

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА
АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ ЗА УЖУ НАУЧНУ ОБЛАСТ
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО НА ТЕХНОЛОШКОМ ФАКУЛТЕТУ НОВИ САД

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења
Технолошки факултет Нови Сад, Декан проф. др Биљана Пајин, Одлука о расписивању конкурса број 020-1529/1 од 18.11.2021. године
2. Датум и место објављивања конкурса
22.12.2021. Дневни лист „Дневник“, Нови Сад
3. Број сарадника са знаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области
Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, Конкурс бр. 2.
4. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
 1. Др Мирела Иличић, ванредни професор, Прехрамбено инжењерство, 01.10.2017., Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет У Новом Саду
 2. Др Катарина Канурић, доцент, Прехрамбено инжењерство, 01.10.2017., Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет У Новом Саду
 3. Снежана Јовановић, редовни професор, Технологија анималних производа, 14.12.2011., Пољопривредни факултет, Земун, Универзитет У Београду
5. Пријављени кандидати:
 1. Др Дајана Вукић, асистент са докторатом

II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Име, име једног родитеља и презиме:
Дајана (Вукота) Вукић (рођ. Хрњез)
2. Звање:
Асистент са докторатом
3. Датум и место рођења:
29.3.1985. Мостар, Босна и Херцеговина
4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће: **Научни сарадник, Доктор наука – Технолошко инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
5. Година уписа и завршетка основних студија: **2004– 2009. године**
6. Студијска група, факултет и универзитет: **Прехрамбена биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
7. Успех у студијама: **9,79 (девет и 79/100)**

8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:

Хемија хране: 10

Индустријска микробиологија: 10

Амбалажа и паковање: 10

Контрола квалитета технологије угљенохидратне хране: 10

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

„Утицај ултразвука на разградњу тритикалеа“ Оцена: 10 (десет и 00/100)

10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на специјалистичким, односно магистарским студијама:

11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија:

12. Студијска група, факултет, универзитет и успех на докторским студијама:

Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

13. Година уписа и завршетка докторских студија: **2009– 2015. године**

14. Успех у студијама: **10,00 (десет и 00/100)**

15. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:

Технологија функционалних ферментисаних млечних производа: 10

Одабрана поглавља технологије сира: 10

Технологија стерилизованих, концентрованих и сушених млечних производа: 10

16. Наслов докторске дисертације:

„Биолошка активност ферментисаних млечних напитака добијених применом комбухе и конвенционалних стартер култура“

17. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

Студијски бораваци:

- Студијски боравак на Институту Mosaiques Diagnostics Хановер, Немачка, у периоду од 14.2. – 01.8.2014. Употреба капиларне електрофорезе и масеног спектрометра (CE-MS) у карактеризацији протеома. (Marie Curie Initial Training Networks (ITN) Call: FP7-PEOPLE-2013-ITN)
- Студијски боравак у лабораторији Functional Forum, Abo Akademy University, Turku, Финска, у периоду 04.6. – 17.6.2015.
- Студијски боравак на Универзитету Prince of Songkla, Тајланд, Faculty of Pharmaceutical Science у периоду 01.7. – 15.9.2009.

Летње школе:

- CBM Summer School “Active and healthy ageing” 11.7-13.7.2011. Трст, Италија
- Летња школа GC and UV-VIS spectroscopy Application, Центар за примењену спектроскопију Технолошко-Металуршки факултет Скопље, Република Македонија, у периоду 13. – 20.7.2008.
- Летња школа Spectroscopic and structural elucidation of pharmaceutical products Универзитет“ St. Kliment Ohridski” Sofia University Bulgaria, у периоду 24.8. –

02.9.2008.

18. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће:
- Чита, пише и говори енглески језик одлично
 - Чита, пише и говори немачки језик врло добро.
19. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):
- Технолошко инжењерство, Прехрамбено инжењерство, Технологије конзервисане хране, Технологија млека и млечних производа

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- 1 Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, истраживач-приправник од 10.2.2011. до 03.4.2012.
 - Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, истраживач-сарадник од 04.4.2012. до 05.7.2016.
 - Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, научни сарадник од 06.7.2016. - 17.05.2019.
 - Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, асистент са докторатом од 17.05.2019. године

IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА

2009-2019 Члан Српског хемијског друштва
2018- Члан Српског биохемијског друштва

V. НАСТАВНИ РАД:

а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента:

Др Дајана Вукић је учествовала у припреми и реализацији већег броја завршних и радова на основним академским студијама на предметима Технологије течних млечних производа и дезерата и Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, као и на мастер академским студија на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду.

2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):
3. Број часова недељно (вежби и семинара):

б) Садашњи наставни рад (за реизбор у звање асистента):

1. Реизборност у звање асистента (од.до, број):
2. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / семестру, на предмету, са фондом часова):

3. Назив предмета, година студија и број часова практичне и семинарске наставе на основним, специјалистичким и магистарским студијама:

Методе конзервисања, 3. година студија, 2 часа, ОАС

Технологија течних млечних производа и дезерата, 4. година студија, 3 часа, ОАС

Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа, 4. година студија 3 часа, ОАС

Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, 3. година студија, 3 часа, ОАС

Савремени процеси конзервисања хране, мастер студије, 3 часа, МАС

Савремени трендови у технологији млека и млечних производа, мастер студије, 3 часа, МАС

4. Увођење нових области, наставних предмета и метода у наставном процесу:

5. Руковођење – менторство у раду са студентима (семинарски, стручни радови и сл.):
Ментор студентима прве године ОАС студијског подручја Технологије конзервисане хране за шк. 2020/2021 и 2021/2022 школску годину.

