

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
Број 020-1731/2
19.12 2024 год
НОВИ САД

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

Кандидат:

др Ивана Лончаревић, виши научни сарадник

ОБЛАСТ: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

ГРАНА: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

УЖА НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ТЕХНОЛОГИЈА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА

На основу члана 79. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број 020-2/6-20/3, од 09.12.2024. године, покренут је поступак за избор **др Иване Лончаревић**, вишег научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, у звање **научни саветник**, за област биотехничких наука - прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Технологија кондиторских производа.

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

Одлуком Наставно-Научног већа Научног Технолошког факултета Нови Сад број: 020-2/6-20/3, од 09.12.2024. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидаткиње и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**, у следећем саставу:

1. др Биљана Пајин, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад (област науке: Биотехничке науке, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство), председник комисије;
2. др Драгана Шороња-Симовић, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад (област науке: Биотехничке науке, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство), члан;
3. др Даница Зарић, научни саветник, Универзитет у Београду, Иновациони центар Технолошко-металуршког факултета (област науке: Биотехничке науке, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство), члан

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

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Иване Лончаревић**, вишег научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање **научни саветник**.

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Ивана С. Лончаревић је рођена 07.05.1982. године у Кикинди, Република Србија. Гимназију, природно-математички смер, завршила је у Кикинди, а након тога 2001. године је уписала Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер Угљенохидратна храна. Дипломирала је у марту 2008. године (Прилог бр. 1: Диплома о стеченом високом образовању) и исте године уписала докторске студије на студијском програму Прехрамбено инжењерство. Предмете предвиђене планом докторских студија положила је са просечном оценом 10, а докторску тезу је одбранила у децембру 2013. године са темом „Утицај лецитина различитог порекла на кристализациона својства масне фазе и квалитет мазивог крем производа са додатком функционалних биљних уља“ (Прилог бр. 2: Диплома о стеченом научном степену доктора наука).

Кандидаткиња је запослена на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду од марта 2009. године, када је стекла звање истраживач приправник. Следеће, 2010. године стекла је звање истраживач-сарадник. У звање научни сарадник изабрана је јула 2014. године на Технолошком факултету Нови Сад. У септембру 2018. године је на Технолошком факултету Нови Сад стекла наставно звање асистент са докторатом, а у фебруару 2020. године је изабрана у научно звање виши научни сарадник (Прилог бр. 3: Одлука о избору у звање – виши научни сарадник). У септембру 2021. године кандидаткиња је на Технолошком факултету Нови Сад стекла наставно звање доцент (Прилог бр. 4: Одлука о избору у звање – доцент и Прилог бр. 5: Уговор о раду).

Професионална оријентација др Иване Лончаревић је образовно-научно поље Техничко-технолошке науке, област Биотехничке науке, ужа област Прехрамбено инжењерство и уска оријентација Инжењерство угљенохидратне хране.

Предмет научно-истраживачког рада кандидаткиње су истраживања првенствено у области унапређења процеса производње кондиторских производа, производње функционалних кондиторских производа, као и искоришћења споредних производа прехрамбене индустрије у креирању обогаћених кондиторских производа. Резултате добијене у научним истраживањима је верификовала у сарадњи са кондиторском и уљарском индустријом Србије.

Била је руководиоца Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2016. годину: „Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама“. Од 2015. до краја 2018. године је била координатор активности и представник у руководећем телу (МС) COST акције под називом "From molecules to crystals – how do organic molecules form crystals (Crystallize) - CM1402". Поред тога, активно је учествовала

у реализацији још 11 националних пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Хрватске закладе за знаност, као и 4 међународна пројеката (Horizon, IPA, Erasmus).

Током досадашњег рада објавила је преко 190 научних радова и саопштења у земљи и иностранству. Коаутор је 11 техничких решења и 2 патента признатих од стране

Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Коаутор је 6 поглавља објављених у књизи у тематском зборнику водећег међународног значаја.

Од октобра 2021. године поверена јој је настава на предметима „Технологија чоколаде и какао производа“, „Технологија кекса и бомбонских производа“, „Наменске масти у кондиторској и пекарској индустрији“, „Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа“ и „Савремени поступци у технологијама кондиторских производа“

Говори, чита и пише енглески језик.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

ПУБЛИКОВАНИХ ДО ОДЛУКЕ (ПРЕТХОДНИ ИЗБОРНИ ПЕРИОД) И ПОСЛЕ
ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА
СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (број 020-328/1, од 25.02.2019.)

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

M13

Врста резултата: Поглавље у књизи у тематском зборнику водећег међународног
значаја

Вредност резултата: 7

Претходни изборни период:

1. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J. (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties, Functions and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), *Nova Science Publishers*, New York, 27-38. ISBN: 978-1-63483-688-3
 2. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J. (2016): Influence of sunflower and rapeseed lecithin on physical properties of fat filling. In: Rapeseed: Chemical Composition, Production and Health Benefits, Monica White (Ed.), *Nova Science Publishers*, New York, 49-64. ISBN: 978-1-63484-227-3
 3. Zarić D., **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Torbica A. (2016): Production of chocolate with soy milk in a ball mill. In: Chocolate: Production, Consumption and Health benefits, Adrienne Fitzgerald (Ed.), *Nova Science Publishers*, New York, 41-77. ISBN: 978-1-53610-433-2
 4. **Lončarević I.**, Pajin B., Torbica A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Zarić D. (2018): Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary Fiber. In: The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), *Nova Science Publishers*, New York, 137-149. ISBN: 978-1-53613-258-8
 5. Bulatović M., Zarić D., Rakin M., Krunić T., **Lončarević I.**, Pajin B. (2018): Chocolate as a Carrier for Cocoa's Functional Ingredients. In: The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), *Nova Science Publishers*, New York, 67-92. ISBN: 978-1-53613-258-8
- Број хетероцитата: 1

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Ačkar Đ., Barišić V., Babić J., Šubarić D., **Lončarević I.**, Petrović J., Jozinović A. (2021): Use of Milk Powder in Chocolate Production. In: Agricultural Research Updates. Volume 31, Prathamesh Gorawala (Ed.), Srushti Mandhatri (Ed.), *Nova Science Publishers*, New York, 173-185. ISBN: 978-1-53618-881-3. <https://novapublishers.com/shop/agricultural-research-updates-volume-31/>
- Број хетероцитата: 0

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a

Врста резултата: Рад у међународном часопису изузетних вредности

Вредност резултата: 10

Претходни изборни период:

1. Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Đilas S., Petrović J., **Lončarević I.**, Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies, *Food Chemistry*, 207, 27-33.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Bajac J., Nikolovski B., **Lončarević I.**, Petrović J., Bajac B., Đurović S., Petrović L. (2022): Microencapsulation of juniper berry essential oil (*Juniperus communis* L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. *Food Hydrocolloids*, 125, 107430. IF 10.9; Food Science & Technology 6/141 <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107430>

Број хетероцитата: 87

M21

Врста резултата: Рад у врхунском међународном часопису

Вредност резултата: 8

Претходни изборни период:

1. Pajin B., Šoronja Simović D., Šereš Z., Gyura J., **Radujko I.**, Sakač M. (2011): Physicochemical and textural properties of puff pastry margarines, *European Journal of Lipid Science and Technology*, 113, (2), 262-268.
2. Pajin B., Dokić Lj., Zarić D., Šoronja-Simović D., **Lončarević I.**, Nikolić I. (2013): Crystallization and Rheological Properties of Soya Milk Chocolate Produced in a Ball Mill, *Journal of Food Engineering*, 114, 70-74.
Број хетероцитата: 24
3. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Zarić D., Sakač M., Torbica A., Lloyd D.M., Omorjan R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, *Journal of Food Engineering*, 171, 67-77.
Број хетероцитата: 24
4. Zarić D., Bulatović M., Rakin M., Krunic T., **Lončarević I.**, Pajin B. (2016): Functional, rheological and sensory properties of probiotic milk chocolate produced in a ball mill, *RSC Advances*, 6 (17), 13934-13941.
Број хетероцитата: 19
5. Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Đilas S., Petrović J., **Lončarević I.**, Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies, *Food Chemistry*, 207, 27-33.
Број хетероцитата: 132
6. Bajac J., Nikolovski B., Petrović L., Kojić P., **Lončarević I.**, Petrović J. (2017): The garlic (*A. sativum* L.) extracts food grade W1/O/W2 emulsions prepared by homogenization and stirred cell membrane emulsification, *Journal of Food Engineering*, 205, 1-11.
Број хетероцитата: 31

7. **Lončarević I.**, Pajin B., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Jovanović P., Vulić J., Zarić D. (2018). Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. *LWT- Food Science and Technology*, 92, 458-464.
Број хетероцитата: 46
8. Belović M., Torbica A., Pajić Lijaković I., Tomić J., **Lončarević I.**, Petrović J. (2018): Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. *Food Bioscience*, 26, 193-199.
Број хетероцитата: 24

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Lončarević I.**, Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 5834-5841.
IF 2.945; Food Science & Technology 41/139
<https://doi.org/10.1002%2Fjsfa.9855>
Број хетероцитата: 24
2. **Lončarević I.**, Petrović J., Teslić N., Nikolić I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. *Foods*, 11, 2730.
IF 5.5; Food Science & Technology 33/142
<https://doi.org/10.3390/foods11182730>
Број хетероцитата: 5
3. Stojanović Z., Uletilović D., Kravić S., Kevrešan Ž., Grahovac N., **Lončarević I.**, Đurović A., Marjanović Jeromela A. (2023): Comparative Study of the Nutritional and Chemical Composition of New Oil Rape, Safflower and Mustard Seed Varieties Developed and Grown in Serbia. *Plants*, 12, 2160.
IF 4.0; Plant Sciences 42/236
<https://doi.org/10.3390/plants12112160>
Број хетероцитата: 7
4. Nikolić I., Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Šubarić D., Ačkar Đ., Miličević B., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Jozinović A. (2023): The influence of starch sweeteners on functional properties of cellulose fat mimetics: Rheological and textural aspects. *Polymers*, 15(4), 2982.
IF 4.7; Polymer Science 15/86
<https://doi.org/10.3390/polym15142982>
Број хетероцитата: 1
5. Šojić B., Ikonić P., Kocić-Tanackov S., Peulić T., Teslić N., Županjac M., **Lončarević I.**, Zeković Z., Popović M., Vidaković S., Pavlić B. (2023): Antibacterial Activity of Selected Essential Oils Against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh Turkey Sausages. *Antibiotics*, 12(1), 182.
IF 4.3; Pharmacology & Pharmacy 68/274
<https://doi.org/10.3390/antibiotics12010182>
Број хетероцитата: 4

6. Filipović V., Nićetin M., Filipović J., Stupar A., Kojić J., **Lončarević I.**, Šobot K., Laličić-Petronijević J. (2024): Evaluation of cookies enriched with osmodehydrated wild garlic from nutritional and sensory aspects. *Foods*, 13, 1941.
IF 4.7; Food Science and Technology 34/141
<https://doi.org/10.3390/foods13121941>
Број хетероцитата: 1

M22

Врста резултата: Рад у истакнутом међународном часопису

Вредност резултата: 5

Претходни изборни период:

1. **Radujko I.**, Jurić J., Pajin B., Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2011): The influence of combined emulsifier 2 in 1 on physical and crystallization characteristics of edible fats, *European Food Research and Technology*, 232, (5), 899-904.
2. **Lončarević I.**, Pajin B., Omorjan R., Torbica A., Zarić D., Maksimović J., Švarc Gajić J. (2013): The influence of lecithin from different sources on crystallization and physical properties of non trans fat, *Journal of Texture Studies*, 44, 450-458.
Број хетероцитата: 13
3. Torbica A., Pajin B., Omorjan R., **Lončarević I.**, Tomić J. (2014): Physical properties of chocolate with addition of Cocoa Butter Equivalent of moderate hardness, *Journal of the American Oil Chemists Society*, 91, 39-48.
Број хетероцитата: 13
4. Petrović J., Fišteš A., Rakić D., Pajin B., **Lončarević I.**, Šubarić D. (2015): Effect of defatted wheat germ content and particle size on rheological and textural properties of the cookie dough, *Journal of Texture y Studies*, 46, 374-384. **Број хетероцитата: 17**
5. **Lončarević I.**, Pajin B., Sakač M., Zarić D., Rakin M., Petrović J., Torbica A. (2016): Influence of rapeseed and sesame oil on crystallization and rheological properties of cocoa cream fat phase and quality of final product, *Journal of Texture Studies*, 47(5), 432-442.
Број хетероцитата: 3
6. Torbica A., Jambrec D., Tomić J., Pajin B., Petrović J., Kravić S., **Lončarević I.** (2016): Solid fat content, precrystallization conditions and sensory quality of chocolate with addition of cocoa butter analogues, *International Journal of Food properties*, 19, 1029-1043.
Број хетероцитата: 19
7. Petrović J., Rakić D., Fišteš A., Pajin B., **Lončarević I.**, Tomović V., Zarić D. (2017): Defatted wheat germ application: Influence on properties of cookies with regard to its particle size and dough moisture content, *Food Science and Technology International*, 23(7), 597-607.
8. Ilić J., Nikolovski B., **Lončarević I.**, Petrović J., Bajac B., Vučinić-Vasić M. (2017): Release properties and stability of double w1/o/w2 emulsions containing pumpkin seed oil, *Journal of Food Process Engineering*, 40, e12349.
Број хетероцитата: 7

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Kovačević S., **Lončarević I.** Pajin B., Fišteš A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Toward identification of the risk group of food products: Chemometric assessment of heavy metals content in confectionery products. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36(7), 1068-1078.
IF 2.34; Food Science & Technology 60/139
<https://doi.org/10.1080/19440049.2019.1606455>
Број хетероцитата: 2
2. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Tumbas Šaponjac V., Nikolić I., Ačkar Đ., Zarić D. (2019): Encapsulated sour cherry pomace extract: Effect on the colour and rheology of cookie dough. *Food Science and Technology International*, 25(2), 130-140.
IF 1.387; Food Science & Technology 80/133
<https://doi.org/10.1177%2F1082013218802027>
Број хетероцитата: 13
3. Krstonošić V., Kalić M., Dapčević-Hadnađev T., **Lončarević I.**, Hadnađev M. (2020): Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 602, 125045.
IF 4.539; Chemistry, Physical 64/162
<https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2020.125045>
Број хетероцитата: 35
4. Barišić V., Petrović J., **Lončarević I.**, Flanjak I., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Doko K., Blažić M., Ačkar Đ. (2021): Physical properties of chocolates enriched with untreated cocoa bean shells and cocoa bean shells treated with high-voltage electrical discharge. *Sustainability*, 13, 2620.
IF 3.889; Environmental Sciences 133/279
<https://doi.org/10.3390%2Fsu13052620>
Број хетероцитата: 8
5. Simić S., Petrović J., Rakić D., Pajin B., **Lončarević I.**, Jozinović A., Fišteš A., Nikolić S., Blažić M., Miličević B. (2021): The Influence of extruded sugar beet pulp on cookies' nutritional, physical and sensory characteristics. *Sustainability*, 13, 5317.
IF 3.889; Environmental Sciences 133/279
<https://doi.org/10.3390%2Fsu13095317>
Број хетероцитата: 8
6. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Ačkar Đ., Šubarić D., Zarić D., Miličević B. (2021): White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. *Molecules*, 26, 5908.
IF 5.110; Chemistry, Multidisciplinary 61/180
<https://doi.org/10.3390%2Fmolecules26195908>
Број хетероцитата: 14
7. Jovanović P., Pajin B., Lončarić A., Jozinović A., Petrović J., Fišteš A., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., **Lončarević I.*** (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. *Sustainability*, 14, 14172.
IF 3.9; Environmental Sciences 114/275
<https://doi.org/10.3390%2Fsu142114172>
Број хетероцитата: 7

8. Nikolić I., Pajin B., **Lončarević I.**, Šubarić D., Jozinović A., Lončarić A., Petrović J., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D. (2023): Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. *Sustainability*, 15, 1887.
IF 3.3; Environmental Sciences 123/275
<https://doi.org/10.3390%2Fsu15031887>
Број хетероцитата: 1
9. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Krunic T., **Lončarević I.**, Pajin B., Blaževska Z. (2023): Influence of added extracts of herbs (*salvia lavandulifolia*, *salvia officinalis*) and fruits (*malpighia glabra*) on rheological, textural, and functional (AChE-inhibitory and antioxidant activity) characteristics of dark chocolate. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-11.
IF 2.9; Food Science & Technology 66/14
<https://doi.org/10.1007/s11694-023-02210-1>
Број хетероцитата: 2
10. Brezo-Borjan T., Švarc-Gajić J., Morais S., Delerue-Matos C., Rodrigues F., **Lončarević I.**, Pajin B. (2023): Chemical and Biological Characterisation of Orange (*Citrus sinensis*) Peel Extracts Obtained by Subcritical Water. *Processes*, 11(6), 1766.
IF 2.8; Engineering, Chemical 70/143
<https://doi.org/10.3390/pr11061766>
Број хетероцитата: 8
11. Stožinić M., **Lončarević I.**, Pajin B., Zarić D., Nikolić I., Šojić B., Petrović J. (2024): A Review of New Materials and Methods Used in the Production of Protein-Based Fat Replacers for the Food Industry. *Processes*, 12(10), 2208.
IF 2.8; Engineering, Chemical 70/143
<https://doi.org/10.3390/pr12102208>
Број хетероцитата: 0
12. Nikolić I., Šoronja-Simović D., Zahorec J., Dokić Lj., **Lončarević I.**, Stožinić M., Petrović J. (2024): Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. *Processes*, 12, 2701.
IF 2.8; Engineering, Chemical 70/143
<https://doi.org/10.3390/pr12122701>
Број хетероцитата: 0
13. Petrović, J., Rakić, D., Pajin, B., **Lončarević, I.**, Jozinović, A., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Zahorec, J., Kocić-Tanackov, S., Sakač, M. (2024): Advancing Sustainable Nutrition: Enhancing Physical and Nutritional Qualities of Cookies with Apple Pomace Extrudates, *Sustainability*, 16(15).
IF 3.3; Environmental Sciences 123/275
<https://doi.org/10.3390/su16156702>
Број хетероцитата: 0
14. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Dimitrijević I., Ostojin V., **Lončarević I.**, Stožinić M. (2024): Rheological, Thermal, and Textural Characteristics of White, Milk, Dark, and Ruby Chocolate. *Processes*, 12, 2810.
IF 2.8; Engineering, Chemical 70/143
<https://doi.org/10.3390/pr12122810>
Број хетероцитата: 0

M23

Врста резултата: Рад у међународном часопису

Вредност резултата: 3

Претходни изборни период:

1. Pajin B., Dimić E., Romanić R., **Radujko I.** (2011): Influence of Fatty Acid Composition of Sunflower Kernel on Quality and Shelf-life of Cookies, *Acta Alimentaria*, 40, (1), 71-79.
2. Pajin B., **Radujko I.**, Šereš Z., Šoronja Simović D., Gyura J., Sakač M. (2012): Influence of low-melting milk fat fraction on crystallization and physical properties of chocolate, *British Food Journal*, 114, 868-879.
3. Zarić D., Pajin B., **Lončarević I.**, Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja Simović D. (2012): The impact of manufacturing process on the content of hard triglycerides, hardness and thermal properties of milk chocolate, *Chemical Industry*, 66, 5, 735-741.
Број хетероцитата: 3
4. **Lončarević I.**, Fištes A., Rakić D., Pajin B., Petrović J., Torbica A., Zarić D. (2017): Optimization of the ball mill processing parameters in the fat filling production, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 23 (2) 197–206.
Број хетероцитата: 5
5. Stajčić S., Četković G., Pajin B., **Lončarević I.**, Čanadanović-Brunet J., Đilas S. (2018): The contribution of lipophilic, hydrophilic and dietary fibre fractions to total antioxidant activity of tomato waste, *Journal of Food Safety and Food Quality*, 69, 92-98.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Sakač M., Jovanov P., Petrović J., Pezo L., Fištes A., **Lončarević I.**, Pajin B. (2019): Hydroxymethylfurfural content and colour parameters of cookies with deffated wheat germ, *Czech Journal of Food Sciences*, 37, 285-291.
IF 0.932; Food Science & Technology 115/139
<https://doi.org/10.17221%2F324%2F2017-cjfs>
Број хетероцитата: 4
2. Kovačević S., **Lončarević I.**, Pajin B., Fištes A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Chemometric Prediction of Content of Essential Metals with Potentially Toxic Effects Determined in Confectionery Products. *Journal of Food Processing and Preservation*, 00, e14289.
IF 1.405; Food Science & Technology 102/139
<https://doi.org/10.1111/jfpp.14289>
Број хетероцитата: 0
3. Vladić J., Nastić N., Janković T., Šavikin K., Menković N., **Lončarević I.**, Vidović S. (2022): Microencapsulation of Sideritis raeseri Boiss. & Heldr. subsp. raeseri Extract Using Spray Drying with Maltodextrin and Whey Protein. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 66(2), 229–238.
IF 1.3; Engineering, Chemical 111/143
<https://doi.org/10.3311/PPch.19060>
Број хетероцитата: 5
4. Šojić B., Pavlić B., Tomović V., Danilović B., **Lončarević I.**, Petrović J., Mujović M., Pajić D., Škaljac S., Jokanović M. (2022): The effect of wild thyme extracts on quality and shelf-life of cooked sausages. Possibilities for the application of thyme extract as an

antioxidant in sausage manufacturing. *Fleischwirtschaft (Forschung and Entwicklung)*, 5, 82-87.

