолошког развоја и иновација бр. 660-01-00001/2286 од 26.10.2022.)

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехрамбено инжењерство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Технологија биљних производа, Технологија анималних производа

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

Стручна биографија

Данијела Шупут (рођ. Пејић) рођена је 16.06.1984. године у Новом Саду. Технолошки факултет Нови Сад, смер Конзервисана храна, уписала је 2003. године. Испите предвиђене планом и програмом положила је просечном оценом 8,97 (Прилог 1.7.). Дипломирала је 2009. године на предмету Амбалажа и паковање са темом „Паковање функционалних ферментисаних млечних напитака“. Октобра 2009.

године уписује докторске студије на Технолошком факултету Нови Сад, на студијском програму Прехрамбено инжењерство. Положила је све испите предвиђене планом и програмом са просечном оценом 10,00. Докторирала је 2016. године са темом „Синтеза, карактеризација, оптимизација својстава и примена јестивог, активног амбалажног материјала на бази скроба“ (Прилог 1.8.) под менторством проф.др Вере Лазић.

Кандидаткиња је добитница стипендије Министарства за науку и технолошки развој (Прилог 1.9.). Члан је Српског Хемијског друштва (Прилог 1.10.). Од 2011. године ангажована је као Координатор послова у акредитованој Лабораторији за амбалажу и паковање на Технолошком факултету Нови Сад (Прилог 1.11).

Члан је уређивачког одбора научних часописа Coatings (ISSN: 2079-6412), и Discover Agriculture (ISSN: 2731-9598). Рецензент је међународних пројеката Европске комисије из програма EIC (European Innovation Council) HORIZON-EIC-PATHFINDERCHALLENGES у сарадњи са European Research Executive Agency (REA). Рецензирала је бројне научне радове у међународним часописима, на међународним конференцијама, 1 поглавље у књизи и 1 књигу. Члан је научног одбора међународне конференције Euro-Mediterranean Conference for Environmental Integration. Руководила је пројектом финансираним од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине и члан је неколико COST пројеката (потврде у прилозима под одговарајућим тачкама).

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Професионална оријентација кандидаткиње др Данијеле Шупут припада области биотехничких наука, научној грани Прехрамбено инжењерство, научним дисциплинама Технологија биљних сировина и Технологија анималних сировина.

Област истраживања кандидаткиње су амбалажни материјали, односно **биополимерна амбалажа намењена за паковање прехрамбених производа биљног и анималног порекла**. Ова широка област истраживања се може поделити у подобласти истраживања синтезе и утицаја процесних параметара, карактеризацију добијених биополимерних материјала и њихову примену за паковање различитих прехрамбених производа. Кандидаткиња се у оквиру области биополимерне амбалаже бави посебним аспектом валоризације агроиндустријског отпада, као сировине за добијање биополимерних материјала, превасходно уљаним погачама које заостају након хладног цеђења уља.

Осим тога, део истраживања кандидаткиње усмерен је и на **валоризацију меласе шећерне репе као медијума за осмотску дехидратацију, у смислу креирања нових нутритивно и сензорно унапређених полу(производа)** чиме се остварује значајан утицај како на научну заједницу, тако и на индустрију, што је потврђено бројним техничким решењима.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Као најзначајнија научна остварења кандидаткиње у периоду од избора у звање виши научни сарадник издвајају се следеће публикације:

Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

Ostojić, S., Zlatanović, S., Micić, D., Šuput, D., Pezo, L. (2025). Thermoanalytical study of protein state during rehydration and rehydration kinetics in osmotically dehydrated pork meat (*Longissimus dorsi*): Insights from Peleg and Weibull models. Food Chemistry, 465, Part 1, 141951. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141951>

IF₅ = 9,7 (Chemistry, Applied (6/76), Food Science & Technology (7/182), Nutrition & Dietetics (4/113))

У раду је први пут анализирано стање протеина током рехидратације меса и приказана кинетика рехидратације. Кандидаткиња је идејни аутор овог истраживања јер је део њених истраживања за докторску дисертацију, која претходе овој публикацији, обухватао истраживање феномена рехидратације. Осмотски дехидрирано свињско месо (*Longissimus dorsi*), у меласи шећерне репе, коришћено је у циљу овог проучавања. Стање протеина и кинетика рехидратације су кључни за добијање жељеног квалитета месног производа. Термоаналитичке технике су коришћене за праћење стања протеина и кинетике рехидратације. Добијени кинетички параметри били су Пелегова константа брзине (k_1) и Пелегова константа капацитета (k_2). Из добијених енталпија (ΔH_d) и температура (T_d) денатурације протеина меса, утврђено је да су протеини делимично денатурисани и постепено губе своју структуру и термичку стабилност током рехидратације. Кинетички параметри рехидратације указују да је најефикаснија рехидратација на температури од 40 °C.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

Šuput, D., Pezo, L., Rakita, S., Spasevski, N., Tomičić, R., Hromiš, N., Popović, S. (2024). *Camelina Sativa* Oilseed Cake as a Potential Source of Biopolymer Films: A Chemometric Approach to Synthesis, Characterization, and Optimization. *Coatings*, 14(1), 95. <https://doi.org/10.3390/coatings14010095>
IF₅ = 3.0 (Materials Science, Coatings & Films (12/24), Materials Science, Multidisciplinary (264/461), Physics, Applied (87/187))

У овом истраживању кандидаткиња је водећи аутор, а у раду је по први пут синтетисан амбалажни материјал добијен из погаче дивљега лана при различитим параметрима процеса синтезе. Варирани су рН, температура и концентрација погаче у суспензији која формира филм. Добијени филмови су окарактерисани проучавањем механичких, баријерних, физичко-хемијских, структурних и биолошких својстава. Резултати су показали умерена механичка својства, што усмерава примену ових биополимерних материјала као премаза. Ниске вредности пропустљивости водене паре и веома ниска трансмисија у УВ опсегу указују на добра баријерна својства. FTIR анализа је потврдила композитне структуре филмова: откривени су врхови повезани са протеинима, полисахаридима, липидима и целулозом. Биолошка активност добијених CSoC филмова је изражена тако да се могу користити за активно паковање. Филмови поседују антибактеријска својства против *S. aureus*, док су неки имали инхибиторни ефекат на *S. typhimurium*. Стандардна анализа резултата показала је да узорак филма синтетисан при рН 10, температури од 100 °C и концентрацији погаче 5% имао оптимална својства.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

Šuput, D., Rakita, S., Spasevski, N., Tomičić, R., Dragojlović, D., Popović, S., Hromiš, N. (2024). Dried Beetroots: Optimization of the Osmotic Dehydration Process and Storage Stability. *Foods*, 13(10), 1494. <https://doi.org/10.3390/foods13101494>
IF₅ = 5.6 (Food Science & Technology (43/182))

У овом истраживању кандидаткиња је водећи аутор, а рад представља наставак истраживања у смислу примене амбалажног материјала на бази дивљега лана за паковање осмотски дехидриране цвекле, поступком дехидратације који је претходно оптимизован. Улазни параметри процеса дехидратације су варирани: температура, време и концентрација меласе шећерне репе. Након оптимизације резултата садржаја суве материје, губитка воде, прираст чврсте материје, садржај минерала и бетаина, као и фенола и флавоноида, одабрани су повољни параметри сушења: температура 60 °C, концентрација меласе 70% и време обраде 5 h. Према оптималним условима сушења, цвекла је сушена и складиштена на 4 °C током 28 дана. Половина осушених узорака је премазана јестивим биополимерним премазом на бази уљане погаче *Camelina sativa*, док је друга половина била контролна. Студија одрживости имала је за циљ да потврди ефекте биополимерног премаза на квалитет и одрживост осмотски сушене цвекле, пратећи фенолне и флавоноидне вредности, антиоксидативне карактеристике, садржај бетаина и микробиолошки профил. Сви процењени параметри квалитета оцењени су као бољи када је осмотски дехидрирана цвекла додатно обложена, у поређењу са параметрима необложених узорака.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

Šuput, D., Pezo, L., Lončar, B., Popović, S., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Cvetković, D., Ranitović, A., Hromiš, N., Ugarković, J. (2023). The Influence of Biopolymer Coating Based on Pumpkin Oil Cake Activated with *Mentha piperita* Essential Oil on the Quality and Shelf-Life of Grape. *Coatings*, 13, 299. <https://doi.org/10.3390/coatings13020299>
IF₅ = 3.0 (Materials Science, Coatings & Films (12/24), Materials Science, Multidisciplinary (264/461), Physics, Applied (87/187))

У овом истраживању кандидаткиња је водећи аутор, а у раду је по први пут испитан утицај активног биополимерног омотача на бази тикве голице, активран есенцијалним уљем менте на квалитет и одрживост свежег грожђа. Добијени резултати су доказали да је у свим тестираним узорцима дошло до смањења садржаја суве материје, садржаја фенола и флавоноида и садржаја шећера као последица кварења грожђа, односно потрошње шећера за производњу алкохола, што последично доводи до повећања укупне киселости. Примена нижих температура складиштења и активног премаза позитивно је утицала на све реакције квара. Антиоксидативни потенцијал грожђа може се побољшати или одржати наношењем биополимерног омотача (премаза) на бази тикве голице са или без есенцијалног уља *Mentha piperita*, што се најбоље примењује у случају DPPH теста. Осим тога, на крају периода складиштења највећи садржај фенола је примећен код узорака са активним премазом у поређењу са нетретираним узорцима и са узорцима са обичним РuOC премазом. Присуство активног есенцијалног уља значајно је позитивно утицало на микробиолошки профил грожђа током периода складиштења. На основу резултата развијени су модели вештачких неуронских мрежа, који су се

показали адекватним за моделовање и предикцију микробиолошког профила, антиоксидативне активности, садржаја фенола и флавоноида.

Рад у водећем међународном часопису категорије M21

Lončar, B., Pezo, L., Filipović, V., Nićetin, M., Filipović, J., Pezo, M., Šuput, D., Aćimović, M. (2022). Physico-Chemical, Textural and Sensory Evaluation of Spelt Muffins Supplemented with Apple Powder Enriched with Sugar Beet Molasses. *Foods*, 11, 1750. <https://doi.org/10.3390/foods11121750>
IF₅ = 5.6 (*Food Science & Technology* (43/182))

У раду је први пут анализирана примена воћног брашна јабука у производњи спелтиних мафина. Кандидаткиња је један од идејних аутора овог истраживања. Резултати овог истраживања валоризовани су као ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81). У овој студији коришћен је прах јабуке добијен лиофилизацијом и прах јабуке произведен осмотском дехидратацијом у раствору меласе шећерне репе у мафине. Прах је уведен у мафине као замена за спелтино брашно. Добијени производи су испитани по питању хемијског састава, технолошких својстава, и подвргнути су сензорној анализи, као и потрошачком тесту. Повећање нивоа супституције праха јабука смањило је садржај протеина, скроба и масти, док је садржај воде, шећера и целулозе показао супротан тренд. Резултати сензорне анализе су показали да је додавање праха јабука позитивно утицало на укус, мирис, жвакљивост и изглед финалног производа. Потрошачи су оценили мафине са највећим садржајем праха јабуке као најприхватљивије. Анализа главних компоненти, вештачка неуронска мрежа и анализа глобалне осетљивости коришћене су за поређење узорака мафина и за процену одговарајућег утицаја замене спелтиног брашна прахом од јабуке.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

У научно-истраживачком раду др Данијела Шупут бави се истраживањима из области биотехничких наука – научна дисциплина: технологија биљних и анималних производа. У досадашњем раду, кандидаткиња Др Данијела Шупут је аутор и коаутор 235 библиографских научних јединица: 2 рада категорије M21a+, 6 радова категорије M21a, 9 радова категорије M21, 6 радова категорије M22, 19 радова категорије M23 и 10 радова категорије M24. Коаутор је 4 техничка решења: 3 категорије M81 и 1 категорије M82. О утицајности научног рада др Данијеле Шупут сведоче и подаци о цитираности. **Укупна цитираност кандидаткиње је 700 и h-индекс 13, а без самоцитата је 627, а h-индекс 13** (Прилог 4.1.; <https://enauka.gov.rs/cris/rp/rp12232>, Идентификациони Број Истраживача: AP550).

