



Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

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

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: декан Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 13.03.2026. године

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист „ДНЕВНИК“, 17. 03. 2026. године

Број наставника који се бира: 1 Звање у које се бира: Доцент или ванредни професор

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Пајин Биљана	редовни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		председник
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2.	Романић Ранко	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
3.	Ачкач Ђурђица	редовни професор	Прехрамбена технологија
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Прехрамбено–технолошки факултет, Свеучилиште Јосипа Јураја Штросм		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Ивана С. Лончаревић

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Ивана С. Лончаревић Датум рођења: 07.05.1982.

ORCID: 0000-0001-5028-8514 Место и држава рођења: Кикинда, Република Србија

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство доктор наука

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука - технолошко инжењерство	2008	2013	10
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај лецитина различитог порекла на кристализациона својства масне фазе и квалитет мазивоог крем производа са додатком функционалних биљних уља			
Наслов завршног рада			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет	Факултет		
Студијски програм	Научна област		
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Угљенохидратна храна	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2001	2008	8,50
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Карактеристике хлеба са јабуком и мрквом осмотски дехидрираним у меласи шећерне репе			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (7)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2009-2010	Истраживач приправник
2.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2010-2014	Истраживач сарадник

3.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2014-2020	Научни сарадник
4.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2018-2021	Асистент са докторатом
5.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2021-данас	Доцент
6.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2020-2025	Виши научни сарадник
7.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	2025-данас	Научни саветник

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (14)

1.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Нови Сад, Србија
	Установа	Место и држава
	Успешно завршен образовни програм „Предузетништво и како га применити“, одржан на Технолошком факултету Нови Сад, у организацији ЗРИНСКИ - Висока школа за економију, предузетништво и управљање, Загреб, Хрватска	08.05.-13.06.2009.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
2.	Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science	Будимпешта, Мађарска
	Установа	Место и држава
	Анализа наменских масти на NMR Bruker уређају у оквиру CEEPUS (STUDENT) програма, CII-HR-036-02-0910	01.03. - 25.03.2010.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
3.	Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology	Осијек, Хрватска
	Установа	Место и држава
	Анализа узорака крем производа на DSC уређају у овиру CEEPUS (STUDENT) програма CII-HR-0306-03-1011	01.10. - 01.11.2010.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
4.	University of Szeged, Faculty of Engineering	Segedin, Mađarska
	Установа	Место и држава
	Боравак у оквиру Hungary-Serbia IPA Cross-border Co-operation програма, курс под називом "Waste water separation and cleaning techniques"	23.09. - 26.09.2013.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
5.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Нови Сад, Србија
	Установа	Место и држава
	Боравак у оквиру Hungary-Serbia IPA Cross-border Co-operation програму, курс под називом "Industry waste water treatment"	20.-22.11.2013.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
6.	German Institute of Food Technologies (DIL)	Quakenbrück, Немачка
	Установа	Место и држава
	Боравак на German Institute of Food Technologies (DIL) у оквиру европског такмичења научних истраживања 8th European Workshop on Food Engineering and Technology	01.04. - 02.04.2014.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
7.	INIS Научно технолошки парк а.д.	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	Успешно завршен семинар сензорске анализе за проверу способности чула оцењивача	03.-04.04.2017.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

8.	Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology	Осијек, Хрватска		
	Установа	Место и држава		
	Производња и анализа чоколаде обогаћене биоактивним компонентама у оквиру ERASMUS (TRAINING) програма, 2016-1-HR01-KA107-021828	16.07. - 28.07.2018.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
9.	Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology	Осијек, Хрватска		
	Установа	Место и држава		
	Предавања на тему савремених процеса производње у кондиторској индустрији у оквиру CEEPUS (TEACHING) програма, CIII-HR-0306-12-1920-M-134181	02.03. - 16.03.2020.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
10.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Нови Сад, Србија		
	Установа	Место и држава		
	Успешно завршен курс под називом "Training for Horizon Europe Project Development and Proposal Writing у оквиру EUTA EUROPEAN TRAINING ACADEMY	17.02.-19.02.2021.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
11.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Нови Сад, Србија		
	Установа	Место и држава		
	Учешће на 1. међународном TwiNSol-CECs тренингу у оквиру HORIZON пројекта (GA 101059867)	17.-18.10.2022.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
12.	Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology	Осијек, Хрватска		
	Установа	Место и држава		
	Обилажење погона прехранбене индустрије и погона за пречишћавање отпадних вода са студентима, CEEPUS (TEACHING – SHORT TERM EXCURSION), M-HR-0306-2324-182994.	27.05.- 29.05.2024.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
13.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Нови Сад, Србија		
	Установа	Место и држава		
	Предавање на међународној EUGLOH радионици под називом "Waste - a global problem or a valuable resource?"	27.-28.11.2025.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
14.	University of Szeged, Department of Biosystem Engineering	Segedin, Мађарска		
	Установа	Место и држава		
	Предавања на тему функционалних кондиторских производа у оквиру CEEPUS (TEACHING) програма, M-RS-1512-2526-201128	22.09.-26.09.2025.		
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка		
2.1.6. Стипендије министарства надлежних за науку или културу		(0)		
2.1.7. Знање страних језика		(1)		
	Страни језик	Чита	Пише	Говори
1.	Енглески	да	да	да

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

M20 (30) Радови објављени у научним часописима међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I. , Petrović J., Bajac B., Đurović S., Petrović L. (2022): Microencapsulation of juniper berry essential oil (<i>Juniperus communis</i> L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. <i>Food Hydrocolloids</i> , 125:107430. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107430	M21a+	X
2.	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. <i>Polymers</i> , 15(4), 2982. https://doi.org/10.3390/polym15142982	M21a	X
3.	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. <i>Molecules</i> , 26:5908. https://doi.org/10.3390/molecules26195908	M21	X
4.	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. <i>Foods</i> , 11: 2730. https://doi.org/10.3390/foods11182730	M21	X
5.	Šojić B., Ikonić P., Kocić-Tanackov S., Peulić T., Teslić N., Županjac M., Lončarević I. , Zeković Z., Popović M., Vidaković S. (2023): Antibacterial Activity of Selected Essential Oils against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh Turkey Sausages. <i>Antibiotics</i> , 12(1): 182. https://doi.org/10.3390/antibiotics12010182	M21	X
6.	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. <i>Plants</i> , 12: 2160. https://doi.org/10.3390/plants12112160	M21	X
7.	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. <i>Foods</i> , 13, 1941. https://doi.org/10.3390/foods13121941	M21	X
8.	Petrović J., Zahorec J., Dragana Šoronja-Simović D., Lončarević I. , Nikolić I., Pajin B., Stožinić M., Šubarić D., Ačkar Đ., Jozinović A. (2025): Polysaccharide-Enriched Bakery and Pasta Products: Advances, Functional Benefits, and Challenges in Modern Food Innovation. <i>Applied Sciences</i> , 15, 11839. https://doi.org/10.3390/app152111839	M21	X
9.	Stozinic M., Ačkar Đ., Šojić B., Sedlar T., Popović Lj., Pajin B., Flanjak i., Bulatovic M., Petrovic J., Nikolić I., Lončarević I.* (2025): Incorporation of Pork Meat and Blood Plasma Proteins into a Cocoa Cream Matrix: Characterization, Comparison of Functional Properties, and In Vitro Simulated Digestion. <i>Foods</i> , 14(14): 2547. https://doi.org/10.3390/foods14142547	M21	X
10.	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. <i>Sustainability</i> , 13:5317. 5317. https://doi.org/10.3390/su13095317	M22	X
11.	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. <i>Sustainability</i> , 14, 14172. IF 3.9; Environmental Sciences 114/275 https://doi.org/10.3390/su142114172	M22	X
12.	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. <i>Periodica Polytechnica Chemical Engineering</i> , 66(2): 229 -238. https://doi.org/10.3311/PPch.19060	M22	X
13.	Rakin M., Bulatović M., Zarić D., Krunić T., Lončarević I. , Petrović J., Pajin B. (2022): Influence of added whey proteins and hydrolysates on rheological and textural characteristics of milk chocolate. <i>Food Science and Technology International</i> , 29:10820132221103758. https://doi.org/10.1177/2F10820132221103758	M22	X
14.	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. <i>Sustainability</i> , 15: 1887. https://doi.org/10.3390/su15031887	M22	X

