

Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

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

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: в.д. Декана Технолошког факултета Нови Сад, проф. др Зита Шереш

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 06.11.2024., Одлука број 020-1591

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист „Дневник“, Нови Сад, 08.11.2024.

Број наставника који се бира: 1 (један) Звање у које се бира: Доцент

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Иличић Мирела	редовни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		председник
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2.	Канурић Катарина	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
3.	Јовановић Снежана	редовни професор	Технологија анималних производа
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Пољопривредни факултет, Земун, Универзитет у Београду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Дајана В. Вукић

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Дајана В. Вукић Датум рођења: 29.03.1985.

ORCID: 0000-0002-9768-1900 Место и држава рођења: Мостар, Босна и Херцеговина

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство Одабери научни назив

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Биотехничке науке		
Студијски програм	Научна област		
Доктор техничко-технолошких наука	2009	2015	10.00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Биолошка активност ферментисаних млечних напитака добијених применом комбухе и конвенционалних стартер култура			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Биотехнологија	Биотехничке науке		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије - мастер	2008	2009	10.00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај ултразвука на разградњу тритикалеа			
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Биотехнологија	Биотехнологија		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2005	2009	9.79
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Антиоксидативна активност тропа јабуке			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (5)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2011-2012	Истраживач приправник (020-195)

2.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2012-2016	Истраживач сарадник (020-307/4)
3.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2016-2018	Научни сарадник (020-611/1)
4.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2018-2022	асистент са докторатом (020-738)
5.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2022-	асистент са докторатом (020-792)

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (11)

1.	БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, Нови Сад.	Нови Сад
	Установа	Место и држава
	Положен курс FSSC 22000 Администратор	04-06.02.2014.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
2.	Положен курс Управљање отпадом. БСЦ	Нови Сад
	Установа	Место и држава
	БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, Нови Сад.	17-18. 2013.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
3.	БСЦ – информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, Нови Сад.	Нови Сад
	Установа	Место и држава
	Положен курс за HACCP систем-администратор	11-14.11.2013.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
4.	Хемијски факултет Универзитета у Београду и Истраживачка станица Петница	Петница
	Установа	Место и држава
	Петничке школе хроматографије и масене спектрометрије	31.08. – 05.09.2014.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
5.	Abo Academy University, Turku	Турку, Финска
	Установа	Место и држава
	Истраживачки боравак Лабораторија Functional Forum	04. 06. – 17. 06. 2015.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
6.	Институт Mosaiques Diagnostics GmbH, Хановер	Хановер, Немачка
	Установа	Место и држава
	Истраживачки боравак у оквиру пројекта Marie Curie Initial Training Networks (ITN) Call: FP7-PEOPLE-2013-ITN	14.02.-01.08.2014.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
7.	Faculty of Pharmaceutical Science, Prince of Songkla University,	Hat Yai, Тајланд
	Установа	Место и држава
	Студијски боравак	01.07-15.09.2009
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак
8.	Универзитет " St. Kliment Ohridski" Sofia University Bulgaria	Софија, Бугарска
	Установа	Место и држава
	Center for applied spectroscopy, International Summer School,	20.08-01.09. 2008.
	Врста (циљ) боравак, назив програма	Период боравак

9.	Faculty of Technology and Metallurgy Skopje, Република Македонија	Скопље, Македонија
	Установа	Место и држава
	UV- VIS Spectroscopy Application, International Summer School	05.07-12.07. 2008.
10.	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
	Универзитет у Трсту	ТРСТ, Италија
	Установа	Место и држава
11.	CBM Summer School 2011 "Active and healthy ageing"	11-13. 2011.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
	Фондација ТЕМПУС	Нови Сад, Србија
11.	Установа	Место и држава
	Обука за држање наставе на енглеском	новембар-децембар 2021
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

2.1.6. Стипендије министарстава надлежних за науку или културу (2)

	Стипендија	Година
1.	Министарство за науку и технолошки развој - стипендирање младих истраживача-доктораната за завршетак докторских студија и докторске дисертације и укључивање у научноистраживачке пројекте Министарства	2009
2.	Стипендиста Фонда за младе таленте Републике Србије	2008-2009

2.1.7. Знање страних језика (2)

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

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Milanovic, S., Hrnjez, D., Ilić, 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.	M13

M20 (28) Радови и научне критике у часописима међународног значаја, уређивање часописа међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Hrnjez, D., Vaštag Ž., Milanović S., Vukić V., Ilić, M., Popović, L.J., 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	M21a
2.	Kanurić, K., Milanović, S., Ikonik, B., Ilić, M., Vukić, V., Vukic, D. Kinetics of lactose fermentation in milk with kombucha starter. Journal of food and drug analysis, 2018, Vol. 26, (4), 1229-1234. https://doi.org/10.1016/j.jfda.2018.02.002	M21a
3.	Vukic, V., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković Z. (2023): Antimicrobial potential of kombucha fresh cheese with addition of sage (Salvia officinalis L.) and its preparations. Food and Function, Vol 14, 3348-3356. https://doi.org/10.1039/D2FO01774A	M21