4.2. Међународна научна сарадња

Кандидаткиња активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, кроз следеће међународне пројекте:

- 2020-2024 COST Action CA19124 – **Rethinking packaging for circular and sustainable food supply chain of the future** (CIRCUL-A-BILITY). Руководилац пројекта проф.др Milena Corredig, Потврда у прилогу 4.2.
- 2025-2029 COST Action CA24111 - **European Network for valorizing food processing waste into sustainable fibers** (ENFiber). Руководилац пројекта проф. др Halil Mecit Oztop, Потврда у прилогу 4.2.; <https://www.cost.eu/actions/CA24111/#tabs+Name:Working%20Groups%20and%20Membership>.

4.3. Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

Руковођење пројектним задацима:

Кандидаткиња је била **руководилац пројектног задатка "Карактеризација новоразвијених осмотски дехидрираних производа од разних сировина"**, у оквиру друге фазе истраживања за 2019. годину: „Наставак на истраживању нових, иновативних производа добијених процесом осмотске дехидратације“, научног пројекта „Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“, евиденциони број пројекта TP31055, руководилац пројекта проф. др Љубинко Левић/проф. др тања Куљанин, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, за пројектни период 2011-2019. године.

Директан резултат проистекао из реализованих активности на овом пројектном задатку су радови кандидаткиње M24.1 и M51.6 са списка из претходног изборног периода.

Прилог 4.3.1. садржи Потврду о руковођењу пројектног задатка, руководиоца доц. др Татјане Куљанин, заведена на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, бр. 020-1366 од 24.09.2019. као и Годишњи извештај о раду на пројекту TP31055 у 2019. години, са означеним пројектним задатком.

Руковођење пројектима:

Кандидаткиња је била **руководилац пројекта „Производња и примена био-амбалаже добијене из агроиндустријског отпада“**, евиденциони број пројекта 142-451-3059/2023-01 финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине. Циљ пројекта је дефинисање процесних параметара синтезе који дају материјал оптимизованих карактеристика уз регистровање постојеће биолошке активности, али и активацију материјала како би се нова активна амбалажа применила на одабрани прехранбени производ са циљем приказа утицаја новог материјала у реалном систему. Добијени резултати презентовани су на научним и стручним скуповима, и објављени у научним часописима националног и међународног значаја: M21.3, M21.4, M24.3, M33.2, M34.8, M34.9, M51.1, M62.1, M64.1 и M64.2.

Прилог 4.3.2. садржи Уговор о начину финансирања краткорочног пројекта од интереса за развој научноистраживачке делатности у Аутономној Покрајини Војводини у 2023. години (број 020-927 од 06.07.2023.), Решење о одобравању средстава, број 142-451-3059/2023-01/01 од дана 30.06.2023. године, као и доказ о Усвајању извештаја о реализацији научноистраживачких пројеката од стране Технолошког факултета Нови Сад, број 020-2/98-8/1 од дана 10.06.2024. године.

4.4. Уређивање научних публикација

Кандидаткиња др Данијела Шупут је **гостујући уредник у часописима:**

1. Coatings (ISSN: 2079-6412), издавача MDPI, у специјалном издању са насловом „**Advances in Food Technology: Bioactive Films and Coatings for Food Packaging**“ (https://www.mdpi.com/journal/coatings/special_issues/Coatings_Food_Technology_Bioactive_Films) (Потврда у Прилогу 4.4.);

2. Discover Agriculture (ISSN: 2731-9598), издавача Springer Nature, у специјалном издању са насловом "**Innovative Approaches of Agricultural Waste and By-Products Valorization into Novel Functional Material**" (https://link.springer.com/collections/eicbjhafi?utm_medium=email&utm_source=generic&utm_content=null&utm_term=null&utm_campaign=CONR_44279_CON1_GL_PHSS_03HEM_eicbjhafi) (Потврда у Прилогу 4.4.).

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

Кандидаткиња је по позиву учествовала на 4. Регионалном саветовању УПРАВЉАЊЕ ХЕМИКАЛИЈАМА И ПЛАСТИКОМ, одржаном у Привредној Комори Војводине у Новом Саду дана 22.11.2023. године са тематским излагањем „Valorizacija agroindustrijske mase: primena divljeg lana za dobijanje ambalažnih materijala“ (Valorization of agro-industrial mass: application of wild flax for obtaining packaging materials) (Потврда у прилогу 4.5.).

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

Кандидаткиња је рецензирала научне пројекте и научне резултате и то:

1. НАУЧНЕ ПРОЈЕКТЕ

Кандидаткиња др Данијела Шупут је рецензирала **пројекте Европске комисије из програма EIC (European Innovation Council) HORIZON-EIC-PATHFINDERCHALLENGES**. Кандидаткиња има три потписана уговора са European Research Executive Agency (REA).

- Први потписан уговор између кандидаткиње и European Research Executive Agency (REA) се односи на евалуацију пројеката на основу које је формирана листа пројеката који су прошли у други круг селекције (remote work).
- Други потписан уговор између кандидаткиње и European Research Executive Agency (REA) се односи на други круг селекције и присуство кандидаткиње у Бриселу 2025. године на

финалном Pannel meeting-у, где је одлучено о пројектима који ће бити финансирани (on-site work (work involving travel)).

- Трећи потписан уговор између кандидаткиње и European Research Executive Agency (REA) се односи на ревалуацију пројеката (remote work).

Доказ о потписаним уговорима између кандидаткиње и European Research Executive Agency (REA) су у Прилогу 4.6.1.

2. НАУЧНЕ РАДОВЕ за научне часописе међународног значаја (абecedни редослед):

- **Applied Sciences**, IF₅ = 2,7; Chemistry, Multidisciplinary (123/239) Engineering, Multidisciplinary (50/179), Materials Science, Multidisciplinary (284/461) Physics, Applied (101/187)
- **Coatings**, IF₅ = 3,0; Materials Science, Coatings & Films (12/24) Materials Science, Multidisciplinary (264/461) Physics, Applied (87/187)
- **Foods**, IF₅ = 5,6; Food Science & Technology (43/182)
- Food Research International, IF₅ = 8,5; Food Science & Technology (13/182)
- **Horticulturae**, IF₅ = 3,2; Horticulture (7/45)
- Italian Journal of Food Science, IF₅ = 1,8; Food Science & Technology (77/182)
- **Materials**, IF₅ = 3,5
- **Membranes**, IF₅=3,9; Chemistry, Physical (86/185) Engineering, Chemical (73/176) Materials Science, Multidisciplinary (212/461) Polymer Science (35/94)
- **Molecules**, IF₅=5,0; Biochemistry & Molecular Biology (82/320) Chemistry, Multidisciplinary (76/239)
- **Polymers**, IF₅=5,2; Polymer Science (19/94)
- **Polysaccharides**, IF₅=5,2; Polymer Science (12/94)
- **Sustainability**, IF₅=3,6; Environmental Sciences (178/376) Environmental Studies (80/193) Green & Sustainable Science & Technology (67/103)

Потврде о рецензирању научних радова су у Прилогу 4.6.2.

3. МЕЂУНАРОДНЕ КОНФЕРЕНЦИЈЕ (уз активну улогу у научном одбору међународне конференције)

- 2nd International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP, Novi Sad, Serbia, 2022.
- 5th International Congress Food Quality, Technology and Safety – FoodTech 2024, Novi Sad, Serbia, 2022.
- 6th Euro-Mediterranean Conference for Environmental Integration (EMCEI-24), Marrakech, Morocco, 2024 где учествовала као **члан научног одбора (Scientific Committee member)**.

Потврде о рецензирању научних радова на научним скуповима, као и чланство у научном одбору међународне конференције су у Прилогу 4.6.3.

4. ПРОГРАМСКИ ОДБОРИ

Кандидаткиња је учествовала у **програмском одбору конференције**:

- 4th AGROTOURISM CONFERENCE WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION, Прокупље, 2024.

Потврда о учешћу у програмском одбору је у Прилогу 4.6.4.

5. КЊИГЕ И ПОГЛАВЉА У КЊИГАМА

Кандидаткиња др Данијела Шупут је рецензирала књигу „**Biodegradable Packaging: A Comprehensive Guide to Development, Application and Market Trends in the Agro-Food Sector**“ аутора Riya Dasgupta, Kakali Bandyopadhyay, Shairee Ganguly.

ISBN 978-93-49729-32-2 (Print)

ISBN 978-93-49729-29-2 (eBook)

DOI: <https://doi.org/10.9734/bpi/mono/978-93-49729-32-2>

Сертификат о рецензирању књиге је у Прилогу 4.6.5.

Кандидаткиња др Данијела Шупут је рецензирала поглавље „**A Comprehensive Model for the Optical Transmission for Determining the Optimal Thickness and Figure of Merit of Al-Doped ZnO Films as Transparent Conducting Coatings**“ аутора Juan Carlos Alonso-Huitron и Augusto Garcia-Valenzuela у

књизи „Chemical and Materials Sciences - Developments and Innovations Vol. 4“ (chapter 8, str. 161-191, <https://doi.org/10.9734/bpi/cmsdi/v4/1269>) уредника Mohamed M. El Nady.

ISBN 978-81-976007-2-2 (Print)

ISBN 978-81-976007-8-4 (eBook)

DOI: <https://doi.org/10.9734/bpi/cmsdi/v4>

Сертификат о рецензирању поглавља је у Прилогу 4.6.5.

4.7. образовање научних кадрова

Кандидаткиња др Данијела Шупут је **активно учествовала у изради докторских дисертација кандидата**: Јована Пантић (M21.1, M21.2, M22.1, M24.1, M34.4, M34.5, M34.12 радови из овог изборног периода), Биљана Лончар (M33.17, M51.4, M51.23, M52.10 радови из претходног изборног периода), Виолета Кнежевић (M23.6, M34.10, M51.5 радови из претходног изборног периода), Милица Нићетин (M23.2, M23.9, M23.12, M33.13, M34.27, M51.25 радови из претходног изборног периода) и Драган Псодоров (M23.7 радови из претходног изборног периода), што је верификовано кроз заједничке научне публикације.

Кандидаткиња је именована као **члан Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације др Драгана Псодорова** и учествовала је у изради Извештаја Комисије о оцени докторске дисертације (Прилог 4.7.).

У изборном периоду кандидаткиња је именована је као **члан Комисије за писање реферата за избор у звање истраживач сарадник** за кандидата Јовану Угарковић (Прилог 4.7.).

Такођем, у изборном периоду, кандидаткиња је именована као **члан Комисије за оцену испуњености услова за избор др Милице Нићетин у звање Виши научни сарадник за научну област Биотехничке науке** (Прилог 4.7.).

4.8. Награде и признања

Нема.

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

Након стицања титуле доктора наука др Данијела Шупут усмерила је део својих научних истраживања у правцу синтезе биополимерних материјала на бази нуспроизвода прехранбене индустрије. Ова истраживања представљају важан **корак ка циркуларној економији кроз валоризацију отпада/нуспроизвода прехранбене индустрије за добијање нових материјала који имају функцију паковања**. Резултати истраживања се првенствено односе на валоризацију погаче дивљег лана (*Camelina Sativa*) и **представљени су у публикацијама категорија M21, M24, M33, M34, M51 и M64**. У највећем броју радова са овом тематиком кандидаткиња је први и водећи аутор.

У раду категорије M21 (<https://doi.org/10.3390/coatings14010095>) приказан је хеометријски приступ синтези, карактеризацији и оптимизацији новог материјала. У раду категорије M24 (<https://doi.org/10.5937/ffr0-47385>) испитан је утицај гранулације и ултразвучног предтретмана на особине нових материјала. У раду категорије M51 (<https://doi.org/10.5937/jpea28-49339>) доказан је утицај есенцијалних уља на добијање активних амбалажних материјала на бази погаче дивљег лана. У радовима категорија M33 и M34 приказана су фина подешавања особина филмова варирањем процесних параметара синтезе, и то механичких особина (3rd International Circular Packaging Conference, Slovenia) као и утицај додатих пластификатора (International conference on science, technology, engineering and economy, Hungary). У раду категорије M21 (<https://doi.org/10.3390/foods13101494>) дат је приказ апликације новог материјала за паковање одабраног прехранбеног производа – осмотски дехидриране цвекле. У радовима категорија M34 и M64 приказане су апликације за паковање различитих прехранбених производа, типа кафа (International conference on science, technology, engineering and economy, Hungary), осмотски дехидриране јабуке (65. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica, Crna Gora). Нов материјал је и упарен са комерцијалним амбалажним материјалом (полетиленом) и резултат је верификован као M64 (XXXVI naučno - stručni skup Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP 2024, Srbija).