15.	Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Krunic T., Lončarević I. , Pajin B., Blaževska Z. (2023): Influence of added extracts of herbs (<i>salvia lavandulifolia</i> , <i>salvia officinalis</i>) and fruits (<i>malpighia glabra</i>) on rheological, textural, and functional (AChE-inhibitory and antioxidant activity) characteristics of dark chocolate. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 18:772-782. https://doi.org/10.1007/s11694-023-02210-1	M22	X
16.	Lazarević J., Iličić 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, <i>Mljekarstvo</i> , 71(4), 175-186. https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2023.0304	M22	X
17.	Brezo-Borjan T., Švarc-Gajić J., Morais S., Delerue-Matos C., Rodrigues F., Lončarević I. , Pajin B. (2023): Chemical and Biological Characterisation of Orange (<i>Citrus sinensis</i>) Peel Extracts Obtained by Subcritical Water. <i>Processes</i> , 11(6), 1766. https://doi.org/10.3390/pr11061766	M22	X
18.	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. <i>Processes</i> , 12, 2701. https://doi.org/10.3390/pr12122701	M22	X
19.	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. <i>Processes</i> , 12(10), 2208. https://doi.org/10.3390/pr12102208	M22	X
20.	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, <i>Sustainability</i> , 16(15). https://doi.org/10.3390/su16156702	M22	X
21.	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. <i>Processes</i> , 12, 2810. https://doi.org/10.3390/pr12122810	M22	X
22.	Stožinić M., Lončarević I. , Šojić B., Zarić D., Ačkar Đ. Pajin B. (2025): Integrating Acheta domesticus into Cocoa Cream Products: Nutritional Enhancement and Impact on Technological Properties. <i>Processes</i> , 13, 3162. https://doi.org/10.3390/pr13103162	M22	X
23.	Nikolić I., Lončarević I. , Rakita S., Čabarkapa I., Vulić J., Takači A., Petrović J. (2025): Technological Challenges of Spirulina Powder as the Functional Ingredient in Gluten-Free Rice Crackers. <i>Processes</i> , 13, 908. https://doi.org/10.3390/pr13030908	M22	X
24.	Zahorec J., Šoronja-Simović D., Petrović J., Dokić Lj., Lončarević I. , Nikolić I. (2025): Dried Sourdough as a Functional Tool for Enhancing Carob-Enriched Wheat Bread. <i>Processes</i> , 13(11): 908. https://doi.org/10.3390/pr13113699	M22	X
25.	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. <i>Fleischwirtschaft (Forschung und Entwicklung)</i> , 5: 82-87.	M23	X
26.	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. <i>Hemijska Industrija</i> , 77(1), 85-93. https://doi.org/10.2298/HEMIND220808003D	M23	X
27.	Barišić V., Ačkar Đ., Lončarević I. , Petrović J., Benšić M., Paulik D., Doko K., Jozinović A. Babić J., Šubarić D., Flanjak I. (2024): Cocoa Shell as a Bulking Agent in Nutritionally Improved Cocoa Spreads with Sugar Substitutes. <i>Current Research in Nutrition and Food Science</i> , 12(3): 1118-1130. https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.12.3.10	M23	X
28.	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. <i>Food and Feed Research</i> , 50(2), 77-89. https://doi.org/10.5937/ffr0-46552	M24	X
29.	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 products. <i>Food and Feed Research</i> , 51(2): 189-198. https://doi.org/10.5937/ffr0-53501	M24	X
30.	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. <i>Food and Feed Research</i> , 51(2): 229-236. file:///C:/Users/User/Downloads/onlinefirstfinal.pdf	M24	X

M30 (22) Зборници међународних научних скупова

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	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	M33	X

2.	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	M34	X
3.	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, 13 th 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	M34	X
4.	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, Szeged, Hungary, March 14, pp. 105. https://mk.u-szeged.hu/english/book-of-abstracts/book-of-abstracts	M34	X
5.	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	M34	X
6.	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	M34	X
7.	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	M34	X
8.	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	M34	X
9.	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	M34	X
10.	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/	M34	X
11.	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	M34	X
12.	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	M34	X
13.	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	M34	X
14.	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	M34	X
15.	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	M34	X

16.	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	M34	X
17.	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	M34	X
18.	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	M34	X
19.	Stožinić M., Lončarević I. , Pajin B., Šojić B., Zarić D., Ačkar Đ., Petrović J., Nikolić I. (2025): Pork blood plasma as a protein source in functional cocoa cream product. 15th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, Osijek, Croatia, September 17-18, pp. 69. https://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2025/09/Book-of-Abstracts_15.-HDZ_2025.pdf	M34	X
20.	Stožinić M., Lončarević I. , Pajin B., Šojić B., Gere A. (2025): Acheta Domestica - Alternative source of protein intended for cocoa cream enrichment. International conference "Young People And Multidisciplinary Research In Applied Life Sciences". November 13 - 14, pp 37. https://www.usab-tm.ro/utilizatori/ZOOTEHNIE/file/2025-2026/manifestari%20stiintifice/BOOK_OF_ABSTRACT_2025.pdf	M34	X
21.	Pajin B., Lončarević I. , Šojić B., Šereš Z., Ačkar Đ., Flanjak I., Stožinić M. (2025): Turning waste into worth: Comparative Amino Acid Analysis of Meat-Industry By-products. 5th FoodConf (Conference on Food Science Technology and Innovation), 20-21 November, Budapest, Hungary, pp. 209. https://foodconf.hu/files/BOA2025.pdf	M34	X
22.	Varga T., Abramović I., Barišić V., Šarić D., Lončarević I. , Stožinić M., Paulik D., Ačkar Đ. (2025): Cocoa fiber as a novel ingredient of dark chocolates. 11th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia, 9-11 December, pp. 62. https://pbn2025congress.pbf.hr/wp-content/uploads/2025/12/Book-of-Abstracts-of-the-11th-International-Congress-of-Food-Technologists-Biotechnologists-and-Nutritionists.pdf	M34	X
M40	(0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја		
M50	(8) Радови објављени у научним часописима националног значаја		
	Бibliографски подаци о публикацији	Категорија	
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. <i>Analecta Technica Szegedinsia</i> , 18(3), 101-106. https://www.analecta.hu/index.php/analecta/article/view/4579	M51	X
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. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 52 (1), 43-50. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf	M52	X
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. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 52 (1), 51-56. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf	M52	X
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. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 53 (1), 55-65. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2022-vol-53-broj-1.pdf	M53	X
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. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 54(1), 83-92. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2023-vol-54-broj-1.pdf	M53	X
6.	Lončarević I. , Stožinić M., Pajin B., Aleksić S., Zarić D., Nikolić I., Petrović J. (2024): Uticaj masnokiselinskog sastava masti na oksidativnu stabilnost čajnog peciva tokom skladištenja. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 54(1), 60-69. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2024-vol-55-broj-1.pdf	M53	X

