

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД

Извештај комисије за избор др Дајане Вукић у звање научни саветник

На седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад одржаној 29.09.2025. године именовани смо у комисију за избор др Дајане Вукић у звање научни саветник.

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

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Дајана Вукић

Година рођења: 29.03.1985.

Радни статус: запослен

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

Претходна запослења:

2011-2012. Истраживач приправник (бр. решења 020-195), Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2012-2016. Истраживач сарадник (бр. решења 020-307/4), Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2016-2018. Научни сарадник (бр. решења 020-611/1), Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2018-2022. Асистент са докторатом (бр. решења 020-738), Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2022-2025. Асистент са докторатом (бр. решења 020-792), Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

2025- (020-658), Доцент (бр. решења 020-658 од 08.05.2025.), Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

Образовање

Основне академске студије: 2004-2008, Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

Одбрањен мастер или магистарски рад: 2009, Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

Одбрањена докторска дисертација: 2015, Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад

Постојеће научно звање: виши научни сарадник

Научно звање које се тражи: научни саветник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

Научни сарадник: 06.07.2016., решење Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, бр. 660-01-00001/4

Виши научни сарадник: 28.4.2021., решење Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, бр. 660-01-00001/1771

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехрамбено инжењерство

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

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

Стручна биографија

Дајана Вукић (рођена Хрњез) рођена је 29.03.1985. године у Мостару, БиХ. Смер прехрамбена биотехнологија на Технолошком факултету Нови Сад уписује школске 2004/05. године. Основне академске студије завршава 2008. године, мастер академске студије 2009. са просечном оценом 9,87, а докторске академске студије уписује 2009. године на истом факултету, студијски програм Прехрамбено инжењерство и докторира 26.9.2015. године одбраном докторске дисертације: “Биолошка активност ферментисаних млечних напитака добијених применом комбухе и конвенционалних стартер култура“, уз просечну оцену 10,00. Током студија усавршавала се на Универзитету Princ of Sonkla, Тајланд (потврда у прилогу), а касније и на више универзитета у иностранству: Институту Mosaiques Diagnostics, Hannover, Germany, Functional Foods Forum, University of Turku, Finland (потврде у прилогу). Има положен курс за HACCP систем-администратора, као и курс за FSSC 22000 администратора и Управљање отпадом (потврде у прилогу).

Кандидаткиња је добитница Факултетских и Универзитетских награда за успех постигнут током свих година студија и изузетне Универзитетске награде као студент генерације (потврда у прилогу). Током основних студија добитник је стипендије Фонда за младе таленте, Министарства просвете Републике Србије (потврда у прилогу). Прва је на ранг листи добитника стипендије Министарства просвете Републике Србије у области Биотехнологије за докторске академске студије у 2009. години. Учествовала је у промоцијама Технолошког факултета на разним научно–популарним манифестацијама (потврде у прилогу). Похађала је бројне летње школе у научним институцијама у земљи и иностранству (потврде у прилогу). Члан је Биохемијског друштва Србије (потврда у прилогу). Члан је уређивачког одбора посебних издања научних часописа: Process, и Foods (потврда у прилогу). Рецензент у неколико међународних часописа (потврде у прилогу) . Учествовала у 1 националном и 5 међународних пројеката (потврда у прилогу).

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Професионална оријентација др Дајане Вукић је област биотехничке науке, грана прехранбено инжењерство, научна дисциплина технологија анималних производа и технологија биљних производа. Њена научна истраживања усмерена су ка изучавању и развоју функционалних прехранбених производа, испитивању биоактивних компонената хране и њихов утицај на здравље људи, као и примени биоинформатичких метода у прехранбеној технологији.

Како се у приказаној библиографији може видети, научноистраживачки рад др Дајане Вукић резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова који се могу груписати по тематикама које обрађују у два истраживачка правца. Први истраживачки правац везан је за развој нових производа од млека. Један део ових истраживања се односи на нутритивни и функционални аспект млечних производа и испитивања биохемијских путева разградње компонената млека и механизме њихових промена током ферментације млека. Наведена научна истраживања имају и апликативни карактер у прехранбеној индустрији, што је документовано патентом регистрованим на националном нивоу као и прихваћеним техничким решењем. Други део ове групе радова бави се физичко-хемијским, реолошким, текстуралним и сензорним карактеристикама и микробиолошким саставом млечних производа, као и променама насталим током ферментације и складиштења. Посебан значај радова ове групе, везан је за њихову иновативност и модификацију конвенционалних технолошких процеса у циљу добијања производа продужене одрживости и побољшаних нутритивних и функционалних карактеристика.

Други истраживачки правац бави се развојем и имплементацијом биоинформатичких метода и структуралне биологије у прехранбеном инжењерству. Савремене биоинформатичке методе омогућавају идентификацију кључних метаболичких и сигналних путева који учествују у активности појединачних компонената хране, што представља полазиште за разумевање њихових биолошких ефеката на организам. На овај начин постаје могуће да се из широког спектра природних једињења издвоје они молекули који имају највећи потенцијал у превенцији болести или побољшању здравља. Коришћењем биоинформатичких метода др Дајана Вукић учествује у предвиђању интеракција између компонената хране и циљних молекула у организму, што убрзава процес развоја иновативних функционалних производа. Обзиром на посебан фокус тржишта на нутритивни аспект прехранбених производа ових метода у циљу евалуације и побољшања нутритивних карактеристика хране, својим истраживањима др Дајана Вукић остварује значајан утицај како на научну заједницу, тако и на индустрију кроз практичну примену у процесу формулације и оптимизације нових производа.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Др Дајана Вукић је допринела високом квалитету публикованих радова својим знањем, искуством, идејама и активним учешћем како у извођењу експеримената и обради резултата, тако и у писању радова. Мултидисциплинарни приступ сложеним истраживањима допринео је повезивању истраживачких група чију кохерентност је канидат учврстио развојем нових приступа у решавању проблема. У коауторским радовима кандидаткиња је учествовала у реализацији тематски врло