4.	Degenek, J., Kanurić, K., Ilić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukic, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. Food Bioscience, vol 56, 103161. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103161	M21
5.	Vukic, V., Ilić, M., Vukić, D., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., Bjekić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković Z. (2021): The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. LWT - Food Science and Technology 151, 112142. (IF4.952), DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112142	M21
6.	Lončar, B., Pezo, L., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Degenek, J., Vukić, V. (2024): Modeling and Optimization of Herb-Fortified Fresh Kombucha Cheese: An Artificial Neural Network Approach for Enhancing Quality Characteristics. Foods 2024, 13, 548. https://doi.org/10.3390/foods13040548	M21
7.	Vukić, V., Hrnjez, D., Kanurić, K., Milanović, S., Ilić, 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.	M22
8.	Pejchinovski, 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	M22
9.	Vukić, D., Pavlić, B., Vukić, V., Ilić, M., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković, Z. (2022): Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. Journal of Food Science and Technology, Vol 59, 2274-2283 https://doi.org/10.1007/s13197-021-05241-y	M22
10.	Vukic, V., Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Mrkonjić, Ž., Bulut, S., Zeković, Z., (2024): The effect of <i>Thymus serpyllum</i> L. and its preparations on reduction of L. monocytogenes and <i>S. aureus</i> in kombucha fresh cheese. Processes.	M22
11.	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	M22
12.	Vukić, D., Vukić, V., Milanović, S., Ilić, 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	M22
13.	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	M22
14.	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.jmglm.2018.12.010	M22
15.	Ilić, 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.	M22
16.	Hrnjez, D., Vukić, V., Milanović, S., Ilić, 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.	M23
17.	Popovic, R., Milanović, S., Ilić, M., Ranogajec, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D. Nutritive characteristics and market prospects of kombucha fermented milk beverages. Agro FOOD Industry Hi Tech, 2016, Vol. 27(2), 56-60.	M23
18.	Ilić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. & Stojanović, B. (2021). Poboľšanje teksture i reoloških svojstava čvrstih i tekućih kombucha fermentiranih mliječnih napitaka s dodatkom transglutaminaze. Mljekarstvo, 71 (3), 155-164. https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0301	M23
19.	Bjekić, M., Ilić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B. Zeković, Z., Popović, Lj., Torbica, A., Tomić, J., Degenek, J. (2021). Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. Mljekarstvo, 71 (4), 215-225. https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0401	M23
20.	Vukic, V., Vukic, D., Benedekovic, G. Kojic, V., Popsavin, V. (2022): (-)-cleistenolide and its Analogs as New Potential Antitumor Compounds Against PC-3 Cells. Pharmaceutical Chemistry Journal, Vol. 56(5), 619-626. https://doi.org/10.1007/s11094-022-02686-z	M23
21.	Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ilić, 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.	M23

22.	Vukić, D., Kravić, S., Milanović, S., Ilić, M., Kanurić, K., Đurović, A., Vukić, V. (2019): The effect of non-conventional starter culture on lipid nutritional quality of fermented dairy products, <i>Acta Periodica Technologica</i> , Vol. 50, 324-331	M24
23.	Đurović, A., Kravić, S., Stojanović, Z., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić, V., Degenek, J., Ćurić, K. (2022): Assessment of nutritional quality of cheeses and cheese analogues on the market of the Republic of Serbia. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 53, 100-108. DOI: https://doi.org/10.2298/APT2253100D .	M24
24.	Vukić, D., Vukić, V., Ilić, M., Kravić, S., Kanurić, K., Degenek, J., Stojanović, Z., Đurović, A. (2022): The analysis of industrial produced autochthonous type of kajmak. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 53, 167-175. DOI: https://doi.org/10.2298/APT2253167V .	M24
25.	Vukić, V., Kanurić, K., Milanović, S., Ilić, M., Hrnjez, D., Ranogajec, M., (2014): Correlation of the microstructure with viscosity and textural properties during milk fermentation by kombucha inoculum. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 45, 89-98. Novi Sad.	M24
26.	Ilić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2012): Volatile compounds of functional dairy products. <i>Acta periodica Technologica</i> , Faculty of Technology Novi Sad, Vol. 43, 11-19. Novi Sad.	M24
27.	Ilić, M., Milanović, S., Hrnjez, D., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M. Influence of fat content and starter cultures on the quality of fermented dairy products. <i>Acta Periodica Technologica</i> , 2015, Vol. 46, 55-63. Novi Sad. ISSN 2406-095X	M24
28.	Ilić, M., Bjekić, M., Milanović, S., Vukić, V., Kanurić, K., Vukić, D. (2019): Comparison characteristics of fresh cheese made with kombucha inoculum and traditional starter, <i>Acta Periodica Technologica</i> , Vol. 50, 86-92.	M24