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (Одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр. 020-2/28-8 са 28. седнице одржане 13.05.2022. године)

M₁₀ МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M₁₃ Поглавље у истакнутој монографији међународног значаја

1. Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Romanić, R., Lazić, V. (2020). Valorization of by-products from the production of pressed edible oils to produce biopolymer films (Chapter 3), in: Cold Pressed Oils: Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications, Ed: Mohamed Fawzy Ramadan, Academic Press, 15-30. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818188-1.00003-7>

Број хетероцитата: 27

2. Popović, S., Lazić, V., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut S. (2018). Biopolymer packaging materials for food shelf-life prolongation (Chapter 8), in: Biopolymers for food design, Ed: Grumezescu, A.M., Holban, A.M., Academic Press, Elsevier, 223-277. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-811449-0.00008-6>

Број хетероцитата: 98

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M_{21a} Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Hromiš N., Lazić V., Popović S., **Šuput D.**, Bulut S., Kravić S., Romanić R. (2022). The possible application of edible pumpkin oil cake film as pouches for flaxseed oil protection. Food Chemistry, 371, 131197. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131197>

Број хетероцитата: 23

SCI 2022 Nutrition & Dietetics: 5/108

IF 2022: 8,8

2. Voća, N., Pezo, L., Peter, A., **Šuput, D.**, Lončar, B., Krička, T. (2021). Modelling of corn kernel pre-treatment, drying and processing for ethanol production using artificial neural networks. Industrial crops and products, 162, 113293. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.113293>

Број хетероцитата: 17

SCI 2021 Agricultural Engineering: 2/14

IF 2021: 6,449

M₂₁ Рад у врхунском међународном часопису

1. Hromiš, N., Lazić, V., Markov, S., Vaštag, Ž., Popović, S., **Šuput, D.**, Džinić, N., Velićanski, A., Popović, Lj. (2015). Optimization of chitosan biofilm properties by addition of caraway essential oil and beeswax. Journal of Food Engineering, 158, 86–93.

Број хетероцитата: 118

SCI 2015 Food Science & Technology: 17/125

IF 2015: 3,199

M₂₂ Рад у истакнутом међународном часопису

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

Број хетероцитата: 3

SCI 2020 Plant Sciences: 155/235

IF 2020: 1,730

2. **Šuput, D.**, Lazić, V., Pezo, L., Markov, S., Vaštag, Ž., Popović, Lj., Radulović, A., Ostojić, S., Zlatanović, S., Popović, S. (2016). Characterization of Starch Edible Films with Different Essential Oils Addition. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 66 (4), 277-285. <https://doi.org/10.1515/pjfn-2016-0008>

Број хетероцитата: 87
SCI 2016 Food Science & Technology: 73/130
IF 2016: 1,276

3. Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., Markov, S., Vaštag, Ž., **Šuput, D.**, Bulut, S., Tomović, V. (2016). Investigation of a product-specific active packaging material based on chitosan biofilm with spice oleoresins. *Journal of Food and Nutrition Research*, 55(1), 78-88. <https://www.vup.sk/en/index.php?mainID=2&navID=34&version=2&volume=55&article=2005>

Број хетероцитата: 12
SCI 2016 Food Science & Technology: 49/130
IF 2016: 1,950

4. Krkić, N., Lazić, V., Petrović, Lj., Gvozdrenović, J., **Pejić, D.** (2012). Properties of Chitosan-Laminated Collagen Film, *Food Technology and Biotechnology*, 50 (4), 483-489.

Број хетероцитата: 0
SCI 2016 Food Science & Technology: 69/125
IF 2016: 1,179

M₂₃ Рад у међународном часопису

1. Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Vitas, S., Savić, M., Lazić, V. (2021). Pumpkin seed oil cake/polyethylene film as new food packaging material, with perspective for packing under modified atmosphere. *Packaging Technology and Science*, 34 (1), 25-33. <https://doi.org/10.1002/pts.2537>

Број хетероцитата: 9
SCI 2020 Engineering, Manufacturing: 39/50
IF 2020: 1,875

2. Nićetin, M., Pezo, L., Filipović, V., Lončar, B., Filipović, J., **Šuput, D.**, Knežević, V. (2021). The effects of solution type temperature and time on antioxidant capacity of osmotically dried celery leaves. *Thermal Science*, 25 (3a), 1759—1770. <https://doi.org/10.2298/TSCI191101184N>

Број хетероцитата: 10
SCI 2020 Thermodynamics: 46/60
IF 2020: 1,625

3. Bulut, S., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Lazić, V., Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., Kravić, S. (2020). Antibacterial activity of biopolymer composite materials obtained from pumpkin oil cake and winter savory and basil essential oil against various pathogenic bacteria. *Journal of Food and Nutrition Research*, 59 (3), 250–258. <https://www.vup.sk/en/index.php?mainID=2&navID=34&version=2&volume=59&article=2196>

SCI 2020 Food Science & Technology: 119/144
Број хетероцитата: 5
IF 2020: 1,333

4. Bulut, S., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Adamović, D., Lazić, V. (2020). Incorporation of essential oils into pumpkin oil cake-based materials in order to improve their properties and reduce water sensitivity. *Hemijaska industrija*, 74 (5), 313-325. <https://doi.org/10.2298/HEMIND200622026B>

SCI 2020 Engineering, Chemical: 130/143
Број хетероцитата: 4
IF 2020: 0,627

5. **Šuput, D.**, Lazić, V., Pezo, L., Gubić, J., Šojić, B., Plavšić, D., Lončar, B., Nićetin, M., Filipović, V., Knežević, V. (2019). Shelf-life and quality of dehydrated meat packed in edible coating under modified atmosphere. *Romanian Biotechnological Letters*, 24 (3), 545-553. <https://doi.org/10.25083/rbl/24.3/545.553>

Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Biotechnology & Applied Microbiology: 153/156
IF 2019: 0,765

6. Knežević, V., Pezo, L., Lončar, B., Filipović, V., Nićetin, M., Gorjanović, S., **Šuput, D.** (2019). Antioxidant capacity of nettle leaves during osmotic treatment. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 63 (3), 491-498. <https://doi.org/10.3311/PPCh.12688>

Број хетероцитата: 13

SCI 2019 Engineering, Chemical: 99/143
IF 2019: 1,257

7. Psodorov, D., Lazić, V., Ačanski, M., Psodorov, Đ., Popović, S., Plavšić, D., Pastor, K., **Šuput, D.**, Nježić Z. (2018). Fatty acid profile changes in ricotta filled pastry during storage investigated by a GC/MS-anova. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 24 (2), 149-155. <https://doi.org/10.2298/CICEQ170412027P>

Број хетероцитата: 1
SCI 2018 Chemistry, Applied: 56/71
SCI 2018 Engineering, Chemical: 113/138
IF 2017: 0,806

8. Hromiš, N., Šojić, B., Lazić, V., Džinić, N., Mandić, A., Tomović, V., Kravić, S., Škaljac, S., Popović, S., **Šuput, D.** (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. <https://doi.org/10.1556/066.2017.46.3.12>

Број хетероцитата: 2
SCI 2017 Nutrition & Dietetics: 77/83
IF 2017: 0,384

9. Nićetin, M., Pezo, L., Lončar, B., Filipović, V., **Šuput, D.**, Knežević, V., Filipović, J. (2017). The possibility to increase antioxidant activity of celery root during osmotic treatment. Journal of the Serbian Chemical Society, 82 (3) 253-265. <https://doi.org/10.2298/JSC161020015N>

Број хетероцитата: 7
SCI 2017 Chemistry, Multidisciplinary: 139/171
IF 2017: 0,797

10. **Šuput D.**, Lazić V., Pezo L., Popović S., Hromiš N., Bulut S. (2016). The effects of glycerol and guar-xanthan mixture on mechanical and barrier properties of starch based edible films - chemometric analysis. Hemijska industrija, 70 (6), 739-744.

Број хетероцитата: 4
SCI 2016 Engineering, Chemical: 125/135
IF 2016: 0,459

11. Tomović V., Stanišić N., Jokanović M., Kevrešan Ž., Šojić B., Škaljac S., Tomašević I., Martinović A., Despotović A., **Šuput D.** (2015). 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.

SCI 2015 Engineering, Chemical: 118/135
Број хетероцитата: 5
IF 2015: 0,437

12. Nićetin M., Pezo L., Lončar B., Filipović V., **Šuput D.**, Zlatanović S., Dojčinović B. (2015). Evaluation of water, sucrose and minerals effective diffusivities during osmotic treatment of pork in sugar beet molasses, Hemijska industrija, 69 (3), 241-251

Број хетероцитата: 3
SCI 2015 Engineering, Chemical: 118/135
IF 2015: 0,437

13. **Šuput D.**, Lazić V., Pezo L., Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V. (2014). Effects of temperature and immersion time on diffusion of moisture and minerals during rehydration of osmotically treated pork meat cubes, Hemijska industrija, 69 (3), 297-304.

Број хетероцитата: 2
SCI 2014 Engineering, Chemical: 120/132
IF 2014: 0,319

14. Pezo L., **Šuput D.**, Lević Lj., Cvetković B., Kovačević O. (2014). Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically treated pork meat, Journal of Food and Nutrition Research, 53 (3), 260-270.

Број хетероцитата: 6

SCI 2014 Food Science & Technology: 93/120
IF 2014: 0,721

15. Koprivica G., Pezo L., Ćurčić B., Lević Lj., **Šuput D.** (2014). Optimization of Osmotic Dehydration of Apples in Sugar Beet Molasses, *Journal of Food processing and Preservation*, 38 (4), 1705-1715.

Број хетероцитата: 14

SCI 2014 Food Science & Technology: 65/122

IF 2014: 1,159

16. **Šuput D.**, Lazić V., Lević Lj., Krkić N., Tomović V., Pezo L. (2013). Characteristics of meat packaging materials and their environmental suitability assessment, *Hemijska industrija (Chemical Industry)*, 67 (4), 615-620.

Број хетероцитата: 3

SCI 2014 Engineering, Chemical: 109/129

IF 2014: 0,437

17. **Šuput D.**, Lazić V., Pezo L., Lević Lj., Gubić J., Hromiš N., Šojić B. (2013). Modified atmosphere packaging and osmotic dehydration effect on pork quality and stability, *Romanian Biotechnological Letters*, 18 (2), 8160-8169.

Број хетероцитата: 8

SCI 2013 Biotechnology & Applied Microbiology: 153/161

IF 2013: 0,351

18. Krkić N., Lazić V., Savatić S., Šojić B., Petrović Lj., **Šuput D.** (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage. *Journal of Food and Nutrition Research*, 51 (1), 60–68.

Број хетероцитата: 20

SCI 2012 Food Science & Technology: 99/120

IF 2012: 0,570

M₂₄ Рад у националном часопису међународног значаја

1. **Šuput D.**, Filipović, V., Lončar, B., Nićetin, M., Knežević, V., Lazarević, J., Plavšić, D. (2020). Modeling of mushrooms (*Agaricus bisporus*) osmotic dehydration process in sugar beet molasses. *Food and Feed Research*, 47 (2), 175-187. <https://doi.org/10.5937/ffr47-28436>

Број хетероцитата: 5

2. Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Lazić, V. (2019). Composite films based on pumpkin oil cake obtained by different filtration process. *Food and Feed Research*, 46 (1), 1-10.

<https://doi.org/10.5937/FFR1901001H>

3. Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S. (2017). Antioxidative activity of chitosan and chitosan-based biopolymer film. *Food and Feed Research*, 44 (2), 91-100.

<https://doi.org/10.5937/FFR1702091H>

4. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.** (2017). Influence of Different Concentrations of Glycerol and Guar-xanthan on Properties of PuOC-Zein Bi-layer Film. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 54 (1), 19-24.