IF 0.3; Food Science & Technology 135/142

http://ws.isiknowledge.com/cps/openurl/service?url_ver=Z39.88-2004&rft_id=info:ut/000799258300059

Број хетероцитата:

5. Rakin M., Bulatović M., Zarić D., Krunic T., **Lončarević I.**, Petrović J., Pajin B. (2022): Influence of added whey proteins and hydrolysates on rheological and textural characteristics of milk chocolate. *Food Science and Technology International*, 29, 10820132221103758.

IF 2.3; Food Science & Technology 100/142

<https://doi.org/10.1177%2F10820132221103758>

Број хетероцитата: 2

6. Đurišić-Mladenović N., Tomić M., Pajin B., Buljovčić M., **Lončarević I.**, Rankov Šicar M. (2023): Stability evaluation of biodiesel supplemented with synthetic and bio-based antioxidants by a pressurized accelerated oxidation method. *Hemijska Industrija*, 77(1), 85-93.

IF 0.8; Engineering, Chemical 122/143

<https://doi.org/10.2298/HEMIND220808003D>

Број хетероцитата: 2

7. Lazarević J., Ilić M., Peulić T., Dragojlović D., Kanurić K., Popović Lj., **Lončarević I.** (2023): Comparison of the nutritional quality and the fat globule size after six months of lactation of donkey and human milk, *Mljekarstvo*, 71(4), 175-186.

IF 1.1; Agriculture, Dairy & Animal Science 42/62

<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2023.0304>

Број хетероцитата: 1

M24

Врста резултата: Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком

Вредност резултата: 3

Претходни изборни период:

1. Torbica A., Tomić J., Savanović D., Pajin B., Petrović J., **Lončarević I.**, Fišteš A., Mocko Blažek K. (2018): Utilization of apple pomace coextruded with corn grits in sponge cake creation. *Food and Feed Research*, 45(2), 149 – 157.
2. Bajac J., Nikolovski B., Nesterović A., **Lončarević I.**, Petrović J. (2019): Determination of optimal ultrasound conditions for preparation of O/W emulsions with encapsulated juniper berry essential oil (*Juniperus communis* L.). *Acta Periodica Technologica*, 50, 23-32.

<https://doi.org/10.2298%2Fapt1950023b>

Број хетероцитата: 1

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Lončarević I.**, Stožinić M., Pajin B., Nikolić I., Petrović J., Šojić B., Zarić D. (2023). Blueberry juice encapsulated on maltodextrin: The impact on the properties of white chocolate. *Food and Feed Research*, 50(2), 77-89.

<https://doi.org/10.5937/ffr0-46552>

Број хетероцитата: 1

2. Stožinić, M., Popović, T., **Lončarević, I.**, Pajin, B., Zarić, D., Nikolić, I., Petrović, J. (2024). Comparison of dark and milk cocoa toppings produced by a five-roll mill and a ball mill. *Food and Feed Research*. Advance online publication. <https://doi.orantibacterial.g/10.5937/ffr0-52953>
Број хетероцитата: 0

M50 - ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51

Врста резултата: Рад у водећем часопису националног значаја

Вредност резултата: 2

Претходни изборни период:

1. Pajin B., Zarić D., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Omorjan R., **Lončarević I.** (2011): Influence of emulsifiers on optimization of processing parameters of refining milk chocolate in the ball mill, *Acta periodica technologica*, 42:101-110.
Број хетероцитата: 6
2. Zarić D., Pajin B., **Lončarević I.**, Šoronja-Simović D., Šereš Z. (2012): The impact of manufacturing process on hardness and sensory properties of milk chocolate, *Acta periodica technologica*, 43:139-148.
3. Jokanović M., Tomović V., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., Pajin B., **Lončarević I.** (2015): Colour and marbling of M. semimembranosus and M. longissimus thoracis et lumborum from five purebred pigs produced in Vojvodina, *Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi – PTEP* 19(1), 48-51.
4. Zarić D., Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Stamenković M. (2015): Effects of the amount of soy milk on thermorheographic, thermal and textural properties of chocolate with soy milk, *Acta Periodica Technologica*, 46, 115-127.
Број хетероцитата: 6
5. Ilić J., **Lončarević I.**, Petrović J., Nikolovski B. (2015): Preparation of the w/o/w emulsions containing garlic extract incorporated into internal water phase using stirred cell membrane emulsification, *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 12, 139-145.
6. Tomić J., Belović M., Torbica A., Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A. (2016): The influence of addition of dried tomato pomace on the physical and sensory properties of whole grain rye flour cookies, *Food and Feed Research*, 43(2):145-152.
7. Petrović J., Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejina J., Fišteš A., Bojanić N., **Lončarević I.** (2017): Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain, *Food and Feed Research*, 44(1), 57-63.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Popović, T., Stožinić, M., **Lončarević, I.**, Pajin, B., Zarić, D., Nikolić, I., Petrović, J. (2024). Comparative Analysis of Milling Technologies in Dark and Milk Cocoa Topping Production for Ice Cream. *Analecta Technica Szegedinensia*, 18(3), 101-106. <https://www.analecta.hu/index.php/analecta/article/view/45796>
Број хетероцитата: 0

M52

Врста резултата: Рад у часопису националног значаја

Вредност резултата: 1,5

Претходни изборни период:

1. **Radujko I.**, Pajin B., Šereš Z., Jurić J., Zarić D., Hartig E. (2009): Uticaj nove generacije emulgatora na toplotne i kristalizacione osobine namenskih masti za konditorske proizvode, *Journal of edible oil industry - Uljarstvo*, 40, (1-2), 53-60.
2. Pajin B., **Radujko I.**, Jurić J., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Dimić E. (2010): Uticaj emulgatora na fizička i kristalizaciona svojstva namenskih masti smanjenog sadržaja trans masnih kiselina, *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 41, (1-2), 29-34.
3. **Lončarević I.**, Pajin B., Dokić Lj., Zarić D., Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2013): Kvalitet mazivog kakao-krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 44 (1), 27-33.
4. Šoronja-Simović, B. Pajin, M. Sakač, Z. Šereš, **I. Lončarević**, I. Nikolić (2013): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, *Analecta Technica Szegedinensia*, 17-23.
5. Fišteš A., Rakić D., Šereš Z., Došenović T., Pajin B., Šoronja Simović D., **Lončarević I.** (2014): Statistical analyses of the basic chemical composition of whole grain flour of different cereal grains, *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 45-53.
6. **Lončarević I.**, Pajin B., Dokić Lj., Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Krstonošić V. (2014): Rheological and textural properties of cocoa spread cream with sunflower lecithin, *Acta Tehnica Corviniensis – Bulletin of Engineering*, (7) 47-50.
7. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Šarac V., Tomović V., Zarić D., Nikolovski Z. (2016): Lecitin iz uljane repice kao emulgator u proizvodnji mazivog kakao-krem proizvoda, *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 47 (1), 47-54.
8. Petrović J., Pajin B., Šereš Z., **Lončarević I.**, Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): The effect of soy flour on cookie quality. *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 10(2), 55-60.
9. Petrović J., Nikolić I., **Lončarević I.**, Pajin B., Zarić D., Torbica A., Omorjan R. (2017): Influence of combined emulsifier on physical characteristics of fat filling. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 9(2), 87-91.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolovski Z., Zarić D., Jovanović P., Rutić T. (2018): Primena proteina poreklom iz soje, mleka i kolagena u kreiranju proteinski obogaćene čokolade, *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 49 (1), 29-35. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2018-vol-49-broj-1.pdf>
Број хетероцитата: 0
2. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Aleksić S., Šojić B., Zarić D., Nikolin M. (2021): Uticaj masti bez trans masnih kiselina na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji punjene čokolade. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 52

(1), 43-50. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>

Број хетероцитата: 0

3. Petrović J., **Lončarević I.**, Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Održivost i senzorske karakteristike masnih punjenja proizvedenih od različitih namenskih masti. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 52 (1), 51-56. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>

Број хетероцитата: 0

M53

Врста резултата: Рад у националном часопису

Вредност резултата: 1

Претходни изборни период:

1. Zarić D., Pajin B., Radujko I., Dimić E. (2009): Sojino mleko i proteini u ishrani ljudi, *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 40, (1-2), 49-52.
2. Pajin B., **Radujko I.**, Šoronja Simović D., Gyura J., Omorjan R., Beszedes S., Ikonić B. (2010): Quality of cream products with the addition of emulsifiers from different sources, *Analecta Tehnica Szegedinensia*, 183-188.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Fištes A., Jovanović P. (2019): The physical properties, polyphenol content and sensory characteristics of white chocolate enriched with black tea extract, *Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics*, 8(2), 83-88. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://hrcak.srce.hr/file/334629
Број хетероцитата: 0
2. Petrović J., **Lončarević I.**, Pajin B., Nikolovski Z. (2019): Kvalitet čajnog peciva sa dodatkom različitih vrsta sojinogbrašna i sojinog proteinskog koncentrata. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 50 (1), 41-46. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2019-vol-50-broj-1.pdf>
Број хетероцитата: 0
3. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Kristalizacione karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 51 (1), 41-47. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2020-vol-51-broj-1.pdf>
Број хетероцитата: 0
4. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Šojić B., Nikolić I., Maravić N., Aleksić S., (2022): Uticaj fizičkih karakteristika palminih masti na kvalitet mazivog kakao krem proizvoda. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 53 (1), 55-65. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2022-vol-53-broj-1.pdf>
Број хетероцитата: 0

5. Stožinić M., **Lončarević I.**, Pajin B., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., (2023): Oksidativna stabilnost parcijalno hidrogenovane masti i masti bez trans masnih kiselina namenjenih proizvodnji krem proizvoda. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 54(1), 83-92. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2023-vol-54-broj-1.pdf>
Број хетероцитата: 0

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33

Врста резултата: Саопштење са међународног скупа штампано у целини

Вредност резултата: 1,0

Претходни изборни период:

1. Pajin, B., Šereš Z., Šaranović Ž., Šoronja Simović D., **Lončarević I.** (2011): Ultrafiltration of wastewater of wheat starch industry, 2nd International Congress: Proceedings "Engineering, Ecology and materials in the Processing Industry", March 9-11, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 1021-1027. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik. ISBN: 978-99955-81-01-5.
2. Šoronja Simović D., Pajin B., Sakać M., Šereš Z., **Lončarević I.**, Nikolić I. (2011): Ultrafiltration of waste water of wheat starch industry, Proceedings "Engineering, Ecology and materials in the Processing Industry", March 9-11, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 1021-1027. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik. ISBN: 978-99955-81-01-5.
3. Stojanović Z., Švarc-Gajić J., Kravić S., Pajin B., Suturović Z., **Lončarević I.**, Karišik-Đurović A., Vasiljević I. (2011): Determination of copper in laboratory - made chocolate, 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, September 8-10., Novi Sad, Serbia, pp. 160-163. Publisher: University of Novi Sad, Faculty of Technology. ISBN: 978-86-80995-94-6.
4. Švarc-Gajić J., Stojanović Z., Pajin B., Vasiljević I., Suturović Z., Kravić S., **Lončarević I.** (2011): Chocolate contamination by lead during technological process, 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, September 8-10., Novi Sad, Serbia, pp. 101-104. Publisher: University of Novi Sad, Faculty of Technology. ISBN: 978-86-80995-94-6.
5. Zarić D., Pajin B., Rakin M., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D., **Lončarević I.** (2012): Effect of soya milk on antioxidant activity changes in chocolate, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, May 23-26, Novi Sad, Serbia, pp. 103-107. Publisher: University of Novi Sad, Institute of Food Technology. ISBN: 978-86-7994-027-8.
6. Fišteš A., Tanović G., **Lončarević I.** (2012): Using the impact detachors at the head of the reduction system in the wheat flour milling process, 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, May 23-26, Novi Sad, Serbia, pp.792-795. Publisher: University of Novi Sad, Institute of Food Technology. ISBN: 978-86-7994-027-8.
7. **Lončarević I.**, Pajin B., Sakać M., Petrović J., Tomović V. (2014): Sensory properties and shelf life of spreadable cream with soybean oil, II International Congress "Food

Technology, Quality and Safety – FoodTech 2014”, October 28-30, Novi Sad, Serbia, pp. 349-354. Publisher: University of Novi Sad, Institute of Food Technology. ISBN: 978-86-7994-043-8.

8. Fišteš A., Šoronja Simović D., Dokić Lj., Pajin B., Šereš Z., Nikolić I., Lončarević I. (2014): Effect of defatted wheat germ addition on dough empirical rheology, Proceedings of the 8th International congress of food technologist, biotechnologists and nutricionists, Croatia society of food technologist, biotechnologists and nutricionists, pp. 123-128, ISBN: 978-953-99725-6-9, Opatija, Hrvatska, October 21-24.
9. Tomović V., Jakanović M., Kevrešan Ž., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., **Lončarević I.** (2015): Content of microminerals in the M. semimembranosus and M. longissimus thoracis et lumborum from pigs produced in Vojvodina, IV International Congress: “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, March 4-6., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 432-437. Publisher: University of East Sarajevo; Faculty of Technology Zvornik. ISBN: 978-99955-81-18-3.
10. Jakanović M., Tomović V., Škaljac S., Kevrešan Ž., Šojić B., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., Pajin B., **Lončarević I.** (2015): Effect of bred and muscle type on colour and marbling of pork produced in Vojvodina, Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19-24, Divčibare, Srbija, pp. 81-85
11. Petrović J., **Lončarević I.**, Tumbas Šaponjac V., Pajin B., Zarić D. (2016): Physical characteristics of cookies enriched with microencapsulated cherry pomace extract, International scholarly and scientific research and inovation, Conference proceeding, pp. 2031-2034, Pariz, Francuska, 25-26 april. Publisher: Waset. ISSN: 2010-3778.
12. Ilić J., **Lončarević I.**, Nikolovski B., Petrović J. (2016). The garlic extract W/O/W double emulsions from extraction to release characterization, III International congress – Food Technology, Quality and Safety, Institute of Food Technology of Novi Sad (FINS), pp.35-41, ISSN: 978-86-7994-050-6.
13. **Lončarević I.**, Fišteš A., Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Šojić B., Zarić D. (2017): Particle size distribution and colour of encapsulated polyphenol compounds from green and black tea intended for the production of functional white chocolate, V International Congress: “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, March 15-17., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 378-396. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik, B&H. ISBN: 978-99955-81-21-3.
14. Petrović J., Fišteš A., **Lončarević I.**, Pajin B., Rakić D., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Characterization of corn snack product enriched with industry by-product, V International Congress: “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, March 15-17., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 397-403. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik, B&H. ISBN: 978-99955-81-21-3.
15. Kovačević S., **Lončarević I.**, Pajin B., Fišteš A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Banjac Karadžić M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Chemometric estimation of copper content in crackers: multiple linear regression and artificial neural networks approach, March 11-13, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 79-83. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik, B&H. ISBN: 978-99955-81-28-2.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Petrović J., Fišteš A., Pajin B., **Lončarević I.**, Bojanić N., Kocić-Tanackov S., Pejin J. (2019): The influence of deffated extruded wheat germ on cookie quality, VI International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 11-13, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 74-78. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik, B&H. ISBN: 978-99955-81-28-2.
<https://www.tfzv.ues.rs.ba/english/index.php/2019/03/10/international-congress-engineering-ecology-and-materials-in-the-processing-industry-from-11-to-13-march/>
Број хетероцитата: 0
2. Barišić V., **Lončarević I.**, Petrović J., Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ. (2020): Effect of coconut and palm oil on chocolate produced in ball mill. 7th International Conference „Vallis Aurea“ 2020, Požega, Croatia, September 24-26, pp. 0033-0041. <https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/ftrr/catalog/view/18/17/1126>
Број хетероцитата: 0
3. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Šojić B., Zarić Z., Jurić J. (2022). The impact of combined emulsifier on crystallization properties of trans free fat intended for fat filling production. „2nd international conference on advanced production and processing – ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 19-28. ISBN: 978-86-6253-167-4. [icapp-proceedings.pdf](#)
Број хетероцитата: 0

М34

Врста резултата: Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

Вредност резултата: 0,5

Претходни изборни период:

1. Pajin B, Šoronja Simović D., Šubarić D., Dokić Lj., **Lončarević I.**, Babić J., Šereš Z. (2012): Cookies enriched with chestnut flour as a source of dietary fibres, 5th International Dietary Fibre Conference, 147, 7-9. May, Rome, Italy.
2. Šoronja Simović D., Pajin B., Šereš Z., **Lonačarević I.**, Dokić LJ, Nikolić I. (2012): Influence of sugar beet fibres on the toast bread quality, 5th International Dietary Fibre Conference, Rome, Italy, 148, 7-9. May, Rome, Italy. ISBN: 978-3-9503336-0-2.
3. Gyura J., Šoronja Simović D., Pajin B., **Lončarević I.**, Šereš Z. (2012): Textural Characteristics of Puff Pastry Margarines, 10th Euro Fed Lipid Congress, Cracow, Poland, 349.
4. Maksimović J., Pajin B., Šoronja Simović D., Dokić Lj., Šubarić D., Babić J., Šereš Z., Fišteš A., **Lončarević I.** (2013): Chestnut flour – functional ingradient of cookies, 3rd International Congress: "Engineering, Ecology and materials in the Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina.
5. Pajin, B., **Lončarević I.**, Šereš, Z., Maksimović, J., Zarić D., Šoronja Simović D., Šubarić D., Nikolić I. (2014): Influence of lecithins on physical properties of non trans fat. 5th EuCheMS Chemistry Congress, 31 August – 4 September, Istanbul, Turkey, Book of Abstract P-A2-003.
6. **Lončarević I.**, M. Sakač, B. Pajin, A. Mandić, A. Mišan, V. Tomović (2014): Influence of sunflower lecithin on sensory properties, surface color and shelf-life of cocoa spread cream, 3rd International Conference on Food Digestion, 11-13. March, Wageningen, The Netherlands.