M30 (54) Научни скупови међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
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 5 th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology, 2-3 May 2011 Phuket, Thailand. CD, 131-135.	M33
2.	Ilić, 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. <i>Novel Approaches in Food Industry</i> , 26-29 May 2011 Cesme, Izmir, Turkey. Proceedings 772-777.	M33
3.	Kanurić K., Milanović M., Ranogajec M., Milanović S., Ilić 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.	M33
4.	Vukić V., Hrnjez D., Milanović S., Carić, M., Kanurić K., Ilić 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.	M33
5.	Milanović, S., Kanurić, K., Kravić, S., Vukić, V., Ilić, M., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2012): Determination of fatty acids during milk fermentation by Kombucha cultivated on black tea. 6 th Central European Congress on Food, CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings 1024-1028.	M33
6.	Ilić, M., Milanović, S., Popović, S., Vukić, V., Ranogajec, M., Kanurić, K., Hrnjez, D. (2012): Fermented dairy beverages produced by different starter cultures and transglutaminase. 6 th Central European Congress on Food, CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings 1059-1063.	M33
7.	Kanurić, K., Hrnjez, D., Milanović, S., Carić, M., Ilić, M., Vukić, V., Ranogajec, M. (2012): Sugar content changes during milk fermentation with kombucha addition. 6 th Central European Congress on Food, CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings 1105-1109.	M33
8.	Milanović, S., Ilić, 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.	M33

9.	Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Ilić, M., Kanurić, K., Petri, E: Prediction of Active Residues of β -galactosidase from <i>Bacteroides thetaiotaomicron</i> . 8th International Conference on Practical Applications of Computational Biology & Bioinformatics (PACBB 2014) Advances in Intelligent Systems and Computing Volume 294, 2014, pp 65-71	M33
10.	Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Ilić, M., Kanurić, K., Petri, E. (2014): Prediction of structure and catalytic residues of β -galactosidase from <i>Streptococcus thermophilus</i> . II International Congress "Food Technology, Quality and Safety". 28-30.10.2014. Novi Sad, Serbia, Proceedings, 191-195.	M33
11.	Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Ilić, 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.	M33
12.	Hrnjez, D., Vaštag, Ž., Milanović, S., Vukić, V., Ilić, 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.	M33
13.	Vukić, D., Stolić, Ž., Milanović, S., Ilić, M., Vukić, V., Kanurić, K. 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.	M33
14.	Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Ilić, M., Kanurić, K. 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.	M33
15.	Ilić-Udovičić, D., Milanović, S., Ilić, M., Mandić, A., Jokić, A., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić, V. Efficiency of enzymatic hydrolysis of lactose in the milk permeate using β -galactosidase from <i>Kluyveromyces lactis</i> . 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.	M33
16.	Kanurić, K., Milanović, S., Ikonić, B., Lončar, E., Ilić, M., Vukić, V., Vukić, D. Lactose fermentation in milk by kombucha. 3 th International Congress "Food Technology, Quality and Safety. October, 25-27, 2016. Novi Sad, Serbia. Proceedings 16-22. ISBN 978-86-7994-050-6.	M33
17.	Ilić-Udovičić, D., Milanović, S., Ilić, M., Mandić, A., Vukić, D., Kanurić, K., Vukić, V. Quality of beverage of hydrolyzed milk permeate. 3 th International Congress "Food Technology, Quality and Safety. October, 25-27, 2016. Novi Sad, Serbia. Proceedings 329-334. ISBN 978-86-7994-050-6.	M33
18.	Ilić-Udovičić, D., Milanović, S., Ilić, M., Mandić, A., Vukić, D., Kanurić, K., Vukić, V. Characterization and sensory evaluation of multivitamin beverage made of hydrolysed milk permeate. XXII International ECO-conference, 26 th - 28 th September 2018. Novi Sad, Serbia. Proceedings 227-233.	M33
19.	Ilić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. 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", 23 rd - 25 th October 2018. Novi Sad, Serbia. Proceedings 80-85.	M33
20.	Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Bjekić, M., Bukarac, M. The effect of flavourings on quality of fresh cheese. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23 rd - 25 th October 2018. Novi Sad, Serbia. Proceedings 86-91.	M33
21.	Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Ilić, 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.	M33
22.	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 Analytical and Environmental Problems. Proceedings 215-219, October, 9-10, 2017, Szeged, Hungary	M33
23.	Milanović, S., Kravić, S., Vukić, D., Suturović, Z., Đurović, A., Brezo, T., Stojanović, Z., (2016): The effect of different 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.	M33
24.	Kanurić, K., Ilić, M., Milanović, S., Lončar, E., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2012): Transformation of components during milk fermentation by addition of kombucha. 6 th International Meeting on Biotechnology. 19-21st September 2012, Bilbao, Spain. Book of Abstracts P-FB4.	M34
25.	Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Ilić, 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.	M34