в) Награде и признања универзитета, педагошких и научних асоцијација:

г) Дидактичка средства (приручници, скрипте и сл. Наслов, аутор, година издања, издавач):

д) Мишљење студената о педагошком раду сарадника ако је формирано у складу са општим актом факултета

Методе конзервисања – шк. 2019/2020 година, оцена 9,89

Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа – шк. 2019/2020 година, оцена 9,76

ђ) Остало

- Кандидат је током основних студија била студент продекан Технолошког факултета (2008 – 2009), потпредседник и председник Студентске Уније (2007 – 2010) те члан Студентског парламента у више мандата (2007 – 2010). Такође је била координатор пројекта из области заштите животне средине *Рециклажа није бламажа* (2009 – 2010). Такође, била организатор и координатор пројекта из области студентског организовања, научног усавршавања и повезивања студента из региона:
 - *Међународног скупа студената технологије* (III;IV;V;VI -2007-2010. год)
 - Део организационог тима *Food Convention*-а (Скуп студената технолошких наука у Европи) марта 2008. године.
 - Била део организационог тима скупа одржаног у оквиру пројекта: TEMPUS Project "Implementation of Bologna's proces март 2008.
 - Учествовала у организацији Спортско – научног скуп Технолошко – металуршких факултета Србије, Црне Горе и Републике Српске – Технологијада 2007. и 2015. године.
- Кандидат је именован од стране Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад за дежурство приликом пријаве на конкурс и упис студената у школску 2012/2013 годину.
- Активно је учествовала у оквиру активности маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама: Сајам образовања *Путокази* (2011), Ноћ истраживача (2009, 2010, 2011, 2012) и Фестивал науке како у Новом Саду (2009, 2010, 2011) тако и у Београду (2012).
- Члан организационог одбора традиционалног саветовања: *Савремени правци развоја у технологији млека*, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад 2010. год.
- Члан организационог одбора: Joint event: 2nd CEFSER Workshop "Persistent organic pollutants in food and environment"; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar "Novel approaches for environmental protection, 8. – 10.9.2011. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија.
- Активно је укључена у менторски рад са студентима на основним академским студијама студија.

- Положени курсеви:
 1. 31.8. – 5.9.2014. Учесник петничке школе хроматографије и масене спектрометрије. Истраживачка станица Петница у сарадњи са Хемијском факултетом Универзитета у Београду. Петница.
 1. Положен курс *FSSC 22000 Администратор*. БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, 4. – 6.2.2014. Нови Сад.
 2. Положен курс *Управљање отпадом*. БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, 17. – 18.12.2013. Нови Сад.
 3. Положен курс за *НАССР систем-администратор*. БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, 11. – 14.11.2013. Нови Сад.

VI. НАУЧНИ РАД

1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издања и издавач):
2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама (наслов, аутори, година издања и издавач):

M13 – Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. Milanovic, S., Hrnjez, D., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., (2016): Novel fermented dairy products. In: Novel Food Fermentation Technologies, Food Engineering Series (eds. K.S. Ojha, B.K. Tiwari) pp 165-201. Springer International Publishing Switzerland. Print ISBN 978-3-319-42455-2. Online ISBN 978-3-319-42457-6.
3. Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима, међународне изложбе и уметнички наступи):

M21a – Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Hrnjez, D., Vaštag Ž., Milanović S., Vukić V., Iličić, M., Popović, LJ., Kanurić, K. (2014): The biological activity of fermented dairy products obtained by kombucha and conventional starter cultures during storage. Journal of Functional Foods, Vol.10, 336–345, DOI: 10.1016/j.jff.2014.06.016.

M21 – Рад у врхунском међународном часопису

1. Kanurić, K., Milanović, S., Ikonić, B., Iličić, M., Vukić, V., Vukic, D. (2018): Kinetics of lactose fermentation in milk with kombucha starter. Journal of food and drug analysis, <https://doi.org/10.1016/j.jfda.2018.02.002>.
2. Vukić, V., Iličić, M., Vukić, D., Kocić Tanaskov, S., Palić B., Bječić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z. (2021): The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. LWT 151,112142

M22 – Рад у истакнутом међународном часопису

1. Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Vukić, V., Kanurić, K., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2013): The effect of transglutaminase on rheology and texture of fermented milk products. Journal of Texture Studies. Vol. 44, 160-168.
2. Vukić, V., Hrnjez, D., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M., Torbica, A., Tomić, J.(2014): The

- effect of kombucha starter culture on the gelation process, microstructure and rheological properties during milk fermentation, *Journal of Texture Studies* Vol. 45 261-273
3. Pejčinovski, M., Hrnjez, D., Ramírez-Torres, A., Bitsika, V., Mermelekas, G., Vlahou, A., Zürlbig, P., Mischak, H., Metzger, J., Koeck T. (2015): Capillary zone electrophoresis on-line coupled to mass spectrometry: a perspective application for clinical proteomics. *Proteomics clinical Application* 9 (5-6): 453-68. DOI: 10.1002/prca.201400113
 4. Vukic, V., Vukic, D., Milanovic, S., Ilicic, M., Kanuric, K., Johnson, M. (2017): In silico identification of milk antihypertensive di- and tripeptides involved in Angiotensin I-Converting Enzyme inhibitory activity. *Nutrition Research*, Vol. 46, 22-30 doi: 10.1016/j.nutres.2017.07.009
 5. Vukić, D., Vukić, V., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. (2018): Modeling of rheological characteristics of the fermented dairy products obtained by novel and traditional starter cultures. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3135-9>
 6. Vukic, V., Loncar, D., Vukic, D., Jevric, L., Benedekovic, G., Francuz, J., Kojic, V., Karadzic, M., Popsavin, V. (2019): In vitro Antitumor Activity, ADME-Tox and 3D-QSAR of Synthesized and Selected Natural Styryl Lactones. *Computational Biology and Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.compbiolchem.2019.107112>
 7. Kovačević, S., Karadžić, M., Vukic, D., Vukić, V., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Ajduković, J. E. (2019): Toward steroidal anticancer drugs: Non-parametric and 3D-QSAR modeling of 17-picolyl and 17-picolinylidene androstanes with antiproliferative activity on breast adenocarcinoma cells. *Journal of Molecular Graphics and Modelling*, Vol. 87, 240-249. <https://doi.org/10.1016/j.jmgm.2018.12.010>
 8. Vukić, D., Pavlić B., Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Bjekić, M. (2021): Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05241-y>