7. **Lončarević I.**, M. Sakač, B. Pajin, J. Petrović, A. Mišan (2015): Impact of different type of lecithin on crystallization properties of non trans fat, Proceedings of the 4th International Conference on Food Digestion, P-16, 77, Naples, Italy, 17-19 March.
8. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, A. Fišteš, D. Šubarić, D. Zarić (2016): Effect of barley β -glucans on some properties of cookies dough, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016", October 25-27, Novi Sad, Serbia, pp. 94. Publisher: University of Novi Sad, Institute of Food Technology. ISBN: 978-86-7994-049-0.
9. Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Colour and particle size distribution of encapsulated polyphenol compounds from blackberry and raspberry as supplements in white chocolate, Fourth International Conference on cocoa Coffee and Tea, June 25-28, Torino, Italy, pp. 146.
10. Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Creation of value added bread from whole grain wheat flour, 4th North and East European Congress on Food, September 10-13, Kaunas, Lithuania, pp. 117.
11. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2018): The influence of apple pomace on colour and chemical composition of extruded corn snack product, ICFSNFT 2018: 20th International Conference on Food Science, Nutrition and Food Technology, Conference Proceedings, 20(9) Part XV, September 24-25, pp. 1835.
12. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Zarić D. (2018): The impact of encapsulated raspberry juice on the surface colour of enriched white chocolate, ICEFSTEF 2018: 20th International Conference on Experimental Food Science Technologies and Experimental Foods, Conference Proceedings, 20(9) Part VIII, September 17-18, pp. 958.
13. Petrović J., Bojanić N., Simić S., Pajin B., **Lončarević I.**, Šubarić D., Jozinović A. (2018): Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety, 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech 2018", October 23-25, Novi Sad, Serbia, pp. 45. Publisher: University of Novi Sad, Institute of Food Technology. ISBN: 978-86-7994-054-4.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Lončarević I.**, Pajin B., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Fišteš A., Kovačević S. (2019): Monitoring of Pesticide Content in Biscuits Available on the Vojvodina Market, Serbia, ICFSN 2019: International Conference on Food Science and Nutrition, Madrid, Španija, March 26 – 27, vol. 13, No:3.j. <https://publications.waset.org/abstracts/100321/monitoring-of-pesticide-content-in-biscuits-available-on-the-vojvodina-market-serbia>
Број хетероцитата: 0
2. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Fišteš A. (2019): Sensory characteristics of white chocolate enriched with encapsulated raspberry juice, ICFTFFP 2019: 21st International Conference on Food Technology and Functional Food Products, Istanbul, Turkey, September 26-27, Vol.13, No:9.
Број хетероцитата: 0

3. Bajac J., Nikolovski B., **Lončarević I.**, Petrović J., Petrović L., Bajac B. (2019): Microencapsulation of juniper berry essential oil (*Juniperus Communis L.*), 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 195. <https://zenodo.org/record/4007794/files/book-of-abstracts.pdf>
Број хетероцитата: 0
4. Petrović J., Kocić-Tanackov S., Pajin B., **Lončarević I.**, Fišteš A., Bojanić N., Pejinić J. (2019): The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 30. <https://zenodo.org/record/4007794/files/book-of-abstracts.pdf>
Број хетероцитата: 0
5. Nastić N., Pajin B., Spigno G., Švarc Gajić J., **Lončarević I.** (2019): Extraction of polyphenols from oilseed cakes by subcritical water, 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2019, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 115. <https://publires.unicatt.it/en/publications/extraction-of-polyphenols-from-oilseed-cakes-by-subcritical-water>
Број хетероцитата: 0
6. Nastić N., Pajin B., Venus J., Švarc Gajić J., **Lončarević I.** (2019): Subcritical water extraction of phenolic compounds from cocoa bean hulls, 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2019, Novi Sad, Serbia, October 10-11, pp. 116.
Број хетероцитата: 0
7. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2019): Chemical characteristics of cookies enriched with extruded brewer's spent grain, 10th International Congress "Flour-Bread '19" and the 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19", Osijek, Croatia, 11-14 June, pp. 46. <https://repozitorij.ptfos.hr/islandora/object/ptfos%3A2596/datastream/FILE0/view>
Број хетероцитата: 0
8. Pajin B., Petrović J., **Lončarević I.**, Jozinović A., Šubarić D., Fišteš A., Ačkar Đ (2020): Nutritional value of cookies enriched with extruded food industry by-products, International Conference Food Industry By-Products, Osijek, Croatia, June 26, pp.11-12. https://www.ptfos.unios.hr/images/dokumenti/kongresi/zbornik-sazetaka_fib-2020.pdf
Број хетероцитата: 0
9. Barišić V., **Lončarević I.**, Petrović J., Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ. (2020): Effect of cocoa shell addition on physical properties of chocolate. International conference 18th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", Vukovar, Croatia, September 16-18, pp. 93. https://www.hdki.hr/images/50012945/KNJIGA_SAZETAKA_18_RD_2020.pdf
Број хетероцитата: 0
10. Barišić V., **Lončarević I.**, Petrović J., Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ. (2021): Nutritional improvement of milk and dark chocolate with treated and untreated cocoa shell. 10th Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, June 10-11, pp. 144. <https://cefood2021.ppf.unsa.ba/Materials/CEFood2021%20Book%20of%20Abstracts%20V2.0.pdf>
Број хетероцитата: 0

11. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2021): The influence of extruded sugar beet pulp on cookies colour, 13th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, Osijek, Croatia, September 16-17, pp. 80. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2021/09/Book-of-Abstracts_HDZ_2021.pdf
Број хетероцитата: 0
12. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Zarić D. (2022): Rheological properties of white chocolate with resistant starch, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2022, March 14, pp. 105. <https://mk.u-szeged.hu/english/book-of-abstracts/book-of-abstracts>
Број хетероцитата: 0
13. Nikolić I., Dokić Lj., Pajin B., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Maravić N., Petrović J., Zahorec J. (2022). Rheological properties of cellulose fat mimetic with the addition of fructose sweeteners, International conference 19th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", September 21-23, Vukovar, Croatia, pp. 104. ISSN 2718-6040. https://www.hdki.hr/images/50012945/BOOK_OF_ABSTRACTS_19_RD_2022.pdf
Број хетероцитата: 0
14. Petrović J., Pajin B., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Jozinović A., Rakić D., Nikolić I., Šereš Z., Maravić N. (2022). Sensory characteristics of cookies enriched with extruded sugar beet pulp, International conference 19th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", September 21-23, Vukovar, Croatia, pp. 107. ISSN 2718-6040 (Online). https://www.hdki.hr/images/50012945/BOOK_OF_ABSTRACTS_19_RD_2022.pdf
Број хетероцитата: 0
15. Nikolić I., Petrović J., **Lončarević I.**, Rakita S., Čabarkapa I., Takači A. (2022). Influence of spirulina on physical properties of dough for crackers, „2nd international conference on advanced production and processing – ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 40. ISBN: 978-86-6253-102-5. ISBN 978-86-6253-160-5. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
Број хетероцитата: 0
16. Šoronja-Simović D., Maravić N., Pajin B., Neli M., Iren Đ., Petrović J., **Lončarević I.** (2022). Eating habits of the young population and influence on their body weight, „2nd international conference on advanced production and processing – ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 59. ISBN: 978-86-6253-102-5. ISBN 978-86-6253-160-5. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
Број хетероцитата: 0
17. Šoronja-Simović D., Pajin B., Petrović J., **Lončarević I.**, Šereš Z., Maravić N. (2022). Improvement of cookies nutritional characteristics by the addition of soybean husk. 10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia, 30. November- 02. December, pp. 151. ISSN 2975-4313). <https://pbn2022congress.pbf.hr/wp-content/uploads/2022/12/Book-of-abstracts-16.12..pdf>
Број хетероцитата: 0
18. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Zarić D. (2023): Particle size distribution of white chocolate with resistant starch. VIII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry". March 20-23, Jahorina,

Bosnia and Herzegovina, pp. 70. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik. ISBN: 978-99955-81-44-2. <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/>

Број хетероцитата: 0

19. **Lončarević I.**, Pajin B., Stožinić M., Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N. (2023): The impact of proteins of different origin on the viscosity and particle size distribution of dark chocolate. 14th International Scientific and professional Conference With Food to Health, Osijek, Croatia, September 14-15, pp. 110. ISBN: 978-953-7005-92-4. <https://crosis.hr/crosbi/publikacija/knjiga/799046>

Број хетероцитата: 0

20. Stožinić M., **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N.(2023): The impact of soy concentrate and isolate on the chemical composition of dark chocolate. VIII International Scientific-Professional Symposium "Environmental resources, sustainable development, and food production - OPORPH 2023", 9-10 November, pp. 59, Tuzla, Bosnia and Herzegovina. http://tf.untz.ba/wp-content/uploads/2023/10/Program_Simpozija_OPORPH-2023.pdf

Број хетероцитата: 0

21. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Jozinović A., Šoronja-Simović D., Zahorec J., Šereš Z., Maravić N. (2024): Wheat germ utilization: the influence of extruded wheat germ on cookies' colour and dimensions, IV. International Scientific-Professional Conference FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS, June 6-7, 2024, Osijek, Croatia, pp.64. https://www.ptfos.unios.hr/FIB_CONFERENCE/wp-content/uploads/2024/06/IV.-FIB_2024_Book-of-Abstracts.pdf

Број хетероцитата: 0

22. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Ostojin V., **Lončarević I.**, Pajin B., Stožinić M. (2024): Dark Chocolate with herbal extracts. XV Conference of Chemists, Technologists, and Environmentalists of Republic of Srpska, October 18-19, pp. 140. <https://repozitorijum.tfbor.bg.ac.rs/server/api/core/bitstreams/e2a142ee-554c-4d6f-bd8f-4a04824b49ac/content>

Број хетероцитата: 0

23. Stožinić M., Zarić D., Rakin M., **Lončarević I.**, Pajin B., Bulatović M: (2024): Impact of whey bioactive hydrolysates on the quality of fat fillings for confectionery industry, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, October 16-18, pp. 160. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf

Број хетероцитата: 0

24. Stožinić M., Popović T., **Lončarević I.**, Pajin B., Zarić D., Nikolić I., Petrović J: (2024): Comparison of dark and milk cocoa toppings produced by five roll mill and ball mill, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, October 16-18, pp. 42. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf

Број хетероцитата: 0

25. Đermanović B., Petrović L., Stožinić M., **Lončarević I.**, Županjac M., Marić A., Tomić J. (2024): Nutritional and functional potential of sesame and pumpkin seed cakes in spread production, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, October 16-18, pp. 105. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf

Број хетероцитата: 0

26. Petrović L., Đermanović B., Stožinić M., **Lončarević I.**, Županjac M., Marić A., Tomić J. (2024): Added value spreads from protein and fiber rich walnut and blackberry oilseed cakes, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", Novi Sad, Serbia, October 16-18, pp. 113. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf
Број хетероцитата: 0

M60 - ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M63

Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

Вредност резултата: 0,5

Претходни изборни период:

1. Pajin B., Šoronja Simović D., Hartig E., Škrbić J., Gvozdenović M., **Radujko I.** (2009): Kristalizaciona svojstva margarina, Zbornik radova 50. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 22-26. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 189-194. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
2. Pajin B., **Radujko I.**, Gyura J., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2009): Influence of sugar beet dietary fiber on physical characteristics of cookies dough, 5th International Congress: Flour - Bread '07, 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, pp. 239-245. Publisher: Osijek: Faculty of food technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISBN: 978-953-7005-21-4
3. Šoronja Simović D., Pajin B., Dokić Lj., Šereš Z., **Radujko I.**, Jurić J. (2009): Fizičke karakteristike margarina za lisnata peciva, Zbornik radova 50. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 22-26. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 195-199, Herceg Novi, Crna Gora. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
4. Pajin B., Zarić D., Dokić Lj., **Radujko I.**, Tomić J., Jurić J. (2010): Reološka svojstva čokolade sa sojinim mlekom, Zbornik radova 51. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 27. Jun – 02. Jul, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 249-255, Herceg Novi, Crna Gora. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
5. **Radujko I.**, Nikolovski Z., Pajin B., Dokić Lj., Šereš Z. (2010): Uticaj emulgatora različitog porekla na fizička i senzorna svojstva krem proizvoda, Zbornik radova 51. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 27. Jun – 02. Jul, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 215-221, Herceg Novi, Crna Gora. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
6. Pajin B., **Radujko I.**, Jurić J., Dokić Lj., Šoronja Simović D., Dimić E. (2010): Uticaj emulgatora na fizička i kristalizaciona svojstva namenskih masti smanjenog sadržaja trans masnih kiselina, Zbornik radova 51. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 27. Jun – 02. Jul, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 223-228, Herceg Novi, Crna Gora. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
7. Šoronja-Simović D., Pajin B., Sakač M., Šereš Z., **Lonačarević I.**, Nikolić I. (2011): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, 6th International Congress Flour

– Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 12-14, pp. 351-358, Opatija, Croatia. Izdavač: Osijek: Faculty of food technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2562

8. Dokić Lj., Nikolić I., Miranović N., Gyura J., **Lončarević I.**, Romanić R. (2011): Mogućnost proizvodnje namaza od pogače jezgra oraha, Zbornik radova 52. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 03-08. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 185-198. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
9. Pajin B., Zarić D., Šereš Z., Šoronja Simović D., **Lončarević I.**, Petković M. (2011): Uticaj sadržaja čvrstih triglicerida na fizička svojstva čokolade sa sojinim mlekom, Zbornik radova 52. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, 03-08. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 199-204. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
10. **Lončarević I.**, Pajin B., Nikolovski Z., Škrbić J., Nastasić M., Švarc-Gajić J., Zarić D. (2012): Uticaj lecitina različitog porekla na kristalizaciona svojstva non trans masti, Zbornik radova, 53. Savetovanje proizvodnja i prerada uljarica, Jun 03-08., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 135-142, Herceg Novi, Crna Gora.
11. Zarić D., Pajin B., **Lončarević I.**, Šereš Z., Šoronja Simović D., Omorjan R. (2012): Uticaj sojinog mleka na senzorna svojstva čokolade, Zbornik radova, 53. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 03-08., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 173-180. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
12. Švarc-Gajić J., Stojanović Z., Brezol T., Kravić S., Pajin B., **Lončarević I.**, Vasiljević I., Kecojević I., Karišik-Đurović A. (2012): Poređenje mikrotalasne digestije i mineralizacije u otvorenom sistemu pri pripremi uzoraka čokolade, Zbornik radova, 53. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 03-08., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 181-187. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0
13. **Lončarević I.**, Pajin B., Trzin D., Šarac V., Dokić Lj., Šereš Z. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na reološke i teksturalne karakteristike mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova 54. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 16-21., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 153-160. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-022-6
14. Pajin B., **Lončarević I.**, Nikolovski Z., Petrović J., Tomović V., Šoronja Simović D., Zarić D. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na senzorne osobine mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova 54. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 16-21., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 145-151. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-022-6
15. Šoronja Simović D., Pajin B., Šereš Z., Dokić Lj., **Lončarević I.** (2013): Uticaj količine margarina za laminiranje na kvalitet lisnatog peciva, Zbornik radova 54. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 16-21., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 169-177. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-80995-70-0

16. Maksimović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A. (2013): Textural and rheological characteristics of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour – Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 16-18., Opatija, Croatia, pp. 149-156. Izdavač: Osijek: Faculty of food technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2562
17. **Lončarević I.**, Pajin B., Šarac V., Trzin D., Tomović V., Švarc Gajić J. (2014): Sastav i karakteristike lecitina različitog porekla, Zbornik radova 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 15-20, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 175-180. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-035-6
18. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Nikolovski Z., Dokić Lj., Zarić D. (2014): Reološke karakteristike čokoladne mase i mazivog kakao krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, Zbornik radova 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 15-20, Herceg Novi, Crna Gora, pp., 181-186. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-035-6
19. Tomović V., Jokanović M., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., Pajin B., **Lončarević I.** (2015): Hemijski sastav *M. semimembranosus* i *M. longissimus thoracis et lumborum* svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, Mart 13-14., Čačak, Srbija, pp. 275-281. Izdavač: Agronomski fakultet, Čačak. ISBN: 978-86-87611-35-1
20. Tomović V., Jokanović M., Šojić B., Škaljac S., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajić S., Pajin B., **Lončarević I.** (2015). Hemijski sastav jetri i bubrega svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, Mart 13-14., Čačak, Srbija, pp. 281-287. Izdavač: Agronomski fakultet, Čačak. ISBN: 978-86-87611-35-1
21. **Lončarević I.**, Pajin B., Nastasić M., Aleksić S., Petrović J., Karlovits G., Omorjan R. (2015): Kristalizacione osobine masti zastupljene u konditorskoj industriji Srbije, Zbornik radova, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 21-26, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 149-156. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-046-2
22. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Belić Z., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2015): Uticaj sojinog brašna na kvalitet čajnog peciva, Zbornik radova, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 21-26, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 181-188. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-046-2
23. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Šarac V., Trzin D., Zarić D., Torbica A. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na fizičke karakteristike krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 171-177. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-061-5
24. Petrović J., **Lončarević I.**, Pajin B., Nikolovski Z., Tomović V., Sakač M., Zarić D. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na održivost krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 179-185. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-061-5

25. Maravić N., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Nikolić I., Petrović J., **Lončarević I.** (2016): Uticaj primenjene tehnike emulgovanja na osobine emulzija tipa ulje u vodi, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 197-204. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-061-5
26. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolin M., Omorjan R., Aleksić S., Nastasić M., Zarić D. (2017): Kvalitet palminih ulja sa domaćeg tržišta namenjenih proizvodnji krem proizvoda, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 271-277. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-077-6
27. Petrović J., **Lončarević I.**, Pajin B., Šarac V., Omorjan R., Zarić D., Torbica A. (2017): Uticaj sojinog ulja na fizičke karakteristike masne faze krem proizvoda, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 263-269. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-077-6
28. Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Zarić D. (2017): Fizičke osobine inkapsuliranih polifenolnih jedinjenja namenjenih proizvodnji funkcionalne bele čokolade. Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 255-262. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-077-6
29. Bojanić N., Kravić S., Šojić B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A. (2017). Fizičko-hemijske karakteristike ulja pšenične klice. Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 157-163. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-077-6
30. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J. (2018): Mogućnost primene lecitina iz suncokreta i uljane repice kao emulgatora u proizvodnji mazivog krem proizvoda, 52. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije (SAPS) i 1. Savetovanje agronoma Republike Srbije i Republike Srpske, 21-27. Januar, Zlatibor, Srbija. ISBN: 978-86-80417-78-3, Idavač: Institut za ratarstvo i povrtarstvo Novi Sad
31. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolovski Z., Zarić D., Rutić T., Jovanović P. (2018): Mogućnost proizvodnje čokolade obogaćene proteinima soje, mleka i kolagena. Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 245 - 351, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2018. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-085-1
32. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Nikolovski Z., Rutić T., Zarić D., Popov-Raljić J. (2018): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojinog proteinskog koncentrata. Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 245 - 351, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2018. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-085-1

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Zarić D., Nikolovski Z., Šarac V., Aleksić S. (2019): л – osvrt na desetogodišnju saradnju sa uljarskom industrijom Srbije. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 217-224, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2018. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
Број хетероцитата: 0
2. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Nikolovski Z. (2019): Primena sojinog brašna i koncentrata u proizvodnji čajnog peciva – osvrt na dugogodišnju saradnju sa fabrikom „Sojaprotein“ iz Bečeja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 225-232, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2019. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
Број хетероцитата: 0
3. Švarc-Gajić J., Nastić N., Pajin B., **Lončarević I.** (2019): Tretman pogača uljarica subkritičnom vodom. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 259-264, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2019. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
Број хетероцитата: 0
4. Maravić N., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., **Lončarević I.**, Petrović J., Pajić A. (2019): Stabilizujući efekat polisaharidnih jedinjenja u proizvodnji emulzija upotrebom različitih tehnika emulgovanja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 265-273, Herceg Novi, Crna Gora, 17. - 22. Jun, 2019. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
Број хетероцитата: 0
5. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Fizičke karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 135-143, Kopaonik, Srbija, 27. septembar - 02. oktobar, 2020. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si>
Број хетероцитата: 0
6. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Nikolić I., Jurić J., Zarić D. (2020): Uticaj vrste namenske masti i koncentracije emulgatora na kvalitet masnog punjenja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 143-151, Kopaonik, Srbija, 27. septembar - 02. oktobar, 2020. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi

Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8.
<https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si>

Број хетероцитата: 0

7. Švarc-Gajić J., Pajin B., Nastić N., **Lončarević I.**, Gajić B. (2020): Alternativni načini izdvajanja ulja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 117-124, Kopaonik, Srbija, 27. septembar - 02. oktobar, 2020. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-099-8. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si>
Број хетероцитата: 0
8. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Aleksić S., Zarić D., Rutić T. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda. Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 203-211, Herceg Novi, Crna Gora, 27. jun - 02. jul, 2021. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-132-2. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje-Proizvodnja-i-prerada-uljarica-Zbornik-radova.pdf>
Број хетероцитата: 0
9. Petrović J., **Lončarević I.**, Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na senzorske karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda. Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 213-219, Herceg Novi, Crna Gora, 27. jun - 02. jul, 2021. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-132-2. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje-Proizvodnja-i-prerada-uljarica-Zbornik-radova.pdf>
Број хетероцитата: 0
10. Pajin B., Petrović J., **Lončarević I.**, Fišteš A., Šoronja Simović D., Šereš Z. (2021): Poređenje uticaja dodatka obezmašcene i ekstrudirane pšenicne klice na osobine keksa. Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 245-252, Herceg Novi, Crna Gora, 27. jun - 02. jul, 2021. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-132-2. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje-Proizvodnja-i-prerada-uljarica-Zbornik-radova.pdf>
Број хетероцитата: 0
11. **Lončarević I.**, Pajin B., Petrović J., Nikolovski Z., Zarić D., Šarac V., Jovanović P. (2022): Mogućnost povećanja sadržaja proteina u crnoj čokoladi dodatkom sojinog koncentrata i sojinog izolata. Zbornik radova, 63. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 175-184, Herceg Novi, Crna Gora, 26. jun - 01. jul, 2022. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-154-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/75697929#izum.si>
Број хетероцитата: 0
12. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Šoronja Simović D., Nikolić I., Doroslovac J., Zarić D. (2022): Uticaj sojine ljuske na osobine testa za proizvodnju čajnog peciva. Zbornik radova, 63. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada

uljarica", pp. 185-192, Herceg Novi, Crna Gora, 26. jun - 01. jul. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-154-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/75697929#izum.si>
Број хетероцитата: 0