26.	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.	M34
27.	Vukić, V., Hrnjez, D., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M. (2014): The comparative study of rheological properties of fermented dairy products. 7 th Central European Congress on Food, 21 -24 May, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts	M34
28.	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. 2 nd International Congress on Food Technology. November 05-07 th 2014, Kusadasi, Turkey.	M34
29.	Milanović, S., Ilić Udovičić, D., Iličić, M., Kanurić, K., Hrnjez, D., Vukić, V. (2015): Permeate- pollution problem and potential utilization. 7 th Symposium chemistry and Enviromental protection. June 9-12 th Palić, Serbia, Book of abstracts 339-340.	M34
30.	Milanović, S., Kanurić, K., Iličić, M., Hrnjez, D., Vukić, V., Lončar, E. 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.	M34
31.	Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D., Popović, R. Nutritive and market prospects of Kombucha fermented dairy products. 12th European Nutrition Conference (FENS) October 20 -23, 2015, Berlin, Germany, 526.	M34
32.	Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Pejić, B., Vukić, D. Rheological characteristics of fermented milk products obtained by concentrated kombucha and transglutaminase application. 16th International Nutrition and Diagnostics Conference (INDC). October 3-6, 2016, Prague, Czech Republic. Book of Abstracts p. 104.	M34
33.	Kanurić, K., Milanović, S., Lončar, E., Malbaša, R., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D. Milk fermentation by kombucha starter. 16th International Nutrition and Diagnostics Conference (INDC). October 3-6, 2016, Prague, Czech Republic. Book of Abstracts p. 105.	M34
34.	Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. 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.	M34
35.		M34
36.	Lončar, E., Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. 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.	M34
37.	Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K. 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.	M34
38.	Lončar, E., Milanović, S., Malbaša, R., Vitas, J., Kravić, S., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić V. 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.	M34
39.	Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, D., Vukić, V., Carić, M., Vukocvić, D. The influence of different starter cultures on physicochemical properties of flavoured fresh cheese. 10th Cheese Symposium. 4-6th April 2018, Rennes, France. Book of Abstracts 131.	M34
40.	Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. Bjekic, M. 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.	M34
41.	Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. Quality of fermented milk products obtained by concentrated kombucha inoculum. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, October 10-11, 2019, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 31.	M34
42.	Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Bjekić, M. Technology and quality of fresh cheese produced by kombucha inoculum. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, October 10-11, 2019 Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 33.	M34
43.	Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Johnson, M. 3D-QSAR analysis of milk dipeptides with ACE inhibitory activity. 17th Iberian Peptide Meeting. 5-7th February 2020, Madrid, Spain. Book of Abstracts, 68.	M34

44.	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.	M34
45.	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.	M34
46.	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. Innovations in Dairy Ingredients. 5th -7th October 2021, online live and on-demand.	M34
47.	Iličić, M., Degenek, J., Romanić, R., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., (2021): Comparison of physico-chemical characteristics and content of lipid oxidation products in cheese analogues based on palm and coconut oil. International Bioscience Conference and the 8th International PSU - UNS Bioscience Conference. Towards the SDG Challenges. 25-26 November 2021, online live, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, 91-92.	M34
48.	Iličić, M., Vukić, D., Kanurić, K., Vukić, V., Popović, Lj., Bjekić, M., Degenek, J. (2021): Proteolysis and in vitro digestion of kombucha fresh cheese. International Bioscience Conference and the 8th International PSU - UNS Bioscience Conference. Towards the SDG Challenges. 25-26 November 2021, online live, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, 93.	M34
49.	Degenek, J., Vukić, V., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, D., Salo-Ahen, Outi. (2022): Milk peptides as potential inhibitors of E. coli RNA polymerase (RNAP) and DNA gyrase. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing. 20th-22nd October 2022. Novi Sad, Serbia.	M34
50.	Iličić, M., Bjekić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B., Zeković, Z., Degenek, J. (2022): Chemical composition, antioxidant potential and textural characteristics of fresh cheese samples produced with addition of sage. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing. 20th-22nd October 2022. Novi Sad, Serbia.	M34
51.	Degenek, J., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Zorica, T. (2023): The effect of kombucha as a non-conventional starter culture on the chemical composition and free amino acid profile of fresh cheese. XXII Congress EuroFoodChem June 14-16, 2023 Belgrade, Serbia, Program book, 243.	M34
52.	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. 4 th International Congress on Food and Nutrition. 3 rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 th October 2011, Istanbul, Turkey. Book of Abstract, 106.	M34
53.	Kanurić, K., Milanović, S., Carić, M., Iličić, M., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2011): Kinetics of lactose fermentation in milk by kombucha. 4 th International Congress on Food and Nutrition. 3 rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety. 12-14 th October 2011, Istanbul, Turkey. Book of Abstract, 105.	M34
54.	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. 12-14 th June 2012. Kosice, Slovakia.	M34

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

M50 (13) Радови и научне критике у часописима националног значаја, уређивање часописа националног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
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.	M51
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,	M51
3.	Vukić, V., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M., Hrnjez D. Ranogajec, M., Correlation of the microstructure with viscosity and textural properties during milk fermentation by kombucha inoculum. Acta Periodica Technologica, 2014, 45, 89-98. Novi Sad.	M51