<https://doi.org/10.5937/ratpov54-11947>

5. Hromiš N., Lazić V., Markov S., Vaštag Ž., Popović S., **Šuput D.**, Džinić N. (2014). Improvement of antioxidant and antimicrobial activity of chitosan film with caraway and oregano essential oils, *Acta periodica technologica*, 45, 33-43.

Број хетероцитата: 10

6. Krkić N., Lazić V., **Šuput D.** (2012). Comparison of life cycle assessment for different volume polypropylene jars, *Acta Periodica Technologica*, 43, 159-167.

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₁ Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

1. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Ugarković, J. (2021). Possibilities and application of degradable packaging materials, In: *Proceedings - 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTER 2021*, April 18th – 23th, 2021, Vršac, Serbia, p. 43-47.

M₃₃ Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Pezo, L., Lazić, V. (2018). Effect of plasticizer and pH values on properties of sunflower oil cake biodegradable films. 4th International Congress „Food Technology, Quality and Safety“ and 18th International Symposium „Feed Technology“ (FoodTech2018), 23.-25. October, Novi Sad, Serbia, 457-462.
2. Cvetković, B., Pezo, L., Šarić, Lj., Lazarević, J., Plavšić, D., Filipčev, B., **Šuput, D.** (2018). Osmotic dehydration of cabbage in sugar beet molasses – shelf-life study. 4th International Congress „Food Technology, Quality and Safety“ and 18th International Symposium „Feed Technology“ (FoodTech2018), 23.-25. October, Novi Sad, Serbia, 150-156.
3. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Malbaša, R., Vitas, J. (2018). Influence of surfactant Tween 20 on antioxidant activity of biopolymer films. 4th International Congress „Food Technology, Quality and Safety“ and 18th International Symposium „Feed Technology“ (FoodTech2018), 23.-25. October, Novi Sad, Serbia, 427-432.
4. **Šuput, D.**, Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S. (2017). Characterisation of various biopolymer films. 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2017, 23.-28. April 2017, Vršac, Serbia, 312-317.
5. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.** (2017). The synthesis and characterization of mono and bi-layer biopolymer films. 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2017, 23.-28. April 2017, Vršac, Serbia, 40-44.
6. Hromiš, N., Lazić, V., Bulut, S., Popović, S., **Šuput, D.**, Markov, S., Džinić, N., Tomović, V. (2017). Influence of beeswax addition on antimicrobial activity of composite chitosan biofilms. 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2017, 23.-28. April 2017, Vršac, Serbia, 138-143.
7. **Šuput, D.**, Lazić, V., Šojić, B., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S. (2016). Oxidative changes in osmotically dehydrated pork meat packed under modified atmosphere with and without starch edible coating. III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” & XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), 25.-27. October, Novi Sad, 135-139.
8. Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Džinić, N., Šojić, B., Tomović, T. (2016). Two-layer chitosan-beeswax coating for application on artificial collagen casings. III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” & XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), 25.-27. October, Novi Sad, 116-121.
9. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, Lj. (2016). Possibility to maintain modified atmosphere in pouches made from biopolymer materials. III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” & XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), 25.-27. October, Novi Sad, 122-127.
10. **Šuput, D.**, Lazić, V., Pezo, L., Radulović, A., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S. (2015). Investigation of structural starch changes during synthesis of edible active packaging films. Proceedings: INOPTeP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Divčibare, 2015), 264-268.
11. **Šuput D.**, Lazić V., Popović S., Hromiš N., Pezo L. (2014). Modified guar-xanthan mixture impact on starch based edible film properties. Proceedings: II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVI International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2014) (28.-30.X 2014., Novi Sad), 274-279.
12. Lazić V., **Šuput D.**, Popović S., Hromiš N. (2014). Investigation of the effect of different additives on the level and dynamics of polyethylene film degradation. Proceedings: II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVI International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2014) (28.-30.X 2014., Novi Sad), 268-273.
13. Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Ćurčić B., **Šuput D.**, Kuljanin T., Pezo L. (2013). Mass Transfer Kinetics and Efficiency of Osmotic Dehydration of Fish, 6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology ICET 2013, Novi Sad 15-17 May, No. T2-2.4, 1-5.
14. **Šuput D.**, Pezo L., Lazić V., Krkić N. (2012). Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically dehydrated pork meat, International conference on science and technique in the agri-food business ICoSTAF 2012 (Szeged; 2012), 143-152.
15. **Šuput, D.**, Lazić V., Pezo L., Nićetin M., Filipović V., Ćurčić B., Krkić N. (2012). Osmotic dehydration impact on microbial profile of packed pork meat, XV International Feed Technology Symposium and COST - "Feed for Health" joint Workshop, Novi Sad, 266-272.
16. Pezo L., **Šuput D.**, Dojčinović B., Zlatanović S., Kovačević O., Lazić V. (2012). Optimization of pork meat rehydration process using sequential quadratic programming method, XV International Feed Technology Symposium and COST - "Feed for Health" joint Workshop, Novi Sad, 75-80.

17. Čurčić B., Filipović V., Nićetin M., Pezo L., Koprivica G., Tatjana K., **Šuput D.** (2012). Optimization of pork osmotic dehydration process using fuzzy synthetic evaluation, XV International Feed Technology Symposium and COST - "Feed for Health" joint Workshop, Novi Sad, 260-265.
18. **Šuput D.**, Lazić V., Lević Lj., Krkić N., Pezo L., Pavlović M., Zlatanović S. (2012). Characteristics of packaging materials for specific packaging conditions of meat and osmotic dehydrated meat, Central European Congress on Food (6; Novi Sad; 2012), 956-961.
19. Pavlović M., Mitić-Ćulafić D., Mandić M., **Šuput D.**, Ostojčić S., Pezo L., Lević Lj. (2012). Suitability of thiobarbituric acid method for assessing lipid oxidation in pork, osmotically dehydrated in sugar beet molasses, Central European Congress on Food (6; Novi Sad; 2012), 507-512.
20. Pavlović M., **Šuput D.**, Mandić M., Jovanović A., Mitić-Ćulafić D. (2012). Evaluation of TBA methods for assessing lipid oxidation in meat dehydrated in molasses, 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry (Belgrade), 772-774.
21. Ostojčić S., Zlatanović S., Micić D., **Šuput D.**, Simonović B., Lević Lj. (2012). Thermal analysis of osmotically dehydrated meat, 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry (Belgrade), 757-759.
22. Zlatanović S., Kovačević O., Ostojčić S., Dojčinović B., Pavlović M., **Šuput D.** (2012). Macro elements composition of the osmotically dehydrated pork meat in sugar beet molasses solution, 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry (Belgrade), 766-768.
23. Pezo L., **Šuput D.**, Lazić V., Lević Lj., Čurčić B., Filipović V., Nićetin M. (2012). Rehydration of osmotically dehydrated pork meat - the effects of temperature and processing time, 3rd workshop: Specific methods for food safety and quality within: 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry 2012, Vinča Institute of Nuclear Sciences, 22-24.
24. Pezo L., Koprivica G., Mišljenović N., Čurčić B., Filipović V., Nićetin M., **Šuput D.** (2012). Changes in texture properties of carrot during osmotic dehydration in sugar beet molasses, 3rd workshop: Specific methods for food safety and quality within: 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry 2012, Vinča Institute of Nuclear Sciences, 25-27.
25. Pezo L., **Šuput D.**, Lazić V., Lević Lj., Čurčić B., Filipović V., Nićetin M. (2012). The effect of oxygen on color stability of meat packed under modified atmosphere, 3rd workshop: Specific methods for food safety and quality within: 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry 2012, Vinča Institute of Nuclear Sciences, 28-30.
26. Lazić, V., **Pejić, D.**, Gvozdrenović J., Krkić N. (2011). Characteristics and possible application of ceramics in fermented dairy products packaging, Proceedings CEFSE (Center of Excellence for Food Safety and Emerging Risks) Workshop (2; Novi Sad; 2011), 186-191
27. Lazić, V., **Pejić, D.**, Krkić, N., Gvozdrenović, J., Popović, S. (2011). Struktura, mehanizmi razgradnje i primena biorazgradivih polimera, Zbornik radova Treća međunarodna naučno-stručna konferencija o upravljanju otpadom (Kopaonik, 18-21.10.2011.).

M₃₄ Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N. (2022). Influence of synthesis on composite/laminated starch-gelatine based biopolymer film properties. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 32.
2. Popović, S., Ugarković, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Romanić, R. (2022). The possibility of flaxseed oil cake utilization for new composite film production. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 28.
3. Ugarković, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Lalić- Popović, M., Čanji Panić, J., Popović, S. (2022). Environmentally safe biomaterials for 3D print. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 35.
4. Lončar, B., Filipović, V., Nićetin, M., Knežević, V., Filipović, J., Pezo, L., **Šuput, D.** (2022). Mass transfer rate and osmotic treatment efficiency of peaches. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 92.
5. Nićetin, M., Lončar, B., Filipović, V., Cvetković, B., Filipović, J., Knežević, V., **Šuput, D.** (2022). Osmotic dehydration of wild garlic in sucrose-salt solution. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 95.
6. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N., Popović, Lj., Aćimović M., Pezo L. (2021). Investigation on plant distillation products addition on biopolymer film properties. 10th Central European Congress on Food, 10.-11. June 2021, Sarajevo, 112-113.
7. Ugarković, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Čakarević., Aćimović M., Popović, S. (2021). Effect of plant variety and addition of plant distillation products on biopolymer properties. 10th Central European Congress on Food, 10.-11. June 2021, Sarajevo, 119.

8. Bulut, S., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Vitas, J., Malbaša, R., Kocić-Tanackov, S., Lazić, V. (2021). The influence of β -cyclodextrin addition on the properties of active biopolymer films based on pumpkin oil cake and basil essential oil. In: Book of Abstracts 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP 2021, 18.– 23. April 2021, Vršac, Serbia, 17-18.
9. Ugarković, J., **Šuput, D.**, Popović, S. (2021). Influence of thickness on mechanical properties of composite biopolymer films based on sunflower oil cake. XXI EuroFoodChem Congress, 22.-24. November, On-line, 176.
10. Knežević V., Pezo L., Lončar B., Nićetin M., Filipović V., **Šuput D.** (2021). Mineral content after osmotic treatment of nettle leaves (*Urtica dioica* L.). "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 9.-11.06.2021, Ohrid, Macedonia, 77-78.
11. Lončar B., Nićetin M., Filipović V., Knežević V., Pezo L., **Šuput D.**, Kuljanin T. (2020). Osmotic dehydration in sugar beet molasses-food safety and quality benefits. "Food Quality and Safety, health and Nutrition"-Nutricon, 2.-4.09.2020, Ohrid, Macedonia, 98-99.
12. Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić-Horecki, A., Vakula, A. (2019). Determining the antioxidative activity of composite biopolymer film obtained from the by-products of edible oil industry. In: Book of Abstracts 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2019, 07.-12. April, Kladovo, Serbia, 68-69.
13. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Malbaša, R., Vitas, J. (2019). Antioxidant activity of biopolymer films based on pumpkin oil cake and essential oils. In: Book of Abstracts 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2019, 07.-12. April, Kladovo, Serbia, 33-34.
14. **Šuput, D.**, Popović, S., Bulut, S., Hromiš, N., Lazić, V. (2019). Guar-xanthan effect on starch biopolymer films properties. Book of abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 125.
15. Hromiš, N., Popović, S., Bulut, S., **Šuput, D.**, Lazić, V. (2019). Mechanical properties of pumpkin oil cake based composite biopolymer films. Book of abstracts 1st international conference on advanced production and processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 80.
16. Bulut, S., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Lazić, V. (2019). Properties of biopolymer film with essential oils. Book of abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October, Novi Sad, Serbia, 79.
17. Tepić Horecki, A., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Vakula, A., **Šuput, D.**, Bulut, S., Daničić, T., Pavlić, B., Šumić, Z. (2019). Physico-chemical properties of vacuum dried apricot: Influence of different packaging materials. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 102.
18. **Šuput, D.**, Lazić, V., Hromiš, N., Popović, S., Bulut, S. (2016). Microbial improvement in osmotically dehydrated pork meat by using modified atmosphere packaging and starch edible coating. 16th International Nutrition&Diagnostics Conference, 3.-6. October, Prague, Czech Republic, P53.
19. Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Markov, S., Vaštag, S. (2016). Contribution of beeswax to the bioactivity of composite edible chitosan film. 16th International Nutrition&Diagnostics Conference, 3.-6. October, Prague, Czech Republic, P52.
20. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, (2016). Influence of different concentrations of glycerol and guar-xanthan on properties of biopolymer composite film. 6th International PSU–UNS Bioscience Conference - IBSC 2016, 19.-21.09.2016., Novi Sad, Serbia, 337-338.
21. Bulut, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Lazić, V. (2016). Fizičko-mehaničke i strukturne osobine biorazgradivih biofilmova na bazi pogače uljane tikve. Fourth Conference of Young Chemists of Serbia, 5.11.2016, Belgrade, Serbia, 82.
22. Popović, S., Lazić, V., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Popović, Lj. (2015). Evaluation of biopolymer pouches application for vegetable oil protection. 12th European Nutrition Conference 2015, Berlin, Germany, October 20–23, 2015, Ann NutrMetab 2015;67 (suppl 1), 542.
23. Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Džinić, N. (2015). Development of active chitosan coating for lamination of collagen casings. Proceedings: INOPTTEP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Divčibare, 2015), 348-349.
24. Popović, S., Lazić, V., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Popović, Lj., Vaštag, Ž. (2015). Pumpkin oil cake biopolymer films properties improvement. Proceedings: INOPTTEP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Divčibare, 2015), 400-401.