13. **Lončarević I.**, Pajin B., Aleksić S., Stožinić M., Jerinić M., Zarić D., Romanić R. (2023): Uticaj masti bez trans-masnih kiselina na fizičke karakteristike i oksidativnu stabilnost mazivog krem proizvoda. Zbornik radova, 64. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 229-238, Herceg Novi, Crna Gora, 25.-30. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-170-4. <https://fiver.ifvcns.rs/bitstream/id/9999/luzaic.pdf>
Број хетероцитата: 0
14. **Lončarević I.**, Stožinić M., Pajin B., Stojanović Z., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., Ćurković M. (2024): Uticaj vrste namenskih masti na oksidativnu stabilnost keksa tokom skladištenja. Zbornik radova, 65. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 216-224, Herceg Novi, Crna Gora, 23.-28. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf
Број хетероцитата: 0
15. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Šoronja Simović D., Nikolić I., Zahorec J., Doroslovac J. (2024): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojine ljuske. Zbornik radova, 65. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 225-231, Herceg Novi, Crna Gora, 23.-28. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf
Број хетероцитата: 0
16. Šoronja-Simović D., Selaković A., Zahorec J., Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Šimurina O. (2024). Lisnato pecivo obogaćeno čija semenom i vlaknima. Zbornik radova, 65. Savetovanje industrije ulja „Proizvodnja i prerada uljarica“, pp. 233-242. Herceg Novi, CrnaGora,23.-28. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf
Број хетероцитата: 0

M64

Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

Вредност резултата: 0,2

Претходни изборни период:

1. Maksimović J., Pajin B., Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A., **Lončarević I.** (2013): Physical properties of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour – Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 16-

- 18., Opatija, Croatia, pp. 64. Publisher: Osijek: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2554.
2. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šubarić D. (2015): Influence of different types of soybean flour on rheological and textural properties of the cookie dough, 8th International Congress Flour-Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 29-30., Opatija, Croatia, pp. 49. Publisher: Osijek: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2554.
 3. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Sensory and textural characteristics of cookies enriched with extruded wheat germ, 9th International Congress Flour-Bread '17, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 25-27., Opatija, Croatia, pp. 45. Publisher: Osijek: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer University of Osijek. ISSN: 1848-2554.
 4. **Lončarević I.**, Pajin B., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Torbica A., Zarić D. (2017): Particle size distribution and the colour of white chocolate with the addition of encapsulated blueberry juice, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.103. Publisher: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.
 5. Belović M., Janić Hajnal E., Torbica A., Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Viscoelastic properties of dough prepared with the addition of extruded food industry by-products, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.141. Publisher: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.
 6. Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., Pajin B., **Lončarević I.**, Petrović J., Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Sugar beet pulp as an ingredient in value added bread from whole grain wheat flour, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.142. Publisher: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.
 7. Fišteš A., Pajin B., Petrović J., **Lončarević I.**, Šubarić D., Jozinović A. (2017): Valorizacija nusproizvoda prehrambene industrije kroz razvoj nutritivno obogaćenih finih pekarskih proizvoda, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.143. Publisher: Faculty of Food Technology J.J. Strossmayer, University of Osijek; Faculty of Pharmacy, University of Tuzla.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Petrović J., Pajin B., **Lončarević I.**, Fišteš A., Jozinović A., Simić S., Ačkar Đ. (2019): Nutritional value of cookies supplemented with extruded sugar beet pulp, 12th International Scientific and Professional Conference With food to health, October 24-25, Osijek, Croatia, pp. 52. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2019/10/Book-of-Abstracts_HDZ_2019.pdf
Број хетероцитата: 0

M70 - МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

M71

Врста резултата: Одбрањена докторска дисертација

Вредност резултата: 6

1. **И. Лончаревић** (2013): Утицај лецитина различитог порекла на кристализациона својства масне фазе и квалитет мазивог крем производа са додатком функционалних биљних уља, Докторска дисертација, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

M80 - ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

M81

Врста резултата: Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

Вредност резултата: 8

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Булатовић М., Зарић Д., Ракин М., Пајин Б., **Лончаревић И.**, Петровић Ј., Крунић Т., Блажевска З. (2021): Млечна чоколада обogaћена пробиотицима. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: “VITA NOVA-ZA”, Скопље, Македонија. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 47. седнице одржане 22.04.2021. године. (дато у прилогу – фолдер ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024 – документ под редним бројем 3).
2. Зарић Д., Ракин М., Булатовић М., Пајин Б., Лончаревић И., Крунић Т. (2023): Иновативни поступак за производњу какао крем намаза са лешником уз примену комбинованог млевења масе у спрегнутом раду рифајнер-конче и кугличног млина. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: “UNION FOODS” д.о.о., Читлук, Босна и Херцеговина. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 19. седнице одржане 28.07.2023. године. (дато у прилогу – фолдер ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024 – документ под редним бројем 5).

M82

Врста резултата: Ново техничко решење примењено на националном нивоу

Вредност резултата: 6

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Зарић Д., Булатовић М., Ракин М., Пајин Б., Лончаревић И., Петровић Ј., Јовановић П. (2021): Нови поступак за производњу млечне чоколадне масе: комбинација млевења масе на петоваљку и кугличном млину. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: “Eugen Chocolate” д.о.о. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 47. седнице одржане 22.04.2021. године. (дато у прилогу – фолдер ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024 – документ под редним бројем 2).

M83

Врста резултата: Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу

Вредност резултата: 4

Претходни изборни период:

1. **Лончаревић И.**, Пајин Б., Петровић Ј., Зарић Д. (2015): Лецитин из сунцокрета и уљане репице као емулгатор у производњи крем производа. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Корисник техничког решења: Victoriaoil AD – Šid.

M84

Врста резултата: Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

Вредност резултата: 3

Претходни изборни период:

1. Шороња Симовић Д., Gyura J., Филиповић Н., Шереш З., Јокић А., Пајин Б., Докић Љ., **Радужко И.** (2010): Тост хлеб са прехранбеним влакнима шећерне репе. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Корисник техничког решења: АД Пекара "Киkinда", Киkinда.
2. Пајин Б., Зарић Д., **Радужко И.**, Докић Љ., Шереш З., Шороња Симовић Д. (2010): Лабораторијски поступак производње чоколаде у кугличном млину. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Корисник техничког решења: Фабрика за производњу кекса "Јаффа" а.д. Црвенка.
3. Шереш З., Иконић Б., Шарановић Ж., Gyura J., Јокић А., Пајин Б., Шороња Симовић Д., Докић Љ., Заварго З., **Лончаревић И.** (2012): Повећање ефикасности процеса микрофилтрације суспензија скроба применом статичког мешача. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Прихваћено на ХВИ заједничкој седници Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (МНО БиП) 26.01.2012. године. Корисник техничког решења: Фиделинка АД, Скроб, Суботица
4. Петковић М., Петровић Ј., Пајин Б., Шереш З., **Лончаревић И.**, Зарић Д., Шороња Симовић Д. (2014): Производња мазивог крем производа са малтитолом. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Корисник техничког решења: Пионир АД, Суботица
5. Зарић Д., Пајин Б., Ракин М., Докић Љ., Фиштеш А., Томић Ј., **Лончаревић И.**, Булатовић М. (2014): Производња функционалног производа – млечна чоколада са сојиним млеком. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Корисник техничког решења: Eugen Chocolate d.o.o.

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. **Лончаревић И.**, Пајин Б., Фиштеш А., Тумбас Шапоњац В., Јовановић П., Зарић Д. (2019): Бела чоколада обогаћена полифенолним једињењима из бобичастог воћа. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Корисник техничког решења: Eugen Chocolate д.о.о. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 26. седнице одржане 18.04.2019. године. (дато у прилогу – фолдер ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024 – документ под редним бројем 1.).

2. Зарић Д., Ракин М., Булатовић М., Пајин Б., **Лончаревић И.**, Петровић Ј., Блажевска З. (2021): Функционална чоколада са екстрактима жалфије и ацероле. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: "ART IVAL" д.о.о. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 47. седнице одржане 22.04.2021. године. (дато у прилогу – фолдер ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024 – документ под редним бројем 4.).

М90 - ПАТЕНТИ

М94

Врста резултата: Објављен патент на националном нивоу

Вредност резултата: 7

Претходни изборни период:

1. Торбица А, Томић Ј., Јанић Хајнал Е., Пајин Б., Петровић Ј., **Лончаревић И.** (2017): Безглутенски тврди кекс на бази проса са додатком какао праха /Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (P-2017/0664).
2. Торбица А., Томић Ј., Пајин Б., Петровић Ј., **Лончаревић И.** (2017): Безглутенски тврди кекс на бази проса/Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663).

М92

Врста резултата: Регистрован патент на националном нивоу

Вредност резултата: 12

Период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

1. Торбица А, Томић Ј., Јанић Хајнал Е., Пајин Б., Петровић Ј., **Лончаревић И.** (2017): Безглутенски тврди кекс на бази проса са додатком какао праха /Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (P-2017/0664). Datum objavlјivanja prijave i broj službenog glasila (A1) 31.12.2018. 12/2018. Broj i datum rešenja o priznavanju prava 2020/7999 22.06.2020. Zavod za intelektualnu svojinu. Registarски број 60332.
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60332%20RS%2060332&iDocId=98845&iepatch=.pdf>
2. Торбица А., Томић Ј., Пајин Б., Петровић Ј., **Лончаревић И.** (2017): Безглутенски тврди кекс на бази проса/Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663). Datum objavlјivanja prijave i broj službenog glasila (A1) 31.12.2018. 12/2018. Broj i datum rešenja o priznavanju prava 2020/7983 22.06.2020. Zavod za intelektualnu svojinu. Registarски број 60331.
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60331%20RS%2060331&iDocId=98844&iepatch=.pdf>

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Како се у претходно приказаној библиографији може видети, научноистраживачки рад др Иване Лончаревић је резултирао богатом и разноврсном продукцијом научних радова који припадају области Биотехничке науке – Прехрамбено инжењерство, и могу се разврстати у четири основне групе:

1. Иновативни приступи у изради сировина и полупроизвода прехрамбене индустрије.
2. Анализа квалитета сировина, полупроизвода и производа, безбедности и производних процеса у прехрамбеној индустрији
3. Производња функционалних прехрамбених производа, претежно кондиторских производа;
4. Искоришћење споредних производа прехрамбене индустрије и њихова примена у креирању нових кондиторских производа.

Прва група радова обухвата истраживања усмерена на иновативне приступе у прехрамбеној технологији, са посебним акцентом на израду алтернативних сировина и додатака у циљу унапређења нутритивног квалитета прехрамбених производа. Истраживање у оквиру рада категорије M21a (редни број 1), бави се микроинкапсулацијом етеричног уља бобица клеке (*Juniperus communis L.*) у циљу заштите испарљивих компоненти уља. Овај процес омогућава његову потенцијалну примену као ароме и природног конзерванса у прехрамбеној индустрији. Ово истраживање представља значајан допринос прехрамбеној индустрији, која све више тежи коришћењу природних састојака. Рад категорије M23, под редним бројем 3, бави се микроинкапсулацијом екстракта *Sideritis raeseri* Boiss. и Heldr. subsp. *raeseri* методом сушења распршивањем уз употребу малтодекстрина и протеина сурутке као носећих материјала. У научном раду категорије M21 (редни број 3), као и у раду објављеном на националном скупу (категорија рада M63, редни број рада 7) анализирају се нутритивне и хемијске карактеристике алтернативних уљарица, у поређењу са традиционалним уљарицама, с циљем процене њиховог потенцијала као нутритивно вредних и комерцијално одрживих извора. Посебан допринос дат је развоју замењивача масти са циљем креирања прехрамбених производа са смањеном енергетском вредношћу, без нарушавања текстуре и сензорских карактеристика готових производа. Рад категорије M21, под редним бројем 4, истражује утицај скробних заслађивача на реолошке карактеристике целулозних замењивача масти. Истраживање које се бави анализом замењивача масти на бази влакана са додатком емулгатора представљена су у научном раду категорије M22, под редним бројем 8. Научни радови M22 категорије обухватају прегледне радове које се односе на употребу замењивача масти на бази протеина (рад под редним бројем 11), као и замењивача масти на бази полисахарида (рад под редним бројем 12). Посебан акценат је на технолошким својствима протеина и полисахарида, као што су задржавање воде, реолошке карактеристике и способност формирања гела, која омогућавају очување текстуре и сензорних карактеристика хране, уз истовремено побољшање нутритивне вредности. Развој стабилних емулзија верификован је најпре радом, категорије M24, под редним бројем 2, који одређује оптималне услове ултразвука за припрему уље у води емулзија са инкапсулираним етеричним уљем клеке (*Juniperus communis L.*), истражујући утицај различитих параметара на ефикасност припреме и стабилност емулзије. Рад категорије M22, под редним бројем 3 истражује физичко-

хемијске карактеристике емулзија уље у води стабилизираних протеинима. Истраживање из категорије M23 (редни број рада 7) представља јединствену анализу природне емулзије – млека. Главни циљ овог истраживања био да се испитају сличности између магарећег и људског млека након шест месеци лактације у погледу састава липида, расподеле величина капљица млечне масти у води, антиоксидативне активности и садржаја минерала. Значајан део истраживања односи се на испитивање наменских масти које се користе у кондиторској индустрији, са акцентом на примену масти без непожељних *транс*-масних киселина. Ови радове произилазе као резултат сарадње са уљарском индустријом Србије. Два рада, категорије M52, под редним бројем 2 и 3, истражују утицај масти без *транс*-масних киселина на физичке карактеристике, као и одрживост масних пуњења која се користе у производњи пуњене чоколаде. Радови, категорије M53, под редним бројем 3 и 4, као и рад категорије M63, под редним бројем 5, истражују кристалizacione и физичке карактеристике различитих палминих масти, које не садрже или садрже занемарљив удео *транс*-масних киселина, у поређењу са традиционалном хидрогенованом машћу која се користи у производњи крем производа. Даље, у раду категорије M53, под редним бројем 5 и радовима категорије M63, под редним бројем 8, 9, 13 и 14, испитују се физичке карактеристике и оксидативна стабилност током складиштења парцијално хидрогенованих масти и масти без *транс*-масних киселина које су намењене производњи крем производа и кекса. На међународном скупу представљен је рад категорије M33, под редним бројем 3, док је на скупу националног значаја представљен рад категорије M63, под редним бројем 6, који истражују додаток комбинованог емулгатора нове генерације на физичке и кристалizacione карактеристике масти без *транс*-масних киселина, намењене производњи масних пуњења за чоколаду.

Друга група радова обухвата различите аспекте квалитета, безбедности и производних процеса у прехранбеној индустрији, са фокусом на побољшање технолошких поступака, као и физичко-хемијских и сензорских својстава производа. Два рада, категорије M22, под редним бројем 1, и категорије M23, под редним бројем 2, истражују садржај тешких и есенцијалних метала у кондиторским производима користећи хеометријску анализу ради идентификације ризичних група намирница. Иако је кандидаткиња највећи допринос дала производњи и анализи кондиторских производа, такође је учествовала и у анализи квалитета и трајности кобасица са додатком есенцијалних уља и екстраката. Рад, категорије M21, под редним бројем 5, бави се проучавањем антимикробних својстава одабраних есенцијалних уља против патогених микроорганизама који се јављају у храни, са посебним освртом на њихову примену у свежим ћурећим кобасицама. Поред испитивања способности ових уља да инхибирају раст бактерија попут *Escherichia coli*, *Salmonella enterica*, *Listeria monocytogenes* и *Staphylococcus aureus*, акценат је стављен на процену њиховог утицаја на оксидативну стабилност производа. Произведене су и кобасице са екстрактом дивље мајчине душице (рад категорије M23, под редним бројем 4) где се истражује утицај поменутог екстракта на квалитет и рок трајања куваних кобасица, са посебним освртом на могућности примене ових екстраката као антиоксиданаса који могу продужити одрживост ових производа. Посебан акценат у истраживањима кандидаткиње је стављен на примену иновативних решења и анализа које доприносе развоју прехранбених кондиторских производа. Део резултата су верификовани у сарадњи са кондиторском индустријом Србије (рад категорије 24, под редним бројем 4, рад категорије M51, под редним бројем 1, као и рад категорије M34) у којима се анализира утицај различитих производних процеса (уситњавање масе коришћењем петоваљка уз кончирање и уситњавање масе уз истовремено кончирање у кугличном млину) на реолошка својства, расподелу величине честица и састав белог и тамног какао прелива, као и тамног и млечног какао прелива за сладолед. У раду,

категорије M22, под редним бројем 14, пореде реолошке, термалне и текстуралне карактеристике четири врсте чоколаде — беле, млечне, руби и тамне — произведене од истог произвођача. Интензивна сарадња са кокдиторском индустријом Србије допринела је и развоју техничких решења. Техничко решење, категорије M81, под редним бројем 2, представља иновативни поступак за производњу какао крем намаза са лешником и укључује примену комбинованог млевења масе у спрегнутом раду рифајнер-конче и кугличног млина. Овај технолошки процес омогућава постизање оптималних физичко-хемијских својстава какао крем намаза, побољшавајући текстуру и квалитет производа. Техничко решење је развијено на Технолошко-металуршком факултету у Београду, Универзитету у Београду, а корисник овог решења је предузеће „UNION FOODS” д.о.о. из Читлука, Босна и Херцеговина. Техничко решење, категорије M82, под редним бројем 1, омогућава рентабилнију и ефикаснију индустријску производњу млечне чоколаде. Кроз усавршавање процеса млевења применом кугличног млина и петоваљака, могуће је повећати капацитет производње чоколадне масе за чак 30%, што отвара нове могућности за произвођаче чоколаде који користе традиционалне методе производње. Ово решење омогућава проширење производног капацитета уз минимална инвестициона улагања и просторне потребе. Техничко решење је прихватила фабрика чоколаде „Eugen Chocolate“ из Гложана.