4.	Vukić, V., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Bjekić, M., Degenek J. (2022). New fresh cheese made with kombucha inoculum as a non-conventional starter culture. <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , Vol. 38, pp. 230-233.	M51
5.	Vukić, D., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Bjekić, M., Degenek J. (2022). Textural characteristics and colour of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , Vol. 38, pp. 234-237.	M51
6.	Vukić, V., Milanović, S., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić D. (2016) :Homology modelling and docking analysis of L-lactate dehydrogenase from <i>Streptococcus thermophilus</i> . <i>Acta Periodica Technologica</i> , Vol. 47, 241-248. Novi Sad. DOI: 10.2298/APT1647241V.	M51
7.	Ilić, 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. <i>Acta Periodica Technologica</i> , , Vol. 47, 11-18. DOI: 10.2298/APT1647011I.	M51
8.	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. <i>Prehrambena industrija-Mleko i mlečni proizvodi</i> , Vol. 24, 23-28,	M52
9.	Ilić Udovičić, D., Milanović, S., Ilić, M., Mandić, A., Hrnjez, D., Vukić, V. (2013): The kinetics of lactose hydrolysis in milk permeate. <i>Prehrambena industrija-Mleko i mlečni proizvodi</i> , Vol. 24, 9-12.	M52
10.	Doder, D., Vukić, V., Hrnjez, D., Milanović, S., Ilić, M. (2013): Health benefits of probiotics application, <i>Prehrambena industrija-Mleko i mlečni proizvodi</i> . Vol. 24, 3-8.	M52
11.	Milanović, S., Carić, M., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M. (2011): The optimisation of temperature for transglutaminase activation in probiotic yoghurt production. <i>Prehrambena industrija - Mleko i mlečni proizvodi</i> , Vol. 22, No. 1-2, 16-20.	M52
12.	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. <i>Prehrambena industrija - Mleko i mlečni proizvodi</i> , Vol.2, No.1, 3-8.	M52
13.	Ilić, 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. <i>Acta Periodica Technologica</i> , , 48, 109-116. Novi Sad. DOI: 10.2298/APT1748109I.	M52

M60 (5) Научни скупови националног значаја, преводи, стручне редакције

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Milanović, S., Vukić, V., Kanurić, K., Ilić, 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.	M64
2.	Ilić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D.: 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.-3.11.2012. Beograd, Izvodi radova 66-67.	M64
3.	Ilić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Degenek, J. (2022) Razvoj tehnologije kombucha fermentiranih mliječnih proizvoda/Development of kombucha fermented milk products. 44 International Dairy Experts Symposium. 12-15 October, Rovinj Hrvatska. Book of Abstracts 44.	M64
4.	Srećo Zelenović, B., Stanisavljević, S., Popsavin, M., Kojić, V., Vukić, V., Vukić, D., Popsavin, V. (2023): Defenilovani analozi (-)-goniofurona: SAR i 3D-QSAR model. 59. Savetovanje Srpskog hemijskog društva, 1. - 2.6.2023. Kratki izvodi radova, Knjiga radova, 76. ISBN 978-86-7132-081-8.	M64
5.	Ilić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. 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.	M64

M70 (1) Дисертације

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Hrnjez, D., Биолошка активност ферментисаних млечних napitaka добијених применом комбухе и конвенционалних стратер култура НИО одбране рада: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, 2015	M71

M80 (2) Техничка решења

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Milanović, S., Carić, M., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Popović, S., Bošnjak, G. Пробиотски јогурт са трансглутаминазом (2019)	M81
2.	Milanović, S., Carić, M., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M., (2015): KOMBUHA -PROBIO fermentisani mlečni napitak / Pобољшан технолошки процес	M84

M90 (1) Патенти

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Vukić, V., Milanović, S., Ilić, M., Vukić, D., Kanurić, K., Carić, M. (2021). Sveži sir fermentisan kombuhom. Glasnik intelektualne svojine, 2021/4, str.14-15. Zavod za intelektualnu svojinu Republike Srbije. Beograd. ISSN 2217-9143 (online). Intellectual property gazette, 2021/4, p.14-15. The intellectual property office of Republic of Serbia, Belgrade, Serbia. ISSN 2217-9143	M92

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

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

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M13	M21a	M21	M22	M23	M24	M33	M34	M51	M52	M64	M71	M81	M84
бр. публикација	1	2	4	9	6	7	23	31	7	6	5	1	1	1
бр. бодова	7	10	8	5	3	3	1	0.5	2	1.5	0.2	6	8	3
категорија	M92													
бр. публикација	1													
бр. бодова	12													

Техничко-технолошке и биотехничке науке

Укупно:

234.5

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

2.2.4. Цитираност

Три најцитиране публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Hrnjez, D., Vaštag Ž., Milanović S., Vukić V., Ilić, M., Popović, L.J., 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	50
2.	Pejchinovski, M., Hrnjez, D., Ramírez-Torres, A., Bitsika, V., Mermelekas, G., Vlahou, A., Züribig, 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	42
3.	Ilić, 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.	32

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Zhang, W., Hankemeier, T., Ramautar, R. Next-generation capillary electrophoresis -mass spectrometry approaches in metabolomics, Current Opinion in Biotechnology, 2017, 43, pp. 1 -7	M21a