25. Filipović V., Lončar B., Nićetin M., Knežević V., **Šuput D.**, Kuljanin T. (2014). Osmotic dehydration of chicken meat in sugar beet molasses, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2014), 28.-30.X 2014., Novi Sad, 194.
26. Zlatanović S., Kovačević O., Ostojić S., Pezo L., **Šuput D.** (2014). Trends in mass transfer of minerals during osmotic dehydration of pork meat in sugar beet molasses, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2014), 28.-30.X 2014., Novi Sad, 70.
27. Nićetin M., Pezo L., Lončar B., Filipović V., Kuljanin T., Knežević V., **Šuput D.** (2014). Evaluation of mass transfer kinetics during osmotic treatment of celery leaves, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2014), 28.-30.X 2014., Novi Sad, 59.
28. Popović S., Lazić V., **Šuput D.**, Hromiš N., Popović Lj., Vaštag Ž., Pejić B. (2014). Investigation of biopolymer films application for packaging in modified atmosphere, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2014), 28.-30.X 2014., Novi Sad, 39.
29. Ostojić S., Pezo L., Mičić D., **Šuput D.**, Simonović B., Lević Lj. (2014). Kinetic parameters of meat protein denaturation, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVI International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2014), 28.-30.X 2014., Novi Sad, 28.
30. Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Krkić, N., Milanović, S. (2014). Declaration proof about polymer packaging biodegradation by characteristics testing during accelerated artificial aging in chamber. Book of abstracts: 7. Cefood-Central European Congress on Food (Ohrid, 2014), 183.
31. **Šuput D.**, Lazić V., Pezo L., Lončar B., Nićetin M., Hromiš N., Popović S. (2014). Structural characterisation of starch based edible films with essential oil addition, International Conference On Science and Technique based on Applied and Fundamental research, Book of abstracts: ICoSTAF'14, Faculty of Engineering, University of Szeged (25. April 2014., Szeged, Hungary), 41. (ICOSTAF) 2014, 25.04.2014., Segedin, 41.
32. **Šuput D.**, Lazić V., Jelić A., Lević Lj., Pezo L., Hromiš N., Popović S., Lončar B. (2013). Glycerol content effect on the mechanical, structural and barrier characteristics of starch based edible films, 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 25th-28th, 217.
33. Cvetković B., Filipović V., Čurčić B., Nićetin M., **Šuput D.**, Lević Lj. (2012). Osmotic treatment of white cabbage and its quality, International conference on science and technique in the agri-food business ICoSTAF 2012 (Szeged), 10.
34. Ostojić S., Micić D., Zlatanović S., Pezo L., **Šuput D.**, Simonović B., Lević Lj. (2012). Thermal analysis of osmotically rehydrated pork meat, XV International Feed Technology Symposium and COST - "Feed for Health" joint Workshop, Novi Sad, 10.
35. Zlatanović S., Kovačević O., Ostojić S., Filipović-Rojka Z., Pezo L., **Šuput D.**, Lević Lj. (2012). Major mineral composition of the osmotically dehydrated pork meat in sugar beet molasses solution, Central European Congress on Food (6; Novi Sad; 2012), 355.
36. Ostojić S., Zlatanović S., Pezo L., Pavlović M., **Šuput D.**, Simonović B., Lević Lj. (2012). Thermal analysis of osmotically dehydrated pork meat, Central European Congress on Food (6; Novi Sad; 2012), 320.
37. Pavlović M., Mitić-Čulafić M., Mandić M., Ostojić S., Pezo L., **Šuput D.**, Lević Lj. (2012). Suitability of thiobarbituric acid method for assessing lipid oxidation in pork, osmotically dehydrated in sugar beet molasses, Central European Congress on Food (6; Novi Sad; 2012), 217.
38. Radusin T., Pilić B., Ristić I., Lazić V., Krkić N., Novaković A., **Šuput D.** (2012). Book of abstracts: Barrier properties of PLA/silica nanomaterials for food packaging, Processing technology and functional properties of polymer nanomaterials for food packaging, COST Action (1; Wroclaw; 2012), 53-54.
39. Radusin, T., Pilić, B., Ristić, I., Lazić, V., Krkić, N., Novaković, A., **Šuput, D.** (2012). Improvements of polylactide with fumed silica nanoparticles for potential use as food packaging material, Book of Abstracts: 5th International Symposium on Food Packaging Scientific Developments Supporting Safety & Innovation (Berlin, 14-16 November 2012.), 187.
40. Radusin T., Pilić B., Ristić I., Lazić V., Krkić N., Novaković A., **Šuput D.** (2012). Influence of silica nanoparticles on the mechanical and barrier properties of neat polylyctic acid, Processing technology and functional properties of polymer nanomaterials for food packaging, COST Action FA0904 1; (Wroclaw; 2012), 34-35.
41. Krkić, N., Lazić, V., Gvozdrenović, J., **Šuput, D.** (2011). The influence of poly (ethylene oxide) and poly (ethylene glycol) addition on characteristics of chitosan film, Book of abstracts: 4th International Congress on Food and Nutrition with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety (4; Istanbul; 2011), 215.

42. Lazić V., Pejić D., Gvozdenović J., Krkić N., Lević, Lj., Popović, S. (2011). Characteristics of packaging materials for meat and osmotic dehydrated meat vacuum packaging, Book of abstracts: 4th International Congress on Food and Nutrition with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety (4; Istanbul; 12-14. X 2011), 216.

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ Рад у водећем часопису националног значаја

1. Šuput, D., Popović, S., Hromiš, N., Ugarković, J. (2021). Degradable packaging materials – sources, application and decomposition routes. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 25 (2), 37-42. <http://doi.org/10.5937/jpea25-30971>

2. Popović, S, Ugarković, J., Šuput, D., Hromiš, N., Romanić, R. (2021). A review of biopolymer films application for sustainable packaging of edible films. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 25 (3), 106-109. <https://doi.org/10.5937/jpea25-31624>

3. Nićetin, M., Pezo, L., Lončar, B., Filipović, V., Knežević, V., Filipović, J., Šuput, D. (2021). Sugar beet molasses as osmotic solution for improving antioxidative potential of herbs. Journal of Hygienic Engineering and Design, 34, 52-59.

Број хетероцитата: 1

4. Lončar, B., Nićetin, M., Filipović, V., Knežević, V., Pezo, L., Šuput, D., Kuljanin, T. (2021). Osmotic dehydration in sugar beet molasses-food safety and quality benefits. Journal of Hygienic Engineering and Design, 34, 15-20.

Број хетероцитата: 7

5. Knežević, V., Pezo, L., Lončar, B., Nićetin, M., Filipović, V., Šuput, D. (2021). Mineral content after osmotic treatment of nettle leaves (*Urtica Dioica* L.). Journal of Hygienic Engineering and Design, 38, 238-242.

Број хетероцитата: 1

6. Šuput, D., Lazarević, J., Filipović, V., Nićetin, M., Knežević, V., Lončar, B., Pezo L. (2020). The effect of osmotic dehydration and starch coating on the microbiological stability of apples. Journal on Processing and Energy in Agriculture. 2020, 24 (1), 35-38. <https://doi.org/10.5937/jpea24-25505>

7. Šuput, D., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Lazić, V. (2019). Biopolymer films properties change affected by essential oils addition. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23 (2), 61-65. <https://doi.org/10.5937/jpea1902061S>

8. Hromiš, N., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić-Horecki, A., Vakula, A. (2019). Antioksidative activity of pumpkin oil cake-based biopolymer films obtained by different filtration process. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23 (1), 14-18. <https://doi.org/10.5937/jpea1901014H>

9. Bulut, S., Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Malbaša, R., Vitas, J., Lazić, V. (2019). Incorporation of essential oils into biopolymer films based on pumpkin oil cake in order to improve their antioxidant activity. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23 (4), 162-166. <https://doi.org/10.5937/JPEA1904162B>

10. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Pezo, L., Banićević, J. (2018). Effect of process parameters on biopolymer films based on sunflower oil cake. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 22 (3), 125-128. <https://doi.org/10.5937/JPEA1803125S>

11. Hromiš, N., Šojić, B., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N., Tomović, V., Ivić, M. (2018). Two-layer coating based on chitosan for dry fermented sausage preservation. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 22 (1), 23-26. <https://doi.org/10.5937/JPEA1801023H>

12. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S. (2017). Biopolymer films synthesis and characterization. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (1), 9-12. <https://doi.org/10.5937/JPEA1701009S>

13. Hromiš, N., Lazić, V., Bulut, S., Popović, S., Šuput, D. (2017). Antimicrobial activity of composite chitosan biofilms with beeswax and caraway essential oil. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (2), 76-80. <https://doi.org/10.5937/JPEA1702076H>

14. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D. (2017). Mono – and bilayer biopolymer films: synthesis and characterization. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (4), 214-218. <https://doi.org/10.5937/JPEA1704214B>

15. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D. (2017). Influence of storage period on properties of biopolymer packaging materials and pouches. Acta Periodica Technologica, 48, 53-62. <https://doi.org/10.2298/APT1748053B>

Број хетероцитата: 4

16. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Lončar, B., Nićetin, M., Hromiš, N., Popović, S (2016). Structural characterisation of starch based edible films with essential oil addition. *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 10 (1), 53-57. <https://doi.org/10.14232/analecta.2016.1.53-57>
17. Filipović, V., Lončar, B., Nićetin, M., Kć, V., Ačanski, M., Šuput, D. (2015). Poređenje kinetike prenosa mase isto-strujnog i protivstrujnog procesa osmotske dehidracije svinjskog mesa: Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske, 11, 33-40.
18. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N. (2015). Edible films and coatings – sources, properties and application. *Food and Feed Research*, 42 (1), 11-22.
19. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Radulović, A., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S. (2015). Structural changes in starch during starch based edible films synthesis. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19 (3), 139-142.
20. Popović, S., Lazić, V., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Popović, Lj., Vaštag, Ž. (2015). Influence of guar-xanthan addition on mechanical properties of pumpkin oil cake biopolymer films. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19 (4), 179-182.
21. Hromiš, N., Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Markov, S., Vaštag, Ž., Džinić, N. (2015). Effect of caraway essential oil on the antioxidant and antimicrobial activity of chitosan film. *Food and Feed Research*, 42 (1), 31-42.
22. Šuput D., Lazić V., Hromiš N., Popović S., Pezo L., Lončar B., Nićetin M. (2014). Effect of black cumin oil on mechanical and structural characteristics of starch based edible films, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 18 (4), 154-157.
23. Lončar B., Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Šuput D. (2014). Application of different empirical and diffusive models to water loss and solid gain during osmotic treatment of fish, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 18 (4), 171-175.
24. Hromiš N., Lazić V., Popović S., Šuput D., Džinić N. (2014). Chitosan film with addition of beeswax and caraway essential oil, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 18 (5), 220-224.
25. Nićetin M., Pezo L., Lončar B., Filipović V., Kuljanin T., Knežević V., Šuput D. (2014). Mass transfer kinetics and efficiency of osmotic dehydration of celery leaves, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 18 (3), 137-139.
26. Šuput D., Lazić V., Lević Lj., Pezo L., Tomović V., Hromiš N. (2013). Effect of specific packaging conditions on myoglobin and meat color, *Food and Feed Research* 40 (1), 1-9.
27. Šuput D., Lazić V., Jelić A., Lević Lj., Pezo L., Hromiš N., Popović S. (2013). Sorbitol content effect on the characteristics of starch based edible films, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17 (3), 106-109.
28. Lazić V., Krkić N., Šuput D., Popović S. (2013). Comparison of life cycle assessment for different volume polyethylene packaging on the environment, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17 (4), 173-175.
29. Pezo L., Čurčić B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Šuput D. (2013). Application of diffusive and empirical models to dehydration and solid gain during osmotic treatment of pork meat cubes, *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17 (3), 106-109.
30. Hromiš, N., Šojić, B., Škaljac, S., Lazić, V., Džinić, N., Šuput D., Popović S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Acta periodica technologica*, 44, 57-65.