У **трећој групи радова**, током свог научноистраживачког рада, кандидаткиња се бавила истраживањем нових функционалних састојака који могу допринети повећању функционалности кондиторских производа. Истраживала је методе изоловања, стабилизације и укључивање ових компоненти у технолошки процес производње, као и њихов утицај на технолошке, нутритивне, сензорске карактеристике и одрживост финалних производа. Велики број радова посвећен је обогаћивању беле чоколаде полифенолним једињењима, као резултат сарадње са фабриком чоколаде *Eugen Chocolate“ d.o.o.* Будући да бела чоколада не садржи немасне какао честице, развијена је обогаћена бела чоколада са додатком инкапсулираних полифенолних једињења пореклом из бобичастог воћа и чаја. У раду категорије M21, под редним бројем 1, анализирају се физичке и сензорске карактеристике, као и садржај полифенолних једињења у белим чоколадама обогаћеним инкапсулираним екстрактом зеленог чаја. Даље, у раду категорије M22, под редним бројем 7 и раду категорије M24, под редним бројем 3, истражује се додаток инкапсулираног сока и пиреа од боровнице на сурутки, односно малтодекстрину као носачу, у белу чоколаду, са циљем повећања садржаја полифенолних једињења, побољшања сензорских карактеристика и промене боје беле чоколаде у љубичасту. У раду, категорије M53, под редним бројем 1, истражују се физичке особине, садржај полифенола и сензорске карактеристике беле чоколаде обогаћене екстрактом црног чаја. На међународном скупу су представљени и резултати рада категорије M34, под редним бројем 2, у којем су представљене сензорске карактеристике беле чоколаде са додатком инкапсулираног пиреа малине на малтодектрину као носачу. Развијено је и техничко решење, категорије M84, под редним бројем 1, које обухвата развој беле чоколаде обогаћене полифенолним једињењима из бобичастог воћа. Овај иновативни производ представља значајан корак у обогаћивању традиционалних кондиторских производа функционалним састојцима природног порекла. Техничко решење је резултат истраживачког рада на Технолошком факултету у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, а његову примену је прихватила компанија „Eugen Chocolate“ d.o.o.. Поред беле чоколаде, кандидаткиња је додатно обогаћивала и тамне чоколаде полифенолним једињењима. Рад, категорије M22, под редним бројем 9,

истражује утицај додатих екстраката биљака (*Salvia lavandulifolia*, *Salvia officinalis*) и воћа (*Malpighia glabra*) на реолошке, текстуалне и функционалне карактеристике тамне чоколаде, укључујући инхибиторну активност према ацетилхолинестерази и антиоксидативну активност. Обогаћивање чоколаде полифенолним једињењима резултирало је и техничким решењем, категорије M84, под редним бројем 1, који има за циљ производњу чоколаде са високим садржајем какао делова (70%) побољшаних функционалних карактеристика применом екстракта воћа *Malpighia glabra* (Ацерола) и екстракта лековитог биља *Salvia Lavandulaefolia* и *Salvia officinalis* (два рода жалфије). Екстракти воћа и лековитих биљака, појачавају утицај полифенола какаа на когнитивне перформансе људи. Резултати су верификовани прихватањем и валидацијом производа у оквиру Иновационих ваучера идентификационог броја 705/2020. Фонда за Иновациону делатност Републике Србије од стране фирме „Art Ival“. Такође, полифенолним једињењима су обogaћени и какао производи. У раду, категорије M21, под редним бројем 2, истражује се утицај додатка уља семена грожђа и енкапсулираног екстракта семена грожђа на физичке особине, сензорне карактеристике и садржај полифенола у какао крем производу произведеном у лабораторијском кугличном млину. Поред обogaћивања чоколаде полифенолним једињењима, кандидаткиња се бавила обogaћивањем чоколаде пробиотицима. Резултати су представљени у техничком решењу, категорије M81, под редним бројем 1, које се бави производњом млечне чоколаде са побољшаним функционалним својствима уз примену различитих пробиотика. У оквиру овог решења испитано је инкорпорирање три врсте пробиотика (*Lactobacillus acidophilus* NCFM, *Lactobacillus rhamnosus* HN001 и *Bifidobacterium lactis* HN019) у млечну чоколадну масу. Резултати омогућавају индустријску производњу млечне чоколаде обogaћене пробиотицима, која може бити намењена како прехранбеним, тако и фармацеутским производима. Техничко решење је прихватила компанија „VITA NOVA - ZA“ из Македоније. Новији радови који се тичу обogaћивањем беле чоколаде баве се додатком резистентног скроба у белу чоколаду, будући да бела чоколада не садржи ни прехранбена влакна. Резултати су објављени у раду категорије M22, под редним бројем 6, као и на међународним скуповима (радови категорије M34, под редним бројем 12 и 18) где су испитане текстуалне и топлотне карактеристике, расподела величина честица и реолошке особине, садржај прехранбених влакана, хемијски састав и сензорске карактеристике добијених обogaћених чоколада. Поред беле чоколаде, кандидаткиња се бавила обogaћивањем црне чоколаде са мањим уделом какао делова, која је сиромашнија протеинима у поређењу са белом и млечном чоколадом. У раду, категорије M23, под редним бројем 5, испитује се како различити типови протеина сурутке и њихови хидролизати утичу на повећање садржаја протеина у чоколади, као и на текстуру и сензорске карактеристике обogaћеног производа. Слично, на међународном скупу објављен је апстракт (M34, редни број рада 23) у којем се анализира додаток хидролизата сурутке на квалитет масних пуњења намењених пуњеној чоколади. Рад, категорије M52, под редним бројем 1, као и радови са међународног и националног скупа (категорије M34, под редним бројем 19 и 20 и категорије M63, под редним бројем 11), истражују примену протеина пореклом из соје (концентрат и изолат), млека и колагена у производњи црне чоколаде обogaћене протеинима. Осим чоколаде, кандидаткиња је нутритивно обogaћивала и чајно пециво. У раду категорије M53, под редним бројем 2, анализира се квалитет чајног пецива обogaћеног различитим врстама сојиног брашна и сојиним протеинским концентратом. Кекс је обogaћен протеинима и додатком обезмашћене пшеничне клице, као и додатком обезмашћене и екструдиране пшеничне

клице, где су резултати представљени на међународном скупу (рад категорије M33, редни број рада 1) и националном скупу (рад категорије M63, под редним бројем 10). Даље, чајно пециво је обogaћено и прехранбеним влакнима – сојином љуском, где је најпре презентован рад на националном скупу у којем је анализиран утицај додатка сојине љуске на квалитет теста за чајно пециво (рад категорије M63, под редним бројем 12), а затим и квалитет чајног пецива (категирија рада M63, редни број рада 15). На истом скупу је представљен и рад категорије M63, редни број рада 16, у којем је лиснато пециво обogaћено прехранбеним влакнима и чиа семеном. Побољшање нутритивних вредности кекса представљено је и у раду категорије M21, под редним бројем 6, који истражује нутритивне и сензорске карактеристике кекса обogaћених осмодехидрираним дивљим белим луком (сремуш). Поред научних радова који се тичу производње нутритивно обogaћеног кекса, објављена су и два патента категорије M92. Патент „Безглутенски тврди кекс на бази проса са додатком какао праха“, под редним бројем 1, има за циљ развој производа који обједињује четири аспекта: сировински, процесни, конзумни и нутритивни. Формулација укључује просо као главни извор прехранбених влакана и какао прах, што доприноси побољшању нутритивне вредности и сензорских карактеристика кекса. Захваљујући оптималном сензорском профилу, производ је прилагођен не само особама које болују од целијакије и интолеранције на глутен, већ и ширем кругу потрошача који примењују здраву исхрану. Патент „Безглутенски тврди кекс на бази проса“, под редним бројем 2, пружа технолошко решење за исхрану особа са целијакијом кроз развој формулације кекса који, и поред одсуства глутенских протеина и хидроколоидних адитива, задржава одличну текстуру и сензорске особине. Истовремено, производ поседује побољшане функционалне карактеристике, као што је повећан садржај природних прехранбених влакана.

Четврта група радова представља резултате истраживања о могућностима искоришћења споредних производа прехранбене индустрије. Резултати рада категорије M22 (редни број рада 10) показују да се кора поморанце може искористити као вредан извор нутритивно вредних компоненти. Рад истражује екстракцију биолошки активних једињења из поморанцине коре помоћу субкритичне воде, еколошки прихватљиве методе. Екстракти добијени при ниским температурама и кратким временима показали су висок садржај фенола, флавоноида и антиоксидативног капацитета. Остали објављени радови представљају могућност укључивања споредних производа у производњи нутритивно обogaћених кондиторских производа. У раду, категорије M21, под редним бројем 2, истражује се утицај додатка уља семена грожђа и енкапсулираног екстракта семенки грожђа, које иначе представљају споредни производ најчешће у производњи вина и сока, на физичке особине, сензорне карактеристике и садржај полифенола у какао крем производу произведеном у лабораторијском кугличном млину. Научни рад, категорије M22, под редним бројем 4, се бави испитивањем физичких својстава чоколада обogaћених необрађеним љускама какао зрна и љускама какао зрна третираним високонапонским електричним пражњењем. Какао љуска је иначе споредни производ у процесу производње чоколаде, а богата је влакнима, минералним материјама и полифенолним једињењима. Рад категорије M22, под редним бројем 7, истражује употребу сурутке, споредног производа у производњи сира, као носача биоактивних компоненти из сока боровнице и њихову инкорпорацију у белу чоколаду. Остала истраживања из ове групе радова баве се применом споредних производа прехранбене индустрије у производњи кекса и сродних производа. Научни рад, категорије M22, под редним бројем 2, показује да се инкапсулирани троп вишне може успешно користити као сировина у производњи нутритивно обogaћеног кекса, при чему је у раду испитан

утицај ових биоактивних једињења на боју и реолошке особине теста за чајно пециво. Научни рад категорије M22, под редним бројем 13 истражује унапређење одрживе исхране побољшањем физичких и нутритивних својстава кекса коришћењем екструдата тропа јабуке. Троп јабуке, екструдирани са кукурузном крупицом, такође је коришћен у производњи нутритивно обогаћеног бисквита (рад категорије M24, рад под редним бројем 1). У научном раду, категорије M23, под редним бројем 1, истражује се садржај 5-хидроксиметилфурфурала (HMF) и параметри боје у кексима обогаћеним обезмашћеним пшеничним клицама, споредног производа у поступку производње брашна. Резултати утицаја екструдираних влакана шећерне репе на физичке карактеристике, нутритивни профил и сензорске особине чајног пецива објављени су у научном раду категорије M22, под редним бројем 5, и презентовани на националном скупу (категорија рада M64, рад под редним бројем 1).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Према индексној бази „SCOPUS“ цитираност радова кандидаткиње др Иване Лончаревић цитирани су, без самоцитата, укупно 649 пута. Цитирано је 46 научних радова. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње без самоцитата износи $h=13$.

Са самоцитатима и коцитатима, цитирано је укупно 57 радова кандидаткиње. Према индексној бази „SCOPUS“, на дан 16.12.2024. године, укупан број цитата је 758. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње са самоцитатима и коцитатима износи $h=15$. (дато у прилогу – фолдер ЦИТИРАНОСТ И H-INDEX).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

5.1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

5.1.1. Награде и признања за научни рад

– Нема

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

- Кандидаткиња је имала излагање по позиву на европском такмичењу научних истраживања у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије, на 8th European Workshop on Food Engineering and Technology, који се одржао 2014. године у Quakenbrück, Немачка, на German Institute of Food Technologies (DIL). (доказ дат у фолдеру под називом ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ)
- Кандидаткиња је имала излагање по позиву на Међународном знанствено-научном скупу 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Осијек, Хрватска, 2017. године. (доказ дат у фолдеру под називом ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ)

5.1.3. Учешће у организационим и научним одборима

Кандидаткиња је је учествовала у следећим организационим и научним одборима: (докази се налазе у фолдеру под називом ОРГАНИЗАЦИОНИ И НАУЧНИ ОДБОРИ)

- Члан саветодавног одбора часописа Уљарство 2019., 2020., 2021, 2022. и 2023. године.
- Учешће у организацији конференције ICAPP 2019. године.
- Члан знанствено-организацијског одбора 3rd International Scientific and Professional Conference - Food Industry By-Products, 29th August 2022, Osijek, Croatia.
- Члан научног одбора научног скупа „Студентска научна конференција Технолошког факултета Нови Сад“, 6-7. јун, 2024. године.
- Члан знанствено-организацијског одбора 4th International Scientific and Professional Conference - Food Industry By-Products, 6-7 June 2024, Osijek, Croatia.

5.1.3. Учешће у комисији за вредновање квалитета:

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на 87, 88, 89, 90 и 91. Међународном пољопривредном сајму (2020-2024). (доказ дат у фолдеру под називом КОМИСИЈА – ВРЕДНОВАЊЕ КВАЛИТЕТА).

5.1.4. Сертификати

Кандидаткиња поседује следеће сертификате: (докази су дати у фолдеру под називом СЕРТИФИКАТИ)

- Поседује сертификат за успешно завршен курс под називом "Предузетништво и како га примјенити", органозован од стране Високе школе „Зрински“, у Новом Саду 2009. године.
- Поседује сертификат за успешно завршен курс под називом "Training Waste water separation and cleaning techniques" у оквиру Hungary-Serbia IPA Cross-border Co-operation програма, одржаном у Сегедину и Новом Саду 2013. године.
- Поседује Сертификат за успешно завршен семинар Сензорске анализе – Општа упутства за одабир, обуку и праћење одабраних оцењивача и стручњака за сензорска оцењивања – SRP EN ISO 8586:2015, 2017. године.
- Поседује сертификат успешно завршеног тренинга „Training for Horizon Europe Project Development and Proposal Writing“, 17-19 фебруара 2021. године, организованог од стране EUTA EUROPEAN TRAINING ACADEMY.

Поседује сертификат за „1st TwiNSol-CECs Training: Sample preparation and targeted analysis of main group of contaminants of emerging concern in complex samples“. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2022 године.

5.1.5. Чланство у стручним и научним асоцијацијама

Кандидаткиња је члан је Српског хемијског друштва. (Прилог бр. 7: Потврда о чланству Српског хемијског друштва).

5.1.4. Рецензије часописа и научних радова

Кандидаткиња је била рецензент радова у следећим међународним часописима (период након избора у звање Виши научни сарадник - 2019-2024). Докази се налазе у фолдеру под називом РЕЦЕНЗИЈЕ РАДОВА 2019-2024.

- *Food Research International* (2020, 2023);
- *Journal of Food Science* (2019, 2023);
- *Journal of Applied Phycology* (2020, 2021);
- *Food Science & Nutrition* (2020);
- *Grasas y Aceites* (2021);
- *LWT* (2021);
- *Foods* (2021, 2022, 2022, 2022, 2024);
- *Croatian Journal of Food Science and Technology* (2021);
- *Journal of Agriculture and Food Research* (2021);
- *Acta periodica tehnologica* (2020, 2023);
- *Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics* (2022);
- *Molecules* (2023);
- *Journal of Food Science* (2019, 2023, 2023).

5.1.5. Студијски боравци у иностранству

Место и трајање специјализација и студијских боравака кандидаткиње у иностранству: (доказ дат у фолдеру под називом СТУДИЈСКИ БОРАВЦИ)

- Студијски борак од 01.03.2010. до 25.03.2010. године у Будимпешти, Мађарска на Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science у оквиру CEEPUS (STUDENT) програма (CII-HR-036-02-0910).
- Студијски боравак од 01.10.2010. до 01.11.2010. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру CEEPUS (STUDENT) програма (CII-HR-036-03-1011).
- Студијски боравак од 16.07.2018. до 28.07.2018. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру ERASMUS (TRAINING) програма (2016-1-HR01-KA107-021828).
- Студијски боравак од 02.03.2020. до 16.03.2020. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру CEEPUS (TEACHING) програма (CIII-HR-0306-12-1920-M-134181).
- Екскурзија (обилажење погона прехранбене индустрије и погона за пречишћавање отпадних вода) од 27.05.2024. до 29.05.2024. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру CEEPUS (TEACHING – SHORT TERM EXCURSION) програма (M-HR-0306-2324-182994).

5.2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

5.2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дала значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних пројеката - COST, иновационог, Ipa, Horizon и Erasmus, као и учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидаткиња је стицала знања и вредна искуства везана за технологију кондиторских и других прехранбених производа.

Кандидаткиња је учествовала у организацији и спровођењу следећих активности у циљу доприноса развоју науке у земљи: (доказ се налази у фолдеру под називом ПРОМОЦИЈА НАУКЕ У ЗЕМЉИ)

- Организовање и учешће радионица на фестивалу Ноћ истраживача 2023. године.
- Учесће у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ, маја 2017. године, чији се садржај може преузети са следећих линкова:

<https://www.youtube.com/watch?v=rwrtFCJAaCk&index=1&list=PLXrgf-ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj>

<https://www.youtube.com/watch?v=sreGm3ByuSQ&index=7&list=PLXrgf-ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj>

- 2017. и 2019. године. учествовала у оквиру радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања у Новом Саду.
- Учесће на сајму „Наука за привреду“, одржаног у децембру 2018. године на Новосадском сајму, где је одржала предавање под називом: „Суфинансирање сарадње науке и привреде – пример из праксе кондиторске индустрије“.
- Била је координатор на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.
- Учесће у излагању производа „Sweet Rainbow“ на manifestaciji Belgrade Food Show, 2018. године.
- Учествовала је на Конференцији студената технологије (КОНСТ) са усменим излагањем, на Златибору, 2022. године.
- Учествовала је у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ у јануару 2021. године, чији се садржај може преузети са следећег линка: <https://youtu.be/DDuVaqRvz9o>
- Гостовала је у јутарњем програму РТС1 где је дискутовала о квалитету и нутритивним својствима чоколаде у Србији. <https://www.facebook.com/TehnoloskiFakultetUNS/videos/3112671632194570/>

5.2.2. Формирање научних кадрова

Кандидаткиња је током свог досадашњег рада активно учествовала у формирању научног подмлатка Технолошког факултета Нови Сад, кроз сарадњу и увођење младих истраживача у научно истраживачки рад. У периоду од 2009-2021. године, кандидаткиња је активно је учествовала у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних и мастер радова на Технолошком факултету Нови Сад, реализованих у оквиру предмета наставно-научне области Инжењерство угљенохидратне хране.

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

Докази за менторство и учешће кандидаткиње у комисијама за одбрану докторских дисертација су дати у фолдеру, под називом МЕНТОРСТВО И ЧЛАН КОМИСИЈЕ – докторске дисертације.

- Кандидаткиња је била члан комисије за одбрану докторске дисертације кандидата Јоване Петровић: Валоризација нутритивног профила кекса произведеног са додатком споредних производа прехрамбене индустрије, 22.05.2018. године.
- Др Ивана Лончаревић је тренутно ментор - на основу сагласности Сената Универзитета од 18. јула 2024. године за извештај о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Протеини анималног порекла као замењивачи масти и додатни извори протеина у какао крем производима“ кандидата Милице Стожинић.
- Изабрана је за члана у комисији – на основу сагласности Наставно научног већа Технолошког факултета Нови Сад, о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Потенцијал киселог теста добијеног ферментацијом брашна древних сорти пшенице у производњи финих пекарских производа“ кандидата Николе Маравића (FINS).

5.2.4. Учесће у комисијама за избор у звање

Кандидаткиња је учествовала у следећим комисијама за избор у звање: (доказ дат у фолдеру под називом КОМИСИЈА – ИЗБОР У ЗВАЊЕ)

- Члан у комисије за избор у звање Научни сарадник кандидата Др Јоване Петровић 2018. године.
- Члан у комисије за избор у звање за Асистент са докторатом кандидата Др Јоване Петровић 2022. године.
- Члан у комисије за избор у звање Истраживач-сарадник кандидата Милице Стожинић 2024. године.

5.2.5. Педагошки рад

Ангажованост кандидаткиње у одржавању лабораторијских и рачунских вежби на основним и мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима: (доказ се налази у фолдеру под називом ОДРЖАВАЊЕ НАСТАВЕ)

- **Технологија чоколаде и какао производа** (VI семестар, основне студије) - 2009/2010; 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Технологија кекса и бомбонских производа** (VII семестар, основне студије) – 2009/2010; 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Заштита околине у прехрамбеној индустрији** (V семестар, основне студије) – 2010/2011; 2011/2012; 2013/2014; 2014/2015;
- **Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа** (V семестар, основне студије) - 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Енергетика у прехрамбеној индустрији** (V семестар, основне студије) – 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016;
- **Примена наменских масти за кондиторску и пекарску индустрију** (VIII семестар, основне студије) - 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

- **Савремени поступци у технологији кондиторских производа** (IX семестар, мастер студије) - 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

Ангажованост кандидаткиње у одржавању предавања на основним и мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима: (доказ се налази у фолдеру под називом ОДРЖАВАЊЕ НАСТАВЕ)

- **Технологија чоколаде и какао производа** (VI семестар, основне студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Технологија кекса и бомбонских производа** (VII семестар, основне студије) – 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа** (V семестар, основне студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Примена наменских масти за кондиторску и пекарску индустрију** (VIII семестар, основне студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Савремени поступци у технологији кондиторских производа** (IX семестар, мастер студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

Ангажованост на предметима на докторским студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима: (доказ се налази у фолдеру под називом ОДРЖАВАЊЕ НАСТАВЕ)

- **Нискоенергетски кондиторски производи** – 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Масне масе у кондиторским производима** - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

Кандидаткиња је учествовала у изради завршних, мастер и специјалистичких радова. (докази се налазе у фолдеру под називом УЧЕШЋЕ У КОМИСИЈАМА ЗА ОДБРАНУ – завршни, мастер, специјалистички)

У периоду од 2021-2024. године кандидаткиња је учествовала као:

МЕНТОР кандидатима на завршним радовима:

- 2021: Могућност побољшања нутритивних вредности беле чоколаде додатком биоактивних једињења из зеленог чаја.
- 2022: Могућност примене протеина колагена у производњи чоколаде.
- 2022: Могућност примене резистентног скроба у производњи беле чоколаде.
- 2022: Могућност побољшања нутритивних вредности беле чоколаде додатком биоактивних једињења из боровнице.

МЕНТОР кандидатима на мастер радовима:

- 2021: Утицај масти без транс масних киселина на физичке карактеристике масних пуњења намењених производњи пуњене чоколаде.
- 2022: Утицај додатка концентрата и изолата соје на квалитет црне чоколаде произведене у индустријским условима.
- 2022: Утицај инкапсулираног екстракта зеленог чаја на квалитет беле чоколаде произведене у индустријским условима. (дипломски рад)
- 2023: Утицај додатка резистентног скроба на квалитет беле чоколаде.
- 2023: Утицај додатка протеина колагена на квалитет црне чоколаде

- 2023: Поређење процеса производње какао прелива коришћењем конче и кугличног млина.

Поред менторства, кандидаткиња је била и председник комисије за одбрану 6 завршних и 3 мастер рада, као и члан комисије за одбрану 6 мастер радова, 3 завршна рада и 1 специјалистичког рада.