7.	Nikolić I, Vidosavljević M., Romanić R., Lužaić T., Kravić S., Petrović J., Lončarević I. (2024): Nutritivne, senzorske i reološke osobine odabranih rafiniranih biljnih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije. Journal of edible oil industry - Uljarstvo, 54(1), 4-19. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2024-vol-55-broj-1.pdf	M53	X
8.	Stožinić M, Lončarević I. , Šojić B., Pajin B., Romanić R., Lužaić T., Gere A. (2025): Oksidativna stabilnost namenske masti za kakao krem proizvode obogaćene proteinskim prahom acheta domesticus. Journal of edible oil industry - Uljarstvo, 56(1), 79-86. https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2025-vol-56-broj-1.pdf	M53	X
M60 (10) Зборници националних научних скупова, критичко приређивање извора			
Библиографски подаци о публикацији			Категорија
1.	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	M63	X
2.	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	M63	X
3.	Pajin B., Petrović J., Lončarević I. , Fišteš A., Šoronja Simović D., Šereš Z. (2021): Poređenje uticaja dodatka obezmašcene i ekstrudirane pšenичne klice na osobine kekса. 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	M63	X
4.	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. file:///C:/Users/User/Downloads/bitstream_8034%20(1).pdf	M63	X
5.	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. file:///C:/Users/User/Downloads/bitstream_8034%20(1).pdf	M63	X
6.	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	M63	X
7.	Lončarević I. , Stožinić M., Pajin B., Stojanović Z., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., Ćurković M. (2024): Uticaj vrste namenskih masti na oksidativnu stabilnost kekса 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	M63	X
8.	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	M63	X

- 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
9. M63 X
- Lončarević I.**, Stožinić M., Pajin B., Zarić D., Aleksić S., Škrbić J., Ćurković M. (2024): Uticaj masti bez trans masnih kiselina na oksidativnu stabilnost krem proizvoda pri različitim uslovima skladištenja. Zbornik radova, 66. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", pp. 152-157, Herceg Novi, Crna Gora, 22.-27. jun. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-193-3. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2025/06/Zbornik_radova-66_Savetovanje_industrije_ulja_Proizvodnja_i_prerada_uljarica_2025.pdf
10. M63 X

M70 (0) Одбрањена докторска дисертација

M80 (4) Техничка решења

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
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.	M81 X
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 мљења 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.	M81 X
3.	Зарић Д., Булатовић М., Ракин М., Пајин Б., Лончаревић И. , Петровић Ј., Јовановић П. (2021): Нови поступак за производњу млечне чоколадне масе: комбинација мљења 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.	M82 X
4.	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.	M84 X

M90 (0) Патенти, сорте, расе или сојеви

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

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M21a+	M21a	M21	M22	M23	M24	M33	M34	M51	M52	M53	M63	M81	M82
бр. публикација	1	1	7	15	3	3	1	21	1	2	5	10	2	1
бр. бодова	20	12	56	75	9	9	1	10.5	2	3	5	10	24	8
Техничко-технолошке и биотехничке науке												Укупно:	244,5	

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Lončarević I. , Pajin B., Petrović J. (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 27-38. ISBN: 978-1-63483-688-3	M14

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.	M14
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.	M14
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.	M14
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.	M14
6.	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.	M14
7.	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. <i>Food Chemistry</i> , 207:27-33.	M21a
8.	Pajin B., Šoronja Simović D., Šereš Z., Gyura J., Radujko I. , Sakač M. (2011): Physicochemical and textural properties of puff pastry margarines. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> , 113(2):262-268.	M21
9.	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, <i>Journal of Food Engineering</i> , 114:70-74.	M21
10.	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, <i>Journal of Food Engineering</i> , 171:67-77.	M21
11.	Zarić D., Bulatović M., Rakin M., Krunić T., Lončarević I. , Pajin B. (2016): Functional, rheological and sensory properties of probiotic milk chocolate produced in a ball mill, <i>RSC Advances</i> , 6(17):13934-13941.	M21
12.	Ilić J., Nikolovski B., Petrović L., Kojić P., Lončarević I. , Petrović J. (2017): The garlic (<i>A. sativum</i> L.) extracts food grade W1/O/W2 emulsions prepared by homogenization and stirred cell membrane emulsification. <i>Journal of Food Engineering</i> , 205:1-11.	M21
13.	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. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 92:458-464.	M21
14.	Belović M., Torbica A., Pajić Lijaković I., Tomić J., Lončarević I. , Petrović J. (2018): Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. <i>Food Bioscience</i> , 26:193-199.	M21
15.	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. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 99:5834-5841.	M21
16.	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. <i>European Food Research and Technology</i> , 232(5):899-904.	M22
17.	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. <i>Journal of Texture Studies</i> , 44:450-458.	M22
18.	Torbica A., Pajin B., Omorjan R., Lončarević I. , Tomić J. (2014): Physical properties of chocolate with addition of Cocoa Butter Equivalent of moderate hardness. <i>Journal of the American Oil Chemists Society</i> , 91:39-48.	M22
19.	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. <i>Journal of Texture Studies</i> , 46:374-384.	M22
20.	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. <i>Journal of Texture Studies</i> , 47(5):432-442.	M22
21.	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. <i>International Journal of Food properties</i> , 19:1029-1043.	M22
22.	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. <i>Food Science and Technology International</i> , 23(7):597-607.	M22
23.	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, <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 40:e12349.	M22
24.	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. <i>Food Additives & Contaminants: Part A</i> , 36(7):1068-1078.	M22