Број хетероцитата: 5

M₅₂ Рад у часопису националног значаја

1. Ugarković J., Šuput D., Hromiš N., Romanić R., Popović S. (2021). Mogućnost valorizacije sporednih proizvoda industrije ulja kroz sintezu biopolimernih ambalažnih materijala. *Uljarstvo*, 52 (1), 61-69.
2. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Vitas, J. (2018). Aktivni biopolimerni filmovi na bazi pogače suncokreta. *Uljarstvo*, 49 (1), 11-16.
3. Hromiš, N., Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., Tomović, V. (2015). Improvement of water vapor barrier properties of chitosan-collagen laminated casings using beeswax. *Analecta Technica Szegedinensia*, 9 (1), 31-38.
4. Šuput, D., Lazić, V., Jelić, A., Lević, Lj., Pezo, L., Hromiš, N., Popović, S., Nićetin, M. (2014). The influence of different composition and thickness on physico-mechanical, structural and barrier properties of starch based edible packaging films. *Technologica Acta*, 7 (1), 80-86.
5. Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Ačanski, M., Redžepović, A. (2013). Zdravstveni aspekt polietilentereftalata (PET-a) namenjenog za pakovanje prehrambenih proizvoda, *Uljarstvo, Časopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina* 44 (1), 19-26.

6. **Šuput D.**, Lazić V., Lević Lj., Pezo L., Tomović V., Hromiš N., Popović S. (2012). Karakteristike i mogućnosti primene jestivih filmova na bazi skroba, *Hrana i ishrana* 53 (2), 64-68.
7. **Šuput, D.**, Pezo, L., Lević, Lj., Lazić, V., Krkić, N. (2012). Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically dehydrated pork meat, *Analecta Technica Szegedinensia*, 6 (3-4), 143-152.
8. Lazić, V., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, S. (2012). Razgradivost polietilenskih folija u veštačkim i prirodnim uslovima, *Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi*, 23 (1), 56-59.
9. Krkić N., Lazić V., **Šuput D.** (2012). Improvement of mechanical properties of chitosan film, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16 (3), 103-105.
10. Ćurčić B., Lević Lj., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., **Šuput D.** (2012). Osmotic drying of Crucian Carp (*Carassius Carrassius*) using sugar beet molasses solution, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16 (1), 173-175.
11. Kuljanin T., Mišljenović N., Koprivica G., Lević Lj., Jevrić L., **Pejić D.** (2011). Energy and material balance of the osmotic dehydration with evaporation and osmotic solution recirculation, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 15 (4), 235-238.
12. **Pejić D.**, Lazić V., Gvozdenović J. (2008). Ambalaža za pakovanje funkcionalnih fermentisanih mlečnih proizvoda, *Prehrambena industrija - mleko i mlečni proizvodi*, 19 (1-2), 84-87.

M₅₃ Рад у научном часопису

1. Lazić, V., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Popović, S. (2012). Prikaz izračunavanja uticaja ambalažnih materijala za pakovanje jestivog ulja na životnu sredinu, *Uljarstvo, Časopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina*, 43 (1-2), 67-74.

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₆₁ Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини

1. **Šuput, D.**, Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S. (2019). The impact of essential oils addition on biopolymer films properties. In: *Proceedings - 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019, 07-12 April, Kladovo, Serbia*, 104-108.

M₆₃ Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. Popović, S., **Šuput, D.**, Ugarković, J., Hromiš, N., Romanić, R., Kravić, S. (2021). Uticaj ambalaže na bazi pogače uljane tikve golice na kvalitet lanenog ulja. *Production and Processing of Oilseeds. 62. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 27. June-02. July 2021, Herceg Novi, Crna Gora*, 135-146.
2. Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Romanić, R., Lazić, V. (2020). Mogućnost upotrebe različitih ambalažnih materijala za pakovanje jestivog ulja. *Production and Processing of Oilseeds. 61. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 12.-17. July 2021, Herceg Novi, Crna Gora*, 159-168.
3. Popović, S., Lazić, V., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Romanić, R. (2019). Uticaj različitih biopolimernih ambalažnih materijala na osobine proizvoda industrije ulja. *Production and Processing of Oilseeds. 60. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 16.-21. June 2019, Herceg Novi, Crna Gora*, 203-210.
4. Lazić, V., **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Romanić, R. (2019). Ambalaža za pakovanje ulja: Prošlost, sadašnjost, budućnost. *Production and Processing of Oilseeds. 60. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 16.-21. June 2019, Herceg Novi, Crna Gora*, 211-216.
5. Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Lazić, V. (2018). Uticaj biljnih ulja na osobine biopolimernih filmova. *Production and Processing of Oilseeds. 59. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 17.-22. June 2018, Herceg Novi, Crna Gora*, 223-229.
6. Lazić, V., **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Malbaša, R., Vitas, J., Romanić, R. (2018). Sinteza i karakterizacija aktivnih biopolimernih filmova na bazi pogače suncokreta. *Production and Processing of Oilseeds. 59. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 17.-22. June 2018, Herceg Novi, Crna Gora*, 215-222.
7. Lazić, V., **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Romanić, R. (2017). Synthesis and characterization of protein biopolymer films obtained from sunflower oil cake. *Production and Processing of Oilseeds. Proceedings of the 58th Oil Industry Conference, 18.-23. June, Herceg Novi, Crna Gora*, 175-182.
8. Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Suturović, Z., Bulut, S. (2015). Mogućnost unapređenja svojstava boca od polietilentereftalata, *Zbornik radova: 56. Savetovanje industrije ulja - Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 21.-26. jun, 2015)*, 233-239.
9. Lazić, V., Novaković, D., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Ačanski, M. (2013). Zdravstveni aspekt polimernih ambalažnih materijala i ambalaže, *Zbornik radova: 54. Savetovanje industrije ulja - Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 16-21. jun, 2013)*, 221-227.

10. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., Krkić, N. (2012). Rezultat ispitivanja razgradivosti polietilenskih folija, Zbornik radova: 53. Savetovanje industrije ulja-Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 03-08. jun 2012), 205-211.
11. Gvozdrenović, J., Lazić, V., Pejić D., Krkić, N. (2011). Ekološke karakteristike PET boca za pakovanje ulja, Zbornik radova: 52. Savetovanje industrije ulja-Proizvodnja i prerada uljarica, (Herceg Novi, 05-10. jun 2011), 223-228.
12. Lazić, V., Gvozdrenović, J., Krkić, N., Šuput, D. (2011). Razgradivi ambalažni materijali, Zbornik radova: 52. Savetovanje industrije ulja-Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 05-10. jun 2011), 217-221.
13. Gvozdrenović J., Lazić V., Randelović D., Pejić D. (2010). Primena modifikovane atmosfere za pakovanje proizvoda osetljivih na oksidaciju, Zbornik radova: 51. Savetovanje industrije ulja: Proizvodnja i prerada uljarica, (Herceg Novi, 26. jun-02. jul 2010.), 281- 289.

M₆₄ Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Todorović, N., Čanji-Panić, J., Ugarković, J., Šuput, D., Jovičić Bata, J., Popović, S., Lalić-Popović, M. (2021). Uticaj uljane pogače semena tikvice golice (*Cucurbita pepo* L.) na protočnost mikrokristalne celuloze. Zornik sažetaka XIII Nedelja bolničke kliničke farmakologije, 11-12. 12.2021, Beograd, 58-59.
2. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Banićević, J. (2018). Examination of the impact of process parameters on biopolymer films based on the sunflower oil cake. XXX Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem, procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2018, 15-20.04.2018., Brzeće, 116-117.
3. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Malbaša, R., Vitas, J. (2018). Antioksidativna aktivnost biopolimernih filmova sa dodatkom etarskog ulja kima i hitozana. XXX Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem, Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2018, 15.-20.04.2018., Brzeće, 16-17.
4. Hromiš, N., Šojić, B., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N., Tomović, V., Ivić, M. (2018). Two-layer coating based on chitosan for dry fermented sausage preservation. XXX Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem, procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2018, 15-20.04.2018., Brzeće, 40-41.

M70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

M₇₁ Одбрањена докторска дисертација

1. Шупут Д. (2016). Синтеза, карактеризација, оптимизација својстава и примена јестивог, активног амбалажног материјала на бази скроба. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M₈₁ Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

1. Filipović, J., Filipović, V., Košutić, M., Bodroža Solarov, M., Vučurović, V., Šuput, D., Lončar B. (2021). Naziv tehničkog rešenja: Hleb sa ekstraktom kvasca, Korisnik: KORNI d.o.o Beogradska 39, 85 000 Bar, Crna Gora, 1-89.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (Одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр. 020-2/28-8 са 28. седнице одржане 13.05.2022. године)

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M_{21a+} Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+ (20)

1. Ostojić, S., Zlatanović, S., Micić, D., Šuput, D., Pezo, L. (2025). Thermoanalytical study of protein state during rehydration and rehydration kinetics in osmotically dehydrated pork meat (*Longissimus dorsi*): Insights from Peleg and Weibull models. Food Chemistry, 465, Part 1, 141951. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141951>

Број хетероцитата: 3
SCI 2024 Nutrition & Dietetics (4/113)

IF2024: 9,8

2. Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Kravić, S., Romanić, R. (2022). The possible application of edible pumpkin oil cake film as pouches for flaxseed oil protection. Food Chemistry, 371, 131197-131197. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131197>

Број хетероцитата: 23

SCI 2022 Nutrition & Dietetics (5/108)

IF2022: 8,8

M_{21a} Рад у водећем међународном часопису категорије M21a (12)

1. Erceg, T., Rackov, S., Terek, P., Šovljanski, O., **Šuput, D.**, Travičić, V., Hadnadev, M. (2025). Synergistic effects of bilayer edible coatings: Protein-based and cocoa butter/linseed oil formulation for enhanced food preservation. International Journal of Biological Macromolecules, 306, Part 2, 141500. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.141500>

Број хетероцитата: 4

SCI 2024 Polymer Science (6/94)

IF 2024: 8,5

2. Erceg, T., Vukić, N., Šovljanski, O., Stupar, A., Šergelj, V., Aćimović, M., Baloš, S., Ugarković, J., **Šuput, D.**, Popović, S., Rakić, S. (2022). Characterization of films based on Cellulose Acetate/Poly(caprolactone diol) intended for active packaging prepared by green chemistry principles. ACS Sustainable Chemistry and Engineering, 10 (28), 9141-9154. <https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.2c02009>

Број хетероцитата: 28

SCI 2022 Engineering, Chemical (14/160)

IF 2022: 8,4

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

Број хетероцитата: 13

SCI 2022 Agronomy (7/125)

IF 2022: 5,9

4. Aćimović, M., Zeremski, T., Šovljanski, O., Lončar, B., Pezo, L., Zheljaskov, V., Pezo, M., **Šuput, D.**, Kurunci, Z. (2022). Seasonal Variations in Essential Oil Composition of Immortelle Cultivated in Serbia. Horticulturae, 8, 1183. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8121183>

Број хетероцитата: 16

SCI 2022 Horticulture (6/38)

IF 2022: 3,1

M₂₁ Рад у водећем међународном часопису категорије M21 (8)