хетерогених задатака и целина, показујући способност извршења задужења и решавања проблема како индивидуално, тако и кроз тимски рад. Стога, може се рећи да је кандидаткиња дала суштински допринос реализацији истраживања која су публикована кроз коауторске радове. Имплементација метода молекуларног моделовања у остварењу наведених циљева, првенствено у објашњењу феномена насталих током производње хране и одређивања биоактивних компонената присутних у храни и прехранбеним производима представља иновативни приступ анализи прехранбених производа и њиховог нутритивног потенцијала.

У реализацији већине објављених радова кандидат је дао пун допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања рада. Као најзначајнија научна остварења кандидаткиње у периоду од избора у звање виши научни сарадник могу се издвојити:

1. Рад у водећем међународном часопису категорије M21a наведен у библиографији под редним бројем 1.:

Vukić, 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, Vol. 151, 112142. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112142>

SCI 2021: Food Science & Technology: 25/170

Impact factor 2021: 6,0

У раду је први пут анализиран развој производа комбуха свежег сира. Кандидаткиња је један од идејних аутора овог истраживања, као и учесник у експерименталном раду, тумачењу добијених резултата и самом писања рада. Резултати овог истраживања валоризовани су регистрованим патентом на националном нову (M92). У раду је описан ток и параметри производње, као и дата анализа развијеног производа након производње и током складиштења од 30 дана. Добијени резултати упоређени су са свежим сиром произведеним применом комерцијалне стартер културе XPL-1. Испитани су ток ферментације, физичко-хемијске карактеристике, антиоксидативна активност, садржај фенола и антимикуробна активност. У раду је утврђено да је могућа производња свежег сира применом комбухе као неконвенционалне стартер културе. Такође, утврђено је да ферментација комбуха свежег сира траје краће у поређењу са комерцијалним стартером. Установљено је да комбуха свежи сир има већи садржај суве материје, пепела, масти и протеина у поређењу са XPL-1 сиром. Микробиолошка анализа је показала да је произведени комбуха сир здравствено безбедан за конзумирање. Да би се испитало потенцијално антимикуробно дејство комбуха сира део узорака је вештачки контаминиран најчешћим патогенима који се јављају у сиру: *Escherichia coli* и *Listeria monocytogenes*. Резултати су показали да је током 30 дана складиштења број патогена у контаминираним узорцима значајно опао, чиме је потврђено антимикуробно дејство комбуха свежег сира, које се повезује са садржајем фенолних једињења присутних у производу.

2. Рад у водећем међународном часопису категорије M21a наведен у библиографији под редним бројем 2:

Vukić, V., Vukić, D., Pavlić, B., Iličić, 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>
SCI 2022: Food Science & Technology: 23/170

Impact factor 2022: 6,1

Кандидаткиња је један од водећих аутора у истраживању у коме је испитана могућност производње комбуха свежег сира са додатком различитих облика жалфије (*Salvia officinalis*), као споредног производа из индустрије производње чаја. Кандидаткиња је активно учествовала у лабораторијској производњи узорака, њиховој хемијској анализи, статистичкој обради података и њиховом тумачењу. Жалфија је додата као дрога, етарско уље и суперкритични екстракт угљен-диоксидом. Испитана је антимикуробна активност добијених производа на вештачки контаминираним узорцима најчешћим патогенима у сирџу: *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* и *Staphylococcus aureus*. Резултати су поређени са сиром произведеним применом XPL-1 стартер културе. Резултати истраживања су показали да значајно смањење патогена у свим узорцима, што је резултат присутности фенола како у комбухи, тако и у додатим облицима жалфије. Разлика у антимикуробној активности комбуха и XPL-1 сирева објашњава се разликом у садржају укупних фенола у наведеним узорцима (комбуха сир: 5,81 mg GAE/g; XPL-1 сир: 0,98 mg GAE/g). Доказана антимикуробна активност веома је важна за продужење рока трајања производа, што препоручује употребу комбухе и додатака жалфије у производњи свежег сира.

3. Рад у водећем међународном часопису категорије M21 наведен у библиографији под редним бројем 1.:

Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukic, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. Food Bioscience, Vol. 56, 103161. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103161>

SCI 2023 Food Science & Technology: 36/173

Impact factor 2023: 4,8

У овом раду кандидаткиња је један од водећих аутора чији је допринос у експерименталној реализацији, обради и тумачењу резултата везаних за антиоксидативну активност и квалитет добијених производа.. У раду је испитана могућност производње комбуха свежег сира са додатком мајчине душице у наведеним облицима: дрога, суви екстракт и екстракт добијен суперкритичном екстракцијом угљен-диоксидом. У раду су испитане физичко-хемијске и сензорске карактеристике, антиоксидативна активност и садржај укупних фенола након производње и током складиштења од 10 дана. Резултати су статистички обрађени ANOVA тестом. Највеће разлике у физичко-хемијским карактеристикама између узорака забележене су у садржају пепела и титрационе киселости. Највећа антиоксидативна активност, као и највећи садржај укупних фенола забележен је у узорку сира преоизведеним са сувим екстрактом

мајчине душице. Затим следи узорак произведен са дрогом мајчине душице и на крају узорци са суперкритичним екстрактом и контролни узорак. Резултати су статистички анализирани применом *Response Surface* методе која је указала на значај дана складиштења и садржај укупних фенола на антиоксидативну активност произведених узорака.

