

ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ - ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК

Састав Комисије за избор у звање - истраживач сарадник: име и презиме, звање, назив научне области, датум именовања Комисије
Катарина Канурић, председник, ванредни професор, Прехрамбено инжењерство, 25.11.2022. Владимир Вукић, члан, виши научни сарадник, Прехрамбено инжењерство, 25.11.2022. Татјана Пеулић, члан, научни саветник, Биотехничке науке, 25.11.2022.
Име, име једног родитеља, презиме (кандидата)
Јована, Ђуро, Дегенек
Датум, место и држава рођења
06.08.1993., Книн, Хрватска
Универзитет, факултет, студијски програм основних академских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство
Година уписа, завршетка основних академских студија и просечна оцена
2012., 2016., 9,11
Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија
Универзитет У Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство
Година уписа, завршетка мастер академских студија и просечна оцена
2016., 2017., 9,20
Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство
Година уписа докторских студија
2019..
Тренутно звање и датум избора
Истраживач-приправник, 22.02.2020.
Наслов одобрене теме докторске дисертације
Биолошка активност свежег сира произведеног применом инокулума комбухе и додатком мајчине душице (<i>Thymus serpyllum</i> L)
Састав Комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације
др Мирела Илић, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, председник др Сунчица Коцић-Танацков, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, члан др Татјана Пеулић, научни саветник, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, члан
Датум доношења одлуке о оцени подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације усвојене на Сенату Универзитета
27.10.2022.
Списак научних публикација
Рад у врхунском међународном часопису (M21): Vukić, V., Ilić, M., Vukić, D., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., Bjekić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z. (2021): The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh

cheese production. LWT - Food Science and Technology, 151, 112142.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112142>.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22):

Mladenović, K., Grujović, Ž., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S., Ilić, M., Degenek, J., Semedo-Lemsaddek, T. (2022): Serbian Traditional Goat Cheese: Physico-Chemical, Sensory, Hygienic and Safety Characteristics. Microorganisms, 10 (1), 90. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10010090>

Рад у међународном часопису (M23):

Bjekić, M., Ilić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B., Zeković, Z., Popović, Lj., Torbica, A., Tomić, J., Degenek, J. (2021): Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. Mljekarstvo, 71 (4), 215-225.
<https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2021.0401>.

Рад у водећем часопису националног значаја (M51):

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

Vukić, V., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Bjekić, M., Degenek, J. (2022): New fresh cheese made with kombucha inoculum as a non-conventional starter culture. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 38, 230-233.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34):

Ilić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Degenek, J.: The effect of transglutaminase on texture and flow properties of fermented milk products obtained by concentrated kombucha inoculum. 12th NIZO Dairy Conference 2021 - Innovations in dairy ingredients, October 5-7, online and on demand, P41, 2021.

Ilić, M., Degenek, J., Romanić, R., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D.: Comparison of physico-chemical characteristics and content of lipid oxidation products in cheese analogues based in palm and coconut oil. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, Towards the SDG Challenges, November 25-26, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 91-92, 2021.

Ilić, M., Vukić, D., Kanurić, K., Vukić, V., Popović, Lj., Bjekić, M., Degenek, J.: Proteolysis and in vitro digestion of kombucha fresh cheese. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference, Towards the SDG Challenges, November 25-26, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 92-93, 2021.

Остало (опционо)

Кандидаткиња је у периоду од 10.01.2022. до 25.03.2022. боравила на Åbo Akademi University, Structural Bioinformatics Laboratory (SBL), Турку, Финска, због потреба рада на пројекту који се односи на in silico идентификацију пептида пореклом из млека са антимикробним дејством према есенцијалним протеинима неопходним за раст и развој Escherichia coli - ДНК-жирази и РНК-полимерази, у оквиру НРС-Europa3 Transnational Programme финансираног од стране European Commission H2020-Research and Innovation Programme (број уговора 7300897). Добијени резултати током овог студијског боравка биће саставни део њене докторске дисертације. У оквиру рада на Технолошком факултету Нови Сад, кандидаткиња је ангажована на извођењу лабораторијских и рачунских вежби за студенте основних и мастер студија, као и на раду у

лабораторији. Такође, имала је ангажман и на дежурствима на пријемном испиту, као и на колоквијумима и испитима у току испитних рокова.