25.	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. <i>Food Science and Technology International</i> , 25(2):130-140.	M22
26.	Krstonošić V., Kalić M., Dapčević-Hadnađev T., Lončarević I. , Hadnađev M. (2020): Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. <i>Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects</i> , 602:125045.	M22
27.	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. <i>Sustainability</i> , 13:2620.	M22
28.	Pajin B., Dimić E., Romanić R., Radujko I. (2011): Influence of Fatty Acid Composition of Sunflower Kenel on Quality and Shelf-life of Cookies, <i>Acta Alimentaria</i> , 40(1):71-79.	M23
29.	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. <i>British Food Journal</i> , 114:868-879.	M23
30.	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, <i>Chemical Industry</i> , 66(5):735-741.	M23
31.	Lončarević I. , Fišteš A., Rakić D., Pajin B., Petrović J., Torbica A., Zarić D. (2017): Optimization of the ball mill processing parameters in the fat filling production. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 23(2):197-206.	M23
32.	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. <i>Journal of Food Safety and Food Quality</i> , 69: 92-98.	M23
33.	Sakač M., Jovanov P., Petrović J., Pezo L., Fišteš A., Lončarević I. , Pajin B. (2019): Hydroxymethylfurfural content and colour parameters of cookies with defatted wheat germ, <i>Czech Journal of Food Sciences</i> , 37:285-291.	M23
34.	Kovačević S., Lončarević I. , Pajin B., Fišteš 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. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 00:e14289.	M23
35.	Torbica A., Tomić J., Savanović D., Pajin B., Petrović J., Lončarević J. , Fišteš A., Mocko Blažek K. (2018): Utilization of apple pomace coextruded with con grits in sponge cake creation. <i>Food and Feed Research</i> , 45(2):149 - 157.	M24
36.	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 (<i>Juniperus communis</i> L.). <i>Acta Periodica Technologica</i> , 50, 23-32.	M24
37.	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, <i>Acta periodica technologica</i> , 42:101-110. Publisher: University of Novi Sad, Faculty of Technology. ISSN: 1450-7188.	M51
38.	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, <i>Acta periodica technologica</i> , 43:139-148. Publisher: University of Novi Sad, Faculty of Technology. ISSN: 1450-7188.	M51
39.	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, <i>Acta Periodica Technologica</i> , 46:115-127. Publisher: University of Novi Sad, Faculty of Technology. ISSN: 1450-7188	M51
40.	lić 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, <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 12:139-145. Publisher: Consulting and Training Center KEY, Skopje. ISSN: 1857-8489.	M51
41.	Jokanović M., Tomović V., Škaljac S., Šojić B., Tasić T., Ikonić P., Živković D., Stajčić S., Pajin B., Lončarević I. (2015): Colour and marbling of <i>M. semimembranosus</i> and <i>M. longissimus thoracis et lumborum</i> from five purebred pigs produced in Vojvodina, <i>Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi - PTEP</i> 19(1):48-51. Publisher: Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, ISSN: 1821-4487.	M51
42.	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, <i>Food and Feed Research</i> , 43(2):145-152. ISSN: 2217-5660, Publisher: Institute of Food Technology in Novi Sad.	M51
43.	Petrović J., Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejčin J., Fišteš A., Bojanić N., Lončarević I. (2017): Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain, <i>Food and Feed Research</i> , 44(1):57-63. ISSN: 2217-5660, Publisher: Institute of Food Technology in Novi Sad.	M51
44.	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, <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 40(1-2):53-60. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M52
45.	Zarić D., Pajin B., Radujko I. , Dimić E. (2009): Sojino mleko i proteini u ishrani ljudi, <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 40(1-2):49-52. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M52
46.	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, <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 41(1-2):29-34. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M52

47.	Pajin B. Radujko I. , Šoronja Simović D., Gyura J., Omorjan R., Beszedes S., Ikončić B. (2010): Quality of cream products with the addition of emulsifiers from different sources, <i>Analecta Technica Szegedinensia</i> , 183-188. Publisher: University of Szeged, Faculty of Engineering. ISSN: 1788-6392.	M52
48.	Šoronja-Simović, B. Pajin, M. Sakač, Z. Šereš, I. Lončarević, I. Nikolić (2013): Influence of sugar beet dietary fibers on cookies shelf life, <i>Analecta Technica Szegedinensia</i> , 17-23. Publisher: University of Szeged, Faculty of Engineering. ISSN: 1788-6392.	M52
49.	Lončarević I. , Pajin B., Dokić Lj., Zarić D., Omorjan R., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2013): Kvalitet mazivog kakao-krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 44 (1), 27-33.	M52
50.	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, <i>Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria</i> , 45-53. Publisher: Sapientia University; Scientia Publishing House. ISSN: 1844-6094.	M52
51.	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, <i>Acta Technica Corviniensis - Bulletin of Engineering</i> , 7:47-50. Publisher: Faculty of Engineering - Hunedoara, University POLITEHNICA Timisoara. ISSN: 2067-3809.	M52
52.	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, <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 47(1):47-54. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M52
53.	Petrović J., Pajin B., Šereš Z., Lončarević I. , Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): The effect of soy flour on cookie quality, <i>Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering</i> , 10(2):55-60. Publisher: University of Szeged Faculty of Engineering. ISSN: 1788-6392.	M52
54.	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. <i>Croatian Journal of Food Science and Technology</i> , 9(2), 87-91.	M52
55.	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, <i>Uljarstvo</i> , 49 (1), 29-35. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M52
56.	Lončarević I. , Pajin B., Petrović J., Zarić D., Tumbas Šaponjac V., Fišteš A., Jovanović P. (2019): The physical properties, polyphenol content and sensory characteristics of white chocolate enriched with black tea extract, <i>Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics</i> , 8(2), 83-88.	M53
57.	Petrović J., Lončarević I. , Pajin B., Nikolovski Z. (2019): Kvalitet čajnog peciva sa dodatkom različitih vrsta sojinogbrašna i sojinog proteinskog koncentrata. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 50 (1), 41-46. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M53
58.	Lončarević I. , Pajin B., Petrović J., Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Kristalizacione karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. <i>Journal of edible oil industry - Uljarstvo</i> , 51 (1), 41-47. Publisher: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Naučni institut za ratarstvo i povrtarstvo. ISSN: 0351-9503.	M53
59.	Šoronja Simović D., Gyura J., Filipović N., Šereš Z., Jokić A., Pajin B., Dokić Lj., Radujko I. (2012): <i>Tost hleb sa prehrambenim vlaknima šećene repe</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Prihvaćeno na XVI zajedničkoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) 26.01.2012. godine.	M82
60.	Lončarević I. , Pajin B., Petrović J., Zarić D. (2015): <i>Lecitin iz suncokreta i uljane repice kao emulgator u proizvodnji krem proizvoda</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Victoriaoil AD - Šid.	M83
61.	Pajin B., Zarić D., Radujko I. , Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja Simović D. (2010): <i>Laboratorijski postupak proizvodnje čokolade u kugličnom mlinu</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Fabrika za proizvodnju keksa "Jaffa" a.d. Crvenka.	M84
62.	Šereš Z., Ikončić B., Šaranović Ž., Gyura J., Jokić A., Pajin B., Šoronja Simović D., Dokić Lj., Zavargo Z., Lončarević I. (2012): <i>Povećanje efikasnosti procesa mikrofiltracije suspenzija skroba primenom statičkog mešača</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Prihvaćeno na XVI zajedničkoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) 26.01.2012. godine. Korisnik tehničkog rešenja: Fidelinka AD, Skrob, Subotica	M84
63.	Petković M., Petrović J., Pajin B., Šereš Z., Lončarević I. , Zarić D., Šoronja Simović D. (2014): <i>Proizvodnja mazivog krem proizvoda sa maltitolom</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Pionir AD, Subotica.	M84
64.	Zarić D., Pajin B., Rakin M., Dokić Lj., Fišteš A., Tomić J., Lončarević I. , Bulatović M. (2014): <i>Proizvodnja funkcionalnog proizvoda - mlečna čokolada sa sojinim mlekom</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Eugen Chocolate d.o.o.	M84
65.	Lončarević I. , Pajin B., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Jovanović P., Zarić D. (2019): <i>Bela čokolada obogaćena polifenolnim jedinjenjima iz bobičastog voća</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Korisnik tehničkog rešenja: Eugen Chocolate d.o.o. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 26. sednice održane 18.04.2019. godine.	M84
66.	Torbica A., Tomić J., Pajin B., Petrović J., Lončarević I. (2017): <i>Безглютенски тврди кекс на бази проса/ Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663)</i> . Datum objavljivanja 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. RegistarSKI broj 60331. http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60331%20RS%2060331&iDocId=98844&iepatch=.pdf	M92