4. Кандидаткиња је први аутор у раду у водећем међународном часопису категорије M21 наведеном под редним бројем 5.:

Vukić, D., Lončar, B., Pezo, L., Vukić, V. (2025): Application of Predictive Modeling and Molecular Simulations to Elucidate the Mechanisms Underlying the Antimicrobial Activity of Sage (*Salvia officinalis* L.) Components in Fresh Cheese Production, *Foods* vol.14. <http://doi.org/10.3390/foods14132164>.

SCI 2024 Food Science & Technology: 42/181

Impact factor 2024: 5,1

У овом истраживању, у ком је кандидаткиња први аутор, испитиван је механизам деловања компоненти жалфије против *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* и *Staphylococcus aureus* кроз развој предиктивних модела који описују утицај кључних параметара на антимикуробну ефикасност. Кандидаткиња је допринела реализацији самог истраживања кроз *in silico* испитивања молекуларног докинга и анализе механизма антимикуробне активности компонената жалфије. Применом техника молекуларног моделовања идентификовани су главни састојци одговорни за уочену инхибиторну активност. Као примарна биоактивна једињења издвојени су епиросманол, карвакрол, лимонен и тимол. Ради предвиђања афинитета везивања ових једињења према циљним патогенима, развијени су и евалуирани модели машинског учења – вештачке неуронске мреже (Artificial Neural Networks ANN), Support Vector Machines (SVM), и регресија помоћу “boosted trees” методе (БТР). Међу њима, ANN модел је показао највећу тачност и робусност предвиђања, уз минималну пристрасност и високу вредност коефицијента детерминације ($p^2 = 0,934$). Добијени резултати наглашавају значај интеграције молекуларног моделовања и машинског учења у идентификацији биоактивних једињења у функционалним прехранбеним системима.

5. Рад у водећем међународном часопису категорије M21, наведен у библиографији радова под бројем 4.:

Radovanović, K., Vukić, D., Kladar, N., Hitl, M., Gavarić, N., Aćimović, M. Chemical Analysis and Biological Potential of Cotton Lavender Ethanolic Extract (*Santolina chamaecyparissus* L., *Asteraceae*). *Horticulturae* 2024, 10, 1247. <https://doi.org/10.3390/horticulturae1012>.

SCI 2024 Horticulture: 7/45

Impact factor 2024: 3,0

У раду је испитивана биокативност етанолских екстракта биљке сивке (*Santolina chamaecyparissus* L.), а кандидаткиња је један од водећих аутора чији је допринос у примени биоинформатичких метода за идентификацију механизма антигликемијског деловања испитиване биљке. Као један од аутора у раду бавила се *in silico* анализом, валидацијом, обрадом и тумачењем

результата. Резултати истраживања утврдили су да ова биљка садржи значајне количине фенолних једињења, посебно ферулну и п-кумаринску киселину. Испитивања биолошке активности вршена су кроз испитивање антиоксидативне и антихиперглемичког активности. Екстракт је показао умерено антиоксидативно и изражено антихипергликемијско дејство. Механизам деловања повезан је са инхибицијом ензима α -глюкозидазе, што је додатно потврђено *in silico* молекуларним моделовањем, где су као кључна активна једињења идентификовани рутозид (рутин) и кверцетин. Добијени резултати показали су да етанолски екстракт сивке, због богатства фенолним и флавоноидним једињењима, може бити вредан природни додатак у терапији дијабетеса, уз потенцијалну примену у медицини као помоћни биљни препарат.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

Током досадашњег рада др Дајана Вукић објавила је 118 научних публикација у земљи и иностранству из области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Кандидаткиња је аутор 1 рада категорије M11, 1 рада категорије M21a+, 3 рада категорије M21a, 6 радова M21, 11 радова категорије M22, 4 рада категорије M23, и 11 радова категорије M24. Коаутор је 2 техничка решења: једног категорије M81 признатог од Министарства просвете и науке Републике Србије и једног патента регистрованог на националном нивоу категорије M92. Коаутор је помоћног уџбеника „Збирка задатака из метода конзервисања хране“ (резултати према подацима са сајта eНаука). До одлуке Наставно- Научног Већа о покретању избора у звање виши научни сарадник, за период 2011- октобар 2020. године, укупан број цитата, коцитата и самоцитата износио је 115 (79 хетероцитата, 21 коцитата и 15 самоцитата) према подацима у бази SCOPUS. Након избора у звање виши научни сарадник број хетероцитата кандидаткиње се повећао за 173.

Према бази SCOPUS укупна цитираност кандидаткиње је 389 док је без самоцитата 252. Такође, према бази SCOPUS, *h*-индекс кандидаткиње износи 12. Учествовала је на једном националном и шест међународних пројекта.