1. Pantić, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Lončar, B., Popović, S. (2025). Sustainable biopolymer films based on plum oil cake: a circular economy approach for food packaging applications. Biomass Conversion and Biorefinery, 15. <https://doi.org/10.1007/s13399-025-06920-y>

Број хетероцитата: 0

SCI 2024 Engineering, Chemical (61/176)

IF 2024: 4,1

2. Pantić, J., **Šuput, D.**, Kocić-Tanackov, S., Bulut, S., Ristić, I., Lončar, B., Hromiš, N., Popović, S. (2025). Can Satureja montana Essential Oil Promote Edible Films Based on Plum Oil Cake into Antimicrobial and Antioxidant Food Packaging? Coatings, 15 (11), 1327. <https://doi.org/10.3390/coatings15111327>

Број хетероцитата: 0

SCI 2022 Physics, Applied (62/178)

IF 2022: 3,4

3. **Šuput, D.**, Pezo, L., Rakita, S., Spasevski, N., Tomičić, R., Hromiš, N., Popović, S. (2024). Camelina sativa Oilseed Cake as a Potential Source of Biopolymer Films: A Chemometric Approach to Synthesis, Characterization, and Optimization. *Coatings*, 14(1), 95. <https://doi.org/10.3390/coatings14010095>

Број хетероцитата: 6
SCI 2022 Physics, Applied (62/178)
IF 2022: 3,4

4. **Šuput, D.**, Rakita, S., Spasevski, N., Tomičić, R., Dragojlović, D., Popović, S., Hromiš, N. (2024). Dried Beetroots: Optimization of the Osmotic Dehydration Process and Storage Stability. *Foods*, 13(10), 1494. <https://doi.org/10.3390/foods13101494>

Број хетероцитата: 4
SCI 2024 Food Science & Technology (43/182)
IF 2024: 5,1

5. Lončar, B., Pezo, L., Pezo, M., Jovanović, A., **Šuput, D.**, Radosavljević, M., Aćimović, M. (2024). Do Climate Conditions Affect the Quality of the Apiaceae Fruits' Essential Oils? *Horticulturae*, 10(6), 577. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10060577>

Број хетероцитата: 7
SCI 2024 Horticulture (7/45)
IF 2024: 3,0

6. Hromiš, N., Ostojić, S. Pezo, L. Popović, S. Šumić, Z. Milić, A. Kocić-Tanackov, S., **Šuput, D.** (2024). New Composite Packaging Material from Edible Oil By-Product Coated with Paraffin Wax for Dry Apricot Slice Packing Under a Modified Atmosphere. *Polymers*, 16 (24), 3583-3583. <https://doi.org/10.3390/polym16243583>

Број хетероцитата: 1
SCI 2024 Polymer Science (19/94)
IF 2024: 4,9

7. **Šuput, D.**, Pezo, L., Lončar, B., Popović, S., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Cvetković, D., Ranitović, A., Hromiš, N., Ugarković, J. (2023). The Influence of Biopolymer Coating Based on Pumpkin Oil Cake Activated with Mentha piperita Essential Oil on the Quality and Shelf-Life of Grape. *Coatings*, 13, 299. <https://doi.org/10.3390/coatings13020299>

Број хетероцитата: 4
SCI 2022 Physics, Applied (62/178)
IF 2022: 3,4

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

Број хетероцитата: 15
SCI 2022 Food Science & Technology (36/170)
IF 2022: 5,2

M₂₂ Рад у међународном часопису категорије M22 (5)

1. Pantić, J., Kocić-Tanackov, S., Milić, A., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Savić, M., Popović, S. (2025). Antioxidative potential of plum oil cake-based coatings for fresh-cut apple preservation. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. <https://doi.org/10.1002/jctb.70079>

Број хетероцитата: 0
SCI 2024 Chemistry, Multidisciplinary (130/239)
IF 2024: 2,4

2. Aćimović, M., Raičević, V., Bozanic Tanjga, B., Lončar, B., **Šuput, D.**, Šovljanski, O., Tomić, A., Cvanic, T., Radovanović, K., Kiproviski, B. (2023). Profiling of Rosa hybrida cv. Mileva essential oil, evaluation of its bioactivity in vitro, chemometric analysis and comparison to other non-commercial roses. *Journal of Essential Oil Bearing Plants*, 26 (4), 848-861. <https://doi.org/10.1080/0972060X.2023.2258910>

Број хетероцитата: 2

M₂₃ Рад у међународном часопису категорије M23 (3)

1. Seratlić, N., Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Pantić, J., Čabarkapa, I. (2024). Degree of Chitosan Deacetylation: Potential of Experimental Equations Application. *Kemija u industriji: Časopis kemičara i kemijskih inženjera Hrvatske*, 73(13), 563-569. <https://doi.org/10.15255/KUI.2024.027>

Број хетероцитата: 0
SCI 2024 Chemistry, Multidisciplinary (201/239)
IF 2024: 0,7

M₂₄ Рад у водећем националном часопису категорије M24 (3)

1. Pantić, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Đermanović, B., Popović, Lj., Popović, S. (2024). Antioxidative and functional properties of plum oil cake protein isolate prepared by different drying methods. *Food and Feed Research*. 51 (2), 261-271. <https://doi.org/10.5937/ffr0-52926>

Број хетероцитата: 0

2. Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Pantić, J., Rakita, S., Tomičić, Z., Čabarkapa, I. (2024). Valorisation of shell waste of invasive crayfish from Danube River (*Faxonius limosus*): Protein extraction and characterization. *Food and Feed Research*, 51 (2), 143-153. <https://doi.org/10.5937/ffr0-53099>

Број хетероцитата: 1

3. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Rakita, S., Spasevski, N., Lončar, B., Erceg, T., Knežević, V. (2023). The influence of oil cake granulation and ultrasonic pretreatment on the properties of biopolymer films based on camelina sativa oilseed cake. *Food and Feed Research*, 50 (2), 61-75. <https://doi.org/10.5937/ffr0-47385>

Број хетероцитата: 4

4. **Šuput, D.**, Filipović, S., Lončar, B., Nićetin, M., Knežević, V., Lazarević, J., Plavšić D., Popović, S., Hromiš, H. (2022). Influence of biopolymer coatings on the storage stability of osmotically dehydrated mushrooms. *Food and Feed Research*, 49 (1), 53-65. <https://doi.org/10.5937/ffr49-35821>

Број хетероцитата: 1

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ Саопштење са међународног скупа штампано у целини (1)

1. **Šuput, D.**, Spasevski, N., Rakita, S., Hromiš, N., Popović, S., Pantić, J. (2024). The influence of blending and lamination of different oilseed cakes on the properties of composite biopolymer film. 5th International congress "Food technology, quality and safety", 16-18.10.2024, Novi Sad, Serbia, 121-127.

2. Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Rakita, S., Spasevski, N. (2023). The influence of process parameters on the mechanical properties of biopolymer materials based on camelina oil cake. 3rd International Conference on Circular Packaging CPC, 19-20.10.2023, Ljubljana, Slovenia, 171-179.

3. Jurič, I., Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Pantić, J. (2023). The possibility of printing on biopolymer packaging materials. 3rd International Conference on Circular Packaging CPC, 19-20.10. 2023, Ljubljana, Slovenia, 278-283.

4. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N., Popović, Lj., Aćimović M., Pezo L. (2022). Investigation on plant distillation products addition on biopolymer film properties. 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, 117-127.

5. Ugarković, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Čakarević., Aćimović M., Popović, S. (2022). Effect of plant variety and addition of plant distillation products on biopolymer properties. 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, 522-534.

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

1. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Pantić, J., Cvetanović Kljakić, A. (2025). Application of bioindicators in biopolymer packaging materials. 9th International Conference Sustainable Postharvest And Food

- Technologies - INOPTEP 2025 and 37th National Conference Processing And Energy In Agriculture - PTEP 2025, 07. – 10.04. 2025, Zlatibor, Serbia, 65-66.
2. Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Pantić, J., Bulut, S., Tomičić, Z., Čabarkapa, I. (2025). The structure of the protein concentrate obtained by the ultrasonic and chemical deproteinization process of the spiny crayfish shell from the Danube river. 9th International Conference Sustainable Postharvest And Food Technologies - INOPTEP 2025 and 37th National Conference Processing And Energy In Agriculture - PTEP 2025, 07.–10.04. 2025, Zlatibor, Serbia, 18-19.
 3. Seratlić, N., Hromiš, N., Šojić, B., Popović, S., **Šuput, D.**, Pantić, J., Čabarkapa, I. (2025). Potential application of chitosan-based biopolymer coatings on fermented dry sausages: various application techniques and their impact on product quality. 9th International Conference Sustainable Postharvest And Food Technologies - INOPTEP 2025 and 37th National Conference Processing And Energy In Agriculture - PTEP 2025, 07.–10.04.2025, Zlatibor, Serbia, 104-105.
 4. Pantić, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, S. (2025). Antioxidative potential of plum oil-cake based biofilms. 3rd Greenering International Conference, 12.-14.02.2025, Khalifa University, Abu Dhabi, United Arab Emirates, 128.
 5. Pantić, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Kocić-Tanackov, S., Popović, S. Influence of satureja montana l. (2025). Essential oil addition on Plum-oil cake based biofilms properties. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition GREENNUTRIFOOD 2025, 07. – 09.04.2025., Srebreno - Dubrovnik, Croatia, 43.
 6. Ostojić, S., Micić, D., Zlatanović, S., **Šuput, D.**, Pezo, L. (2025). Stability of the osmotically dried pork meat (longissimus Dorsi) followed by thermoanalytical techniques. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition GREENNUTRIFOOD2025, 07. – 09.04.2025., Srebreno - Dubrovnik, Croatia, 131.
 7. Hromiš, N., Pantić, J., Popović, S., **Šuput, D.**, Bulut, S., Čabarkapa, I. (2025). The influence of the deproteinization step on the structural properties of chitosan obtained from the shell of the crayfish faxonius limosus. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition GREENNUTRIFOOD2025, 07. – 09.04.2025., Srebreno - Dubrovnik, Croatia, 173.
 8. **Šuput, D.**, Lončar, B., Popović, S., Hromiš, N., Rakita, S., Spasevski, N. (2024). The influence of the type and concentration of plasticizer on the properties of biopolymer films based on wild flax (Camelina sativa). International conference on science, technology, engineering and economy, 31.05.2024, Szeged, Hungary, 90.
 9. Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Jokanović, M., Škaljac, S., Milić, A. (2024). Possibility of using new biopolymer/polyethylene bilayer film for packing coffee. International conference on science, technology, engineering and economy, 31.05.2024, Szeged, Hungary, 64.
 10. Lončar, B., Filipović, V., Šovljanski, O., Pezo, L., Knežević, V., **Šuput, D.**, Aćimović, M. (2024). Osmotic treatment of orange and pink sweet potato-mass transfer rate and efficiency. International conference on science, technology, engineering and economy, 31.05.2024, Szeged, Hungary, 71.
 11. Popović, S., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Bulut, S., Romanić, R., Lužaić, T. (2024). The influence of the process parameters of the biopolymer pouches synthesis on the quality of packaged edible oil. International conference on science, technology, engineering and economy, 31.05.2024, Szeged, Hungary, 80.
 12. Pantić, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Đermanović, B., Popović, Lj., Popović, S. (2024). Plum oil cake protein isolate-based biofilms: influence of processing parameters on mechanical properties. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, 16-18.10.2024., Novi Sad, Serbia, 261.
 13. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Pantić, J., Lončar, B., Pezo, L. (2023). The influence of shellac application on zein film properties. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTEP 2023 XXXV scientific - professional conference processing and energy in agriculture - PTEP 2023, 23 – 28.04.2023, Subotica – Palić, Serbia, 137-138.
 14. Hromiš, N., Seratlić, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Pantić, J., Čabarkapa, I. (2023). The possibility of using experimental equations to calculate the degree of deacetylation of chitosan. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTEP 2023 XXXV scientific - professional conference processing and energy in agriculture - PTEP 2023, 23 – 28.04.2023, Subotica – Palić, Serbia, 50-51.
 15. Bulut, S., Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Vitas, J., Malbaša, R., Kocić-Tanackov, S., Lazić, V. (2023). Active packaging films based on pumpkin oil cake and β - cyclodextrin inclusion complex. VIII International conference sustainable postharvest and food technologies - INOPTEP 2023 XXXV scientific - professional conference processing and energy in agriculture - PTEP 2023, 23 – 28.04.2023, Subotica – Palić, Serbia, 24-25.
 16. Bulut, S., Travičić, V., Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Vitas, J., Malbaša, R., Pezo, L., Kocić-Tanackov, S., Lazić, V. (2023). Migration of carvacrol and thymol from biopolymer active films into different model solutions. 8th International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry“, 20.-23.03.2023., Jahorina, Republic of Srpska, 225.

17. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Ugarković, J. (2022). The composition influence on physico-mechanical properties of biopolymer films based on edible oil cakes. 2nd CIRCUL-A-BILITY CONFERENCE (COST Action 191249 Re-Thinking Packaging for Circular & Sustainable Food Supply Chains of the Future), 12-14.09.2022, Ljubljana, Slovenia, 63-64.
18. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N. (2022). Influence of process parameters on mechanical properties of biopolymer films obtained from flaxseed oil cake. 11th Central European Congress on Food and Nutrition "Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment", 27–30.09.2022., Čatež ob Savi, Slovenia, 207.
19. Ugarković, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, Lj., Popović, S.(2022). Plum (*Prunus Domestica*) seed valorization in terms of source for biopolymer film synthesis. 11th Central European Congress on Food and Nutrition "Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment", 27–30.09.2022., Čatež ob Savi, Slovenia, 206.
20. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Ugarković, J., Lončar, B., Knežević, V. (2022). Physico-chemical properties of flaxseed oil cake-based biopolymer films affected by process parameters. The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, 20-21.10.2022., Novi Sad, Serbia, 73.
21. Hromiš, N., Popović, S., **Šuput, D.**, Ugarković, J., Čabarkapa, I. (2022). Applying different infrared spectrophotometry methods for determining the degree of deacetylation of chitosan. The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 20-22.10.2022., Novi Sad, Serbia, 74.
22. Ugarković, J., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, Lj., Romanić, R., Popović, S., (2022). Antioxidative activity correlation between oil cakes (raw material) and biopolymer films (products). The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, 20-21.10.2022., Novi Sad, Serbia, 82.
23. Lončar, B., Pezo, L., Filipović, J., Filipović, V., Nićetin, M., Knežević, V., **Šuput, D.** (2022). Shelf life of spelt muffins supplemented with apple powder enriched with sugar beet molasses. The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, 20-21.10.2022., Novi Sad, Serbia, 66.
24. Knežević, V., Lončar, B., Nićetin, M., Filipović, V., **Šuput, D.**, Pezo, I. (2022). Quality parameters investigation of the biscuits with osmotically dehydrated nettle leaves. The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, 20-21.10.2022., Novi Sad, Serbia, 67.

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ Рад у водећем националном часопису категорије M51 (2)

1. **Šuput, D.**, Lončar, B., Hromiš, N., Popović, S., Rakita, S., Spasevski, N. (2024). The influence of essential oils on the properties of biopolymer films based on wild flax (*Camelina sativa* L.). Journal on processing and energy in agriculture, 28 (1), 7-11. <https://doi.org/10.5937/jpea28-49339>
2. **Šuput, D.**, Lončar, B., Popović, S., Hromiš, N., Rakita, S., Spasevski, N. (2024). The Influence of the Type and Concentration of Plasticizer on the Properties of Biopolymer Films based on Wild Flax (*Camelina Sativa*). *Analecta Technica Szegedinensia*, 18(3), 69–76. <https://doi.org/10.14232/analecta.2024.3.69-76>
3. Lončar, B., Filipović, V., Šovljanski, O., Pezo, L., Knežević, V., **Šuput, D.**, Aćimović, M. (2024). Osmotic Treatment of Orange and Pink Sweet Potato-Mass Transfer Rate and Efficiency. *Analecta Technica Szegedinensia*, 18(3), 59–68. <https://doi.org/10.14232/analecta.2024.3.59-68>
4. **Šuput, D.**, Popović, S., Hromiš, N., Pantić, J., Lončar, B., Pezo, L. (2023). Shellac resin effect on the properties of zein film. *Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi PTEP*, 27 (2), 53-57. <https://doi.org/10.5937/jpea26-47221>
5. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N. (2022). Application of life cycle assessment in the packaging sector for the environmental assessment of polymer and biopolymer based materials: A review. *Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi PTEP*, 26 (2), 75-78. <https://doi.org/10.5937/jpea26-39342>
6. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N. (2022). Influence of synthesis on composite/laminated starch gelatine-based biopolymer film properties. *Analecta Technica Segedinensia*, 16 (1), 50-55. <https://doi.org/10.14232/analecta.2022.1.50-55>
7. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Filipović J., Pezo L., **Šuput D.** (2022). Mass transfer rate and osmotic treatment efficiency of peaches, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 15, 1–10. <https://doi.org/10.2478/ausal-2022-0001>
8. Nićetin M., Lončar B., Filipović V., Cvetković B., Filipović J., Knežević V., **Šuput D.** (2022). Osmotic dehydration of wild garlic in sucrose-salt solution, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 15, 27–39. <https://doi.org/10.2478/ausal-2022-0003>

M₆₀ ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА, КРИТИЧКО ПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗБОРА

M₆₂ Пленарно или уводно предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (1)

1. **Šuput, D.**, Randelović, D., Popović, S., Hromiš, N. (2024). Trends of the agroindustrial waste valorization. 4th Agrotourism conference with international participation AGROTOP 2024, 23-24.05.2024. Prokuplje, Republika Srbija, 95-96.

M₆₃ Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (1)

1. Popović, S., Popović Lalić, M., Todorović, N., Hromiš, N., **Šuput, D.**, Pantić, J., Čanji Panić J., Sremčev, B. (2025). Potencijal primene proteinskog koncentrata soje i uljane pogače tikve golice u izradi termoplastične mase namenjene za 3D štampu FDM tehnologijom. Production and Processing of Oilseeds. 66. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica, 22.-27.06.2025., Herceg Novi, Crna Gora, 165-172.

2. Popović, S., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Cvetković, D., Ranitović, A., Šarac, V., Spasevski, N., Rakita, S. (2024). Uticaj biopolimernog premaza na bazi divljeg lana na kvalitet osmotski dehidriranih jabuka. Production and Processing of Oilseeds. 65. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica, 23.-28.06.2024., Herceg Novi, Crna Gora, 243-252.

3. Pantić, J., Popović, S., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, Lj., Romanić, R. (2023). Antioksidativni potencijal biopolimernih filmova na bazi pogače semena šljive. Production and Processing of Oilseeds. 64. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica, 25.-30.06.2023., Herceg Novi, Crna Gora, 141-148.

4. Popović, S., **Šuput, D.**, Hromiš, N., Ugarković, J. (2022). Mogućnost primene proteina soje u 3D štampi. Production and Processing of Oilseeds. 63. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica, 26.06.-01.07.2022., Herceg Novi, Crna Gora. 207-215.

5. **Šuput, D.**, Popović, S., Ugarković, J., Hromiš, N. (2022). Comprehensive review of the application of life cycle assessment in the packaging sector for polymer and biopolymer materials. XXXIV Nacionalna konferencija sa međunarodnim učešćem procesna tehnika i Energetika u poljoprivredi - PTEP 2022, 03-08.04.2022., Sokobanja, Srbija, 54-60.

M₆₄ Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (0,5)

1. **Šuput, D.**, Hromiš, N., Popović, S., Lončar, B., Rakita, S., Spasevski, N. (2024). Karakterizacija biopolimernih filmova na bazi divljeg lana sa dodatkom esencijalnih ulja. Knjiga sažetaka XXXVI naučno - stručni skup Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP 2024, 15 – 18.04.2024., Tara, Republika Srbija, 53.

2. **Hromiš, N.**, Šuput, D., Popović, S., Jokanović, M., Škaljac, S., (2024). Nov ambalažni materijal na bazi kompozitnog biopolimernog filma dobijenog iz uljane pogače semena divljeg lana u kombinaciji sa polietilenom. Knjiga sažetaka XXXVI naučno - stručni skup Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP 2024, 15 – 18.04.2024., Tara, Republika Srbija, 19.

M₈₀ ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M₈₁ Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (12)

1. Lončar B., Pezo L., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Šarić Lj., Pezo M., **Šuput D.**, Aćimović M. (2024). Naziv tehničkog rešenja: Speltini mafini sa brašnom jabuke obogaćeni melasom šećerne repe, Korisnik tehničkog rešenja: Kornić d.o.o, Beogradska 39, 85000, Bar, Crna Gora.

2. Filipović V., Lončar B., Knežević V., Nićetin M., Filipović J., Petković M., **Šuput D.** (2024). Naziv tehničkog rešenja: Keks sa dodatkom obogaćene sušene breskve, Korisnik tehničkog rešenja: PANEVIVO d.o.o., Milana Raičkovića 51, 81000 Podgorica, Crna Gora

M₈₂ Ново техничко решење примењено на националном нивоу (8)

1. Knežević V., Lončar B., Filipović V., Nićetin M., **Šuput D.**, Filipović J., Tomičić R. (2024). Naziv tehničkog rešenja: Osmotski dehidrirani list koprive u melasi, Korisnik tehničkog rešenja: "ESSALK D.O.O" Trnava bb, 36300 Novi Pazar, Srbija.

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M21a+	20	2	40
M21a	12	4	39,24
M21	8	8	57,01
M22	5	2	8,13
M23	3	1	3
M24	3	4	10,64
M33	1	5	5
M34	0,5	24	11,77
M51	2	8	16
M62	1	1	1
M63	1	5	4,66
M64	0,5	2	1
M81	12	2	20,57
M82	8	1	8
УКУПНО			226,02

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: научно звање	Неопходно	50% више у односу на минималне квантитативне резултате	Остварени нормирани број бодова
Укупно	70	105	226,02
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	52,5	175,95
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	7,5	28,57

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Кандидаткиња др Данијела Шупут научним радом почела је да се бави као стипендиста Министарства за науку и технолошки развој. Од 2011. год. запослена је на Технолошком факултету Нови Сад. Примарна област истраживања кандидаткиње су амбалажа и паковање - развој и апликација биополимерних материјала. Од претходног избора у звање, кандидаткиња има довољан број објављених научних радова (50% више од минималних квантитативних критеријума) и превазилази квалитативне критеријуме за научног саветника задате важећим Правилником о стицању истраживачких и научних звања, Сл. Гласник РС, бр. 80/2024-17 и 70/2025-36.

Кандидаткиња са Листе А квалитативних услова за стицање научних звања задовољава услов 4): **Хиршов индекс кандидаткиње је 13.**

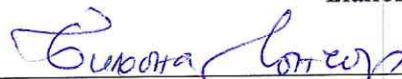
Кандидаткиња са Листе Б квалитативних услова за стицање научних звања задовољава услове:

- 1) **Цитираност** кандидаткињиних радова износи 627 без аутоцитата
- 4) **Предавање по позиву** (осим на конференцијама) за оцењивани период
- 5) **Уређивање научних публикација** за оцењивани период јер је гостујући уредник у два међународна часописа
- 6) **Рецензирање међународних научноистраживачких пројеката** Европске комисије из програма European Innovation Council HORIZON-EIC-PATHFINDERCHALLENGES у сарадњи са European Research Executive Agency у оцењиваном периоду
- 9) **Допринос развоју научног правца валоризације агроиндустријских нуспроизвода за добијање нових амбалажних материјала**, што је верификовано објављеним научним резултатима у којима је кандидаткиња позиционирана као водећи аутор, а који нису у вези са истраживањима из докторске дисертације и који су објављени након одбране, без коауторства са ментором.

Комисија је закључила да су критеријуми предвиђени за избор у звање научног саветника испуњени. У складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања чланови Комисије предлажу Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација за избор кандидаткиње **др Данијеле Шупут** у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да избор потврди.

У Новом Саду, 06.03.2026.

Чланови комисије



др Биљана Лончар, Научни саветник
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Председник комисије



др Владимир Филиповић, Научни саветник
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Члан комисије



др Лато Пезо, Научни саветник
Универзитет у Београду,
Институт за општу и физичку хемију
Члан комисије