5.2.6. Допринос раду институције

Кандидаткиња је дала допринос раду Технолошког факултета Нови Сад, кроз следећа ангажовања: (доказ дат у фолдеру под називом ДОПРИНОС РАДУ ТФ НОВИ САД)

- Именована је за координатора одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа на Технолошком факултету Нови Сад (2019. године – тренутно). Од 2009. до 2019. била је сарадник одељења.
- Вршила је дужност административног Координатора Еразмус+ пројеката од октобра 2018. године до октобра 2021. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.
- Вршила је дужност координатора Еразмус+ пројеката од октобра 2021. године до октобра 2023. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.
- 2021. године именована за члана Наставно-научног већа Технолошког факултета са мандатом од 01.10.2021. – 30.09.2024. године.
- Члан комисије за Вредновање и обезбеђивање квалитета на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.
- Председница комисије за избор Студентског парламента Технолошког факултета Нови Сад 2022. године.

5.3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

5.3.1. Руковођење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима

Међународни пројекти:

Кандидаткиња активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање, координисање и руковођење пројектним задацима на следећим међународним пројектима: (доказ дат у фолдеру под називом УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА, као и фолдеру под називом РУКОВОЂЕЊЕ ПРОЈЕКТИМА И ПРОЈЕКТНИМ ЗАДАЦИМА)

COST – међународни Пројекат, финансиран од стране ЕУ:

- Кандидаткиња је била координатор активности и представник у руководећем телу (MC) COST акције под називом "From molecules to crystals – how do organic molecules form crystals (Crystallize) - CM1402", 2015-2018.

IPA – међународни Пројекат финансиран од стране ЕУ:

- Сарадница IPA пројекта под називом “*Building Entrepreneurial Ecosystem – Student entrepreneurship beyond borders - BEE-Student*“ (бр. пројекта HUSRB/1903/43/0012), руководилац др Зита Шереш, 2020-2022.

- Сарадница IPA пројекта под називом “*Feeding the Future: Empowering Food Science Professionals through Lifelong Learning for Bridging Borders – Feeding Future*“ (бр. пројекта HUSRB/23R/21 /046), руководилац др Зита Шереш, 2024-2026.

Horizon Europe (HE) project - међународни Пројекат финансиран од стране ЕУ:

- Сарадница на HORIZON пројекту под називом “*Twinning of enhancing the scientific excellence of Faculty of Technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern - TwiNSol-CECs*“ (GA 101059867), руководилац др Наташа Младеновић, 2022-у току.

Руководилац пројектног задатка у оквиру радног пакета 3 - Задатак 3.3. Организовање летње школе у 2023. и 2024. години у оквиру наведеног HORIZON пројекта.

Erasmus project - међународни Пројекат, финансиран од стране фондације Tempus - Erasmus+ програма (ЕУ):

- Сарадница на Ерасмус пројекту под називом „Reducing Food Waste and Rescue Surplus Food Supplies“. Grant agreement ID: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446, руководилац др Никола Маравић, 2022-2024.

Руководилац пројектног задатка под називом „WP1 – Пројектни менаџмент“ у оквиру имплементације наведеног Erasmus пројекта.

Национални пројекти:

Кандидаткиња је руководила једним националним пројектом и учествовала на још осам националних пројеката: (доказ дат у фолдеру под називом УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА, као и фолдеру под називом РУКОВОЂЕЊЕ ПРОЈЕКТИМА И ПРОЈЕКТНИМ ЗАДАЦИМА)

- Кандидаткиња је била руководилац „Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини за 2016. годину“, финансираног од стране стране ***Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине***, под називом: „Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама“ (бр. пројекта 142-451-3586/2016-03).

Пројекат финансиран од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије:

- Сарадница на пројекту под називом „*Функционални ингредијенти–носиоци квалитета у технологији кекса*“ (бр. пројекта 20023), руководилац др Биљана Пајин, 2009-2010.

Пројекти финансирани од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- Сарадница на пројекту под називом “*Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица*” (бр. пројекта TP31014), руководилац др Биљана Пајин, 2011-2019.
- Сарадница на Програму - *Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО* (бр. пројекта 451-03-68/2020-14/200134; 451-03-9/2021-14/200134; 451-03-68/2022-14/200134; 451-03-47/2023-01/200134), руководилац др Биљана Пајин, 2020-2024.

- Сарадница на Програму - Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО (бр. пројекта 451-03-65/2024-03/200134), руководилац др Зита Шереш, 2024 - у току.

Пројекат финансиран од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије – Програм сарадње науке и привреде:

- Сарадница на пројекту, под називом "Development of innovative chocolate products fortified with bioactive compounds" (бр. пројекта 50051), 2017-2018.

Пројекат финансиран од стране Покрајинског секретеријата за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине:

- Сарадница на пројекту под називом „Промена састава масне фазе у циљу производње нутритивно обогаћеног кондиторског крем производа“ (бр. пројекта 114-451-4134/2013-01), руководилац др Биљана Пајин, 2013-2014.

Пројекти финансирани од стране Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине:

- Сарадница на пројекту под називом "Функционална храна са стабилизованим биоактивним једињењима из тропа воћа гајеног на територији Војводине" (бр. пројекта 114-451-148/2015-02), руководилац др Весна Тумбас Шапоњац, 2015-2016.
- Сарадница на пројекту под називом "Валоризација споредних производа прехрамбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа" (бр. пројекта 142-451-2085/2016, 142-451-2483/2017, 142-451-2445/2018, 142-451-2134/2019), руководилац др Алаксандар Фиштеш, 2016–2019.
- Сарадница на пројекту под називом „Мониторинг садржаја пестицида и тешких метала у кексу и сродним производима на тржишту Војводине у циљу препознавања ризичне групе производа“ (бр. пројекта 142-451-2670/2018-01/02), руководилац др Биљана Пајин, 2018-2019.

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

У досадашњем раду, кандидаткиња је коаутор укупно 2 патента и 11 техничких решења, од којих су 5 техничких решења настала у периоду након избора у звање виши научни сарадник. Патенти и техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја. (докази за патенте и техничка решења су дати у фолдерима ПАТЕНТИ и ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024)

VI КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

6.1. Утицајност

Научни резултати др Иване Лончаревић припадају научној дисциплини Технологија биљних производа и ужој научној дисциплини Технологија кондиторских производа. Током своје професионалне каријере, кандидаткиња је својим научним радом дала изузетан допринос развоју иновативних приступа у креирању сировина и полупроизвода за прехранбену индустрију. Њен рад обухвата истраживања у области анализе квалитета, безбедности и оптимизације производних процеса, са посебним акцентом на производњу функционалних прехранбених производа, пре свега кондиторских. Такође, значајно је допринела валоризацији споредних производа прехранбене индустрије у креирању нових кондиторских производа, чиме је успешно повезала одрживост и иновације у кондиторској индустрији. Научна експертиза кандидаткиње огледа се у истраживањима која укључују савремене приступе анализи реолошких и текстуалних карактеристика, као и развој производа са побољшаним сензорским и нутритивним карактеристикама. Кроз бројне публикације, учешће у научноистраживачким пројектима и сарадњу са кондиторском и уљарском индустријом, континуирано ради на стварању нових знања која имају примену у производњи кондиторских производа. Њен рад представља спој научног знања и практичне примене, чиме даје велики допринос развоју прехранбених, претежно кондиторских производа у Србији.

Кандидаткиња је у свом досадашњем раду објавила преко 190 научних радова и саопштења у земљи и иностранству. Коаутор је 11 техничких решења и 2 патента признатих од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Утицајност радова кандидата др Иване Лончаревић може се исказати и цитираношћу научних радова чијих је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Укупно је цитирано 57 радова, укључујући самоцитате и коцитате, а према подацима из индексне базе SCOPUS на дан 16.12.2024. укупан број цитата износи 758. Вредност Hirsch (h) индекса, такође узимајући у обзир самоцитате и коцитате, износи h=15. Када се изузму самоцитати и коцитати, укупно је цитирано 46 радова кандидаткиње, са 649 цитата забележених у индексној бази SCOPUS на исти датум. (доказ у прилогу – фолдер под називом ЦИТИРАНОСТ И H-INDEX).

6.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност радова

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

Food Science & Technology:

- o *Food Hydrocolloids* – IF 2022 10.9
- o *Journal of the Science of Food and Agriculture* – IF 2019 2.945
- o *Foods* - IF 2022 5.5; IF 2024 4.7
- o *Food Additives & Contaminants: Part A* - IF 2019 2.34
- o *Food Science and Technology International* - IF 2019 1.387; IF 2022 2.3
- o *Journal of Food Measurement and Characterization* – IF 2023 2.9
- o *Czech Journal of Food Sciences* - IF 2019 0.932
- o *Journal of Food Processing and Preservation* - IF 1.405

- o *Fleischwirtschaft (Forschung and Entwicklung)* - IF 2022 0.3

Plant Sciencies:

- o *Plants* - IF 2023 4.0

Polymer Science:

- o *Polymers* - IF 2023 4.7

Pharmacology & Pharmacy:

- o *Antibiotics* - IF 2023 4.3

Chemistry, Physical:

- o *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects* - IF 2020 4.539

Environmental Sciences:

- o *Sustainability* - IF 2021 3.889; IF 2022 3.9; IF 2023 3.3; IF 2024 3.3

Chemistry, Multidisciplinary:

- o *Molecules* - IF 2021 5.110

Engineering, Chemical:

- o *Processes* - IF 2023 2.8; IF 2024 2.8
- o *Periodica Polytechnica Chemical Engineering* - IF 2022 1.3
- o *Hemijska Industrija* - IF 2023 0.8

Agriculture, Dairy & Animal Science:

- o *Mljekarstvo* - IF 2023 1.1

Радови из прехранбеног инжењерства др Иване Лончаревић цитирани су, без самоцитата, укупно 649 пута, према подацима у бази SCOPUS. Укупно је цитирано 46 радова кандидаткиње. Од тога, радови који су објављени пре избора у звање научни сарадник су цитирани 42 пута. Радови који су објављени током звања научни сарадник су цитирани 409 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 198 пута.

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

Др Ивана Лончаревић је у свом досадашњем раду објавила преко 190 радова и саопштења, од чега 85 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник, др Ивана Лончаревић је, као аутор или коаутор, објавила 1 рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, 1 рад у међународном часопису изузетних вредности, 6 радова у врхунским међународним часописима, 14 радова у истакнутим међународним часописима, 7 радова у међународним часописима, 2 рада у националном часопису међународног значаја, 1 рад у водећем часопису националног значаја, 8 радова у часописима националног значаја, 3 рада са међународних скупова штампаних у целини, 26 саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, 16 радова са скупова националног значаја штампаних у целини, 1 саопштење са скупа националног значаја штампаног у изводу, 5 техничких решења и 2 патента.

Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,8, а након избора у звање виши научни сарадник 7,3.

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

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

Др Ивана Лончаревић је током досадашњег научно-истраживачког рада показала висок степен самосталности у креирању и реализацији експеримената и обради резултата који су били коришћени у реализацији научних радова. Резултате својих истраживања је систематски анализирала и публиковала у утицајним међународним и домаћим часописима, међународним тематским зборницима и саопштењима на домаћим и међународним скуповима.

Кандидаткиња је током свог научно-истраживачког рада била први аутор на укупно 50 научних радова и 2 техничка решења.

Након избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је била први аутор на 21 научном раду и то: М21 – 2 рада; М22 – 1 рад; М24 – 1 рад; М52 – 2 рада; М53 – 3 рада; М33 – 1 рад; М34 – 5 радова и М63 – 6 радова, као и на једном техничком решењу категорије М84.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, као и са истраживачима са других института, факултета и осталих научноистраживачких институција.

У периоду након избора у вишег научног сарадника, радови категорије М13 (редни број рада 1), М21 (редни број рада 4), М22 (редни број радова 2, 4, 6), М33 (редни број рада 2) и М34 (редни број радова 7, 8, 9, 10, 11) настали су као резултат сарадње са колегама са Прехрамбено-Технолошког факултета из Осијека, Свеучилишта Josip Juraj Strossmayer. Експерименти за наведена истраживања су делом реализовани током студијских боравака на Прехрамбено-Технолошком факултету у Осијеку, преко Ерасмус+ и Сеерус мреже. Значајан број радова, након избора у вишег научног сарадника, реализован је у сарадњи са Технолошко-Металуршким факултетом, Универзитета у Београду и то: Радови категорије М22 (под редним бројем 9, 11, 14), рад категорије М23 под редним бројем 5 и саопштења категорије М34, под редним бројем 22 и 23. Поред научних радова и саопштења, сарадња са колегама са Технолошко-Металуршким факултетом допринела је и стварању 3 техничка решења (М81 – техничка решења под редним бројем 1 и 2; М82 - техничко решење под редним бројем 1; М84 – техничко решење под редним бројем 2).

У реализацији свих објављених научних радова и техничких решења кандидаткиња је дала велики допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања.

6.5. Значај радова

Научни радови, техничка решења и патенти кандидаткиње представљају изузетан допринос научној заједници, како у теоријском, тако и у практичном смислу. Њихова вредност огледа се у оригиналности истраживачког приступа, примени савремених метода и остваривању значајних резултата који померају границе постојећих сазнања у релевантним областима. Истраживања пружају свеобухватан увид у сложене

технолошке процесе и њихову примену, што представља основу за развој нових решења у прехранбеној, претежно кондиторској индустрији и науци.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидаткиње др Иване Лончаревић знатно проширили научна сазнања у области технологије кондиторских производа.

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

- **Lončarević I.,** Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 5834-5841.

Рад у врхунском међународном часопису (M21), наведен у библиографији радова под редним бројем 3, представља резултат сарадње Технолошког факултета Нови Сад и Фабрике чоколаде „Еуген“ из Гложана, у оквиру Пројекта финансираног од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије – Програм сарадње науке и привреде, под називом "Development of innovative chocolate products fortified with bioactive compounds".

Овај рад истражује могућност обогаћивања беле чоколаде полифенолима из екстракта зеленог чаја, са циљем повећања садржаја полифенолних једињења и антиоксидативног капацитета обогаћених чоколада. У овом истраживању, енкапсулирани екстракт зеленог чаја на малтодекстрину (GTE) додат је белој чоколади у количинама од 60, 80 и 100 g/kg, у циљу побољшања њене нутритивне вредности. Резултати показују да је додатак GTE у белу чоколаду повећао садржај полифенола са 0,41 mg галне киселине (GAE) по килограму у белој чоколади на 2,73 mg у чоколади са максималном количином GTE. Паралелно, антиоксидативни капацитет је порастао са 1,22 mmol Trolox еквивалената по килограму у белој чоколади на 16,12 mmol у чоколади са максималном количином GTE. Иако је након 12 месеци складиштења дошло до деградације полифенола (до 37.27%) и смањења антиоксидативног капацитета (до 44.14%), производ је задржао значајно побољшана нутритивна својства.

Значај овог рада огледа се у развоју иновативног производа који обједињује сензорске и здравствене бенефите. Додавање енкапсулираног екстракта зеленог чаја не само да је повећало нутритивну вредност беле чоколаде, већ је допринело и стварању јединственог укуса са нотама зеленог чаја. Иако долази до постепеног губитка интензитета зелене боје током, овај нутритивно побољшани производ показује задовољавајућу стабилност током 12 месеци складиштења. Рад представља значајан корак ка унапређењу функционалности традиционалних кондиторских производа, са директном применом у индустријским условима.

- **Lončarević I.,** Petrović J., Teslić N., Nikolić I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022). Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. *Foods*, 11(18), 2730.

Рад у врхунском међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 2, приказује резултате испитивања утицаја додатка уља из семенки грожђа и екстракта семенки грожђа, које иначе представљају споредни производ

најчешће у производњи вина и сока, на физичке, сензорне и нутритивне особине какао крем производа. Истраживање је усмерено на развој функционалног производа који, поред одговарајућих сензорних карактеристика (укус, текстура), има и повећан садржај полифенола, који су познати по својим антиоксидативним својствима. У раду се анализирају физичке карактеристике као што су конзистенција и текстура, сензорне карактеристике (укус, мирис и изглед), као и садржај полифенола, узимајући у обзир могуће побољшање здравствених користи производа. Енкапсулирани екстракт семенки грожђа је допринео стабилности текстуре и конзистенције намаза током складиштења, чиме је побољшана његова стабилност и рок трајања. Укус, арома и укупне сензорске карактеристике крем производа су оцењени као задовољавајући, без значајног одступања од стандардног квалитета крем производа. Ово указује да је додатак уља и екстракта семенки грожђа успешно интегрисан у производ, а да није нарушио кључне особине. Потрошачи су оценили намаз са уљем и екстрактом семенки грожђа као пријатан, што је кључно за прихватање новог производа на тржишту. Резултати овог рада могу се применити у индустрији хране за развој функционалних прехранбених производа, који су не само нутритивно богатији, већ и атрактивнији за потрошаче.

- **Lončarević I.,** Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Ačkar Đ., Šubarić D., Zarić D., Miličević B. (2021): White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. *Molecules*, 26, 5908.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 6, настао је као резултат сарадње са колегама са Прехрамбено-Технолошког факултета из Осијека, Свеучилишта Josip Juraj Strossmayer. Овај рад се бави побољшањем нутритивног профила беле чоколаде кроз обогаћивање резистентним скробом (RS), који представља део нерастворљивих прехранбених влакана. За разлику од тамне и млечне чоколаде, бела чоколада не садржи прехранбена влакна из безмасних какао честица. У овом истраживању, бела чоколада је делимично замењена RS у количини од 5%, 10%, и 15%, са циљем повећања садржаја прехранбених влакана и побољшања њених нутритивних карактеристика. Резултати су показали да додавање RS доводи до повећања садржаја прехранбених влакана, као и смањења укупног садржаја масти и протеина у складу са додатом количином резистентног скроба. Истовремено, RS је утицао на повећање вискозности, смањење чврстоће и просечне величине честица, док боја и сензорске карактеристике беле чоколаде нису били нарушени. Значај овог рада огледа се у могућности примене RS као функционалног састојка за унапређење нутритивног профила беле чоколаде, чиме се доприноси развоју здравијих кондиторских производа без компромиса у погледу сензорских карактеристика.

- Jovanović P., Pajin B., Lončarić A., Jozinović A., Petrović J., Fištes A., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., **Lončarević I.*** (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. *Sustainability*, 14, 14172.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 7, представља спој искоришћења споредних производа прехранбене индустрије и побољшања нутритивних карактеристика беле чоколаде. Као што је претходно речено, познато је да су црне чоколаде богате микронутријентима, чији се садржај повећава са повећањем удела какао делова. Микронутријенти су присутни у млечној чоколади, али у мањем уделу, у зависности

од удела и квалитета присутног какаа. С друге стране, бела чоколада не садржи тамне какао делове већ само какао маслац, те не поседује или је врло сиромашна биоактивним компонентама из тамних какао честица које имају позитиван утицај на здравље људи. Из тог разлога је произашло ово истраживање, усмерено на проналажење нових метода креирања нутритивно обогаћених и функционалних кондиторских производа. С обзиром на осетљивост природних полифенола и њихову лаку разградивост, протеини сурутке, богати извор протеина, коришћени су за инкапсулацију сока боровнице. Протеини сурутке штите антоцијане из боровнице и повећавају њихову биодоступност у људском организму. Инкапсулирани сок боровнице додат је белој чоколади, замењујући 8% и 10% укупне масе чоколаде. Обогаћене чоколаде имају повећан садржај протеина и прехранбених влакана, смањен садржај масти, као и знатно већи садржај полифенола (до 3,7 пута) и антиоксидативни капацитет (до 5,2 пута). Поред нутритивног побољшања, инкапсулирани сок боровнице позитивно утиче на боју и сензорске карактеристике чоколаде, при чему је узорак са 10% имао најбоље оцене за мирис и укус по боровници. Значај овог истраживања лежи у развоју беле чоколаде обогаћене биоактивним компонентама воћа, што отвара могућности за укључивање других биоактивних компоненти у кондиторске производе, доприносећи њиховој функционалности.