4.2. Међународна научна сарадња

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

- EUREKA E!5406: Enhancement of membrane filtration process in dairy technology, University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Serbia, (од 2009. до 2012. године). Руководилац пројекта проф. др Спасенија Милановић, **Дајана Хрњез** учесник. Потврда у прилогу.
- Marie Curie Initial Training Networks (ITN) Call: FP7-PEOPLE-2013-ITN (01.03-01.08.2014.) Clinical and system –omics for the identification of the Molecular Determinants of established Chronic Kidney Disease, руководиоца, Mischak, Н. **Дајана Хрњез** учесник. Потврда у прилогу.

- 2015-2018 COST акција BM1405 - Non-globular proteins - from sequence to structure, function and application in molecular physiopathology (NGP-NET). Руководилац пројекта професор Silvio Tasatto, **Дајана Вукић**, учесник (2016-2018.). Потврда у прилогу.
- 2023-2026 COST акција CA21162 - Establishing a Pan-European Network on Computational Redesign of Enzymes (COZYME). Руководила пројекта професор Marco Fraaije, **Дајана Вукић**, учесник (од 13.02.2025.) Потврда у прилогу.
- COST Action CA22134, Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation. Руководила пројекта професор Romanazzi Gianfranco, **Дајана Вукић**, учесник (од 13.02.2025.). Потврда у прилогу.

У оквиру међународне сарадње кандидаткиња је провела 6 месеци студијског боравка на Институту Mosaiques Diagnostics, Hannover, Germany, (потврда у прилогу). Такође, боравила је на Functional Foods Forum, University of Turku, Finland (потврда у прилогу).

Као резултат заједничких истраживања студијског боравка на Институту Mosaique Diagnostic , објављен је научни рад у истакнутом међународном часопису (M22):

- 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.

Као резултат заједничких истраживања студијског боравка на Универзитету у Турку, Финска, објављен је рад:

- Vukić, V., Vukic, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Johnson, M. (2017): In silico identification of milk antihypertensive di- and tripeptides involved in Angiotensin I-Converting Enzyme inhibitory activity. Nutrition Research, Vol. 46.22-33

4.3. Руководжење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

У оквиру пројекта МНИИИ 46009 под називом „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ др Дајана Вукић именована је од стране доц. др Катарине Канурић за руководиоца пројектног задатка: „Вредност рН као показатељ квалитета током производње комбуха ферментисаних млечних напитака са ртањским чајем и наном“ у периоду 01.01.2019. – 31.12.2019. године у оквиру пројекта (потврда у прилогу).

4.4. Уређивање научних публикација

Кандидаткиња је гостујући уредник у часописима:

- Processes, (ISSN (electronic): 2227-9717), категорије M22, у специјалном издању са насловом „Emerging Technologies in Sustainable Dairy Processing“ (потврда у прилогу) и
- Foods, (ISSN 2304-8158), категорије M21, у специјалном издању у области „Foodomics“- „Application of Bioinformatics in Food Science“ (потврда у прилогу).

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

-

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

Кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним часописима (потврде у прилогу):

Journal of Food Composition and Analysis (M22) IF 4,6- 2 рада

Acta Periodica Technologica (M24) IF 0,311-1 рад

Dairy (M21) IF 3,1 -1 рад

Sustainability (M21) IF 3,3- 1 рад

Foods (M21) IF 5,1- 1 рад

4.7. Образовање научних кадрова

Током свог досадашњег рада др Дајана Вукић активно учествује у формирању научног подмлатка кроз увођење младих истраживача у научно истраживачки рад, обучавајући их и дајући им смернице, сугестије и савете приликом научно-истраживачког рада. Др Дајана Вукић учествује у извођењу вежби на укупно 6 предмета на основним и мастер академским студијама на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство. Од школске 2019/2020 ангажована на вежбама из предмета Технологија течних млечних производа и дезерата, Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа, Методе конзервисања, Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Савремени трендови у техноглији млека и млечних производа, а од 2024/2025 и на предмету Микробиологија хране програму Прехрамбено инжењерство, студијско подручје: Технологије конзервисане хране, Контрола квалитета и Технологије угљенохидратне хране. Квалитет рада кандидаткиње студенти су вредновали високим просечним оценама: 9,81- 10,00.(Потврда у прилогу). Поред тога учествовала је у комисији за избор у научно звање научни сарадник кандидата: Слађана Станисављевић (потврда у прилогу).

Др Дајана Вукић је активно је учествовала у евалуацији резултата докторске дисертације Др Давора Лончара, о чему сведочи захвалница у наведеној докторској дисертацији као и заједничка научна публикација.

Такође, Др Дајана Вукић је учествовала у експерименталном делу израде и обради резултата докторских дисертација кандидата: Катарина Канурић, др Драгана Илић-Удовичић, Маја Бјекић, Јована Дегенек што је верификовано кроз заједничке научне публикације. Радови су наведени у библиографији под редним бројевима: пре избора у вишег научног сарадника: M21a – 1, M22 – 6; након избора у вишег научног сарадника M21a – 1 и 2 и M21 – 1.

4.8. Награде и признања

-

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

Након одбрањене докторске дисертације, кандидаткиња усмерава своја истраживања у правцу нутритивних карактеристика и биолошке активност компонената прехранбених производа са посебним фокусом на имплементацију биоинформатичких метода у технологији анималних и биљних производа. Ова истраживања представљају важан корак за ефикаснија, економичнија и прецизнија истраживања у

области функционалности активних компонената хране као потенцијалних модулятора одређених биохемијских путева, антиоксидативног, антимикробног и антиинфламаторног дејства и представљају иновативни приступ анализи прехранбених производа и њиховог нутритивног потенцијала. Резултати овоих истраживања представљени су у публикацијама категорија M21, M22, M34

У раду:

Vukić, D., Lončar, B., Pezo, L., Vukić, V. (2025): Application of Predictive Modeling and Molecular Simulations to Elucidate the Mechanisms Underlying the Antimicrobial Activity of Sage (*Salvia officinalis* L.) Components in Fresh Cheese Production, *Foods* vol.14.