2.	Han, R., Maycock, J., Murray, B.S., Boesch, C. Identification of angiotensin converting enzyme and dipeptidyl peptidase-IV inhibitory peptides derived from oilseed proteins using two integrated bioinformatic approaches, Food Research International, 2019, 115, pp. 283 -291	M21a
3.	Du, Z., Comer, J., Li, Y. Bioinformatics approaches to discovering food-derived bioactive peptides: Reviews and perspectives, TrAC - Trends in Analytical Chemistry, 2023, 162, 117051	M21a
4.	Htun, N.M., Magliano, D.J., Zhang, Z.-Y., ... Koeck, T., Peter, K. Prediction of acute coronary syndromes by urinary proteome analysis, PLoS ONE, 2017, 12(3), 0172036	M21a
5.	Morales, D. Biological activities of kombucha beverages: The need of clinical evidence, Trends in Food Science and Technology, 2020, 105, pp. 323 -333	M21a
6.	García, C., Rendueles, M., Díaz, M. Liquid-phase food fermentations with microbial consortia involving lactic acid bacteria: A review, Food Research International, 2019, 119, pp. 207 -220	M21a
7.	Felicio, T.L., Esmerino, E.A., Vidal, V.A.S., ... Pollonio, M.A.R., Cruz, A.G. Physico-chemical changes during storage and sensory acceptance of low sodium probiotic Minas cheese added with arginine, Food Chemistry, 2016, 196, pp. 628 -637	M21
8.	Moschopoulou, E., Sakkas, L., Zoidou, E., ... Politis, I., Moatsou, G. Effect of milk kind and storage on the biochemical, textural and biofunctional characteristics of set-type yoghurt, International Dairy Journal, 2018, 77, pp. 47 -55	M21
9.	Zhou, T., Huo, R., Kwok, L.-Y., ... Mi, Z., Chen, Y. Effects of applying Lactobacillus helveticus H9 as adjunct starter culture in yogurt fermentation and storage, Journal of Dairy Science, 2019, 102(1), pp. 223 -235	M21
10.	Chong, A.Q., Lau, S.W., Chin, N.L., Talib, R.A., Basha, R.K. Fermented Beverage Benefits: A Comprehensive Review and Comparison of Kombucha and Kefir Microbiome, Microorganisms, 2023, 11(5),	M22
Укупан број цитата:		338
Број хетероцитата:		211

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(0)

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(6)

1.	Технологија течних млечних производа и дезерата	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	ОАС	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	18	10
Установа		Број студената	Просечна оцена
2.	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	ОАС	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	32	9.82
Установа		Број студената	Просечна оцена
3.	Методе конзервисања	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	ОАС	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	24	9.81
Установа		Број студената	Просечна оцена

4.	Савремени трендови у техноглији млека и млечних производа		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		МАС
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	5	10
5.	Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		ОАС
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	2	10
6.	Савремени процеси конзервисања		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		МАС
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	13	9.92
Установа		Број студената	Просечна оцена
Установа		Број студената	Просечна оцена
Установа		Број студената	Просечна оцена
Установа		Број студената	Просечна оцена
Установа		Број студената	Просечна оцена

2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства

(1)

1.	Збирка задатака из метода конзервисања хране	
	Наслов	
	Мирела Иличић, Катарина Канурић, Дајана Вукић	
	Аутори	
	Технолошки факултет Нови Сад	
Издавач		ISBN
Помоћни уџбеник		Врста публикације
978-86-6253-147-6		

2.3.4. Извођење наставе на универзитетима ван земље

(0)

2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад

(4)

Назив признања		Година
1.	Признање Српског Хемијског Друштва за изузетан успех током студирања	2010
2.	Диплома Универзитета у Новом Саду као најбољем студенту Технолошки факултета Нови Сад	2009
3.	Награде Универзитета у Новом Саду за постигнут успех током студирања	2004/2005, 2006/2007, 2007/2008,
4.	Дипломе Технолошког факултета Нови Сад за постигнут успех током студирања	2004/2005, 2005/2006, 2007/2008,

2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

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

Студије	Основне	Мастер	Специјалистичке	Докторске	Укупно
Број менторстава	0	0	0	0	0
Број учешћа у комисијама	0	0	0	0	0

☐ Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

2.4.2. Менторство у завршним радовима

2.5. Стручно-професионални допринос

2.5.1. Учешће и руковођење научним, односно уметничким пројектима (4)

1.	EUREKA EI5406: Enhancement of membrane filtration process in dairy technology		
	Назив пројекта		
	МИНИСТРСТВО ЗА НАУКУ И ПРОСВЕТУ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ	научно -истраживачки	
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Проф. др Спасенија Милановић	2010-2013	
	Руководилац	Период	
	☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		
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		
	Назив пројекта		
	Европска комисија	научно -истраживачки	
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Prof. Dr Harald Mischak	2014	
	Руководилац	Период	
	☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		
3.	COST BM1405 - Non-globular proteins - from sequence to structure, function and application in molecular pathophysiology (NGP-NET)		
	Назив пројекта		
	The European Cooperation in Science and Technology (COST)	COST акција	
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Prof. Silvio Tosatto	2015-2019	
	Руководилац	Период	
	☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		

☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

III 46009 Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкуретних на светском тржишту		
Назив пројекта		
МИНИСТРСТВО ЗА НАУКУ И ПРОСВЕТУ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ		научно -истраживачки
4.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Лазар Турубатовић	2011-2019
	Руководилац	Период
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		

2.5.2. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (11)

	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	Food Convention-a (Скуп студената технолошких наука у Европи)	Део организационог тима	2008
2.	Међународни скуп студената технологије III	Део организационог тима	2007
3.	Међународни скуп студената технологије IV	координатор	2008
4.	Међународни скуп студената технологије V	координатор	2009
5.	Међународни скуп студената технологије VI	координатор	2010
6.	Савремени правци развоја у технологији млека	Део организационог одбора	2010
7.	Спортско – научни скуп Технолошко – металуршких факултета Србије, Црне Горе и Републике Српске – Технологијада	Део организационог одбора	2007
8.	Спортско – научни скуп Технолошко – металуршких факултета Србије, Црне Горе и Републике Српске – Технологијада	Део организационог одбора	2015
9.	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"	Део организационог одбора	2011
10.	Међународни скуп студената технологије VII	Део организационог тима	2012
11.	Савремени правци развоја у технологији млека	Организациони одбор	2010

2.5.3. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (1)

	Назив часописа, односно пројекта	Период
1.	<i>Processes</i> Special Issue : Emerging Technologies in Sustainable Dairy Processing	2024

2.5.4. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (5)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	Journal of Food Composition and Analysis
2.	рецензија	Journal of Food Composition and Analysis
3.	рецензија	Acta Periodica Technologica
4.	рецензија	Dairy
5.	рецензија	Sustainability

2.6. Допринос академској и широј заједници

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

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1.	Члан Наставно-научног већа		2009-2010
2.	Ментор наставник студентима прве године на Студијском програму Прехрамбено инжењерство, модулу Технологије конзервисане хране		2015-2016

2.6.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (2)

	Назив програма	Година
1.	TEMPUS Project " Implementation of Bologna's process	2008
2.	Рециклажа није бламажа - координатор пројекта	2009-2010

2.6.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (2)

	Назив удружења	Функција
1.	Српско хемијско друштво	члан
2.	Српско биохемијско друштво	члан

2.6.4. Учешће у раду одбора, законодавних тела и слично (0)

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

2.6.6. Учешће у комисијама за изборе у звања (1)

2.6.7. Рад на популаризацији науке и уметности (8)

	Активност	Година
1.	Сајам образовања Путокази	2011
2.	Ноћ истраживача	2009
3.	Ноћ истраживача	2010
4.	Ноћ истраживача	2011
5.	Фестивал науке у Новом Саду	2009
6.	Фестивал науке у Новом Саду	2010
7.	Фестивал науке у Новом Саду	2011
8.	Фестивал науке у Београду	2011

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

2.7. Анализа рада кандидата

Анализирајући укупан досадашњи рад др Дајане Вукић, асистента са докторатом, Комисија је закључила да је кандидаткиња све наставне, научне и стручне резултате остварила радећи на Технолошком факултету у Новом Саду од 2010. године. Докторску дисертацију одбранила је 2015. године. У звање научног сарадника изабрана је 2016. године, док је 2021. године изабрана у научно звање, виши научни сарадник. У сарадничко звање, асистент са докторатом изабрана је 2018. године, а потом 2022. године.

Др Дајана Вукић учествује у извођењу вежби на укупно 6 предмета на основним и мастер академским студијама на

студијском програму Прехрамбено инжењерство, студијско подручје: *Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета*.

Квалитет рада кандидата студенти су вредновали високим просечним оценама: 10,00 *Технологија течних млечних производа и дезерата*, 9,82 *Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа*, 9,81 *Методe конзервисања* и 10,00 *Контрола квалитета у технологијама, меса, млека и готове хране*. Др Дајана Вукић положила је приступно предавање под називом: „Развој и унапређење технолошког процеса производње свежег сира“ са оценом 10.

Током досадашњег рада др Дајана Вукић учествовала је при изради експерименталног дела завршних, мастер и докторских теза неколико кандидата. Др Д. Вукић била је укључена у менторски рад са студентима на основним академским студијама Студијско подручје Прехрамбено инжењерство на Технолошком факултету Нови Сад.