M23 – Рад у међународном часопису

1. Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Iličić, M., Ranogajec, M., Milanović, M. (2012): Physicochemical and textural properties of kombucha fermented dairy products. *African Journal of Biotechnology* Vol. 11(9), pp. 2320-2327.
2. Hrnjez, D., Vukić, V., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Torbica, A., Tomić, J. (2014): Nutritive aspects of fermented dairy products obtained by kombucha application. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, Vol. 25(2), 70-73.
3. Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Petri, E. (2015): Comparative molecular modelling and docking analysis of β -galactosidase enzymes from commercially important starter cultures used in the dairy industry. *Food Biotechnology* DOI: 10.1080/08905436.2015.1059766. Vol .29, (3), 248-262.
4. Popovic, R., Milanović, S., Iličić, M., Ranogajec, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D. (2016): Nutritive characteristics and market prospects of kombucha fermented milk beverages. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, Vol. 27(2), 56-60.
5. Bjekić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B., Zeković, Z., Popović, L.J., Torbica, A., Tomić, J., Degenek J., (2021): Protein characterisation and antioxidant potency of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. *Mljekarstvo / Dairy*. Vol.71(4) 215-225, [10.15567/mljekarstvo.2021.0401](https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0401)
6. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Stojanović, B., (2021): Improving the texture and rheology of set and stirred kombucha fermented milk beverages by addition of transglutaminase, *Mljekarstvo : časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka*, Vol. 71. (3), 2021.

M24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

1. Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2012): Volatile compounds of functional dairy products. *Acta periodica Technologica*, Faculty of Technology Novi Sad, Vol. 43, 11-19. Novi Sad.
 2. Vukić, V., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M., Hrnjez, D., Ranogajec, M., (2014): Correlation of the microstructure with viscosity and textural properties during milk fermentation by kombucha inoculum. *Acta Periodica Technologica*, 45, 89-98. Novi Sad.
 3. Iličić, M., Milanović, S., Hrnjez, D., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M. (2015): Influence of fat content and starter cultures on the quality of fermented dairy products. *Acta periodica Technologica*, Faculty of Technology Novi Sad, Vol. 46, 55-63. Novi Sad. ISSN 2406-095X (Online)
 4. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2016): Improvement of physicochemical and rheological properties of kombucha fermented milk products by addition of transglutaminase and whey protein concentrate. *Acta Periodica Technologica*, 47, 11-18. DOI: 10.2298/APT1647011I.
 5. Vukić, V., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D. (2016): Homology modelling and docking analysis of L-lactate dehydrogenase from *Streptococcus thermophilus*. *Acta Periodica Technologica*, 47, 241-248. Novi Sad. DOI: 10.2298/APT1647241V.
 6. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Popović, S, Vukić, D. (2017): Content of sugar, organic acids and ethanol in fermented milk beverages obtained with different types of kombucha inoculum. *Acta Periodica Technologica*, 48, 109-116. Novi Sad. DOI: 10.2298/APT1748109I.
 7. Vukić, D., Kravić, S., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Đurović, A., Vukić, V. (2019): The effect of non-conventional starter culture on lipid nutritional quality of fermented dairy products, *Acta Periodica Technologica*, 50, 324-331
 8. Iličić, M., Bjekić, M., Milanović, S., Vukić, V., Kanurić, K., Vukić, D. (2019): Comparison characteristics of fresh cheese made with kombucha inoculum and traditional starter, *Acta Periodica Technologica*, 50, 86-92.
4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):
 5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи):

M51- Рад у водећем часопису националног значаја

1. Kanurić, K., Hrnjez, D., Ranogajec, M., Milanović, S., Iličić, M., Vukić, V., Milanović, M. (2011): The effect of fermentation temperature on the functional dairy product quality. *Acta Periodica Technologica*, Faculty of Technology Novi Sad, Vol. 42, 63-70. Novi Sad.
2. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D. (2013): The effect of processing parameters on the structure of fermented milk products with transglutaminase addition, *Acta Periodica Technologica*, 44, 67-74, YU ISBN 1450-7183.

M52- Рад у часопису националног значаја

1. Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2011): The optimisation of temperature for transglutaminase activation in probiotic yoghurt production. *Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi*, Vol. 22, No.

- 1-2, 16-20.
2. Ilić M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2012): Fizičko-hemijske i teksturalne promene fermentisanih mlečnih napitaka tokom skladištenja. Prehrambena industrija - Mleko i mlečni proizvodi, Vol.2, No.1, 3-8.
 3. Milanović, S., Ilić, M., Ranogajec, M., Hrnjez, D., Vukić, V. Kanurić, K. (2013): The influence of a selected starter culture on the quality of fermented dairy beverages during storage period. Prehrambena industrija-Mleko i mlečni proizvodi, Vol. 24, 23-28.
 4. Ilić Udovičić, D., Milanović, S., Ilić, M., Mandić, A., Hrnjez, D., Vukić, V. (2013): The kinetics of lactose hydrolysis in milk permeate. Prehrambena industrija-Mleko i mlečni proizvodi, Vol.24, 9-12.
 5. Doder, D., Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Ilić, M. (2013): Health benefits of probiotics application, Prehrambena industrija-Mleko i mlečni proizvodi. Vol. 24, 3-8.

M70 – Одбрањена докторска дисертација

1. Hrnjez D., (2015): Biološka aktivnost fermentisanih mlečnih napitaka dobijenih primenom kombuhe i konvencionalnih starter kultura, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki Fakultet Novi Sad.