У периоду од 27.04.2022. до 29.04.2022. кандидаткиња је била члан Комисије за оцену квалитета млечних производа, сирева и сладоледа на Новосадском сајму, као секретар комисије.

Кандидаткиња је од 04.07.2022. до 22.07.2022. похађала летњу школу "New technologies to manage food ecosystems" у организацији EIT food-a и ASOMI College of Sciences Универзитета (Пемброке, Малта), и након тога постала члан EIT FoodHIVE алумни клуба.

Анализа рада кандидата

Јована Дегенек, мастер инжењер технологије, завршила је основне академске студије са просечном оценом 9,11 и мастер академске студије са просечном оценом 9,20. Докторске академске студије уписала је 2019. године на студијском програму Прехрамбено инжењерство на Технолошком факултету Нови Сад, на којем је у фебруару 2020. године изабрана у звање истраживача приправника. Тема докторске дисертације под насловом „Биолошка активност свежег сира произведеног применом инокулума комбухе и додатком мајчине душице (*Thymus serpyllum* L)“ одобрена је од стране Сената Универзитета у Новом Саду, 27.10.2022. године.

Од маја 2020. године, у оквиру Програма којег финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (евиденциони бројеви Програма по уговорима за 2020., 2021. и 2022. годину: 451-03-68/2020-14/200134, 451-03-9/2021-14/200134, 451-03-68/2022-14/200134), Јована Дегенек укључена је у научно-истраживачки рад тима који се бави технологијом млека и млечних производа на Катедри за инжењерство конзервисане хране. Током трогодишњег научно-истраживачког рада кандидаткиња је стекла искуство из области квалитета млека и млечних производа, статистичких метода обраде, приказа и анализе научних резултата. Такође, кандидаткиња је успешно савладала примену напредних биоинформатичких метода у циљу унапређења анализе квалитета млека и млечних производа.

Током треће године докторских студија, три месеца боравила је у у Лабораторији за структуралну биоинформатику (Structural Bioinformatics Laboratory) Åbo Akademi Универзитета у Туркуу, Финска где је унапредила своја знања из метода структуралне биоинформатике.

Област истраживања кандидаткиње је производња и испитивање нове врсте свежег сира уз коришћење инокулума комбухе као неконвенционалне стартер културе и додатка мајчине душице у различитим облицима, што уједно представља и тему њене докторске дисертације.

Коаутор је на пет научних радова од којих су три рада објављена у међународним часописима са SCI листе. Такође, учествовала је на три научна скупа у иностранству и online:

- NUTRICON 2021 - The Congress in Food Quality and Safety & Health and Nutrition, 09-11 јун 2021., Охрид, Северна Македонија;
- 12th NIZO Dairy Conference 2021 - Innovations in Dairy Ingredients, 05-07 октобар 2021., online;
- IBSC 2021, International Bioscience Conference and the 8th International PSU-UNS Bioscience Conference, Towards the SDG Challenges, 25-26 новембар 2021., Нови Сад, Србија и online..

Мишљење о испуњености услова и предлог за избор у звање кандидата – истраживач сарадник

Према анализи достављене документације утврђено је да је кандидаткиња, мастер инжењер Јована Дегенек, завршила претходне степене студија са просечном оценом 9,15; да се бави научноистраживачким радом из којег поседује 8 научних публикација међу којима се налази објављен и рецензиран научни рад - Vukić, V., Ilić, M., Vukić, D., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., Bjekić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z. (2021): The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. LWT - Food Science and Technology, 151, 112142. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112142>. (додат у прилогу): те да поседује тему докторске дисертације одобрену од стране Сената Универзитета у Новом Саду, 27.10.2022., као и да претходно није бирања у звање истраживач сарадник.

На основу наведеног, Комисија за избор у звање истраживач-сарадник закључује да кандидаткиња, мастер инжењер Јована Дегенек, испуњава све услове неопходне за избор у звање истраживач-сарадник, дефинисане Правилником о стицању истраживачких и научних звања донетим од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и услове Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Према томе, Комисија за избор у звање истраживач сарадник даје предлог Наставно-научном већу Технолошког факултета у Новом Саду да одобри захтев кандидаткиње, те је изабере у звање истраживач сарадник.

Потписи чланова комисије

др Катарина Канурић, ванредни професор, председник

др Владимир Вукић, виши научни сарадник, члан

др Татјана Пеулић, научни саветник, члан