- 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 objavljivanja 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&iepoch=.pdf> M92

2.2.4. Цитираност

Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies	167
2.	Microencapsulation of juniper berry essential oil (<i>Juniperus communis</i> L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil	164
3.	Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: Impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content	61

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Rout, S., Tambe, S., Deshmukh, R. K., Mali, S., Cruz, J., Srivastav, P. P., ... & de Oliveira, M. S. (2022). Recent trends in the application of essential oils: The next generation of food preservation and food packaging. <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 129, 421-439.	M21a+
2.	Majerska, J., Michalska, A., & Figiel, A. (2019). A review of new directions in managing fruit and vegetable processing by-products. <i>Trends in food science and technology</i> , 88, 207-219.	M21a+
3.	Marcillo-Parra, V., Tupuna-Yerovi, D. S., González, Z., & Ruales, J. (2021). Encapsulation of bioactive compounds from fruit and vegetable by-products for food application—A review. <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 116, 11-23.	M21a+
4.	Comunian, T. A., Silva, M. P., & Souza, C. J. (2021). The use of food by-products as a novel for functional foods: Their use as ingredients and for the encapsulation process. <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 108, 269-280.	M21a+
5.	Ghosh, S., Sarkar, T., Das, A., & Chakraborty, R. (2022). Natural colorants from plant pigments and their encapsulation: An emerging window for the food industry. <i>Lwt</i> , 153, 112527.	M21a
6.	Reguengo, L. M., Salgaço, M. K., Sivieri, K., & Júnior, M. R. M. (2022). Agro-industrial by-products: Valuable sources of bioactive compounds. <i>Food Research International</i> , 152, 110871.	M21a
7.	Batista, A. P., Niccolai, A., Fradinho, P., Fragoso, S., Bursic, I., Rodolfi, L., ... & Raymundo, A. (2017). Microalgae biomass as an alternative ingredient in cookies: Sensory, physical and chemical properties, antioxidant activity and in vitro digestibility. <i>Algal research</i> , 26, 161-171.	M21
8.	Nabi, B. G., Mukhtar, K., Ahmed, W., Manzoor, M. F., Ranjha, M. M. A. N., Kieliszek, M., ... & Aadil, R. M. (2023). Natural pigments: Anthocyanins, carotenoids, chlorophylls, and betalains as colorants in food products. <i>Food Bioscience</i> , 52, 102403.	M21
9.	Sousa, V. I., Parente, J. F., Marques, J. F., Forte, M. A., & Tavares, C. J. (2022). Microencapsulation of essential oils: A review. <i>Polymers</i> , 14(9), 1730.	M21
10.	Zabot, G. L., Schaefer Rodrigues, F., Polano Ody, L., Vinícius Tres, M., Herrera, E., Palacin, H., ... & Olivera-Montenegro, L. (2022). Encapsulation of bioactive compounds for food and agricultural applications. <i>Polymers</i> , 14(19), 4194.	M21

Показатељи цитираности

Извор: Scopus

Број цитата: 1055

Број хетероцитата: 918

Хиршов индекс: 18

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(0)

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(12)

1.	Технологија чоколаде и какао производа - вежбе (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	15 (2021/2022)	9,99
2.	Технологија кекса и бомбонских производа - вежбе (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)	Просечна оцена обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	18 (2021/2022)	9,72
3.	Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији - вежбе (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025)	Просечна оцена изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	17 (2021/2022)	9,87
4.	Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа - вежбе (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)	Просечна оцена изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	17 (2021/2022)	10
5.	Савремени поступци у технологији кондиторских производа - вежбе (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Мастер академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	9 (2021/2022)	9,87
6.	Технологија чоколаде и какао производа - предавања (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025)	Просечна оцена обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	9 (2022/2023)	9,46

	Технологија кекса и бомбонских производа - предавања (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)		обавезни
	Предмет		Тип предмета
7.	Прехрамбено инжењерство		Основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	15 (2021/2022)	9,93
		8 (2023/2024)	9,29
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа - предавања (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)		изборни
	Предмет		Тип предмета
8.	Прехрамбено инжењерство		Основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	9 (2021/2022)	9,98
		4 (2022/2023)	9,96
	Установа	12 (2023/2024)	9,99
		Број студената	Просечна оцена
	Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији - предавања (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025)		изборни
	Предмет		Тип предмета
9.	Прехрамбено инжењерство		Основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	16 (2021/2022)	10
		7 (2022/2023)	10
	Установа	2 (2023/2024)	10
		Број студената	Просечна оцена
	Савремени поступци у технологији кондиторских производа - предавања (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)		изборни
	Предмет		Тип предмета
10.	Прехрамбено инжењерство		Мастер академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2 (2021/2022)	10
		7 (2022/2023)	8,94
	Установа	5 (2023/2024)	10
		Број студената	Просечна оцена
	Нискоенергетски кондиторски производи (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)		изборни
	Предмет		Тип предмета
11.	Прехрамбено инжењерство		докторске академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	-	није оцењена
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Масне масе у кондиторским производима (2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026)		изборни
	Предмет		Тип предмета
12.	Прехрамбено инжењерство		докторске академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	-	није оцењена
	Установа	Број студената	Просечна оцена

2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства

(1)

Технологија кекса и бомбонских производа – 1. део: Технологија кекса

Наслов

1.

Доц. др Ивана Лончаревић и Проф. др Биљана Пајин

Уџбеник

Аутори

Врста публикације

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

ISBN 978-86-6253-202-2

Издавач

ISBN

2.3.4. Извођење наставе на универзитетима у иностранству

(0)

2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад

(0)

2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

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

	Студије	Основне	Мастерске	Специјалистичке	Докторске	Укупно
Број менторстава		4	6	0	0	10
Број учешћа у комисијама		11	5	1	1	18

 Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

2.4.2. Менторство у завршним радовима

(0)

Могућност побољшања нутритивних вредности беле чоколаде додатком биоактивних једињења из зеленог чаја.

Наслов рада

1.

Петровић Немања

Прехрамбено инжењерство

основне

Презиме и име студента

Област

Ниво студија

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

11.10.2021.

Факултет (универзитет)

Датум одбране

Могућност примене резистентног скроба у производњи беле чоколаде.

Наслов рада

2.

Пејин Николина

Прехрамбено инжењерство

основне

Презиме и име студента

Област

Ниво студија

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

23.09.2022.

Факултет (универзитет)

Датум одбране

Могућност примене протеина колагена у производњи чоколаде

Наслов рада

3.

Лалуја Кристина

Прехрамбено инжењерство

основне

Презиме и име студента

Област

Ниво студија

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

29.09.2022.