M81 - Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

1. Пробиотски јогурт са трансглутаминазом (2019)

Аутори: Милановић, С., Царић, М., Илић, М., Канурић, К., Вукић, В., Вукић, Д., Поповић, С., Бошњак, Г.

Резултат рада на пројекту ИИИ 46009 "Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкуретних на светском тржишту"

M84- Побољшано техничко решење

1. Milanović, S., Caric, M., Ilić, M. Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M., (2015): КОМБУНА–PROBIO fermentisani mlečni napitak / Pобољшан технолошки процес.

M92 - Регистрован патент на националном нивоу

1. Вукић, В., Милановић, С., Илић, М., Вукић, Д., Канурић, К., Царић, М. (2021). Свежи сир ферментисан комбухом. Гласник интелектуалне својине, 2021/4, стр.14-15. Завод за интелектуалну својину Републике Србије. Београд. ИССН 2217-9143 (онлине). Интелектуал проперту газетте, 2021/4, п.14-15. The intellectual property office of Republic of Serbia, Belgrade, Serbia. ISSN 2217-914

6. Саопштења на међународним научним скуповима:

M33- Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Milanović, S., Ilić, M., Lončar, E., Ranogajec, M., Hrnjez, D., Kanurić, K., Vukić, V. (2011): Nutritive and functional characteristics of kombucha fermented milk beverage. The 5th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology, 2-3 May 2011 Phuket, Thailand. CD, 131-135.

2. Iličić, M., Milanović, S., Hrnjez, D., Vukić, V., Kanurić, K., Ranogajec, M. (2011): The influence of milk fat content on physico-chemical characteristics and microstructure of kombucha fermented milk beverages. Novel Approaches in Food Industry, 26-29 May 2011 Cesme, Izmir, Turkey. Proceedings 772-777.
3. Kanurić K., Milanović M., Ranogajec M., Milanović S., Iličić M., Hrnjez D., Vukić, V. (2011): Correlation of physico-chemical properties of kombucha fermented dairy products. Joint event: 2nd CEFSE Workshop "Persistent organic pollutants in food and environment"; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar "Novel approaches for environmental protection, 8-10 September Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia. Proceedings 175-179.
4. Vukić V., Hrnjez D., Milanović S., Carić, M., Kanurić K., Iličić M., Ranogajec M. (2011): Textural characteristics of fermented milk products manufactured with different kombucha inoculums. Joint event: 2nd CEFSE Workshop "Persistent organic pollutants in food and environment"; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar "Novel approaches for environmental protection, 8-10 September Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia. Proceedings 54-58.
5. Milanović, S., Kanurić, K., Kravić, S., Vukić, V., Iličić, M., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2012): Determination of fatty acids during milk fermentation by Kombucha cultivated on black tea. 6th Central European Congress on Food, CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings 1024-1028.
6. Iličić, M., Milanović, S., Popović, S., Vukić, V., Ranogajec, M., Kanurić, K., Hrnjez, D. (2012): Fermented dairy beverages produced by different starter cultures and transglutaminase. 6th Central European Congress on Food, CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings 1059-1063.
7. Kanurić, K., Hrnjez, D., Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Vukić, V., Ranogajec, M. (2012): Sugar content changes during milk fermentation with kombucha addition. 6th Central European Congress on Food, CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings 1105-1109.
8. Milanović, S., Iličić, M., Kravić, S., Suturović, Z., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M. Fatty acids profile of fermented dairy products obtained by different starter cultures, 15th DKMT European Conference on Environment and Health with satellite event LACREMED conference "Sustainable Agricultural production: restoration of agricultural soil quality by remediation", University of Novi Sad, Faculty of Technology, 16-17 May 2013, 175-180. ISBN 978-86-6253-019-6.
9. Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Petri, E: Prediction of Active Residues of β -galactosidase from *Bacteroides thetaiotaomicron*. 8th International Conference on Practical Applications of Computational Biology & Bioinformatics (PACBB 2014) Advances in Intelligent Systems and Computing Volume 294, 2014, pp 65-71
10. Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Petri, E. (2014): Prediction of structure and catalytic residues of β -galactosidase from *Streptococcus thermophilus*. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety". 28-30.10.2014. Novi Sad, Serbia, Proceedings, 191-195.
11. Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Iličić, M., Lončar, E. (2014): The influence of starter culture type on rheology and texture of fermented milk products. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety". 28-30.10.2014. Novi Sad, Serbia, Proceedings, 213-218.
12. Hrnjez, D., Vaštag, Ž., Milanović, S., Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Popović, Lj. (2014): Antioxidant potential of fermented dairy products during storage. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety". 28-30.10.2014. Novi Sad, Serbia, Proceedings, 191-195.
13. Vukić, D., Stolić, Ž., Milanović, S., Iličić, M., Vukić, V., Kanurić, K. (2016): The ace inhibitory activity of fermented dairy products during storage. 18th Danube-Kris-Mures-Tisza (DKMT) Euroregional Conference on Environment and Health. University of Novi Sad, Faculty of Technology, 2-4 June 2016, Proceedings 57-63. ISBN 978-86-6253-060-8.
14. Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. (2016): CoMFA analysis of ace-inhibitory milk dipeptides. 18th Danube-Kris-Mures-Tisza (DKMT) Euroregional Conference