<http://doi.org/10.3390/foods14132164>.

SCI 2024 Food Science & Technology: 42/181

Impact factor 2024: 5,1

испитиван је механизам деловања компоненти жалфије против *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* и *Staphylococcus aureus* кроз развој предиктивних модела који описују утицај кључних параметара на антимикробну ефикасност.

У раду:

Radovanović, K., Vukić, D., Kladar, N., Hitl, M., Gavarić, N., Aćimović, M. Chemical Analysis and Biological Potential of Cotton Lavender Ethanolic Extract (*Santolina chamaecyparissus* L., *Asteraceae*). *Horticulturae* 2024, 10, 1247. <https://doi.org/10.3390/horticulturae1012>.

SCI 2024 Horticulture: 7/45

Impact factor 2024: 3,0

испитана је биокативност етанолских екстракта биљке сивке (*Santolina chamaecyparissus* L.), а применом биоинформатичких метода идентификован је механизам антигликемијског деловања испитиване биљке.

У раду :

Lončar, B., Pezo, L., Илић, М., 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*, Vol. 13, 548.

<https://doi.org/10.3390/foods13040548>

SCI 2024 Food Science & Technology: 42/181

Impact factor 2024: 5,1

приказана је примена модела вештачких неуронских мрежа (ANN) у производњи свежег сира са жељеним квалитетним параметрима. Истраживање је обухватило узорке комбуха свежег сира обогаћене тимијаном и жалфијом у облику праха и екстракта добијених суперкритичном флуидном екстракцијом.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (редовна седница НН већа, решење број 020-2/86-10-2 од 06.11.2020.)

M₁₀ МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕСКИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

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.

Heterocitati: 3

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

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

SCI 2014 Food Science and Technology: 5/122

Impact factor 2013: 4,48

Heterocitati: 37

M_{21a} Рад у водећем међународном часопису категорије M21a (15)

1. Kanurić, K., Milanović, S., Ikonc, B., Iličić, M., Vukić, V., Vukic, D. (2018): Kinetics of lactose fermentation in milk with kombucha starter. Journal of food and drug analysis, Vol 26, (4), 1229-1234. SCI 2014 Food Science and Technology: 13/127

Impact factor 2018: 4,56

Heterocitati: 23

M₂₂ Рад у међународном часопису категорије M22 (5)

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.
SCI 2013 Food Science and Technology: 49/124
Impact factor 2013: 1,677
Heterocitati: 14
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.
SCI 2013 Food Science and Technology: 49/124
Impact factor 2014: 1,677
Heterocitati: 9
3. 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.
SCI 2014 Biochemical Research Methods: 26/79
Impact factor 2014: 2,956
Heterocitati: 30
4. Vukić, V., Vukic, D., Milanović, S., Iličić, M., Kanurić, K., Johnson, M. (2017): In silico identification of milk antihypertensive di- and tripeptides involved in Angiotensin I-Converting Enzyme inhibitory activity. *Nutrition Research*, Vol. 46.22-33.
SCI 2017 Nutrition & Dietetics: 41/82
Impact factor 2017: 2,707
Heterocitati: 37
5. Vukic, D., 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*, Vol. 55 (6), 2180-2188.
SCI 2018 Food Science and Technology: 64/135
Impact factor 2018: 1,85
Heterocitati: 12
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>
SCI 2019 Computer Science, Interdisciplinary Applications: 66/109

Impact factor 2019: 1,85

Heterocitati: 6

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>

SCI 2019 Computer Science, Interdisciplinary Applications: 59/109

Impact factor 2019: 2,079

Heterocitati: 2

M₂₃ Рад у међународном часопису категорије M23 (3)

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.

SCI 2010 Biotechnology & Applied Microbiology: 137/158

Impact factor 2010: 0,57

Heterocitati: 37

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.

SCI 2014 Food Science and Technology: 116/122

Impact factor 2014: 0,205

Heterocitati: 5

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. Vol .29, (3), 248-262.

SCI 2014 Food Science and Technology: 87/125

Impact factor 2015: 0,894

Heterocitati: 4

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.

SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128

Impact factor 2014: 0,299

Heterocitati:0

M₂₄ Рад у водећем националном часопису категорије M24 (3)

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.
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:14
2. 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.
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:0
3. 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.
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:0
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.
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:1
5. 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.
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:4
6. 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.
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:0

7. Vukić, D., Kravić, S., Milanović, S., Ilićić, 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
SCI 2014 Food Science and Technology: 118/128
Impact factor 2014: 0,299
Heterocitati:1

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ Саопштење са међународног скупа штампано у целини (1)