Факултет (универзитет)

Датум одбране

	Могућност побољшања нутритивних вредности беле чоколаде додатком биоактивних једињења из боровнице		
	Наслов рада		
4.	Вуков Марија	Прехрамбено инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		29.09.2022.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај додатка резистентног скроба на квалитет беле чоколаде		
	Наслов рада		
5.	Пејин Николина	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		05.09.2023.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај додатка протеина колагена на квалитет црне чоколаде		
	Наслов рада		
6.	Кристина Лалуја	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		05.09.2023.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Поређење процеса производње какао прелива коришћењем конче и кугличног млина		
	Наслов рада		
7.	Поповић Тијана	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		27.10.2023.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај инкапсулираног сока боровнице на сурутки на квалитет беле чоколаде		
	Наслов рада		
8.	Вуков Марија	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		22.10.2024.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај масти без транс масних киселина на физичке карактеристике масних пуњења намењених производњи пуњене чоколаде		
	Наслов рада		
9.	Миљковић Данило	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		10.11.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Уље и екстракт семена грожђа као природни антиоксиданти у крем производима

Наслов рада

10.	Стожинић Милица	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		13.09.2022.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

2.5. Стручно-професионални допринос

2.5.1. Руководођење научним, односно уметничким пројектима (2)

Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама (бр. пројекта 142-451-3586/2016-03)

Назив пројекта

1.	Покрајински секретеријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине	Краткорочни пројекат
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални
		2016-2017.
	Тип пројекта	Период

Инкорпорација инсеката као одрживог алтернативног извора протеина за побољшање нутритивне вредности какао крем производа (бр. пројекта: 003773601 2025 09418 003 000 000 001 04 002)

Назив пројекта

2.	Покрајински секретеријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине	Краткорочни пројекат
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални
		2025-2026
	Тип пројекта	Период

2.5.2. Учешће у научним, односно уметничким пројектима (14)

Функционални ингредијенти–носиоци квалитета у технологији кекса (бр. пројекта 20023)

Назив пројекта

1.	Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	
	Руководилац и афилијација руководиоца	
	Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије	Научно-технолошки развој
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	Назив програма
<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2009-2010
	Тип пројекта	Период

Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица (бр. пројекта TP31014)

Назив пројекта

2.	Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	
	Руководилац и афилијација руководиоца	
	Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије	Научно-технолошки развој
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	Назив програма
<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2011-2019
	Тип пројекта	Период

Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Назив пројекта

Декан Технолошког факултета Нови Сад, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

3.

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Научно-технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2020-тренутно

Тип пројекта

Период

Промена састава масне фазе у циљу производње нутритивно обогаћеног кондиторског крем производа (бр. пројекта 114-451-4134/2013-01)

Назив пројекта

Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

4.

Руководилац и афилијација руководиоца

Покрајински секретеријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине

Краткорочни пројекат

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2013-2014

Тип пројекта

Период

Функционална храна са стабилованим биоактивним једињењима из тропског воћа гајеног на територији Војводине (бр. пројекта 114-451-148/2015-02)

Назив пројекта

Проф. др Весна Тумбас Шапоњац, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

5.

Руководилац и афилијација руководиоца

Покрајински секретеријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине

Краткорочни пројекат

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2015-2016

Тип пројекта

Период

From molecules to crystals – how do organic molecules form crystals (Crystallize) - CM1402

Назив пројекта

Action chair: Prof. dr Simon Lawrence, School of Chemistry, University College Cork, Ireland;

MS member for Serbia: Доц. др Ивана Лончаревић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

6.

Руководилац и афилијација руководиоца

Европска унија

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

међународни

2015-2018

Тип пројекта

Период

	Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа (бр. пројекта 114-451-2085/2016)		
	Назив пројекта		
	Проф. др Александар Фиштеш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
7.	Руководилац и афилијација руководиоца		Дугорочни пројекат
	Покрајински секретеријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		2016-2019
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
	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)		
	Назив пројекта		
	Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
8.	Руководилац и афилијација руководиоца		Краткорочни пројекат
	Покрајински секретеријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		2018-2019
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
	Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско пекарских производа (бр. пројекта 680-00-00054/4/2020-02)		
	Назив пројекта		
	Проф. др Александар Фиштеш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
9.	Руководилац и афилијација руководиоца		Техничко технолошки пројекат
	Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		2020-2021
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	
	Development of innovative chocolate products fortified with bioactive compound (бр. пројекта 50051)		
	Назив пројекта		
	Петар Јовановић, Eugen chocolate, Гложане, Србија		
10.	Руководилац и афилијација руководиоца		Иновациони пројекат
	Фонд за иновациону делатност Републике Србије – Програм сарадње науке и привреде		Назив програма
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		2017-2018
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	Период
		Тип пројекта	

11.	Building Entrepreneurial Ecosystem – Student entrepreneurship beyond borders BEE-Student (бр. пројекта HUSRB/1903/43/0012)		
	Назив пројекта		
	Проф. др Зита Шереш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Европска унија	IPA	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	међународни	2020-2022
		Тип пројекта	Период
12.	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)		
	Назив пројекта		
	Проф. др Наташа Ђуришић Младеновић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Европска унија	HORIZON	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2022-2025
		Тип пројекта	Период
13.	Reducing Food Waste and Rescue Surplus Food Supplies". Grant agreement ID: 2022-1-RS01-KA220-VET-000088446		
	Назив пројекта		
	Доц. др Никола Маравић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Европска унија	ERASMUS	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2022-2024
		Тип пројекта	Период
14.	Олеогелови као нутритивно побољшање чоколаде и крем производа (IP-2022-10-1960)		
	Назив пројекта		
	Проф. др Ђурђица Ачкар, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера у Осијеку, Прехрамбено-технолошки факултет Осијек		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Хрватска заклада за знаност	Национални пројекат	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2024-2027
		Тип пројекта	Период

2.5.3. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (6)

	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	Међународна научна конференција: ICAPP 2019 - 1st International Conference on Advanced Production and Processing	Члан организационог одбора	2019
2.	Међународна научна конференција: ICAPP 2022 - 2nd International Conference on Advanced Production and Processing	Члан организационог одбора	2022
3.	Национални часопис: Journal of edible oil industry - Уљарство	Члан саветодавног одбора	2019, 2020, 2021, 2022, 2023 и 2024

4.	Међународна научна конференција: 3rd International Scientific and Professional Conference - Food Industry By-Products	Члан знанствено-организациског одбора	2022
5.	Студентска научна конференција Технолошког факултета Нови Сад	Члан научног одбора научног скупа	2024
6.	Међународна научна конференција: 4th International Scientific and Professional Conference - Food Industry By-Products	Члан знанствено-организациског одбора	2024

2.5.4. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (0)

2.5.5. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (17)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	Food Research International (2018, 2020, 2023)
2.	рецензија	Journal of Food Science (2019, 2023, 2024)
3.	рецензија	Journal of Applied Phycology (2020, 2021)
4.	рецензија	Food Science & Nutrition (2020)
5.	рецензија	Grasas y Aceites (2021)
6.	рецензија	LWT (2021)
7.	рецензија	Foods (2021, 2022, 2022, 2022, 2024)
8.	рецензија	Croatian Journal of Food Science and Technology (2021)
9.	рецензија	Journal of Agriculture and Food Research (2022)
10.	рецензија	Acta periodica tehnologica (2019, 2020, 2023)
11.	рецензија	Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics (2019, 2022)
12.	рецензија	Molecules (2023)
13.	рецензија	European Journal of Lipid Science and Technology (2015, 2015, 2017, 2018)
14.	рецензија	British Food Journal (2015, 2018)
15.	рецензија	European Food Research and Technology (2018)
16.	рецензија	International Journal of Food Science and Technology (2018)
17.	рецензија	Journal of Functional Foods (2019)

2.6. Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

2.6.1. Гостујући професор на другим универзитетима (0)

2.6.2. Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима (0)

2.6.3. Постдокторске студије у иностранству (0)