- on Environment and Health. University of Novi Sad, Faculty of Technology, 2-4 June 2016, Proceedings 73-77. ISBN 978-86-6253-060-8.
15. Ilić-Udovičić, D., Milanović, S., Iličić, M., Mandić, A., Jokić, A., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić, V. (2016): Efficiency of enzymatic hydrolysis of lactose in the milk permeate using β -galactosidase from *Kluyveromyces lactis*. 18th Danube-Kris-Mures-Tisza (DKMT) Euroregional Conference on Environment and Health. University of Novi Sad, Faculty of Technology, 2-4 June 2016, Proceedings 85-93. ISBN 978-86-6253-060-8.
 16. Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. (2016): Molecular docking symulation through the angiotensin converting enzyme inhibition by milk dipeptides. 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety. October, 25-27, 2016. Novi Sad, Serbia. Proceedings 42-45. ISBN 978-86-7994-050-6.
 17. Kanurić, K., Milanović, S., Ikonc, B., Loncar, E., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D. (2016): Lactose fermentation in milk by kombucha. 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety. October, 25-27, 2016. Novi Sad, Serbia. Proceedings 16-22. ISBN 978-86-7994-050-6.
 18. Ilić-Udovičić, D., Milanović, S., Iličić, M., Mandić, A., Vukić, D., Kanurić, K., Vukić, V. (2016): Quality of beverage of hydrolyzed milk permeate. 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety. October, 25-27, 2016. Novi Sad, Serbia. Proceedings 329-334. ISBN 978-86-7994-050-6.
 19. Milanović, S., Kravić, S., Vukić D., Suturović, Z., Đurović A., Brezo T., Stojanović Z., (2016): The effect of diferent starter cultures on fatty acid composition of fermented dairy products during storage. 16th International nutrition and diagnostics conference. October 3-6, 2016. Prague, Czech Republic. ISBN 978-80-7560-016-5.
 20. Kravić, S., Milanović, S., Vukić D., Đurović A., Brezo T., Stojanović Z., Suturović, Z. (2017): Effect of storage time on the fatty acid profile of Kombucha fermented milk product, 23rd international Symposium on Analztical and Enviromental Problems. Proceedings 215-219, October, 9-10, 2017, Szeged, Hungary.
 21. Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2018): Transglutaminase influence on physico-chemical and rheological characteristics of fermented dairy beverages produced by microfiltrated kombucha inoculum. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23rd – 25th October 2018. Novi Sad, Serbia. Proceedings 80-85.
 22. Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V. Vukić, D. Bjekic, M., Bukarac, M. (2018): The effect of flavourings on quality of fresh cheese. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23rd – 25th October 2018. Novi Sad, Serbia. Proceedings 86-91

M34- Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Milanović, S., Kanurić, K., Hrnjez, D., Ranogajec, M., Iličić, M. Vukić, V., Milanović, M. (2011): The influence of kombucha inoculated at different temperatures on fermented dairy product quality. 4th International Congress on Food and Nutrition. 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14th October 2011, Istanbul, Turkey. Book of Abstract, 106.
2. Kanurić, K., Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2011): Kinetics of lactose fermentation in milk by kombucha. 4th International Congress on Food and Nutrition. 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14th October 2011, Istanbul, Turkey. Book of Abstract, 105.
3. Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Ranogajec, M. (2012): Probiotic starter culture and kombucha application in milk fermentation. International Scientific Conference Probiotics and Prebiotics. 12-14th June 2012. Kosice, Slovakia.
4. Kanurić, K., Iličić, M., Milanović, S., Lončar, E., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec M.

- (2012): Transformation of components during milk fermentation by addition of kombucha. 6th International Meeting on Biotechnology. 19-21st September 2012, Bilbao, Spain. Book of Abstracts P-FB4.
5. Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. (2013): Building of 3D structure model and annotation of bifidobacterial beta-galactosidase. Sixth Joint Sheffield Conference on Chemoinformics. 22-24th July 2013. Sheffield, UK. Book of Abstracts, 78-79.
 6. Ilicic, M., Milanovic, S., Kanuric, K., Vukic, V., Hrnjez, D. (2013): Textural and Rheological properties of fermented milk products with Transglutaminase addition. 8th NIZO Dairy Conference – Functional Enzymes for Dairy Applications. 11-13th September 2013, Papendal, Netherlands. Programe booklet P2.009.
 7. Vukić, V., Hrnjez, D., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M. (2014): The comparative study of rheological properties of fermented dairy products. 7th Central European Congress on Food, 21 –24 May, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts
 8. Iličić, M., Milanović, S., Pejić, B., Ranogajec M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D. (2014): Rheological and textural characterization of kombucha fermented milk products manufacturing by transglutaminase addition. 2nd International Congress on Food Technology. November 05-07th 2014, Kusadasi, Turkey.
 9. Milanović, S., Ilić Udovičić, D., Iličić, M., Kanurić, K., Hrnjez, D., Vukić, V. (2015): Permeate- pollution problem and potential utilization. 7th Symposium chemistry and Enviromental protection. June 9-12th Palić, Serbia, Book of abstracts 339-340.
 10. Milanović, S., Kanurić, K., Iličić, M., Hrnjez, D., Vukić, V., Lončar, E. (2015): Protein profile and texture of fermented dairy products obtained by nonconventional starter culture. 12th European Nutrition Conference (FENS) October 20–23, 2015, Berlin, Germany, 524.
 11. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D., Popović, R. (2015): Nutritive and market prospects of Kombucha fermented dairy products. 12th European Nutrition Conference (FENS) October 20–23, 2015, Berlin, Germany, 526.
 12. Kanurić, K., Milanović, S., Lončar, E., Malbaša, R., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D. (2016): Milk fermentation by kombucha starter. 16th International Nutrition and Diagnostics Conference (INDC). October 3-6, 2016, Prague, Czech Republic. Book of Abstracts p. 105.
 13. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2016): Application of kombucha in fermented milk products - nutritive aspect. 13th Cpngrss of Nutrition, Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health. October 26-28, 2016, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts p. 300.
 14. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2016): Nutritive and rheological characteristics of kombucha fermented milk beverages with addition of transglutaminase. 42nd Croatian dairy experts symposium with international participation. November, 9-12, 2016, Lovran, Croatia. Book of Abstracts p. 62-63.
 15. Lončar, E., Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2017): The effect of kombucha inoculum type on fermented milk beverage characteristics. Innovations in Food Science and Technology. May, 10-12, 2017, Munich, Germany. Book of abstracts p. 66-67.
 16. Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. (2017): Investigation of milk tripeptides as angiotensin converting enzyme inhibitors by molecular docking simulation. Innovations in Food Science and Technology. May, 10-12, 2017, Munich, Germany. Book of abstracts p. 65.
 17. Lončar, E., Milanović, S., Malbaša, R., Vitas, J., Kravić, S., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić V. (2017): The effect of inoculum type and fermentation temperature on the fatty acid content in kombucha fermented milk beverages. International PSE