1. Milanović, S., Ilićić, 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. Ilićić, 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., Ilićić M., Hrnjez D., Vukić, V. (2011): Correlation of physico-chemical properties of kombucha fermented dairy products. Joint event: 2nd CEFSEER 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., Ilićić M., Ranogajec M. (2011): Textural characteristics of fermented milk products manufactured with different kombucha inoculums. Joint event: 2nd CEFSEER 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., Ilićić, 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. Ilićić, 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., Ilićić, 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., Ilićić, 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., Ilićić, 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., Ilićić, 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., Ilićić, 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., Ilićić, 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., Ilićić, 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.
14. Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Ilićić, 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., Ilićić, 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. Kanurić, K., Milanović, S., Ikonc, B., Loncar, E., Ilićić, M., Vukić, V., Vukić, D., 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.
17. Ilić-Udovičić, D., Milanović, S., Ilićić, 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.
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, 26th – 28th September 2018. Novi Sad, Serbia. Proceedings 227-233.
 19. Vukić, V., Vukić, D., Milanović, S., Ilić, 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
 20. Milanović, S., Kravić, S., Vukić D., Suturović, Z., Đurović A., Brezo T., Stojanović Z., 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.
 21. 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, Szeged, Hungary
 22. Ilić, 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.
 23. Ilić, 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 (0,5)

1. Milanović, S., Kanurić, K., Hrnjez, D., Ranogajec, M., Ilić, 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 Nutritition. 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., Ilić, M., Vukić, V., Ranogajec, M., Hrnjez, D. (2011): Kinetics of lactose fermentation in milk by kombucha. 4th International Congress on Food and Nutritition. 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., Ilić, 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): 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.
14. Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. (2016): Application of kombucha in fermented milk products - nutritive aspect. 13th Congress of Nutrition, Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health. October 26-28, 2016, Belgrade, Serbia. Book of Abstracts p. 300.
15. 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.
16. 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.
 17. 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.
 18. 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.
 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. 4-6th April 2018, Rennes, France. Book of Abstracts 131.
 20. Iličić, M., Milanović, S., Carić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D. Bjekic, M. (2018): Quality improvement of kombucha fermented dairy products by transglutaminase application. 43th Croatian dairy expert's 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.

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ Рад у водећем националном часопису категорије M51 (2)

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.
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,.

3. 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. Acta Periodica Technologica, 45, 89-98. Novi Sad.

M₅₂ Рад у националном часопису категорије M52 (1,5)

1. 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. 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.

M₆₀ ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА, КРИТИЧКО ПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗВОРА

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

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.
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.

M₇₀ ОДБРАЂЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

Наслов тезе: Биолошка активност ферментисаних млечних напитака добијених применом комбухе и конвенционалних стратер култура

НИО одбране рада: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

Ментор: др Спасенија Милановић, редовни професор

Број страна: 149

Година: 2015.

Кључне речи: Ферментисани млијечни напици, комбуха, антиоксидативни потенцијал, АЦЕ-инхибиција, биолошка активност, степен протеолитичке активности, биогени амини

M₈₀ ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M₈₁ Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (12)

1. Пробиотски јогурт са трансглутаминазом (2019): Аутори: Milanović, S., Carić, M., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Popović, S., Bošnjak, G.

Резултати рада на пројекту III 46009 "Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту"

M₈₄ Побољшано техничко решење на националном нивоу (3)

1. Milanović, S., Carić, M., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Hrnjez, D., Ranogajec, M., (2015): KOMBUHA–PROBIO fermentisani mlečni napitak / Poboљшан tehnološki proces

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАСТАВНО-
НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ
НАУЧНИ САРАДНИК (решење број 020-2/86-10-2 од 06.11.2020)**

*Категорије научних публикација у библиографији кандидаткиње др Дајане Вукић, преузете су са портала еНаука. Вредности импакт фактора и позиција часописа рачунате су према Прилогу 1 важећег Правилника о стицању истраживачких и научних звања, где је дефинисано да се за избор у звање може користити највиша категорија за период од три године.

**M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА;
НАУЧНА КРИТИКА; УРЕЂИВАЊЕ ЧАСОПИСА**

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

1. Vukic, V., Iličić, 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, Vol. 151, 112142. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112142>
SCI 2022 Food Science & Technology: 25/170
Impact factor 2021: 6,0
Heterocitati: 8
2. Vukic, V., Vukić, D., Pavlić, B., Iličić, 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>
SCI 2022: Food Science & Technology: 23/170
Impact factor 2022: 6,1
Heterocitati: 7

M₂₁ Рад у водећем међународном часопису категорије M₂₁ (8)

1. Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukic, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. Food Bioscience, Vol. 56, 103161. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103161>
SCI 2023 Food Science & Technology: 36/173
Impact factor 2023: 4,8
Heterocitati: 5

2. Lončar, B., Pezo, L., Iličić, 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*, Vol. 13, 548.
<https://doi.org/10.3390/foods13040548>
SCI 2024 Food Science & Technology: 42/181
Impact factor 2024: 5,1
Heterocitati: 2
3. Radovanović, K., Vukić, D., Kladar, N., Hitl, M., Gavarić, N., Aćimović, M.(2024) :Chemical Analysis and Biological Potential of Cotton Lavender Ethanolic Extract (*Santolina chamaecyparissus* L., Asteraceae). *Horticulturae* 2024, 10, 1247. <https://doi.org/10.3390/horticulturae1012>
SCI 2024 Horticulture: 7/45
Impact factor 2024: 3,0
Heterocitati: 0
4. Vukić, D., Lončar, B., Pezo, L., Vukić, V. (2025): Application of Predictive Modeling and Molecular Simulations to Elucidate the Mechanisms Underlying the Antimicrobial Activity of Sage (*Salvia officinalis* L.) Components in Fresh Cheese Production, *Foods* vol.14.
<https://doi.org/10.3390/foods14132164>
SCI 2024 Food Science & Technology: 42/181
Impact factor 2024: 5,1
Heterocitati: 0
5. Vukić, D., Pavlić, B., Vukić, V., Iličić, 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>
SCI 2024 Food Science & Technology: 76/170
Impact factor 2024: 3,3
Heterocitati: 11