2.7. Допринос академској и широј заједници

2.7.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (10)

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
--	----------------	--------------------------	--------

1.	Erasmus+ komisija - институционални административни координатор	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2018-2021
2.	Комисија за вредновање и обезбеђивање квалитета - члан	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2018-2021
3.	Одељење за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа - координатор	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2018-данас
4.	Erasmus+ komisija - институционални Erasmus+ координатор	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2021-2023
5.	Наставно научно веће - члан	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2021-2024
6.	Студентски парламент Технолошког факултета Нови Сад - председник изборне комисије	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2022
7.	Комисија за усклађивање студијских програма/ подручја и процену испуњености услова за усклађивање стручних академских назива	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2024-данас
8.	Радна група за акредитацију докторских студија Технолошког факултета Нови Сад - члан	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2025
9.	Радна група за израду и допуну Статута - члан	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2025-данас
10.	Заменик шефа Катедре за инжењерство угљенохидратне хране	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2025-данас

2.7.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (8)

	Назив програма	Година
1.	Предавање по позиву на Међународном зnanствено-научном скупу 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Осијек, Хрватска. Учешће у ТВ серијалу „Наука привреди“, емитованог на РТВ. https://www.youtube.com/watch?v=rwrtFCJAaCk&index=1&list=PLXrgf-ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj	2017
2.	ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj https://www.youtube.com/watch?v=sreGm3ByuSQ&index=7&list=PLXrgf-ZTNxaQcLfjWpu5uyiugfVO046Aj	2017
3.	Учешће на манифестацији СВЕТСКИ ДАН ХРАНЕ, Средња стручна школа, Црвенка, предавање о најновијим трендовима у кондиторској индустрији.	2018
4.	Учешће на манифестацији BELGRADE FOOD SHOW, излагање производа SWEET RAINBOW.	2018
5.	Гостовање у јутарњем програму РТС1, дискусија о квалитету и нутритивним својствима чоколаде у Србији. https://www.rts.rs/page/magazine/sr/story/2523/nauka/4104707/tehnologija-proizvodnje-cokolade.html	2020
6.	Учешће у снимању серијала „Наука привреди“, емитованог на РТВ. https://youtu.be/DDuVaqRvz9o	2021
7.	Члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Међународном пољопривредном сајму.	2021, 2022, 2023, 2024, 2025
8.	Учешће на Конференцији студената технологије (КОНСТ) са усменим излагањем, на Златибору.	2022

2.7.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (1)

	Назив удружења	Функција
1.	Српско хемијско друштво	члан

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

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

2.7.6. Рад на популаризацији науке и уметности (6)

	Активност	Година
--	-----------	--------

1.	Учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у оквиру Међународног фестивала науке и образовања у Новом Саду у оквиру радионице "Број Е - да или не?"	2017
2.	Учешће на пословном сајму „Наука за привреду“, Новосадски сајам, предавање под називом: „Суфинансирање сарадње науке и привреде – пример из праксе кондиторске индустрије“.	2018
3.	Координатор групе студената на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.	2018
4.	Учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у оквиру Међународног фестивала науке и образовања у Новом Саду у оквиру радионице "Број Е - да или не?"	2019
5.	Учешће на 14. фестивалу Ноћ истраживача.	2023
6.	Учешће на 16. фестивалу Ноћ истраживача.	2025

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

2.7.8. Учешће у комисијама за изборе у звања (7)

2.8. Анализа рада кандидата

Детаљним увидом у документацију конкурсног материјала, Комисија потврђује да се на конкурс за избор у звање доцента или ванредног професора, за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, пријавио један кандидат, др Ивана Лончаревић, доктор наука - технолошко инжењерство, доцент на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Анализом наставног, научног и стручног рада кандидаткиње може се констатовати да је у изборном периоду постигла значајне резултате у свим областима професионалног ангажовања на Универзитету, што јасно указује на испуњеност услова за избор у звање ванредног професора.

Др Ивана Лончаревић је дипломирала 2008. године на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Угљенохидратна храна. Исте године уписала је докторске академске студије и започела научноистраживачки рад на Технолошком факултету Нови Сад, на Катедри за инжењерство угљенохидратне хране. У марту 2009. године засновала је радни однос на Технолошком факултету Нови Сад и изабрана је у звање истраживач-приправник, а 2010. године у звање истраживач-сарадник. Докторску дисертацију је одбранила у децембру 2013. године на студијском програму Прехрамбено инжењерство. Кандидаткиња је 2014. године изабрана у научно звање научни сарадник. У наставно звање асистент са докторатом изабрана је 2018. године, док је 2020. године изабрана у научно звање виши научни сарадник. Наредне, 2021. године, изабрана је у наставно звање доцент, а 2025. године у научно звање научни саветник.

У последњем изборном периоду кандидаткињи је поверено извођење наставе (предавања и лабораторијске вежбе) на Катедри за инжењерство угљенохидратне хране, на свим нивоима студија. На основним академским студијама учествовала је у извођењу наставе на предметима Технологија чоколаде и какао производа, Технологија кекса и бомбонских производа, Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа и Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији. На мастер академским студијама учествовала је у извођењу наставе на предмету Савремени поступци у технологији кондиторских производа, док је на докторским академским студијама ангажована на предметима Нискоенергетски кондиторски производи и Масне масе у кондиторским производима. О квалитету педагошког рада кандидаткиње сведоче високе оцене студената, при чему просечна оцена на основу доступних анкета износи 9,81, а укупан број анкетираних студената био је 231.

Др Ивана Лончаревић била је ментор 4 дипломска рада и 6 мастер радова, а учествовала је у комисијама за оцену и одбрану 16 дипломских и мастер радова, 1 специјалистичког рада и 1 докторске дисертације. Поред тога, учествовала је у 7 комисија за избор кандидата у научна и наставна звања.

Први аутор је уџбеника „Технологија кекса и бомбонских производа - 1. део: Технологија кекса“.

У оквиру свог стручно-професионалног доприноса, др Ивана Лончаревић остварила је запажене резултате кроз учешће на националним и међународним пројектима. Тренутно је руководилац краткорочног пројекта под називом „Инкорпорација инсеката као одрживог алтернативног извора протеина за побољшање нутритивне вредности какао крем производа“, финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине. Такође, 2016 -2017. године била је руководилац краткорочног АПВ пројекта „Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама“. Тренутно учествује на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и на националном пројекту финансираном од стране Хрватске закладе за знаност. Поред тога, учествовала је на два пројекта финансирана од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, 3 краткорочна и 1 дугорочном пројекту финансираним од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине, као и на 2 пројекта финансирана од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије. Такође, је била сарадник на Иновационом пројекту финансираном од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије (Програм сарадње науке и привреде). Кандидаткиња је активно учествовала на међународним пројектима финансираним од стране Европске уније. Од 2015. до 2018. године била је

представник Србије у руководећем телу COST акције „From molecules to crystals - how do organic molecules form crystals (Crystallize)“, а такође је учествовала и на пројектима из програма IPA, ERASMUS и HORIZON, што додатно наглашава њену међународну сарадњу и значајан научни допринос.