- Symposium, New and Old Phytochemicals: Their Role in Ecology, Veterinary and Welfare. September 17th - 19th 2017 Francavilla al Mare, Italy. Book of abstracts 84.
18. Kovačević, S., Karadžić, M., Vukić, D., Vukić, V., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Ajduković, J. (2018): Chemometric modeling of antiproliferative activity of 17-picolyl and 17-picolinylidene androstene derivatives toward breast adenocarcinoma cells. "Understanding Movement and Mechanism in Molecular Machines" 4th International Scientific Meeting, COST Action CM1306. Zagreb, 21th – 24th March 2018.
 19. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić, V., Carić, M., Vukocvić, D. (2018): The influence of different starter cultures on physicochemical properties of flavoured fresh cheese. 10th Cheese Symposium. 4th-6th April 2018, Rennes, France. Book of Abstracts 131.
 20. Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Bjekić, M. (2018): Quality improvement of kombucha fermented dairy products by transglutaminase application. 43th Croatian dairy experts symposium. 7-10th November 2018, Lovran, Hrvatska. Book of abstracts 50-51.
 21. Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2019): Quality of fermented milk products obtained by concentrated kombucha inoculum. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, October 10-11, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 31.
 22. Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Bjekić, M. (2019): Technology and quality of fresh cheese produced by kombucha inoculum. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, October 10-11, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 33.
 23. Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Johnson, M. (2020): 3D-QSAR analysis of milk dipeptides with ACE inhibitory activity. 17th Iberian Peptide Meeting. 5-7th February 2020. Madrid, Spain. Book of Abstracts, 68.
 24. Vukić, D., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Bjekić, M., Degenek, J., (2021): Textural characteristics and colour of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. The Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition - Macedonia Book of Abstracts, 36.
 25. Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Bjekić, M., Degenek, J., (2021): New fresh cheese made with kombucha inoculum as a non-conventional starter culture. The Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition - 9-11 jun Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, 227
 26. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Degenek, J., (2021): The effect of transglutaminase on texture and flow properties of fermented milk products obtained by concentrated kombucha inoculum. 12th NIZO Dairy Conference 2021 - Innovations in dairy ingredients 5-7 October 2021, online and on demand. P41

7. Саопштења на домаћим научним скуповима:

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Milanović, S., Vukić, V., Kanurić, K., Iličić, M., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2011): Fermented milk beverages produced by combination of probiotics and kombucha cultivated on Thyme tea. II International congress „Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry “ 09-11. 03. 2011. Jahorina, Republika Srpska, BiH, Book of abstracts, 265.
2. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2012): Savremeni trendovi u tehnologiji fermentisanih mlečnih proizvoda/Modern trends in Fermented Dairy Technology, 12. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem/12th

Congress of Nutrition with international participation, 31.10.-3.11. Beograd, Izvodi radova 66-67.

- Milanović, S., Ilić Udovičić, D., Iličić, M., Kanurić, K., Hrnjez, D., Vukić, V. (2015): Permeate- pollution problem and potential utilization. 7th Symposium Chemistry and Environmental Protection. June 9-12th Palić, Serbia, Book of abstracts 339-340.

8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:

M21a – Рад у међународном часопису изузетних вредности

Hrnjez, D., Vaštag Ž., Milanović S., Vukić V., Iličić, M., Popović, LJ., Kanurić, K. (2014): The biological activity of fermented dairy products obtained by kombucha and conventional starter cultures during storage. Journal of Functional Foods, Vol.10, 336–345, DOI: 10.1016/j.jff.2014.06.016.

M22 – Рад у истакнутом часопису међународног значаја

1. Vukić, D., Vukić, V., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. (2018): Modeling of rheological characteristics of the fermented dairy products obtained by novel and traditional starter cultures. Journal of Food Science and Technology. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3135-9>.

2. Vukić, D., Palić B., Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Bjekić, M. (2021): Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. Journal of Food Science and Technology. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05241-y>

M23 – Рад у међународном часопису

Hrnjez, D., Vukić, V., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Torbica, A., Tomić, J. (2014): Nutritive aspects of fermented dairy products obtained by kombucha application. Agro FOOD Industry Hi Tech, Vol. 25(2), 70-73.

M70 – Одбрањена докторска дисертација

Hrnjez D., (2015): Biološka aktivnost fermentisanih mlečnih napitaka dobijenih primenom kombuhe i konvencionalnih starter kultura, Univerzitet u Novom Sadu Tehnološki Fakultet Novi Sad.

M34- Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

Vukić, D., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Bjekić, M., Degenek, J., (2021): Textural characteristics and colour of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. The Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition - Macedonia Book of Abstracts, 36.

M33- Саопштење са међународног скупа штампано у целини

- Hrnjez, D., Vaštag, Ž., Milanović, S., Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Popović, Lj. (2014): Antioxidant potential of fermented dairy products during storage. II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”. 28-30.10.2014. Novi Sad, Serbia, Proceedings, 191-195.
- Vukić, D., Stolić, Ž., Milanović, S., Iličić, M., Vukić, V., Kanurić, K. (2016): The ace inhibitory activity of fermented dairy products during storage. 18th Danube-Kris-Mures-Tisza (DKMT) Euroregional Conference on Environment and Health. University of Novi Sad, Faculty of Technology, 2-4 June 2016, Proceedings 57-63. ISBN 978-86-6253-060-8.