M₂₂ Рад у међународном часопису категорије M22 (5)

1. 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*, Vol. 71 (3), 155-164. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0301>
SCI 2022 Agriculture, Dairy & Animal Science: 46/79
Impact factor 2022: 1,2
Heterocitati: 1
2. Bjekić, M., Iličić, 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*, Vol. 71 (4), 215-225.
<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0401>

SCI 2022 Agriculture, Dairy & Animal Science: 46/79

Impact factor 2022: 1,2

Heterocitati: 3

3. Vukic, V., Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, D., Pavlić, B., Ilićić, M., Kocić-Tanackov, S., Mrkonjić, Ž., Bulut, S., Zeković, Z., (2024): The effect of *Thymus serpyllum* L. and its preparations on reduction of *L. monocytogenes* and *S. aureus* in kombucha fresh cheese. Processes, Vol. 12 (6) 1187, <https://doi.org/10.3390/pr12061187>

SCI 2024 Engineering, Chemical: 90/175

Impact factor 2024: 2,8

Heterocitati: 0

4. Degenek, J., Kanurić, K., Ilićić, M., Vukic, V., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S. (2025): Changes in textural parameters and microstructure of kombucha fresh cheese initiated by the addition of wild thyme. Mljekarstvo, vol. 75 (1), 28-40. DOI: 10.15567/mljekarstvo.2025.0103.

SCI 2024 Agriculture, Dairy & Animal Science: 51/86

Impact factor 2024: 1,2

Heterocitati:0

M₂₃ Рад у међународном часопису категорије M23 (3)

1. 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>

SCI 2022 Chemistry, Medicinal: 66/70

Impact factor 2022: 0,9

Heterocitati: 0

M₂₄ Рад у водећем националном часопису категорије M24 (3)

1. Đurović, A., Kravić, S., Stojanović, Z., Ilićić, 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. Acta Periodica Technologica, Vol. 53,100-108. <https://doi.org/10.2298/APT2253100D>.

Heterocitati: 2

2. Vukić, D., Vukić, V., Ilićić, M., Kravić, S., Kanurić, K., Degenek, J., Stojanović, Z., Đurović, A. (2022): The analysis of industrial produced autochthonous type of kajmak. Acta Periodica Technologica, Vol. 53, 167-175. <https://doi.org/10.2298/APT2253167V>.

Heterocitati: 0

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

1. Vukić, D., Ilićić, 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.
2. Vukić, V., Ilićić, 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.
3. Ilićić, 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.
4. Ilićić, 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.
5. Ilićić, 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.
6. Degenek, J., Vukić, V., Kanurić, K., Ilićić, 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.
7. Ilićić, 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.
8. Degenek, J., Ilićić, 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.
9. Vukić, V., Vukić, D., Ilićić, M., Kanurić, K., Degenek J. (2023): Bioinformatics and molecular modelling in food technology NUTRICON 2023, 7.6. - 9.6.2023. Ohrid, North Macedonia. Book of Abstracts 89-90.
10. Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, V., Ilićić, M., Vukić, D., Pavlić, B., Mrkonjić, Ž., Zeković, Z., Kocić Tanackov, S., Bulut S. (2024): The influence of polyphenolic compounds from kombucha and wild thyme herbal dust on antioxidant activity and reduction in number of *L. monocytogenes*, *S. aureus* and

- E.coli* in fresh cheese. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024". 16-18 October, 2024. Novi Sad, Serbia. e-Abstract Book, 111
11. Ilić M., Bjekić M., Kanurić K., Vukić V., Vukić D., Degenek J., (2025): The influence of kombucha inoculum on acidification process, quality of fresh cheese and environmental sustainability of production, TwiNSol-CECs International Conference on Environmental and Sustainable Research Solutions. 5-7.June .2025. Novi Sad, Book of abstracts 67
 12. Vukić D., Ilić M., Bjekić M., Kanurić K., Pavlić, B., Degenek J., Vukić V.,: Sustainable dairy innovation through the valorization of sage (*salvia officinalis*) by-products: toward functional foods, TwiNSol-CECs International Conference on Environmental and Sustainable Research Solutions. 5-7.June .2025. Novi Sad, Book of abstracts 63
 13. Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, V., Ilić, M., Vukić, D., Pavlić, B., Zeković, Z. (2025): Wild thyme (*Thymus serpyllum* L.): its impact on composition and texture in an innovative fresh cheese formulation, GreenNutriFood 2025 - 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, April 7-9, Dubrovnik, Croatia, Book of Abstracts, O -12.
 14. Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, V., Ilić, M., Vukić, D., Kravić, S., Stojanović, Z., Đurović, A. (2025): Changes of fatty acid composition and sensory characteristics of innovative fresh kombucha cheese with the addition of wild thyme (*Thymus serpyllum* L.), GreenNutriFood 2025 - 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, April 7-9, Dubrovnik, Croatia, Book of Abstracts, P - 24.