Сарадња са другим високошколским установама представља значајан сегмент професионалног ангажмана др Иване Лончаревић и огледа се како кроз учешће у претходно наведеним пројектима реализованим у сарадњи са националним и међународним универзитетима, тако и кроз програме наставне и научне мобилности. Током своје каријере остварила је бројне студијске боравке у иностранству, и то на следећим институцијама: Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science; Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology; University of Szeged, Faculty of Engineering; German Institute of Food Technologies (DIL), Quakenbrück и University of Szeged, Department of Biosystem Engineering.

Стручни углед кандидаткиње и њену активну улогу у унапређењу научних стандарда у области прехранбеног инжењерства потврђују чланства у организационим и научним одборима међународних конференција, као и ангажман у својству рецензента за 17 научних часописа, у којима је рецензирала 33 научна рада. Додатно, учешће у реализацији 11 техничких решења и 2 патента призната од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије сведочи о способности кандидаткиње да научне резултате успешно примени у пракси.

У последњем изборном периоду, резултати истраживања др Иване Лончаревић публиковани су кроз 1 рад категорије M21a+, 1 рад категорије M21a, 7 радова категорије M21, 15 радова категорије M22, 3 рада категорије M23, 3 рада категорије M24, 8 радова категорије M51-M53, као и кроз већи број саопштења на конференцијама међународног и националног значаја штампаним у целини (1 рад категорије M33 и 10 радова категорије M63) и у изводу (21 рад категорије M34). Поред тога, кандидаткиња је коаутор 4 техничка решења.

Кандидаткиња је први аутор на 2 рада категорије M21 и једном раду категорије M24, као и кореспонденти аутор на једном раду категорије M21 и једном раду категорије M22. Поред тога, први аутор је 3 рада категорије M30, 3 рада категорије M50 и 5 радова категорије M60.

Др Ивана Лончаревић је у изборном периоду остварила индекс компетенције од 244,5, од чега 227 бодова припада групи основних бодова. Утицајност њених научних радова огледа се и у њиховој цитираности, при чему укупан број цитата износи 1055, према подацима из индексне базе Scopus. Хиршов индекс кандидаткиње са самоцитатима и коцитатима износи износи 18. Када се изузму самоцитати и коцитати, број хетероцитата износи 918.

Допринос кандидаткиње академској и широј друштвеној заједници огледа се кроз активно и континуирано учешће у раду органа и тела Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. У периоду 2018 -2021. године обављала је функцију институционалног административног координатора Erasmus+ програма, а у периоду 2021 -2023. године институционалног Erasmus+ координатора. Од 2018. године је члан Комисије за вредновање и обезбеђивање квалитета, као и координатор Одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа. Кандидаткиња је у периоду 2021 -2024. године била члан Наставно-научног већа, док је 2022. године обављала функцију председника Изборне комисије Студентског парламента Технолошког факултета Нови Сад. Од 2024. године члан је Комисије за усклађивање студијских програма/подручја и процену испуњености услова за усклађивање стручних академских назива. У 2025. години именована је за члана Радне групе за акредитацију докторских студија, као и Радне групе за израду и допуну Статута Технолошког факултета Нови Сад. Од 2025. године обавља функцију заменика шефа Катедре за инжењерство угљенохидратне хране.

У оквиру учешћа у реализацији програма за ширу друштвену заједницу, др Ивана Лончаревић је остварила значајан допринос кроз различите облике промоције науке и струке. Учествовала је у ТВ серијалу „Наука привреди“, емитованом на Радио-телевизији Војводине (2017. и 2021. године), као и у јутарњем програму РТС1 (2020. године). Активно је учествовала у едукативним и промотивним манифестацијама, укључујући обележавање Светског дана хране (Средња стручна школа, Црвенка, 2018. године), као и манифестацију Belgrade Food Show (2018. године). Поред тога, у периоду 2021 -2025. године ангажована је као члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду. Поред тога, учествовала је на Конференцији студената технологије (КОНСТ) са усменим излагањем (Златибор, 2022. године).

Кандидаткиња је члан Српског хемијског друштва.

У оквиру рада на популаризацији науке и уметности, др Ивана Лончаревић је активно учествовала у бројним манифестацијама усмереним ка приближавању научних достигнућа широј јавности. Посебно се издваја учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у Новом Саду (2017. и 2019. године), као и учешће на фестивалу „Ноћ истраживача“ (2023. и 2025. године). Кандидаткиња је учествовала и на пословном сајму „Наука за привреду“ (Новосадски сајам, 2018. године), где је одржала предавање под називом „Суфинансирање сарадње науке и привреде - пример из праксе кондиторске индустрије“. Значајан допринос остварила је и као координатор групе студената на 6. Националном студентском такмичењу „Ecotrophelia Serbia“ (Београд, 2018. године), где је тим освојио друго место са производом „Sweet Rainbow“.

Имајући у виду све наведено, Комисија закључује да кандидаткиња др Ивана С. Лончаревић испуњава општи и све прописане обавезне услове, као и да показује висок степен испуњености свих група изборних услова, те да њен укупан научни, наставни и стручни ангажман у потпуности оправдава избор у звање ванредног професора.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Ивана С. Лончаревић

Звање у које се бира: ванредни професор

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

- Испуњени услови за избор у звање доцента

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- Искуство у педагошком раду са студентима
- Позитивна оцена претходног педагошког рада
- Два рада из категорија М21, М22 или М23
- Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту
- Објављена монографија, уџбеник, поглавље у монографији или уџбенику, збирка задатака или практикум

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

- Руковођење научним, односно уметничким пројектима
- Чланство у уређивачком одбору часописа, односно организационом одбору пројеката из области културе
- Чланство у одборима научне конференције, односно уметничке или спортске манифестације
- Израда експертиза, рецензирање у међународним часописима, рецензирање изложби или кустоски рад
- Аутор или коаутор прихваћеног патента или техничког решења, односно уметничког пројекта

Допринос академској и широј заједници

- Вођење научних, односно уметничких или стручних удружења
- Учешће у раду органа управљања на факултету или универзитету (већа, сенати, одбори, савети)
- Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета или Републике
- Учешће у комисијама за избор у звање наставника
- Рад на популаризацији науке, односно уметности (нпр. учешће на фестивалима или у раду Петнице)

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

- Учешће у програмима наставне и научне размене
- Учешће у пројектима који се реализују у сарадњи са другим универзитетима
- Гостујући професор на другим универзитетима
- Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима
- Постдокторске студије у иностранству

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад др Иване С. Лончаревић, доцента на Технолошком факултету Нови Сад, Комисија једногласно констатује да кандидаткиња у потпуности испуњава све законом и статутом прописане услове за избор у звање ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство предвиђене Законом о високом образовању Републике Србије ("Службени гласник РС", бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 - др. закон, 76/2023 и 19/2025), Статутом Универзитета у Новом Саду (број: 01-166/3, 5. децембар 2023. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (број: 020-832/1 од 26. августа 2025. године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду (број: 04-102/3 од 20. новембра 2025. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (број: 020-2/18-10 од 21. марта 2025. године).

Имајући у виду све наведено, Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да кандидаткињу **др ИВАНУ С. ЛОНЧАРЕВИЋ**, доцента, изабере у

звање **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, у складу са Законом о високом образовању Републике Србије, Статутом Универзитета у Новом Саду, Статутом Технолошког факултета Нови Сад, Правилником о ближим минималним условима за избор у звање наставника Универзитета у Новом Саду, као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад.

Место и датум

проф. др Биљана Пајин, председник

проф. др Ранко Романић, члан

проф. др Ђурђица Ачкар, члан