9. Индекс компетентности:

Ознака групе резултата	Вредност резултата	Број резултата	Укупно
M13	7	1	7
M21a	10	1	10
M21	8	2	16
M22	5	8	40
M23	3	6	18
M24	3	8	24
M33	1	22	22
M34	0,5	26	13
M51	2	2	4
M52	1,5	5	7,5
M64	0,2	3	0,6
M70	6	1	6
M81	8	1	8
M84	3	1	3
M92	12	1	12
Укупно		88	191,1

VI. СТРУЧНИ РАД (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и др).

Учесће на националним пројектима:

ИИИ 46009: Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту,. Руководилац пројекта: др Лазар Трубатовић (2011.-2018.), проф. др Мирела Иличић (2018-2019). Дајана Вукић учесник (12 ИМ)

Учесће на међународним пројектима који су финансирани:

1.EUREKA E!5406: Enhancement of membrane filtration process in dairy technology, University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Serbia, 2010 – 2013. Руководилац пројекта: Проф. др Спасенија Милановић, Дајана Вукић учесник.

2. Marie Curie Initial Training Networks (ITN) Call: FP7-PEOPLE-2013-ITN Clinical and system –omics for the identification of the Molecular Determinants of established Chronic Kidney Disease)

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ

1. Признање Српског хемијског друштва за изузетан успех током студирања, 2010. године.
2. Диплома Универзитета у Новом Саду као најбољем студенту Технолошки факултета у 2009. години.
3. Награде Универзитета у Новом Саду за постигнут успех у школским годинама: 2004/05; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009
4. Дипломе Технолошког факултета за постигнут успех у школским годинама: 2004/05; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009

VIII. ОСТАЛО

- Награде:
 - Признање Српског Хемијског Друштва за изузетан успех током студирања, 2010. године.
 - Диплома Универзитета у Новом Саду као најбољем студенту Технолошки факултета у 2009. години.
 - Награде Универзитета у Новом Саду за постигнут успех у школским годинама: 2004/05; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009
 - Дипломе Технолошког факултета за постигнут успех у школским годинама: 2004/05; 2005/2006; 2006/2007; 2007/2008; 2008/2009
- Рецензије научних радова:
 1. Research paper, Journal of Food Composition and Analysis: „Characterization and differentiation of sheep's milk from Greek breeds based on physico-chemical parameters, fatty acid composition and volatile profile“
 2. Research paper, Journal of Food Composition and Analysis: „Oxidative protection during ripening and recovery of green-tea catechins following simulated digestion of full-fat cheese“.
 3. Research paper, Acta Periodica Technologica: “Investigation of a method of elimination the polarizing layer during the membrane processing of buttermilk“
- Кандидат је током основних студија била студент продекан Технолошког факултета (2008 – 2009), потпредседник и председник Студентске Уније (2007 – 2010) те члан Студентског парламента у више мандата (2007 – 2010). Такође је била координатор пројекта из области заштите животне средине *Рециклажа није бламажа* (2009 – 2010). Такође, била организатор и координатор пројеката из области студентског организовања, научног усавршавања и повезивања студента из региона:
 - *Међународног скупа студената технологије* (III;IV;V;VI -2007-2010. год)
 - Део организационог тима *Food Convention*-а (Скуп студената технолошких наука у Европи) марта 2008. године.
 - Била део организационог тима скупа одржаног у оквиру пројекта: TEMPUS Project "Implementation of Bologna's proces март 2008.
 - Учествовала у организацији Спортско – научног скуп Технолошко – металуршких факултета Србије, Црне Горе и Републике Српске – Технологијада 2007. и 2015. године.
- Као прва на листи за област биотехнологије добитница је стипендије Министарства за науку и технолошки развој за стипендирање младих истраживача-доктораната за завршетак докторских студија и докторске дисертације и укључивање у научноистраживачке пројекте Министарства.
- Кандидат је именован од стране Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад за дежурство приликом пријаве на конкурс и упис студената у школску 2012/2013годину.
- Активно је учествовала у оквиру активности маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама: Сајам образовања *Путокази* (2011), Ноћ истраживача (2009, 2010, 2011, 2012) и Фестивал науке како у Новом Саду (2009, 2010, 2011) тако и у Београду (2012).
- Члан организационог одбора традиционалног саветовања: *Савремени правци развоја у технологији млека*, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад 2010. год.
- Члан организационог одбора: Joint event: 2nd CEFSER Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment“; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection, 8. – 10.9.2011. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија.
- Активно је укључена у менторски рад са студентима на основним академским студијама студија.
- Положени курсеви:
 1. 31.8. – 5.9.2014. Учесник петничке школе хроматографије и масене спектрометрије. Истраживачка станица Петница у сарадњи са Хемијском факултетом Универзитета у Београду. Петница.
 4. Положен курс *FSSC 22000 Администратор*. БСЦ – информативни центар за пословну

- стандардизацију и сертификацију, 4. – 6.2.2014. Нови Сад.
5. Положен курс *Управљање отпадом*. БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, 17. – 18.12.2013. Нови Сад.
 6. Положен курс за *НАССР систем-администратор*. БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, 11. – 14.11.2013. Нови Сад.
 7. Позитивна оцена претходног педагошког рада :
Методe конзервисања – шк. 2019/2020 год., оцена 9,89
Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа - шк. 2019/2020 год., оцена 9,76
Цитираност објављених радова: Према SCOPUS бази укупан број цитата и самоцитата објављених радова је 162;

IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Др Дајана Вукић (рођ. Хрњез) завршила је основне академске студије 2009. године високом просечном оценом, 9,79, студијско подручје *Прехрамбена биотехнологија*, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Као одличан студент Технолошког факултета, др Д. Вукић добитник је признања Српског хемијског друштва за изузетан успех током студирања, 2010. године, дипломе Универзитета у Новом Саду, као најбољем студенту Технолошког факултета у 2009. години и награде Универзитета у Новом Саду и дипломе Технолошког факултета за постигнут успех током студирања. Током основних академских студија, др Д. Вукић била је студент продекан Технолошког факултета, потпредседник и председник Студентске уније и члан Студентског парламента у више мандата. 2009. године, др Д. Вукић уписала је докторске студије, студијско подручје *Прехрамбено инжењерство* на Технолошком факултету Нови Сад. Као прва на листи за област биотехнологије добитница је стипендије Министарства за науку и технолошки развој за стипендирање младих истраживача-докторанада. Др Д. Вукић је изабрана 2011. године у звање истраживач-приправник, а 2012. године у звање истраживач-сарадник, Технолошки факултет Нови Сад. Звање доктора наука -технолошко инжењерство стекла је 2015. године одбраном докторске дисертације. Од 2016. године, др Д. Вукић је научни-сарадник на Технолошком факултету Нови Сад, а од 2019. године је ангажована, у оквиру Катедре за инжењерство конзервисане хране, као асистент са докторатом на предметима: *Методe конзервисања*, *Технологија течних млечних производа и дезерата* и *Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа*. Квалитет наставног рада кандидата студенти су вредновали високим просечним оценама: 9,89 *Методe конзервисања*; и 9,76 *Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа*. Током рада на Факултету, Д. Вукић је била укључена у научне, наставне и стручне активности у Катедри за инжењерство конзервисане хране, у тиму сарадника за Технологију млека и млечних производа. Кандидат је аутор и коаутор 88 библиографских научних јединица и то: 1 поглавља у монографији међународног значаја категорије М13, 25 радова у часописима међународног значаја - 1 рад М21а, 2 рада категорије М21, 8 радова категорије М22 и 6 радова категорије М23; 8 радова категорије М24; 22 рада је саопштено на међународним скуповима и штамано у целини (М33), а 26 радова штампано у изводу (М34); 2 категорије М51, 5 категорије М52, 3 рада штампана у целини (М63) и 3 рада у изводу (М64). Коаутор је 2 техничка решења: категорије М81 и М84, и 1 регистровано патента на националном нивоу категорије М92. Први аутор је у три рада публикована у часописима међународног значаја. Укупан индекс компетентности кандидата је 191,1. Публиковани и саопштени радови кандидата су из уже научне дисциплине Технологија млека и млечних производа, настали као резултат научноистраживачког рада на пројектима: националном пројекту ИИИ46009 и 2 међународна пројекта: EUREKA E!5406 и Marie Curie Initial Training Networks (ITN). Боравила је у значајном броју еминентних научних институција: Mosaiques Diagnostics Хановер, Немачка; Functional Forum, Abo Academy University, Turku, Финска; Универзитет Prince of Songkla, Faculty of Pharmaceutical Science, Тајланд. Похађала је бројне летње школе у земљи и иностранству (Италија, Македонија и Бугарска). Током научноистраживачког рада и усавршавања у иностранству др Д. Вукић проширила је знања из области технологије и квалитета млечних производа, савремених техника анализе хране - употребе капиларне електрофорезе, хроматографије и масеног спектрометра (CE-MS) и примене биоинформатичких софтвера, тј. савремених метода симулације, конструисања 3D-QSAR модела и молекуларног докинга. Др Д. Вукић је била укључена у менторски рад са студентима на основним академским студијама, студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Технологије конзервисане хране, а такође активно помагала при изради експерименталног дела дипломских, мастер и докторских теза неколико кандидата. Значајно је учешће кандидата у активностима маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама: Сајам образовања *Путокази*, Ноћ истраживача и Фестивал науке у Новом Саду и у Београду. Члан организационог одбора традиционалног саветовања: *Савремени правци развоја у технологији млека*, Технолошки факултет Нови Сад и члан је организационог одбора једног међународног скупа. Сертификовани је администратор за *FSSC 22000*, *Управљање отпадом* и *НАССР систем*. Члан је Српског биохемијског друштва.

X. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО

На основу приложене документације и анализе кандидата, Комисија је утврдила да пријављени кандидат **др Дајана Вукић (рођ. Хрњез)**:

- поседује одговарајући научни степен доктора наука,
- искуство у настави стекла је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- искуство са студентима приликом израде дипломских, мастер и докторских радова кандидата на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет У Новом Саду
- има објављене научне радове и саопштења у домаћим и међународним научним часописима и на међународним и домаћим научним скуповима, и тиме **испуњава услове** прописане Законом о високом образовању („Службени гласник РС”, 88/2017 , 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон), члан 85; Статутом Универзитета у Новом Саду (01-226/1 од 29.09.2020. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (020-289/1 од 25.02.2021), члан 127; Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача Технолошког факултета Нови Сад (020-1984 од 17.11.2020. године), за избор **сарадника** у звање **асистента са докторатом**, за ужу научну област **Прехрамбено инжењерство**.

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

На основу детаљне анализе резултата рада пријављеног кандидата, др Дајане Вукић, Комисија једногласно констатује да је др Дајана Вукић постигла изузетне резултате током основних и докторских академских студија; поседује одговарајући научни степен доктора наука; поседује искуство у настави и у раду са студентима; има објављене научне радове и саопштења у домаћим и међународним научним часописима и на скуповима и успешно примењује знања стечена током боравка на факултетима и научноистраживачким институцијама у иностранству.

Имајући у виду резултате приказане у свеукупном професионалном раду кандидата, Комисија са задовољством једногласно предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду да кандидата **др Дајану Вукић** изабере у звање **АСИСТЕНТ СА ДОКТОРАТОМ** за ужу научну област **ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО** и заснује радни однос на одређено време (36 месеци), у складу са Законом.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Мирела Иличић, ванредни професор
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
- председник -

Др Катарина Канурић, доцент
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
- члан -

Др Снежана Јовановић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
- члан -

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства. Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.