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ Рад у водећем националном часопису категорије M51 (2)

1. 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. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 38, pp. 230-233.
Heterocitati: 0
2. Vukić, D., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Bjekić, M., Degenek J. (2022): Textural characteristics and colour of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 38, pp. 234-237.
Heterocitati: 1

M₆₀ ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА, КРИТИЧКО ПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗВОРА

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

1. Iličić, 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.
2. Srećo Zelenović, B., Stanisavljević, S., Popsavin, M., Kojić, V., Vukić, V., Vukić, D., Popsavin, V. (2023): Defenilovani analozi (–)-goniofufurona: 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.
3. Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Degenek, J. (2024): Flow properties and textural characteristics of fermented milk products obtained by concentrated kombucha inoculum with transglutaminase addition 45th International Dairy Experts Symposium Rovinj, Hotel Eden 13.-16. November 2024. ISSN 3044-1129 Book of Abstracts, 88.
4. Iličić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Vukić, V., Vukić, D. (2024): Chemical compositions, textural properties and colour of cheese samples and cheese analogues. 45th International Dairy Experts Symposium Rovinj, Hotel Eden 13.-16. November 2024. ISSN 3044-1129 Book of Abstracts, 103.

M₉₀ ПАТЕНТИ, СОПТЕ, РАСЕ ИЛИ СОЈЕВИ

M₉₂ Признат патент у Републици Србији (14)

1. Vukić, V., Milanović, S., Iličić, 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 број под којим је патент регистрован; 29.04.2021, Универзитет у Новом Саду, Технолошки Факултет Нови Сад;

https://rs.espacenet.com/publicationDetails/originalDocument?FT=D&date=20210429&DB=&locale=sr_RS&CC=RS&NR=61625B1&KC=B1&ND=4#

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M21a	12	2 (2)	24 (18,57)
M21	8	5 (1)	40 (38,67)
M22	5	4 (3)	20 (18,12)
M23	3	1 (0)	3(3)
M24	3	2 (2)	6 (4,64)
M34	0,5	14 (3)	7 (6,64)

M51	2	2 (0)	4 (4)
M64	0,5	4 (0)	2 (2)
M92	14	1 (0)	14 (14)
УКУПНО		35(15)	109,65

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: научни саветник	Неопходно	Остварени нормирани број бодова
Укупно	70	109,65
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	92,36
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	14

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Кандидаткиња др Дајана Вукић започела је своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад, 2009. године, као стипендиста Министарства надлежног за област науке. Звање истраживач приправник стекла је 2011. год. Докторску дисертацију одбранила је 2015. год., а 2016. год. и 2021. год. изабрана у звања научни сарадник, и виши научни сарадник, редом.

Учествовала је на једом националном пројекту и још у 5 међународних пројеката.

У периоду након избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња, као аутор или коаутор, објавила је: 2 рада M21a категорије, 5 радова M21 категорије, 4 рада M22 категорије, 1 рад M23 категорије, 2 рада M24 категорије, 14 саопштења M34 категорије, 2 рада M51 категорије, 4 саопштења M64 категорије, и један признат патент M92 категорије. Укупан индекс компетентности кандидаткиње за област биотехничке науке, прехранбено инжењерство у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи **109,65** бодова. Цитираност кандидаткиње према подацима из базе Scopus је **389** (без самоцитата 252), а *h-index* износи **12**.

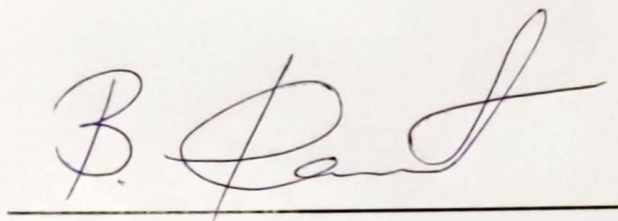
Анализом рада кандидата, установљено је да је као виши научни сарадник исказала велико ангажовање и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом, која се огледа кроз **међународну научну сарадњу, уређивање научних публикација** и значајно **учешће у настави**. Комисија посебно цени њен допринос развоју научног правца кроз истраживање и примену метода структуралне биоинформатике у прехранбеном инжењерству.

Сви критеријуми предвиђени важећим Правилником за избор у звање научног саветника су испуњени. На основу свега наведеног може се закључити да је кандидат **др Дајана Вукић** испунила квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање **научни саветник**.

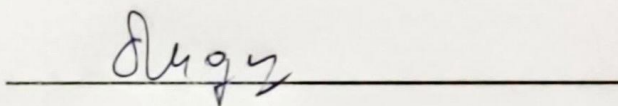
Комисија предлаже Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог за избор др **ДАЈАНЕ ВУКИЋ** у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК** за научну област **Биотехничке науке**, грана: **Прехрамбено инжењерство**, и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

У Новом Саду, 10.10.2025. године

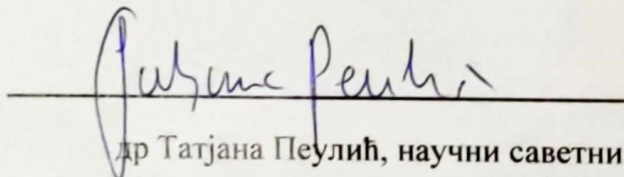
Чланови комисије:



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



др Бранислав Шојић, научни саветник
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Члан комисије



др Татјана Пеулић, научни саветник
Универзитет у Новом Саду, Научни Институт за прехрамбене технологије
Члан комисије