- Kovačević S., **Lončarević I.** Pajin B., Fišteš A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Toward identification of the risk group of food products: Chemometric assessment of heavy metals content in confectionery products. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36(7), 1068-1078.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 1, представља резултат рада на пројекту финансираном од стране Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, под називом „Мониторинг садржаја пестицида и тешких метала у кексу и сродним производима на тржишту Војводине у циљу препознавања ризичне групе производа“. Овај рад се бави анализом садржаја тешких метала у кексу и сродним производима, који се налазе на локалном тржишту у Аутономној Покрајини Војводини. Главна сировина за производњу ових производа је пшенично брашно, које је, поред своје високе нутритивне вредности, потенцијалан извор контаминације остацима тешких метала из земљишта и средстава за заштиту биља. С обзиром на то да пшенично брашно чини висок удео састава ових производа, испитивање концентрације токсичних метала као што су арсен (As), кадмијум (Cd), жива (Hg) и олово (Pb), као и есенцијалних метала са потенцијалним токсичним ефектима (гвожђе, бакар, хром, кобалт, манган, никл, цинк), представља значајан корак ка процени безбедности ових намирница. Резултати истраживања указали су на постојање специфичне групе кекса са релативно високим садржајем тешких метала, док су крекери садржали ниже концентрације ових елемената у поређењу са другим анализираним производима. Значај овог рада огледа се у доприносу бољем разумевању потенцијалних ризика од изложености тешким металима при конзумацији кекса и сродних производа. Ови резултати могу служити као основа за унапређење система контроле квалитета и безбедности хране, чиме се осигурава заштита здравља потрошача.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТКИЊИНИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања
НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период пре одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2009 – 2019)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M13	Поглавље у књизи водећег међународног значаја	7	5	35	35
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	7,14
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	8	64	58,09
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	8	40	40
M23	Рад у међународном часопису	3	5	15	15
M24	Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком	3	2	6	5,5
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	15	15	14,71
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	13	6,5	6,36
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	7	14	13,25
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	9	13,5	13,5
M53	Рад у националном часопису	1	2	2	2
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	32	16	15,485
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	7	1,4	1,28
M83	Ново лабораторијско постројење, ново експериментални постројење, нови технолошки поступак	4	1	4	4
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	5	15	12,875
M94	Објављен патент на националном нивоу	7	2	14	14
Укупан број бодова:				271,4	258,19

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

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	1	7	7
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	6	48	42,72
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	14	70	57,32
M23	Рад у међународном часопису	3	7	21	19,015
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	1	2	2
M52	Рад у истакнутом часопису националног значаја	1,5	3	4,5	4,5
M53	Рад у националном часопису	1	5	5	5
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	3	3	2,71
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	26	13	12,49
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	16	8	7,92
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2	0,2
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	2	16	14,67
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	1	6	6
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	2	6	6
M92	Регистрован патент на националном нивоу	12	2	24	24
Укупан број бодова:				249,70	227,54

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

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (2019 – 2024)
Научни саветник	Укупно	70	227,54
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54	219,42
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	30	179,72
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	129,05
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	50,67

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТКИЊЕ

Др Ивана Лончаревић је својим научно-истраживачким радом дала значајан допринос у области прехранбеног инжењерства, са посебним фокусом на унапређење производних процеса, развој функционалних кондиторских производа и искоришћење споредних производа прехранбене индустрије у циљу производње нутритивно обогаћених кондиторских производа.

Кандидаткиња је остварила сарадњу са кондиторском и уљарском индустријом, што је резултирало применом резултата истраживања у пракси. Била је руководиоца Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2016. Годину, под називом „Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама“. Поред тога, била је координатор активности и представник у руководићем телу (МС) COST акције под називом "From molecules to crystals – how do organic molecules form crystals (Crystallize) - CM1402". Поред тога, активно је учествовала у реализацији још 11 националних пројеката, као и 4 међународна пројеката.

Научни допринос др Лончаревић огледа се и у објављивању преко 190 научних радова, 11 техничких решења и 2 патента призната од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Коаутор је 6 поглавља објављених у књизи у тематском зборнику водећег међународног значаја.

Утицајност радова кандидата др Иване Лончаревић може се исказати и цитираношћу научних радова чијих је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Када се изузму самоцитати и коцитати, укупно је цитирано 46 радова кандидаткиње, са 649 цитата забележених у индексној бази SCOPUS.

Од октобра 2021. године др Ивана Лончаревић изводи наставу на 5 предмета на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на основним и мастер студијама.

Била је ментор кандидатима на 4 завршна и 6 мастер радова.

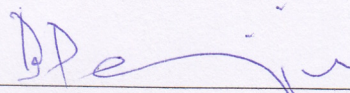
Др Ивана Лончаревић је ментор - на основу сагласности Сената Универзитета од 18. јула 2024. године за извештај о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Протеини анималног порекла као замењивачи масти и додатни извори протеина у какао крем производима“ кандидата Милице Стожинић.

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

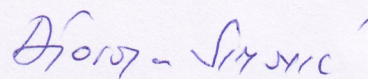
IX ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР ИВАНЕ ЛОНЧАРЕВИЋ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

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

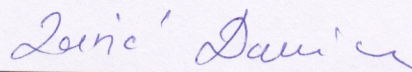
Чланови комисије:



Др Биљана Пајин, редовни професор,
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Председник комисије



Др Драгана Шороња-Симовић, редовни професор,
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад
Члан комисије



Др Даница Зарић, научни саветник,
Универзитет у Београду,
Иновациони центар Технолошко-металуршког факултета
Члан комисије

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

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ:

Име и презиме: **Ивана Лончаревић**

Година рођења: **1982.**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен:

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Дипломирала: година: **2008.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

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

Постојеће научно звање: **Виши научни сарадник**

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

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

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

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

Ужа научна дисциплина: **Технологија кондиторских производа**

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

II ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ:

Виши научни сарадник: **20.02.2020.**

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

За период након покретања поступка у избор Вишег научног сарадника:

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

	број	вредност	укупно
M13 =	1	7	7

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

	број	вредност	укупно
M21a=	1	10	10
M21 =	6	8	42,72
M22 =	14	5	57,32
M23 =	7	3	19,015
M24 =	2	3	6

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M33 =	3	1	2,71
M34 =	26	0,5	12,49

4. Часописи националног значаја (M50):

	број	вредност	укупно
M51 =	1	2	2
M52 =	3	1,5	4,5
M53 =	5	1	5

5. Зборници скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M63 =	16	0,5	7,92
M64 =	1	0,2	0,2

6. Техничка и развојна решења (M80):

	број	вредност	укупно
M81 =	2	8	14,67
M82 =	1	6	6
M84 =	2	3	6

7. Патенти (M90):

	број	вредност	укупно
M92 =	2	12	24

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

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (2019 – 2024)
Научни саветник	Укупно	70	227,54
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	54	219,42
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	30	179,72
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	129,05
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	5	50,67

IV КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (Прилог 1 Правилника):

4.1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

4.1.1. Награде и признања за научни рад

– Нема

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

- Кандидаткиња је имала излагање по позиву на европском такмичењу научних истраживања у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије, на 8th European Workshop on Food Engineering and Technology, који се одржао 2014. године у Quakenbrück, Немачка, на German Institute of Food Technologies (DIL). (доказ дат у фолдеру под називом ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ)
- Кандидаткиња је имала излагање по позиву на Међународном знанствено-научном скупу 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Осијек, Хрватска, 2017. године. (доказ дат у фолдеру под називом ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ)

4.1.3. Учешће у организационим и научним одборима

Кандидаткиња је учествовала у следећим организационим и научним одборима: (докази се налазе у фолдеру под називом ОРГАНИЗАЦИОНИ И НАУЧНИ ОДБОРИ)

- Члан саветодавног одбора часописа Уљарство 2019., 2020., 2021, 2022. и 2023. године.

- Учешће у организацији конференције ICAPP 2019. године.
- Члан знанствено-организацијског одбора 3rd International Scientific and Professional Conference - Food Industry By-Products, 29th August 2022, Osijek, Croatia.
- Члан научног одбора научног скупа „Студентска научна конференција Технолошког факултета Нови Сад“, 6-7. јун, 2024. године.
- Члан знанствено-организацијског одбора 4th International Scientific and Professional Conference - Food Industry By-Products, 6-7 June 2024, Osijek, Croatia.

4.1.4. Учешће у комисији за вредновање квалитета:

Кандидаткиња је била члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на 87, 88, 89, 90 и 91. Међународном пољопривредном сајму (2020-2024). (доказ дат у фолдеру под називом КОМИСИЈА – ВРЕДНОВАЊЕ КВАЛИТЕТА.

4.1.5. Сертификати

Кандидаткиња поседује следеће сертификате: (докази су дати у фолдеру под називом СЕРТИФИКАТИ)

- Поседује сертификат за успешно завршен курс под називом "Предузетништво и како га примјенити", органозован од стране Високе школе „Зрински“, у Новом Саду 2009. године.
- Поседује сертификат за успешно завршен курс под називом "Training Waste water separation and cleaning techniques"у оквиру Hungary-Serbia IPA Cross-border Co-operation програма, одржаном у Сегедину и Новом Саду 2013. године.
- Поседује Сертификат за успешно завршен семинар Сензорске анализе – Општа упутства за одабир, обуку и праћење одабраних оцењивача и стручњака за сензорска оцењивања – SRP EN ISO 8586:2015, 2017. године.
- Поседује сертификат успешно завршеног тренинга „Training for Horizon Europe Project Development and Proposal Writing“, 17-19 februara 2021. године, организованог од стране EUTA EUROPEAN TRAINING ACADEMY.

Поседује сертификат за „1st TwiNSol-CECs Training: Sample preparation and targeted analysis of main group of contaminants of emerging concern in complex samples“. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2022 године.

4.1.6. Чланство у стручним и научним асоцијацијама

Кандидаткиња је члан је Српског хемијског друштва. (Прилог бр. 7: Потврда о чланству Српског хемијског друштва).

4.1.7. Рецензије часописа и научних радова

Кандидаткиња је била рецензент радова у следећим међународним часописима (**период након избора у звање Виши научни сарадник - 2019-2024**). Докази се налазе у фолдеру под називом РЕЦЕНЗИЈЕ РАДОВА 2019-2024.

- *Food Research International* (2020, 2023);
- *Journal of Food Science* (2019, 2023);
- *Journal of Applied Phycology* (2020, 2021);
- *Food Science & Nutrition* (2020);
- *Grasas y Aceites* (2021);
- *LWT* (2021);
- *Foods* (2021, 2022, 2022, 2022, 2024);
- *Croatian Journal of Food Science and Technology* (2021);
- *Journal of Agriculture and Food Research* (2021);
- *Acta periodica tehnologica* (2020, 2023);
- *Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics* (2022);
- *Molecules* (2023);
- *Journal of Food Science* (2019, 2023, 2023).

4.1.8. Студијски боравци у иностранству

Место и трајање специјализација и студијских боравака кандидаткиње у иностранству: (доказ дат у фолдеру под називом СТУДИЈСКИ БОРАВЦИ)

- Студијски борак од 01.03.2010. до 25.03.2010. године у Будимпешти, Мађарска на Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science у оквиру CEEPUS (STUDENT) програма (CII-HR-036-02-0910).
- Студијски боравак од 01.10.2010. до 01.11.2010. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру CEEPUS (STUDENT) програма (CII-HR-036-03-1011).
- Студијски боравак од 16.07.2018. до 28.07.2018. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру ERASMUS (TRAINING) програма (2016-1-HR01-KA107-021828).
- Студијски боравак од 02.03.2020. до 16.03.2020. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру CEEPUS (TEACHING) програма (CIII-HR-0306-12-1920-M-134181).
- Екскурзија (обилажење погона прехранбене индустрије и погона за пречишћавање отпадних вода) од 27.05.2024. до 29.05.2024. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру CEEPUS (TEACHING – SHORT TERM EXCURSION) програма (M-HR-0306-2324-182994).

4.2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

4.2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дала значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних пројеката - COST, иновационог, Iра, Horizon и Erasmus, као и учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидаткиња је стицала знања и вредна искуства везана за технологију кондиторских и других прехранбених производа.

Кандидаткиња је учествовала у организацији и спровођењу следећих активности у циљу доприноса развоју науке у земљи: (доказ се налази у фолдеру под називом ПРОМОЦИЈА НАУКЕ У ЗЕМЉИ)

- Организовање и учешће радионица на фестивалу Ноћ истраживача 2023. године.
- Учешће у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ, маја 2017. године, чији се садржај може преузети са следећих линкова:

<https://www.youtube.com/watch?v=rwrtFCJAaCk&index=1&list=PLXrgf-ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj>

<https://www.youtube.com/watch?v=sreGm3ByuSQ&index=7&list=PLXrgf-ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj>

- 2017. и 2019. године. учествовала у оквиру радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања у Новом Саду.
- Учешће на сајму „Наука за привреду“, одржаног у децембру 2018. године на Новосадском сајму, где је одржала предавање под називом: „Суфинансирање сарадње науке и привреде – пример из праксе кондиторске индустрије“.
- Била је координатор на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.
- Учешће у излагању производа „Sweet Rainbow“ на manifestaciji Belgrade Food Show, 2018. године.
- Учествовала је на Конференцији студената технологије (КОНСТ) са усменим излагањем, на Златибору, 2022. године.
- Учествовала је у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ у јануару 2021. године, чији се садржај може преузети са следећег линка: <https://youtu.be/DDuVaqRvz9o>
- Гостовала је у јутарњем програму РТС1 где је дискутовала о квалитету и нутритивним својствима чоколаде у Србији. <https://www.facebook.com/TeholoskiFakultetUNS/videos/3112671632194570/>

4.2.2. Формирање научних кадрова

Кандидаткиња је током свог досадашњег рада активно учествовала у формирању научног подмлатка Технолошког факултета Нови Сад, кроз сарадњу и увођење младих истраживача у научно истраживачки рад. У периоду од 2009-2021. године, кандидаткиња је активно је учествовала у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних и мастер радова на Технолошком факултету Нови Сад, реализованих у оквиру предмета наставно-научне области Инжењерство угљенохидратне хране.

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

Докази за менторство и учешће кандидаткиње у комисијама за одбрану докторских дисертација су дати у фолдеру, под називом МЕНТОРСТВО И ЧЛАН КОМИСИЈЕ – докторске дисертације.

- Кандидаткиња је била члан комисије за одбрану докторске дисертације кандидата Јоване Петровић: Валоризација нутритивног профила кекса произведеног са додатком споредних производа прехрамбене индустрије, 22.05.2018. године.
- Др Ивана Лончаревић је тренутно ментор - на основу сагласности Сената Универзитета од 18. јула 2024. године за извештај о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Протеини анималног порекла као замењивачи масти и додатни извори протеина у какао крем производима“ кандидата Милице Стојинић.
- Изабрана је за члана у комисији – на основу сагласности Наставно научног већа Технолошког факултета Нови Сад, о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Потенцијал киселог теста добијеног ферментацијом брашна древних сорти пшенице у производњи финих пекарских производа“ кандидата Николе Маравића (FINS).

4.2.4. Учешће у комисијама за избор у звање

Кандидаткиња је учествовала у следећим комисијама за избор у звање: (доказ дат у фолдеру под називом КОМИСИЈА – ИЗБОР У ЗВАЊЕ)

- Члан у комисије за избор у звање Научни сарадник кандидата Др Јоване Петровић 2018. године.
- Члан у комисије за избор у звање за Асистент са докторатом кандидата Др Јоване Петровић 2022. године.
- Члан у комисије за избор у звање Истраживач-сарадник кандидата Милице Стојинић 2024. године.

4.2.5. Педагошки рад

Ангажованост кандидаткиње у одржавању лабораторијских и рачунских вежби на основним и мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима: (доказ се налази у фолдеру под називом ОДРЖАВАЊЕ НАСТАВЕ)

- *Технологија чоколаде и какао производа* (VI семестар, основне студије) - 2009/2010; 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- *Технологија кекса и бомбонских производа* (VII семестар, основне студије) – 2009/2010; 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- *Заштита околине у прехрамбеној индустрији* (V семестар, основне студије) – 2010/2011; 2011/2012; 2013/2014; 2014/2015;

- **Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа** (V семестар, основне студије) - 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Енергетика у прехрамбеној индустрији** (V семестар, основне студије) – 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016;
- **Примена наменских масти за кондиторску и пекарску индустрију** (VIII семестар, основне студије) - 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Савремени поступци у технологији кондиторских производа** (IX семестар, мастер студије) - 2010/2011; 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015; 2015/2016; 2018/2019; 2019/2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

Ангажованост кандидаткиње у одржавању предавања на основним и мастер студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима: (доказ се налази у фолдеру под називом ОДРЖАВАЊЕ НАСТАВЕ)

- **Технологија чоколаде и какао производа** (VI семестар, основне студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Технологија кекса и бомбонских производа** (VII семестар, основне студије) – 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа** (V семестар, основне студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Примена наменских масти за кондиторску и пекарску индустрију** (VIII семестар, основне студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Савремени поступци у технологији кондиторских производа** (IX семестар, мастер студије) - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

Ангажованост на предметима на докторским студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на следећим предметима: (доказ се налази у фолдеру под називом ОДРЖАВАЊЕ НАСТАВЕ)

- **Нискоенергетски кондиторски производи** – 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.
- **Масне масе у кондиторским производима** - 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024 и 2024/2025.

Кандидаткиња је учествовала у изради завршних, мастер и специјалистичких радова. (докази се налазе у фолдеру под називом УЧЕШЋЕ У КОМИСИЈАМА ЗА ОДБРАНУ – завршни, мастер, специјалистички)

У периоду од 2021-2024. године кандидаткиња је учествовала као:

МЕНТОР кандидатима на завршним радовима:

- 2021: Могућност побољшања нутритивних вредности беле чоколаде додатком биоактивних једињења из зеленог чаја.
- 2022: Могућност примене протеина колагена у производњи чоколаде.
- 2022: Могућност примене резистентног скроба у производњи беле чоколаде.

- 2022: Могућност побољшања нутритивних вредности беле чоколаде додатком биоактивних једињења из боровнице.

МЕНТОР кандидатима на мастер радовима:

- 2021: Утицај масти без транс масних киселина на физичке карактеристике масних пуњења намењених производњи пуњене чоколаде.
- 2022: Утицај додатка концентрата и изолата соје на квалитет црне чоколаде произведене у индустријским условима.
- 2022: Утицај инкапсулираног екстракта зеленог чаја на квалитет беле чоколаде произведене у индустријским условима. (дипломски рад)
- 2023: Утицај додатка резистентног скроба на квалитет беле чоколаде.
- 2023: Утицај додатка протеина колагена на квалитет црне чоколаде
- 2023: Поређење процеса производње какао прелива коришћењем конче и кугличног млина.

Поред менторства, кандидаткиња је била и председник комисије за одбрану 6 завршних и 3 мастер рада, као и члан комисије за одбрану 6 мастер радова, 3 завршна рада и 1 специјалистичког рада.

4.2.6. Допринос раду институције

Кандидаткиња је дала допринос раду Технолошког факултета Нови Сад, кроз следећа ангажовања: (доказ дат у фолдеру под називом ДОПРИНОС РАДУ ТФ НОВИ САД)

- Именована је за координатора одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа на Технолошком факултету Нови Сад (2019. године – тренутно). Од 2009. до 2019. била је сарадник одељења.
- Вршила је дужност административног Координатора Еразмус+ пројеката од октобра 2018. године до октобра 2021. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.
- Вршила је дужност координатора Еразмус+ пројеката од октобра 2021. године до октобра 2023. године на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.
- 2021. године именована за члана Наставно-научног већа Технолошког факултета са мандатом од 01.10.2021. – 30.09.2024. године.
- Члан комисије за Вредновање и обезбеђивање квалитета на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.
- Председница комисије за избор Студентског парламента Технолошког факултета Нови Сад 2022. године.

4.3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

4.3.1. Руковођење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима

Међународни пројекти:

Кандидаткиња активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање, координисање и руковођење пројектним задацима на следећим међународним пројектима: (доказ дат у фолдеру под називом УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА, као и фолдеру под називом РУКОВОЂЕЊЕ ПРОЈЕКТИМА И ПРОЈЕКТНИМ ЗАДАЦИМА)

COST – међународни Пројекат, финансиран од стране ЕУ:

- Кандидаткиња је била координатор активности и представник у руководећем телу (МС) COST акције под називом "From molecules to crystals – how do organic molecules form crystals (Crystallize) - CM1402", 2015-2018.

IPA – међународни Пројекат финансиран од стране ЕУ:

- Сарадница IPA пројекта под називом “*Building Entrepreneurial Ecosystem – Student entrepreneurship beyond borders - BEE-Student*“ (бр. пројекта HUSRB/1903/43/0012), руководилац др Зита Шереш, 2020-2022.
- Сарадница IPA пројекта под називом “*Feeding the Future: Empowering Food Science Professionals through Lifelong Learning for Bridging Borders – Feeding Future*“ (бр. пројекта HUSRB/23R/21 /046), руководилац др Зита Шереш, 2024-2026.

Horizon Europe (HE) project - међународни Пројекат финансиран од стране ЕУ:

- Сарадница на HORIZON пројекту под називом “*Twinning of enhancing the scientific excellence of Faculty of Technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern - TwiNSol-CECs*“ (GA 101059867), руководилац др Наташа Младеновић, 2022-у току.

Руководилац пројектног задатка у оквиру радног пакета 3 - Задатак 3.3. Организовање летње школе у 2023. и 2024. години у оквиру наведеног HORIZON пројекта.

Erasmus project - међународни Пројекат, финансиран од стране фондације Tempus - Erasmus+ програма (ЕУ):

- Сарадница на Ерасмус пројекту под називом „Reducing Food Waste and Rescue Surplus Food Supplies“. Grant agreement ID: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446, руководилац др Никола Маравић, 2022-2024.