Др Дајана Вукић успешно се бави и научним радом. Кандидат је аутор и/или коаутор 104 библиографске научне јединице и то: једног поглавља у монографији међународног значаја категорије M13, 28 радова у часописима међународног значаја, од тога су: 2 рада M21a, 4 рада категорије M21, 9 радова категорије M22 и 7 радова категорије M23; 7 радова категорије M24; 23 рада је саопштено на међународним скуповима и штамано у целини (M33), а 31 рад штампан у изводу (M34); 8 радова је штампано у часописима националног значаја - 2 категорије M51, 6 категорије M52. Кандидаткиња је презентовала радове и на скуповима националног значаја - 3 рада штампана у целини (M63) и 5 радова у изводу (M64). Коаутор је 2 техничка решења: 1 категорије M81 и 1 категорије M84, као и једног патента категорије M92. У целокупном претходном изборном периоду први аутор је у четири рада са SCI листе, од тога једног рада категорије M21a, два рада категорије M22 и једног рада категорије M23. Коаутор је помоћног уџбеника *Збирка задатака из метода конзервисања хране*. Већина публикованих и саопштених радова су из уже научне дисциплине Технологија млека и млечних производа, настали као резултат научноистраживачког рада на пројектима. Укупан индекс компетентности кандидата је 234,5.

Др Д. Вукић је учесник на једном националном пројекту и два међународна пројекта: EUREKA EI5406: *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, и Marie Curie пројекта 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).

Током научно-истраживачког рада др Дајана Вукић је боравила у значајном броју еминентних научних институција у иностранству: Институт Mosaiques Diagnostics Хановер, Немачка (14.2.-1.8.2014.), лабораторија Functional Forum, Abo Academy University, Turku, Финска (04.06.-2015.-17.06.2015.); Универзитет Prince Songkla, Тајланд Faculty of Pharmaceutical Science (1.7.2009.-15.9.2009.). Похађала је бројне летње школе у иностранству: CBM Summer School, „Active and health ageing“, Трста, Италија (2011.), Центар за примењену спектроскопију, Технолошко-металуршки факултет Скопље, Македонија (2008.) и Spectroscopic and structural elucidation of pharmaceuticals products Универзитет St Kliment Ohridski, Sofia University, Bulgaria (2008).

Током наставног и научно-истраживачког рада на Технолошком факултету Нови Сад и реализованих бројних боравака у иностранству, кандидаткиња др Дајана Вукић успешно је проширила знања из области технологије и квалитета функционалних млечних производа, савремених техника анализе хране-употреба капиларне електрофорезе и масеног спектрометра у карактеризацији протеома и примени биоинформатичког метода, тј. савремених метода молекуларног моделовања 3D-QSAR и анализе (3D Quantitative Structure Activity Relationship) и молекуларног докинга, у испитивању структурних карактеристика и предвиђању активности одабраних компонената млека.

Допринос академској и широј заједници, др Дајане Вукић огледа се у учешћу у оквиру активности маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад: Сајам образовања, Путокази, Ноћ, истраживача и Фестивал науке. Члан је Српског хемијског друштва и Српског биохемијског друштва. Члан је уређивачког одбора научног часописа: *Process Special Issue: Emerging Technologies in sustainable Dairy Processing*. Рецензент у неколико међународних часописа.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Дајана В. Вукић

Звање у које се бира: доцент

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

- ☒ Научни назив доктора наука за научну област за коју се бира

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- ☒ Приступно предавање из области за коју се бира
- ☒ Позитивна оцена претходног педагошког рада (уколико је постојао)
- ☒ Један рад из категорија M21, M22 или M23

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

- ☒ Стипендиста Министарства науке или Министарства просвете
- ☒ Учешће на научним, односно уметничким пројектима
- ☒ Аутор или коаутор прихваћеног патента или техничког решења, односно уметничког пројекта

Допринос академској и широј заједници

- ☐ Чланство у научним, стручним или уметничким удружењима
- ☐ Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу
- ☐ Волонтерски рад у оквиру факултетских или универзитетских центара или центара за пружање помоћи
- ☒ Рад на популаризацији науке, односно уметности (нпр. учешће на фестивалима или у раду Петнице)

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

- ☐ Излагања на међународним научним конференцијама, односно уметничким манифестацијама
- ☐ Учешће у програмима размене
- ☐ Постдокторске студије у иностранству

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

На основу увида у резултате наставног, научног и свеукупног професионалног рада кандидаткиње, као и на основу ангажованости и посвећености у извршавању свих постављених задатака, Комисија, именована на основу Одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (Одлука о именовању комисије за избор у звање број 020-3/1-1 од 15.11.2024. године) за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство (Одлука број 020 -1591 од 06.11.2024., Конкурс објављен дана 08.11.2024. године), констатује да се на расписани конкурс пријавио један кандидат: др Дајана Вукић, асистент са докторатом Технолошки факултет Нови Сад.

На основу увида у биографију и библиографију кандидаткиње, Комисија закључује да др Дајана Вукић испуњава све услове, за избор у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, предвиђене Законом о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 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 и 76/2023), чланом 119. Статута Технолошког факултета Нови Сад (020-819/1 од 20.05.2024. године), и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-1984 Од 17.11.2020. године).

Комисија са задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да кандидаткињу др Дајану Вукић изабере у звање ДОЦЕНТА за ужу научну област ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО.

Нови Сад, 27.12.2024. године

Место и датум

проф. др Мирела Иличић

проф. др Катарина Канурић

проф. др Снежана Јовановић