Руководилац пројектног задатка под називом „WP1 – Пројектни менаџмент“ у оквиру имплементације наведеног Erasmus пројекта.

Национални пројекти:

Кандидаткиња је руководила једним националним пројектом и учествовала на још осам националних пројеката: (доказ дат у фолдеру под називом УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА, као и фолдеру под називом РУКОВОЂЕЊЕ ПРОЈЕКТИМА И ПРОЈЕКТНИМ ЗАДАЦИМА)

- Кандидаткиња је била руководилац „Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини за 2016. годину“, финансираног од стране стране **Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине**, под називом: „Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама“ (бр. пројекта 142-451-3586/2016-03).

Пројекат финансиран од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије:

- Сарадница на пројекту под називом „Функционални ингредијенти–носиоци квалитета у технологији кекса“ (бр. пројекта 20023), руководилац др Биљана Пајин, 2009-2010.

Пројекти финансирани од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- Сарадница на пројекту под називом “Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица” (бр. пројекта ТР31014), руководилац др Биљана Пајин, 2011-2019.
- Сарадница на Програму - Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО (бр. пројекта 451-03-68/2020-14/200134; 451-03-9/2021-14/200134; 451-03-68/2022-14/200134; 451-03-47/2023-01/200134), руководилац др Биљана Пајин, 2020-2024.
- Сарадница на Програму - Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО (бр. пројекта 451-03-65/2024-03/200134), руководилац др Зита Шереш, 2024 - у току.

Пројекат финансиран од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије – Програм сарадње науке и привреде:

- Сарадница на пројекту, под називом "Development of innovative chocolate products fortified with bioactive compounds" (бр. пројекта 50051), 2017-2018.

Пројекат финансиран од стране Покрајинског секретеријата за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине:

- Сарадница на пројекту под називом „Промена састава масне фазе у циљу производње нутритивно обогате кондиторског крем производа“ (бр. пројекта 114-451-4134/2013-01), руководилац др Биљана Пајин, 2013-2014.

Пројекти финансирани од стране Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине:

- Сарадница на пројекту под називом *"Функционална храна са стабилизованим биоактивним једињењима из тропа воћа гајеног на територији Војводине"* (бр. пројекта 114-451-148/2015-02), руководилац др Весна Тумбас Шапоњац, 2015-2016.
- Сарадница на пројекту под називом *"Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа"* (бр. пројекта 142-451-2085/2016, 142-451-2483/2017, 142-451-2445/2018, 142-451-2134/2019), руководилац др Алаксандар Фиштеш, 2016–2019.
- Сарадница на пројекту под називом *„Мониторинг садржаја пестицида и тешких метала у кексу и сродним производима на тржишту Војводине у циљу препознавања ризичне групе производа“* (бр. пројекта 142-451-2670/2018-01/02), руководилац др Биљана Пајин, 2018-2019.

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

У досадашњем раду, кандидаткиња је коаутор укупно 2 патента и 11 техничких решења, од којих су 5 техничких решења настала у периоду након избора у звање виши научни сарадник. Патенти и техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја. (докази за патенте и техничка решења су дати у фолдерима ПАТЕНТИ и ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА 2019-2024)

4.4. Квалитет научних резултата

4.4.1. Утицајност

Научни резултати др Иване Лончаревић припадају научној дисциплини Технологија биљних производа и ужој научној дисциплини Технологија кондиторских производа. Током своје професионалне каријере, кандидаткиња је својим научним радом дала изузетан допринос развоју иновативних приступа у креирању сировина и полупроизвода за прехранбену индустрију. Њен рад обухвата истраживања у области анализе квалитета, безбедности и оптимизације производних процеса, са посебним акцентом на производњу функционалних прехранбених производа, пре свега кондиторских. Такође, значајно је допринела валоризацији споредних производа прехранбене индустрије у креирању нових кондиторских производа, чиме је успешно повезала одрживост и иновације у кондиторској индустрији. Научна експертиза кандидаткиње огледа се у истраживањима која укључују савремене приступе анализи реолошких и текстуалних карактеристика, као и развој производа са побољшаним сензорским и нутритивним карактеристикама. Кроз бројне публикације, учешће у научноистраживачким пројектима и сарадњу са кондиторском и уљарском индустријом, континуирано ради на стварању нових знања која имају примену у производњи кондиторских производа. Њен рад представља спој научног знања и практичне примене, чиме даје велики допринос развоју прехранбених, претежно кондиторских производа у Србији.

Кандидаткиња је у свом досадашњем раду објавила преко 190 научних радова и саопштења у земљи и иностранству. Коаутор је 11 техничких решења и 2 патента признатих од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Утицајност радова кандидата др Иване Лончаревић може се исказати и цитираношћу научних радова чијих је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Укупно је цитирано 57 радова, укључујући самоцитате и коцитате, а према подацима из индексне базе SCOPUS на дан 16.12.2024. укупан број цитата износи 758. Вредност Hirsch (h) индекса, такође узимајући у обзир самоцитате и коцитате, износи h=15. Када се изузму самоцитати и коцитати, укупно је цитирано 46 радова кандидаткиње, са 649 цитата забележених у индексној бази SCOPUS на исти датум. (доказ у прилогу – фолдер под називом ЦИТИРАНОСТ И H-INDEX).

4.4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност радова

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

Food Science & Technology:

- *Food Hydrocolloids* – IF 2022 10.9
- *Journal of the Science of Food and Agriculture* – IF 2019 2.945
- *Foods* - IF 2022 5.5; IF 2024 4.7
- *Food Additives & Contaminants: Part A* - IF 2019 2.34
- *Food Science and Technology International* - IF 2019 1.387; IF 2022 2.3
- *Journal of Food Measurement and Characterization* – IF 2023 2.9
- *Czech Journal of Food Sciences* - IF 2019 0.932
- *Journal of Food Processing and Preservation* - IF 1.405
- *Fleischwirtschaft (Forschung and Entwicklung)* - IF 2022 0.3

Plant Sciences:

- *Plants* - IF 2023 4.0

Polymer Science:

- *Polymers* - IF 2023 4.7

Pharmacology & Pharmacy:

- *Antibiotics* - IF 2023 4.3

Chemistry, Physical:

- *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects* - IF 2020 4.539

Environmental Sciences:

- *Sustainability* - IF 2021 3.889; IF 2022 3.9; IF 2023 3.3; IF 2024 3.3

Chemistry, Multidisciplinary:

- *Molecules* - IF 2021 5.110

Engineering, Chemical:

- *Processes* - IF 2023 2.8; IF 2024 2.8
- *Periodica Polytechnica Chemical Engineering* - IF 2022 1.3
- *Hemijska Industrija* - IF 2023 0.8

Agriculture, Dairy & Animal Science:

- *Mljekarstvo* - IF 2023 1.1

Радови из прехранбеног инжењерства др Иване Лончаревић цитирани су, без самоцитата, укупно 649 пута, према подацима у бази SCOPUS. Укупно је цитирано 46 радова

кандидаткиње. Од тога, радови који су објављени пре избора у звање научни сарадник су цитирани 42 пута. Радови који су објављени током звања научни сарадник су цитирани 409 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 198 пута.

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

Др Ивана Лончаревић је у свом досадашњем раду објавила преко 190 радова и саопштења, од чега 85 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник, др Ивана Лончаревић је, као аутор или коаутор, објавила 1 рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, 1 рад у међународном часопису изузетних вредности, 6 радова у врхунским међународним часописима, 14 радова у истакнутим међународним часописима, 7 радова у међународним часописима, 2 рада у националном часопису међународног значаја, 1 рад у водећем часопису националног значаја, 8 радова у часописима националног значаја, 3 рада са међународних скупова штампаних у целини, 26 саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, 16 радова са скупова националног значаја штампаних у целини, 1 саопштење са скупа националног значаја штампаног у изводу, 5 техничких решења и 2 патента.

Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,8, а након избора у звање виши научни сарадник 7,3.

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

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

Др Ивана Лончаревић је током досадашњег научно-истраживачког рада показала висок степен самосталности у креирању и реализацији експеримената и обради резултата који су били коришћени у реализацији научних радова. Резултате својих истраживања је систематски анализирала и публиковала у утицајним међународним и домаћим часописима, међународним тематским зборницима и саопштењима на домаћим и међународним скуповима.

Кандидаткиња је током свог научно-истраживачког рада била први аутор на укупно 50 научних радова и 2 техничка решења.

Након избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је била први аутор на 21 научном раду и то: М21 – 2 рада; М22 – 1 рад; М24 – 1 рад; М52 – 2 рада; М53 – 3 рада; М33 – 1 рад; М34 – 5 радова и М63 – 6 радова, као и на једном техничком решењу категорије М84.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, као и са истраживачима са других института, факултета и осталих научноистраживачких институција.

У периоду након избора у вишег научног сарадника, радови категорије M13 (редни број рада 1), M21 (редни број рада 4), M22 (редни број радова 2, 4, 6), M33 (редни број рада 2) и M34 (редни број радова 7, 8, 9, 10, 11) настали су као резултат сарадње са колегама са Прехрамбено-Технолошког факултета из Осијека, Свеучилишта Josip Juraj Strossmayer. Експерименти за наведена истраживања су делом реализовани током студијских боравака на Прехрамбено-Технолошком факултету у Осијеку, преко Ерасмус+ и Сеерус мреже. Значајан број радова, након избора у вишег научног сарадника, реализован је у сарадњи са Технолошко-Металуршким факултетом, Универзитета у Београду и то: Радови категорије M22 (под редним бројем 9, 11, 14), рад категорије M23 под редним бројем 5 и саопштења категорије M34, под редним бројем 22 и 23. Поред научних радова и саопштења, сарадња са колегама са Технолошко-Металуршким факултетом допринела је и стварању 3 техничка решења (M81 – техничка решења под редним бројем 1 и 2; M82 - техничко решење под редним бројем 1; M84 – техничко решење под редним бројем 2). У реализацији свих објављених научних радова и техничких решења кандидаткиња је дала велики допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања.

4.4.5. Значај радова

Научни радови, техничка решења и патенти кандидаткиње представљају изузетан допринос научној заједници, како у теоријском, тако и у практичном смислу. Њихова вредност огледа се у оригиналности истраживачког приступа, примени савремених метода и остваривању значајних резултата који померају границе постојећих сазнања у релевантним областима. Истраживања пружају свеобухватан увид у сложене технолошке процесе и њихову примену, што представља основу за развој нових решења у прехрамбеној, претежно кондиторској индустрији и науци.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидаткиње др Иване Лончаревић знатно проширили научна сазнања у области технологије кондиторских производа.

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

- **Lončarević I.,** Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 5834-5841.

Рад у врхунском међународном часопису (M21), наведен у библиографији радова под редним бројем 3, представља резултат сарадње Технолошког факултета Нови Сад и Фабрике чоколаде „Еуген“ из Гложана, у оквиру Пројекта финансираног од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије – Програм сарадње науке и привреде, под називом "Development of innovative chocolate products fortified with bioactive compounds".

Овај рад истражује могућност обогаћивања беле чоколаде полифенолима из екстракта зеленог чаја, са циљем повећања садржаја полифенолних једињења и антиоксидативног капацитета обогаћених чоколада. У овом истраживању, енкапсулирани екстракт зеленог чаја на малтодекстрину (GTE) додат је белој чоколади у количинама од 60, 80 и 100 g/kg, у циљу побољшања њене нутритивне вредности.

Резултати показују да је додатак GTE у белу чоколаду повећао садржај полифенола са 0,41 mg галне киселине (GAE) по килограму у белој чоколади на 2,73 mg у чоколади са максималном количином GTE. Паралелно, антиоксидативни капацитет је порастао са 1,22 mmol Trolox еквивалената по килограму у белој чоколади на 16,12 mmol у чоколади са максималном количином GTE. Иако је након 12 месеци складиштења дошло до деградације полифенола (до 37.27%) и смањења антиоксидативног капацитета (до 44.14%), производ је задржао значајно побољшана нутритивна својства. Значај овог рада огледа се у развоју иновативног производа који обједињује сензорске и здравствене бенефите. Додавање енкапсулираног екстракта зеленог чаја не само да је повећало нутритивну вредност беле чоколаде, већ је допринело и стварању јединственог укуса са нотама зеленог чаја. Иако долази до постепеног губитка интензитета зелене боје током, овај нутритивно побољшани производ показује задовољавајућу стабилност током 12 месеци складиштења. Рад представља значајан корак ка унапређењу функционалности традиционалних кондиторских производа, са директном применом у индустријским условима.

- **Lončarević I., Petrović J., Teslić N., Nikolić I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022).** Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. *Foods*, 11(18), 2730.

Рад у врхунском међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 2, приказује резултате испитивања утицаја додатка уља из семенки грожђа и екстракта семенки грожђа, које иначе представљају споредни производ најчешће у производњи вина и сока, на физичке, сензорне и нутритивне особине какао крем производа. Истраживање је усмерено на развој функционалног производа који, поред одговарајућих сензорних карактеристика (укус, текстура), има и повећан садржај полифенола, који су познати по својим антиоксидативним својствима. У раду се анализирају физичке карактеристике као што су конзистенција и текстура, сензорне карактеристике (укус, мирис и изглед), као и садржај полифенола, узимајући у обзир могуће побољшање здравствених користи производа. Енкапсулирани екстракт семенки грожђа је допринео стабилности текстуре и конзистенције намаза током складиштења, чиме је побољшана његова стабилност и рок трајања. Укус, арома и укупне сензорске карактеристике крем производа су оцењени као задовољавајући, без значајног одступања од стандардног квалитета крем производа. Ово указује да је додатак уља и екстракта семенки грожђа успешно интегрисан у производ, а да није нарушио кључне особине. Потрошачи су оценили намаз са уљем и екстрактом семенки грожђа као пријатан, што је кључно за прихватање новог производа на тржишту. Резултати овог рада могу се применити у индустрији хране за развој функционалних прехранбених производа, који су не само нутритивно богатији, већ и атрактивнији за потрошаче.

- **Lončarević I., Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Ačkar Đ., Šubarić D., Zarić D., Miličević B. (2021):** White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. *Molecules*, 26, 5908.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 6, настао је као резултат сарадње са колегама са Прехрамбено-Технолошког факултета из Осијека, Свеучилишта Josip Juraj Strossmayer. Овај рад се бави побољшањем нутритивног профила беле чоколаде кроз обогаћивање резистентним скробом (RS), који представља део нерастворљивих прехранбених влакана. За разлику од тамне и млечне чоколаде, бела чоколада не садржи прехранбена влакана из безмасних какао честица. У овом истраживању, бела чоколада је делимично замењена RS у количини од 5%, 10%, и 15%, са циљем повећања садржаја прехранбених влакана и побољшања њених нутритивних карактеристика. Резултати су показали да додавање RS доводи до повећања садржаја прехранбених влакана, као и смањења укупног садржаја масти и протеина у складу са додатом количином резистентног скроба. Истовремено, RS је утицао на повећање вискозности, смањење чврстоће и просечне величине честица, док боја и сензорске карактеристике беле чоколаде нису били нарушени. Значај овог рада огледа се у могућности примене RS као функционалног састојка за унапређење нутритивног профила беле чоколаде, чиме се доприноси развоју здравијих кондиторских производа без компромиса у погледу сензорских карактеристика.

- Jovanović P., Pajin B., Lončarić A., Jozinović A., Petrović J., Fišteš A., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., **Lončarević I.*** (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. *Sustainability*, 14, 14172.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 7, представља спој искоришћења споредних производа прехранбене индустрије и побољшања нутритивних карактеристика беле чоколаде. Као што је претходно речено, познато је да су црне чоколаде богате микронутријентима, чији се садржај повећава са повећањем удела какао делова. Микронутријенти су присутни у млечној чоколади, али у мањем уделу, у зависности од удела и квалитета присутног какаа. С друге стране, бела чоколада не садржи тамне какао делове већ само какао маслац, те не поседује или је врло сиромашна биоактивним компонентама из тамних какао честица које имају позитиван утицај на здравље људи. Из тог разлога је произашло ово истраживање, усмерено на проналажење нових метода креирања нутритивно обогаћених и функционалних кондиторских производа. С обзиром на осетљивост природних полифенола и њихову лаку разградивост, протеини сурутке, богати извор протеина, коришћени су за инкапсулацију сока боровнице. Протеини сурутке штите антоцијане из боровнице и повећавају њихову биодоступност у људском организму. Инкапсулирани сок боровнице додат је белој чоколади, замењујући 8% и 10% укупне масе чоколаде. Обогаћене чоколаде имају повећан садржај протеина и прехранбених влакана, смањен садржај масти, као и знатно већи садржај полифенола (до 3,7 пута) и антиоксидативни капацитет (до 5,2 пута). Поред нутритивног побољшања, инкапсулирани сок боровнице позитивно утиче на боју и сензорске карактеристике чоколаде, при чему је узорак са 10% имао најбоље оцене за мирис и укус по боровници. Значај овог истраживања лежи у развоју беле чоколаде обогаћене биоактивним компонентама воћа, што отвара могућности за укључивање других биоактивних компоненти у кондиторске производе, доприносећи њиховој функционалности.

- Kovačević S., **Lončarević I.** Pajin B., Fišteš A., Vasiljević I., Lazović M., Mrkajić D., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S. (2019): Toward identification of the risk group of food products: Chemometric assessment of heavy metals content in confectionery products. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36(7), 1068-1078.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22), наведен у библиографији радова под редним бројем 1, представља резултат рада на пројекту финансираном од стране Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, под називом „Мониторинг садржаја пестицида и тешких метала у кексу и сродним производима на тржишту Војводине у циљу препознавања ризичне групе производа“. Овај рад се бави анализом садржаја тешких метала у кексу и сродним производима, који се налазе на локалном тржишту у Аутономној Покрајини Војводини. Главна сировина за производњу ових производа је пшенично брашно, које је, поред своје високе нутритивне вредности, потенцијалан извор контаминације остацима тешких метала из земљишта и средстава за заштиту биља. С обзиром на то да пшенично брашно чини висок удео састава ових производа, испитивање концентрације токсичних метала као што су арсен (As), кадмијум (Cd), жива (Hg) и олово (Pb), као и есенцијалних метала са потенцијалним токсичним ефектима (гвожђе, бакар, хром, кобалт, манган, никл, цинк), представља значајан корак ка процени безбедности ових намирница. Резултати истраживања указали су на постојање специфичне групе кекса са релативно високим садржајем тешких метала, док су крекери садржали ниже концентрације ових елемената у поређењу са другим анализираним производима. Значај овог рада огледа се у доприносу бољем разумевању потенцијалних ризика од изложености тешким металима при конзумацији кекса и сродних производа. Ови резултати могу служити као основа за унапређење система контроле квалитета и безбедности хране, чиме се осигурава заштита здравља потрошача.

V ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ:

Др Ивана Лончаревић је својим научно-истраживачким радом дала значајан допринос у области прехранбеног инжењерства, са посебним фокусом на унапређење производних процеса, развој функционалних кондиторских производа и искоришћење споредних производа прехранбене индустрије у циљу производње нутритивно обогаћених кондиторских производа.

Кандидаткиња је остварила сарадњу са кондиторском и уљарском индустријом, што је резултирало применом резултата истраживања у пракси. Била је руководиоца Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2016. Годину, под називом „Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама“. Поред тога, била је координатор активности и представник у руководећем телу (MC) COST акције под називом "From molecules to crystals – how do organic molecules form crystals (Crystallize) - CM1402". Поред тога, активно је учествовала у реализацији још 11 националних пројеката, као и 4 међународна пројеката.

Научни допринос др Лончаревић огледа се и у објављивању преко 190 научних радова, 11 техничких решења и 2 патента призната од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Коаутор је 6 поглавља објављених у књизи у тематском зборнику водећег међународног значаја.

Утицајност радова кандидата др Иване Лончаревић може се исказати и цитираношћу научних радова чијих је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата. Када се изузму самоцитати и коцитати, укупно је цитирано 46 радова кандидаткиње, са 649 цитата забележених у индексној бази SCOPUS.

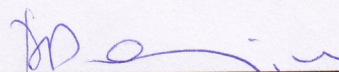
Од октобра 2021. године др Ивана Лончаревић изводи наставу на 5 предмета на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на основним и мастер студијама. Била је ментор кандидатима на 4 завршна и 6 мастер радова.

Др Ивана Лончаревић је ментор - на основу сагласности Сената Универзитета од 18. јула 2024. године за извештај о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Протеини анималног порекла као замењивачи масти и додатни извори протеина у какао крем производима“ кандидата Милице Стожинић.

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

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидаткиња **др Ивана Лончаревић** испунила квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање *научни саветник*.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ



Проф. др Биљана Пајин, редовни професор

Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду