

ОБРАЗАЦ ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА  
КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА  
-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА
<p>1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења <b>Одлука број 020-529, Декан Технолошког факултета Нови Сад, 29.03.2022. године</b></p> <p>2. Датум и место објављивања конкурса <b>31.03.2022. године, Дневни лист „Дневник“, Нови Сад</b></p> <p>3. Број сарадника са назнаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области <b>Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 36 месеци, тачка 26.</b></p> <p>4. Састав комисије са назнаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:</p> <p><b>1. проф. др Драгана Шороња-Симовић</b>, ванредни професор, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, датум избора у звање: 01.08.2017., Технолошки Факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник</p> <p><b>2. др Ивана Лончаревић</b>, доцент, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, 09. 09. 2021., Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан</p> <p><b>3. проф. др Сандра Буцаки</b>, редовни професор, ужа научна област Прехрамбена технологија, датум избора у звање: 13.07.2021., Прехрамбено-технолошки факултет Осиек, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера у Осиеку, члан</p> <p>5. Пријављени кандидати:</p> <p><b>Др Јована Петровић, научни сарадник</b></p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
<p>1. Име, име једног родитеља и презиме: <b>Јована (Славко) Петровић</b></p> <p>2. Звање: <b>Научни сарадник</b></p> <p>3. Датум и место рођења:</p>

**23.01.1987.г. Београд**

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:  
**Научни сарадник, доктор наука – технолошко инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
5. Година уписа и завршетка основних студија:  
**Основне студије: 2006-2011.г.**
6. Студијска група, факултет и универзитет:  
**Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
7. Успех у студијама: **9,11**
8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:
  - **Основне студије:**
    - Технологија пецива и тестенине: 10
    - Технологија хлеба: 9
    - Технологија млинарства: 10
    - Технологија кондиторских производа: 10
    - Технологија скроба: 10
    - Технологија шећера: 10
  - **Мастер студије:**
    - Савремени поступци у технологији хлеба – 10
    - Технологија и примена скробних модификата у прехранбеним производима - 10
    - Савремени поступци у технологији кондиторских производа – 10
  - **Докторске студије:**
    - Методологија научно-истраживачког рада – 10
    - Функционална и нова храна – 10
    - Масне масе у кондиторској индустрији – 10
    - Вероватноћа и статистика за инжењере – 10
9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:  
**„Емулгатори у прехранбеним производима“, оцена 10**
10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на специјалистичким, односно магистарским студијама:  
**Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија:  
**Мастер студије: 2010-2011**

12. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе:

**„Утицај врсте наменске масти на квалитет масног пуњења“, оцена 10**

13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

- Боравак у оквиру **СЕЕPUS** пројекта CIII-HR-0306-10-1718 - For Safe and Healthy Food in Middle-Europe на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера (01.06.2018-30. 06. 2018).
- Боравак у оквиру **ERASMUS+** пројекта (2016-1-HR01-KA107-021828) на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера (16.07.2018-28.07.2018).

14. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врлодобро, добро,задовољавајуће

**Енглески језик – одлично (чита, пише, говори)**

15. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):

**Техничко-технолошке науке (образовно-научно поље), Прехрамбено инжењерство (ужа област), Инжењерство угљенохидратне хране (уска оријентација)**

### **III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ**

1 Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):

- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од марта 2012. до 01.11.2016. године - **стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја** на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја: ТР 31014;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 19.11.2015. године изабрана у звање **истраживач сарадник**;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитету у Новом Саду, 01.11.2016. запослена као истраживач сарадник на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја: ТР 31014;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 18.11.2019. изабрана у звање **научни сарадник**;
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, запослена као **научни сарадник** на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број: 451-03-68/2020-14/200134, 25.12.2020.г., до данас (број програма за 2022.г: 451-03-68/2022-14/200134).

### **IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА**

### **V. НАСТАВНИ РАД:**

**а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):**

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента:

2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):

**Школске 2016/2017. и 2017/2018. године била је ангажована у одржавању вежби на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду из следећих предмета:**

- **Основне студије:**  
Технологија чоколаде и какао производа,  
Технологија кекса и бомбонских производа,  
Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа  
Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији
  - **Мастер студије:**  
Савремени поступци у технологији кондиторских производа
  - Боравила као предавач у оквиру **СЕЕРУС** пројекта СИП-НН-0306-12-1920 - For Safe and Healthy Food in Middle-Europe на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера (02.03.2020.-24.03.2020).
3. Број часова недељно (вежби и семинара):
- Вежбе из предмета Технологија чоколаде и какао производа, **3 часа**
  - Вежбе из предмета Технологија кекса и бомбонских производа, **2 часа**,
  - Вежбе из предмета Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа, **2 часа**
  - Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији, **ДОН (3)**
  - Савремени поступци у технологији кондиторских производа, **ДОН (3)**
- б) Садашњи наставни рад (за реизбор у звање асистента):**
1. Реизборност у звање асистента (од.до, број):
  2. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / семестру, на предмету, са фондом часова):
  3. Назив предмета, година студија и број часова практичне и семинарске наставе на основним, специјалистичким и магистарским студијама:
  4. Увођење нових области, наставних предмета и метода у наставном процесу:
  5. Руковођење – менторство у раду са студентима (семинарски, стручни радови и сл.):
- в) Награде и признања универзитета, педагошких и научних асоцијација:**  
Стипендија Министарства просвете, науке и технолошког развоја од марта 2012. до 01.11.2016. године.
- г) Дидактичка средства (приручници, скрипте и сл. Наслов, аутор, година издања, издавач):**
- д) Мишљење студената о педагошком раду сарадника ако је формирано у складу са општим актом факултета**
- Технологија чоколаде и какао производа – вежбе 2017/2018 просечна **оцена 10**, на основу мишљења 14 студената
  - Технологија кекса и бомбонских производа - вежбе 2017/2018 просечна **оцена 10**,

на основу мишљења 7 студената

- Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа- вежбе 2017/2018 просечна **оцена 10**, на основу мишљења 14 студената
- Наменске масти у кондиторској и пекарској индустрији- вежбе 2017/2018 просечна **оцена 10**, на основу мишљења 6 студената

#### ђ) **Остало**

- Активно је учествовала у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних, дипломских и мастер радова реализованих у оквиру предмета наставно-научне области Инжењерство угљенохидратне хране

1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издања и издавач):
2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама (наслов, аутори, година издања и издавач):

#### **M13**

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

**Вредност резултата:** 7

1. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.** (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties, Functions and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 27-38. ISBN: 978-1-63483-688-3
2. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.** (2016): Influence of sunflower and rapeseed lecithin on physical properties of fat filling. In: Rapeseed: Chemical Composition, Production and Health Benefits, Monica White (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 49-64. ISBN: 978-1-63484-227-3
3. Zarić D., Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Torbica A. (2016): Production of chocolate with soy milk in a ball mill. In: Chocolate: Production, Consumption and Health benefits, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 41-77. ISBN: 978-1-53610-433-2
4. Lončarević I., Pajin B., Torbica A., Tumbas Šaponjac V., **Petrović J.**, Zarić D. Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary fiber, The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, ISBN: 978-1-53613-258-8, 2017.
5. Ačkar Đ., Barišić V., Babić J., Šubarić D., Lončarević I., **Petrović J.**, Jozinović A. (2021), Chapter 6: Use of Milk Powder in Chocolate, in Production Agricultural Research Updates. Volume 31, Prathamesh Gorawala (Ed.), Srushti Mandhatri (Ed.), Nova Science Publishers, New York ISBN: 978-1-53618-881-3

#### **M14**

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

**Вредност резултата:** 4

1. Fišteš A., Pajin B., Šoronja-Simović D., Šereš Z., **Petrović J.** (2017): Pšenična klica, nusproizvod tehnološkog postupka mlevenja, poglavlje 5 u knjizi „Neke mogućnosti

iskorišćenja nusproizvoda prehrambene industrije, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, str. 75-92, ISBN: 978-953-7005-51-1

3. Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима, међународне изложбе и уметнички наступи):

#### **M21a**

**Врста резултата: Рад у међународном часопису изузетних вредности**

**Вредност резултата: 10**

1. Tumbas Šaponjac V., Ćetković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Đilas S., **Petrović J.**, Lončarević I., Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies, *Food Chemistry*, 207, 27-33.
2. Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I., **Petrović J.**, Bajac B., Đurović S., Petrović L. (2022): Microencapsulation of juniper berry essential oil (*Juniperus communis* L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. *Food Hydrocolloids*, 125, 107430.

#### **M21**

**Врста резултата: Рад у врхунском међународном часопису**

**Вредност резултата: 8**

1. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Zarić D., Sakač M., Torbica A., Lloyd D.M., Omorjan R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, *Journal of Food Engineering*, 171, 67-77.
2. Ilić J., Nikolovski B., Petrović L., Kojić P., Lončarević I., **Petrović J.** (2017): The garlic (*A. sativum* L.) extracts food grade W1/O/W2 emulsions prepared by homogenization and stirred cell membrane emulsification. *Journal of Food Engineering*, 205, 1-11.
3. Lončarević I., Pajin B., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., **Petrović J.**, Jovanović P., Vulić J., Zarić D. (2018): Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. *LWT- Food Science and Technology*, 92, 458-464.
4. Belović M., Torbica A., Pajić Lijaković I., Tomić J., Lončarević I., **Petrović J.** (2018): Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production, *Food Bioscience*, 26, 193-199.
5. Despotović A., Tomović V., Šević R., Jokanović M., Stanišić N., Škaljac S., Šojić B., Hromiš N., Stajić S., **Petrović J.** (2018): Meat quality traits of *M. longissimus lumborum* from White Mangalica and (Duroc× White Mangalica)× White Mangalica pigs reared under intensive conditions and slaughtered at about 180-kg live weight. *Italian Journal of Animal Science*, 17(4), 859-866.
6. Lončarević I., Pajin B., Tumbas Šaponjac V., **Petrović J.**, Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99, 5834-5841.

#### **M22**

**Врста резултата: Рад у истакнутом међународном часопису**

**Вредност резултата: 5**

1. Lončarević I., Pajin B., Omorjan R., Torbica A., Zarić D., **Maksimović J.**, Švarc Gajić J. (2013): The influence of lecithin from different sources on crystallization and physical

properties of non trans fat. *Journal of Texture Studies*, 44, 450-458.

2. **Petrović J.**, Fišteš A., Rakić D., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D. (2015): Effect of deffated wheat germ content and particle size on rheological and textural properties of the cookie dough. *Journal of Texture Studies*, 46, 374-384.
3. Lončarević I., Pajin B., Sakač M., Zarić D., Rakin M., **Petrović J.**, Torbica A. (2016): Influence of rapeseed and sesame oil on crystallization and rheological properties of cocoa cream fat phase and quality of final product. *Journal of Texture Studies*, 47(5), 432-442.
4. Torbica A., Jambrec D., Tomić J., Pajin B., **Petrović J.**, Kravić S., Lončarević I. (2016): Solid fat content, precrystallization conditions and sensory quality of chocolate with addition of cocoa butter analogues. *International Journal of Food properties*, 19, 1029-1043.
5. Ilić J., Nikolovski B., Lončarević I., **Petrović J.**, Bajac B., Vučinić-Vasić M. (2017): Release properties and stability of double w1/o/w2 emulsions containing pumpkin seed oil. *Journal of Food Process Engineering*, 40, 1-13.
6. **Petrović J.**, Rakić D., Fišteš A., Pajin B., Lončarević I., Tomović V., Zarić D. (2017): Defated wheat germ application: Influence on properties of cookies with regard to its particle size and dough moisture content. *Food Science and Technology International*, 23(7), 597-607.
7. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Tumbas Šaponjac V., Nikolić I., Ačkar Đ., Zarić D. (2019): Encapsulated sour cherry pomace extract: Effect on the colour and rheology of cookie dough. *Food Science and Technology International*, 25(2), 130-140.
8. Bojanić, N., Fišteš, A., Rakić, D., Kolar, S., Čurić, B., **Petrović, J.** (2020): Study on the effects of smooth roll grinding conditions on reduction of wheat middlings using response surface methodology. *Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1430-1440.
9. Barišić V., **Petrović J.**, Lončarević I., Flanjak I., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Doko K., Blažić M., Ačkar Đ. (2021): Physical Properties of Chocolates Enriched with Untreated Cocoa Bean Shells and Cocoa Bean Shells Treated with High-Voltage Electrical Discharge. *Sustainability*, 13(5), 2620.
10. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Nikolić I., Maravić N., Ačkar Đ., Šubarić D., Zarić D., Miličević B. (2021): White Chocolate with Resistant Starch: Impact on Physical Properties, Dietary Fiber Content and Sensory Characteristics. *Molecules*, 26(19), 5908.
11. Simić S., **Petrović J.**, Rakić D., Pajin B., Lončarević I., Jozinović A., Fišteš A., Nikolić S., Blažić M., Miličević B. (2021). The Influence of Extruded Sugar Beet Pulp on Cookies' Nutritional, Physical and Sensory Characteristics. *Sustainability*, 13(9), 5317.

## M23

**Врста резултата:** Рад у међународном часопису

**Вредност резултата:** 3

1. 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. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 23(2), 197-206.
2. Tumbas-Saponjac V., Cetkovic G., Canadanovic-Brunet J., Djilas S., Pajin B., **Petrovic J.**, Stajcic S., Vulic J. (2017): Encapsulation of Sour Cherry Pomace Extract by Freeze Drying:

Characterization and Storage Stability. *Acta Chimica Slovenica*, 64(2), 283-289.

3. 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. *Czech Journal of Food Sciences*, 37(4), 285-291.

#### **M24**

**Врста резултата: Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком**

**Вредност резултата: 3**

1. Zarić D., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Stamenković M. (2015): Effects of the amount of soy milk on thermorheographic, thermal and textural properties of chocolate with soy milk. *Acta Periodica Technologica*, 46, 115-127.
2. Torbica A., Tomić J., Savanović D., Pajin B., **Petrović J.**, Lončarević I., Fišteš A., Blažek-Mocko K. A. (2018): Utilization of apple pomace coextruded with corn grits in sponge cake creation. *Food and Feed Research*, 45(2), 149-157.
3. **Petrović J.**, Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejcin J., Fišteš A., Bojanić N., Lončarević I. (2017): Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain. *Food and Feed Research*, 44(1), 57-63.
4. Bajac J., Nikolovski B., Nesterović A., Lončarević I., **Petrović, J.** (2019): Determination of optimal ultrasound conditions for preparation of O/W emulsions with encapsulated juniper berry essential oil (*Juniperus communis* L.). *Acta Periodica Technologica*, 50, 23-32.
5. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):

#### **M52**

**Врста резултата: Рад у (страном) часопису националног значаја**

**Вредност резултата: 1,5**

1. **Petrović J.**, Pajin B., Šereš Z., Lončarević I., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): The effect of soy flour on cookie quality. *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 10(2), 55-60.
2. Maravić N., Šereš Z., **Petrović J.**, Dokić Lj., Šoronja Simović D., Djordjević M., Djordjević M., Nikolić I. (2016): Physico-chemical characteristics of white sugar fractions separated by crystal sizes. *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 10(2), 42-48.
3. **Petrović J.**, Nikolić I., Lončarević I., Pajin B., Zarić D., Torbica A., Omorjan R. (2017): Influence of combined emulsifier on physical characteristics of fat filling, *Croatian journal of food science and technology*, 9(2), 87-91.
4. 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. *Food in Health and Disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics*, 8(2), 83-88.



5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи:

### **M51**

**Врста резултата:** Рад у (домаћем) водећем часопису националног значаја

**Вредност резултата** 2

1. Tomić J., Belović M., Torbica A., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A. (2016): The influence of addition of dried tomato pomace on the physical and sensory properties of whole grain rye flour cookies. Food and Feed Research, 43(2), 145-152.

### **M52**

**Врста резултата:** Рад у (домаћем) часопису националног значаја

**Вредност резултата:** 1,5

1. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Šarac V., Tomović V., Zarić D., Nikolovski Z. (2016): Lecitin iz uljane repice kao emulgator u proizvodnji mazivog kakao-krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 47(1), 47-54.
2. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Nikolovski Z., Zarić D., Jovanović P., Rutić T. (2018): Primena proteina poreklom iz soje, mleka i kolagena u kreiranju proteinski obogaćene čokolade. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 49(1), 29-35.
3. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Nikolovski Z. (2019): Kvalitet čajnog peciva sa dodatkom različitih vrsta sojinog brašna i sojinog proteinskog koncentrata. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 50(1), 41-46.
4. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Kristalizacione karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 51(1), 41-47.
5. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Aleksić S., Šojić B., Zarić D., Nikolin M. (2021): Uticaj masti bez trans masnih kiselina na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji punjene čokolade. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 52(1), 43-50.
6. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Održivost i senzorske karakteristike masnih punjenja proizvedenih od različitih namenskih masti. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 52(1), 51-56.

6. Саопштења на међународним научним скуповима:

### **M33**

**Врста резултата:** Саопштење са међународног скупа штампано у целини

**Вредност резултата:** 1,0

1. Lončarević I., Pajin B., Sakač M., **Petrović J.**, Tomović V. (2014): Sensory properties and shelf life of spreadable cream with soybean oil, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2014", October 28-30, Novi Sad, Serbia, pp. 349-354. ISBN: 978-86-7994-043-8.

2. **Petrović J.**, Fišteš A., Pajin B., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Rakić D. (2014): The influence of defatted wheat germ addition on physical characteristics of cookies dough, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2014", October 28-30, Novi Sad, Serbia, pp. 355 - 359, ISBN: 978-86-7994-043-8.
3. **Petrović J.**, Lončarević I., Tumbas šaponjac V., Pajin B., Zarić D. (2016): Physical characteristics of cookies enriched with microencapsulated cherry pomace extract, International scholarly and scientific research and innovation, 25-26 april, Pariz, Francuska pp. 2031-2034. ISSN: 2010-3778, EISSN:1307-6892.
4. Ilić J., Lončarević I., Nikolovski B., **Petrović J.** (2016): The garlic extract W/O/W double emulsions from extraction to release characterization, III International congress „Food Technology, Quality and Safety“, October 25-27, Novi Sad, Serbia, pp. 35-41. ISSN: 978-86-7994-050-6.
5. Lončarević I., Fišteš A., Pajin B., Tumbas Šaponjac V., **Petrović J.**, Šojić B., Zarić D. (2017): Particle size distribution and colour of encapsulated polyphenol compounds from green and black tea intended for the production of functional white chocolate, V International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15-17., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 378-396. ISBN: 978-99955-81-21-3.
6. **Petrović J.**, Fišteš A., Lončarević I., Pajin B., Rakić D., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Characterization of corn snack product enriched with industry by-product, V International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15-17., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 397-403. ISBN: 978-99955-81-21-3.
7. **Petrović J.**, Fišteš A., Pajin B., Lončarević I., Bojanić N., Kocić-Tanackov S., Pejin J., (2019): The influence of extruded wheat germ on cookie quality, VI International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, March 11-13., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 74-78. ISBN: 978-99955-81-21-3.
8. Barišić V., Lončarević, I., **Petrović, J.**, Flanjak, I., Jozinović, A., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Ačkar, Đ., (2020): Effect of Coconut and Palm Oil on Chocolate Produced in Ball Mill, 7th International Conference "Vallis Aurea" Focus on: Research & Innovation, September 24-26., Požega, Croatia, pp. 33-41.

### M34

**Врста резултата:** Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

**Вредност резултата:** 0,5

1. **Maksimović J.**, Pajin B., Šoronja Simović D., Dokić Lj., Šubarić D., Babić J., Šereš Z., Fišteš A., Lončarević I. (2013): Chestnut flour – functional ingredient of cookies, 3rd International Congress: "Engineering, Ecology and materials in the Processing Industry", March 4-6., Jahorina, Bosnia and Herzegovina pp. I-33-S.
2. Pajin B., Lončarević I., Šereš Z., **Maksimović J.**, Zarić D., Šoronja Simović D. Šubarić D., Nikolić I. (2014): Influence of lecithins on physical properties of non trans fat. 5th EuCheMS Chemistry Congress, 31 August – 4 September, Istanbul, Turkey, Book of Abstract P-A2-003.
3. Lončarević I., Sakač M., Pajin B., **Petrović J.**, Mišan A. (2015): Impact of different type of lecithin on crystallization properties of non trans fat, Proceedings of the 4th International

Conference on Food Digestion, March 17-19, Naples, Italy, P-16.

4. Vulić J., Tumbas-Šaponjac V., **Petrović J.**, Jakišić M., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Djilas S., Stajčić S. (2015): Phenolics release during storage and in vitro digestion of biscuits enriched with cherry pomace, 8th probiotics, prebiotics & new foods for microbiota and human health, September 13-15., Rome, Italia, pp. 94.
5. **Petrović J.**, Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejin J., Fišteš A., Šubarić D., Jozinović A. (2016): The influence of fresh, no-dried brewer's spent grain on cookie quality, Conference on Food Quality and Safety, Health and Nutrition – NUTRICON 2016, Dec 1 - 2, Skoplje, Makedonija pp. 33 - 34, ISBN: 978-608-4565-10-9.
6. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): Effect of barley  $\beta$ -glucans on some properties of cookies dough, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016", October 25-27, Novi Sad, Serbia, pp. 94. ISBN: 978-86-7994-049-0.
7. Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Colour and particle size distribution of encapsulated polyphenol compounds from blackberry and raspberry as supplements in white chocolate, Fourth International Conference on cocoa Coffee and Tea, June 25-28, Torino, Italy, pp. 146.
8. Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Creation of value added bread from whole grain wheat flour, 4th North and East European Congress on Food, September 10-13, Kaunas, Lithuania, pp. 117.
9. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2018): The influence of apple pomace on colour and chemical composition of extruded corn snack product, ICFSNFT 2018: 20th International Conference on Food Science, Nutrition and Food Technology, Conference Proceedings, 20(9) Part XV, September 24-25, Lisabon, Portugal, pp. 1835. EISSN:1307-6892.
10. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Zarić D. (2018): The impact of encapsulated raspberry juice on the surface colour of enriched white chocolate, ICEFSTEF 2018: 20th International Conference on Experimental Food Science Technologies and Experimental Foods, Conference Proceedings, 20(9) Part VIII, September 17-18, ROME, Italy, pp. 958.
11. **Petrović J.**, Bojanić N., Simić S., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2018): Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, 4<sup>th</sup> International Congress "Food Technology, Quality and Safety, 18<sup>th</sup> International Symposium Feed Technology – FoodTech 2018", October 23-25, Novi Sad, Serbia, pp. 45. ISBN: 978-86-7994-054-4.
12. Bojanić, N., Rakić, D., **Petrović, J.**, Kolar, S., Čurić, B., Fišteš, A. (2018): Effect of smooth roll grinding conditions on reduction of middlings in the wheat flour milling process. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018", October 23-25, Novi Sad, Serbia, pp. 46. ISBN: 978-86-7994-054-4.
13. Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I., **Petrović J.**, Petrović L., Bajac B. (2019): Microencapsulation of juniper berry essential oil (*Juniperus Communis L.*), 1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing, October 10-11, Novi Sad, Serbia, pp.

195.

14. **Petrović J.**, Kocić-Tanackov S., Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Bojanić N., Pejin J. (2019): The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1<sup>st</sup> international conference on advanced production and processing - ICAPP, October 10-11, Novi Sad, Serbia, pp. 30. ISBN: 978-86-6253-102-5.
15. Barišić V., Lončarević I., **Petrović J.**, Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ. (2020): Effect of cocoa shell addition on physical properties of chocolate, International conference 18<sup>th</sup> Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", September 16-18, Vukovar, Croatia, pp. 93.
16. Pajin B., **Petrović J.**, Lončarević I., Jozinović A., Šubarić D., Fišteš., Ačkar Đ. (2020): Nutritivna vrijednost čajnog peciva obogaćenog ekstrudiranim nusproizvodima prehrambene industrije, International Conference / Međunarodni znanstveno-stručni skup "Food Industry By-Products", Jun 26, Osijek, Croatia, pp. 11.
17. 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), June 10-11, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, pp. 144.
18. **Petrović, J.**, Pajin, B., Lončarević, I., Fišteš, A., Jozinović, A., Ačkar, Đ., Šubarić, D. (2021): The influence of extruded sugar beet pulp on cookies colour, 13th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, September 16-17, Osijek, Croatia, pp. 80.
19. 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, March, 24, Szeged, Hungary, pp. 105.

7. Сопштења на домаћим научним скуповима:

### M63

**Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини**

**Вредност резултата: 0,5**

1. **Maksimović J.**, Pajin B., Lončarević I., Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A. (2013): Textural and rheological characteristics of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour – Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 16-18., Opatija, Croatia, pp. 149-156. ISSN: 1848-2562.
2. Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z., **Petrović J.**, Tomović V., Šoronja Simović D., Zarić D. (2013): Uticaj suncokretovog lecitina na senzorne osobine mazivog kakao-krem proizvoda, Zbornik radova 54. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 16-21., Herceg Novi, Crna Gora, pp. 145-151. ISBN: 978-86-6253-022-6.
3. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z., Dokić Lj., Zarić D. (2014): Reološke karakteristike čokoladne mase i mazivog kakao krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, Zbornik radova 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 15-20, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 181-186. ISBN: 978-86-6253-035-6.

4. Lončarević I., Pajin B., Nastasić M., Aleksić S., **Petrović J.**, Karlovits G., Omorjan R. (2015): Kristalizacija osobine masti zastupljene u konditorskoj industriji Srbije, Zbornik radova, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 21-26, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 149-156. ISBN: 978-86-6253-046-2.
5. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Belić Z., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2015): Uticaj sojinog brašna na kvalitet čajnog peciva, Zbornik radova, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 21-26, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 181-188. ISBN: 978-86-6253-046-2.
6. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Šarac V., Trzin D., Zarić D., Torbica A. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na fizičke karakteristike krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 171-177. ISBN: 978-86-6253-061-5.
7. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Nikolovski Z., Tomović V., Sakač M., Zarić D. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na održivost krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 179-185. ISBN: 978-86-6253-061-5.
8. Maravić N., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Nikolić I., **Petrović J.**, Lončarević I. (2016): Uticaj primenjene tehnike emulgovanja na osobine emulzija tipa ulje u vodi, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 197-204. ISBN: 978-86-6253-061-5.
9. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Nikolin M., Omorjan R., Aleksić S., Nastasić M., Zarić D. (2017): Kvalitet palminih ulja sa domaćeg tržišta namenjenih proizvodnji krem proizvoda, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 271-277. ISBN: 978-86-6253-077-6.
10. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Šarac V., Omorjan R., Zarić D., Torbica A. (2017): Uticaj sojinog ulja na fizičke karakteristike masne faze krem proizvoda, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 263-269. ISBN: 978-86-6253-077-6
11. Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Zarić D. (2017): Fizičke osobine inkapsuliranih polifenolnih jedinjenja namenjenih proizvodnji funkcionalne bele čokolade, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 255-262. ISBN: 978-86-6253-077-6.
12. Bojanić N., Kravić S., Šojić B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A. (2017): Fizičko-hemijske karakteristike ulja pšenične klice, Zbornik radova, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 18-23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 157-163. ISBN: 978-86-6253-077-6.
13. Tomović, V., Šević, R., Jakanović, M., Škaljac, S., Šojić, B., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N., **Petrović, J.** (2017): Sadržaj ukupne masti i masno kiselinski sastav M. Longissimus lumborum svinja Bele Mangulice i njenih meleza sa Durokom, Zbornik radova, 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 18- 23, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 291 – 300. ISBN: 978-86-6253-077-6.
14. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Nikolovski Z., Zarić D., Rutić T., Jovanović P. (2018): Mogućnost proizvodnje čokolade obogaćene proteinima soje, mleka i kolagena. Zbornik

- radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17 - 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 245 - 351, ISBN: 978-86-6253-085-1.
15. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z, Rutić T., Zarić D., Popov-Raljić J. (2018): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojinog proteinskog koncentrata, Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 245 – 351. ISBN: 978-86-6253-085-1.
  16. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.** (2018): Mogućnost primene lecitina iz suncokreta i uljane repice kao emulgatora u proizvodnji mazivog krem proizvoda, 52. Savetovanje agronoma i poljoprivrednika Srbije i 1. Savetovanje agronoma Republike Srbije i Republike Srpske, Januar 21-27, Zlatibor, Srbija, pp. 14-17. ISBN:978-86-80417-78-3.
  17. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Zarić D., Nikolovski Z., Šarac V., Aleksić S. (2019): Primena emulgatora, namenskih masti i proteina u proizvodnji čokolade i krem proizvoda – osvrt na desetogodišnju saradnju sa uljarskom industrijom Srbije, Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 217-224. ISBN: 978-86-6253-099-8.
  18. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z. (2019): Primena sojinog brašna i koncentrata u proizvodnji čajnog peciva – osvrt na dugogodišnju saradnju sa fabrikom „Sojaprotein“ iz Bečeja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun, 17 – 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 225-232. ISBN: 978-86-6253-099-8.
  19. Maravić N., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Lončarević I., **Petrović J.**, Pajić A. (2019): Stabilizujući efekat polisaharidnih jedinjenja u proizvodnji emulzija upotrebom različitih tehnika emulgovanja, Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265-273. ISBN: 978-86-6253-099-8.
  20. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Fizičke karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda, Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jul 12-17, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265 - 274, ISBN: 978-86-6253-099-8.
  21. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolić I., Jurić J., Zarić D. (2020). Uticaj vrste namenske masti i koncentracije emulgatora na kvalitet masnog punjenja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jul 12- 17, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265 – 274. ISBN: 978-86-6253-099-8.
  22. 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", jun 27 - jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 203-211. ISBN: 978-86-6253-132-2.
  23. **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", jun 27-jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 213-219. ISBN: 978-86-6253-132-2.

24. Pajin B., Petrović J., Lončarević I., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šereš Z. (2021): Poređenje uticaja dodatka obezmašcene i ekstrudirane pšenice klice na osobine keksa, Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", jun 27- jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 245-252. ISBN: 978-86-6253-132-2.

#### **M64**

**Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу**

**Вредност резултата: 0,2**

1. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šubarić D. (2015): Influence of different types of soybean flour on rheological and textural properties of the cookie dough, 8<sup>th</sup> International Congress Flour-Bread, 10<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, October 29-30, Opatija, Croatia, pp. 49. ISSN: 1848-2554.
2. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Sensory and textural characteristics of cookies enriched with extruded wheat germ, 9<sup>th</sup> International Congress Flour-Bread '17, 10<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, October 25-27, Opatija, Croatia, pp. 45. ISSN: 1848-2554.
3. Belović M., Janić Hajnal E., Torbica A., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Viscoelastic properties of dough prepared with the addition of extruded food industry by-products, 10<sup>th</sup> International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp. 141.
4. Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Sugar beet pulp as an ingredient in value added bread from whole grain wheat flour, 10<sup>th</sup> International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.142.
5. Fišteš A., Pajin B., **Petrović J.**, Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Valorizacija nusproizvoda prehrambene industrije kroz razvoj nutritivno obogaćenih finih pekarskih proizvoda, 10<sup>th</sup> International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.143.
6. Bojanić N., Rakić D., **Petrović J.**, Kolar S., Ćurić B., Fišteš A. (2019): The influence of the grinding parameters on the efficiency of milling wheat grits, UNIFood Conference, October 5 – 6, Belgrade, Serbia.
7. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Simić S., Ačkar Đ. (2019): Nutritional value of cookies supplemented with extruded sugar beet pulp, 12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference With food to health, October 24-25, Osijek, Croatia, pp. 52.

#### **M71**

**Врста резултата: Одбрањена докторска дисертација**

**Вредност резултата: 6**

1. **Petrović Jovana** (2018): Valorizacija nutritivnog profila keksa proizvedenog sa dodatkom sporednog proizvoda prehrambene industrije, Doktorska disertacija, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.

#### **M81**

**Врста резултата: Ново техничко решење примењено на међународном нивоу**

**Вредност резултата: 8**

1. Bulatović M., Zarić D., Rakin M., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Krunic T., Blaževska Z. (2021): Mlečna čokolada obogaćena probioticima. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu, Korisnik tehničkog rešenja: "VITA NOVA-ZA", Skoplje, Makedonija. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 47. sednice održane 22.04.2021. godine.

**M82**

**Врста резултата: Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу**

**Вредност резултата: 6**

1. Zarić D., Bulatović M., Rakin M., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Jovanović P. (2021): Novi postupak za proizvodnju mlečne čokoladne mase: kombinacija mlevenja mase na petovaljku i kugličnom mlinu. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu, 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 47. sednice održane 22.04.2021. godine.

**M83**

**Врста резултата: Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу**

**Вредност резултата: 4**

1. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Zarić D. (2015): Lecitin iz suncokreta i uljane repice kao emulgator u proizvodnji krem proizvoda. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Prihvaćeno na sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu. Korisnik tehničkog rešenja: Victoriaoil AD – Šid.

**M84**

**Врста резултата: Битно побољшано техничко решење на националном нивоу**

**Вредност резултата: 3**

1. Petković M., **Petrović J.**, Pajin B., Šereš Z., Lončarević I., Zarić D., Šoronja Simović D. (2014): Proizvodnja mazivog krem proizvoda sa maltitolom. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu. Prihvaćeno na sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu. Korisnik tehničkog rešenja: Pionir AD, Subotica.
2. Zarić D., Rakin M., Bulatović M., Pajin B., Lončarević I., **Petrović J.**, Blaževska Z. (2021): Funkcionalna čokolada sa ekstraktima žalfije i acerole. Tehnološko-metalurški fakultet Beograd, Univerzitet u Beogradu, Korisnik tehničkog rešenja: "ART IVAL" d.o.o.. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije sa 47. sednice održane 22.04.2021. godine.

**M92**

**Врста резултата: Регистрован патент на националном нивоу**

**Вредност резултата: 12**

1. Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Pajin, B., **Petrović, J.**, Lončarević I. (2018): Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa sa dodatkom kakao praha/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. RegistarSKI broj 60332.

<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98845&iepatch=.pdf>



2. Torbica, A., Tomić, J., Pajin, B., **Petrović, J.**, Lončarević I. (2018): Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa/Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663), Bezglutenski tvrdi keks na bazi prosa/Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663). 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/document?iDocId=98844&iepatch=.pdf>

8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:

#### **M22**

**Врста резултата: Рад у истакнутом међународном часопису**

**Вредност резултата: 5**

1. **Petrović J.**, Fišteš A., Rakić D., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D. (2015): Effect of deffated wheat germ content and particle size on rheological and textural properties of the cookie dough, *Journal of Texture Studies*, 46, 374-384.
2. **Petrović J.**, Rakić D., Fišteš A., Pajin B., Lončarević I., Tomović V., Zarić D. (2017): Defated wheat germ application: Influence on properties of cookies with regard to its particle size and dough moisture content, *Food Science and Technology International*, 23(7), 597-607.
3. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Tumbas Šaponjac V., Nikolić I., Ačkar Đ., Zarić D. (2019): Encapsulated sour cherry pomace extract: Effect on the colour and rheology of cookie dough. *Food Science and Technology International*, 25(2), 130-140.
4. Simić, S., **Petrović, J.**, Rakić, D., Pajin, B., Lončarević, I., Jozinović, A., Fišteš, A., Nikolić, S., Blažić, M. & Miličević, B. (2021). The Influence of Extruded Sugar Beet Pulp on Cookies' Nutritional, Physical and Sensory Characteristics. *Sustainability*, 13(9), 5317. Corresponding author: **Jovana Petrović**

#### **M24**

**Врста резултата: Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком**

**Вредност резултата: 3**

1. **Petrović J.**, Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejlin J., Fišteš A., Bojanić N., Lončarević I. (2017): Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain, *Food and Feed Research*, 44(1), 57-63.

#### **M52**

**Vrsta rezultata: Рад у (страном) часопису националног значаја**

**Vrednost rezultata: 1,5**

1. **Petrović J.**, Pajin B., Šereš Z., Lončarević I., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): The effect of soy flour on cookie quality, *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 10(2), 55-60.
2. **Petrović J.**, Nikolić I., Lončarević I., Pajin B., Zarić D., Torbica A., Omorjan R. (2017): Influence of combined emulsifier on physical characteristics of fat filling, *Croatian journal of food science and technology*, 9(2), 87-91.

#### **M52**

**Vrsta rezultata: Рад у (домаћем) часопису националног значаја**

**Vrednost rezultata: 1,5**

1. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Nikolovski Z. (2019): Kvalitet čajnog peciva sa dodatkom različitih vrsta sojinog brašna i sojinog proteinskog koncentrata. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 50(1), 41-46.
2. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Održivost i senzorske karakteristike masnih punjenja proizvedenih od različitih namenskih masti. *Journal of edible oil industry – Uljarstvo*, 52(1), 51-56.

**M33****Vrsta rezultata: Саопштење са међународног скупа штампано у целини****Vrednost rezultata: 1,0**

1. **Petrović J.**, Fišteš A., Pajin B., Dokić Lj., Šereš Z., Šoronja-Simović D., Rakić D. (2014): The influence of defatted wheat germ addition on physical characteristics of cookies dough, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2014", October 28-30, Novi Sad, Serbia, pp. 355 - 359, ISBN: 978-86-7994-043-8.
2. **Petrović J.**, Lončarević I., Tumbas šaponjac V., Pajin B., Zarić D. (2016): Physical characteristics of cookies enriched with microencapsulated cherry pomace extract, International scholarly and scientific research and innovation, 25-26 april, Pariz, Francuska pp. 2031-2034. ISSN: 2010-3778, EISSN:1307-6892.
3. **Petrović J.**, Fišteš A., Lončarević I., Pajin B., Rakić D., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Characterization of corn snack product enriched with industry by-product, V International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15-17., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 397-403. ISBN: 978-99955-81-21-3.
4. **Petrović J.**, Fišteš A., Pajin B., Lončarević I., Bojanić N., Kocić-Tanackov S., Pejin J., (2019): The influence of extruded wheat germ on cookie quality, VI International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, March 11-13., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 74-78. ISBN: 978-99955-81-21-3.

**M34****Vrsta rezultata: Саопштење са међународног скупа штампано у изводу****Vrednost rezultata: 0,5**

1. **Maksimović J.**, Pajin B., Šoronja Simović D., Dokić Lj., Šubarić D., Babić J., Šereš Z., Fišteš A., Lončarević I. (2013): Chestnut flour – functional ingredient of cookies, 3rd International Congress: "Engineering, Ecology and materials in the Processing Industry", March 4-6., Jahorina, Bosnia and Herzegovina pp. I-33-S.
2. **Petrović J.**, Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejin J., Fišteš A., Šubarić D., Jozinović A. (2016): The influence of fresh, no-dried brewer's spent grain on cookie quality, Conference on Food Quality and Safety, Health and Nutrition – NUTRICON 2016, Dec 1 - 2, Skoplje, Makedonija pp. 33 - 34, ISBN: 978-608-4565-10-9.
3. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2016): Effect of barley  $\beta$ -glucans on some properties of cookies dough, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016", October 25-27, Novi Sad, Serbia, pp. 94. ISBN: 978-

86-7994-049-0.

4. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2018): The influence of apple pomace on colour and chemical composition of extruded corn snack product, ICFSNFT 2018: 20th International Conference on Food Science, Nutrition and Food Technology, Conference Proceedings, 20(9) Part XV, September 24-25, Lisabon, Portugal, pp. 1835. EISSN:1307-6892.
5. **Petrović J.**, Bojanić N., Simić S., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2018): Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, 4<sup>th</sup> International Congress "Food Technology, Quality and Safety, 18<sup>th</sup> International Symposium Feed Technology – FoodTech 2018", October 23-25, Novi Sad, Serbia, pp. 45. ISBN: 978-86-7994-054-4.
6. **Petrović J.**, Kocić-Tanackov S., Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Bojanić N., Pejin J. (2019): The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1<sup>st</sup> international conference on advanced production and processing - ICAPP, October 10-11, Novi Sad, Serbia, pp. 30. ISBN: 978-86-6253-102-5.
7. Pajin B., **Petrović J.**, Lončarević I., Jozinović A., Šubarić D., Fišteš., Ačkar Đ. (2020): Nutritivna vrijednost čajnog peciva obogaćenog ekstrudiranim nusproizvodima prehrambene industrije, International Conference / Međunarodni znanstveno-stručni skup "Food Industry By-Products", Jun 26, Osijek, Croatia, pp. 11.  
Corresponding author: **Jovana Petrović**
8. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2021): The influence of extruded sugar beet pulp on cookies colour, 13th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, September 16-17, Osijek, Croatia, pp. 80.

### **M63**

**Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини**

**Вредност резултата:0,5**

1. **Maksimović J.**, Pajin B., Lončarević I., Šoronja Simović D., Šubarić D., Babić J., Fišteš A. (2013): Textural and rheological characteristics of dough for cookies with chestnut flour, 7th International Congress Flour – Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 16-18., Opatija, Croatia, pp. 149-156. ISSN: 1848-2562.
2. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z., Dokić Lj., Zarić D. (2014): Reološke karakteristike čokoladne mase i mazivog kakao krem proizvoda sa suncokretovim lecitinom, Zbornik radova 55. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 15-20, Herceg Novi, Crna Gora, pp., 181-186. ISBN: 978-86-6253-035-6.
3. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Belić Z., Fišteš A., Šubarić D., Zarić D. (2015): Uticaj sojinog brašna na kvalitet čajnog peciva, Zbornik radova, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 21-26, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 181-188. ISBN: 978-86-6253-046-2.
4. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Nikolovski Z., Tomović V., Sakač M., Zarić D. (2016): Uticaj lecitina iz uljane repice na održivost krem proizvoda, Zbornik radova, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 19-24, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 179-185. ISBN: 978-86-6253-061-5.

5. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski ZRutić T., Zarić D., Popov-Raljić J. (2018): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojinog proteinskog koncentrata, Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crma Gora, pp. 245 – 351. ISBN: 978-86-6253-085-1.
6. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski ZRutić T., Zarić D., Popov-Raljić J. (2018): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojinog proteinskog koncentrata, Zbornik radova, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crma Gora, pp. 245 – 351. ISBN: 978-86-6253-085-1.
7. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z. (2019): Primena sojinog brašna i koncentrata u proizvodnji čajnog peciva – osvrt na dugogodišnju saradnju sa fabrikom „Sojaprotein“ iz Bečeja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun, 17 – 22, Herceg Novi, Crma Gora, pp. 225-232. ISBN: 978-86-6253-099-8.
8. **Petrović J.**, Pajin B., Linčarević I., Nikolić I., Jurić J., Zarić D. (2020). Uticaj vrste naamenske masti i koncentracije emulgatora na kvalitet masnog punjenja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jul 12- 17, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265 – 274. ISBN: 978-86-6253-099-8.
9. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na senzorske karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda, Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", jun 27-jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 213-219. ISBN: 978-86-6253-132-2.
10. Pajin B., **Petrović J.**, Lončarević I., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šereš Z. (2021): Poređenje uticaja dodatka obezmašcene i ekstrudirane pšenice klice na osobine keksa, Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", jun 27- jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 245-252. ISBN: 978-86-6253-132-2.

Corresponding author: **Jovana Petrović**

#### **M64**

**Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу**

**Вредност резултата: 0,2**

1. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šubarić D. (2015): Influence of different types of soybean flour on rheological and textural properties of the cookie dough, 8<sup>th</sup> International Congress Flour-Bread, 10<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, October 29-30, Opatija, Croatia, pp. 49. ISSN: 1848-2554.
2. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Sensory and textural characteristics of cookies enriched with extruded wheat germ, 9<sup>th</sup> International Congress Flour-Bread '17, 10<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, October 25-27, Opatija, Croatia, pp. 45. ISSN: 1848-2554.
3. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Simić S., Ačkar Đ. (2019): Nutritional value of cookies supplemented with extruded sugar beet pulp, 12<sup>th</sup> International

## 9. Индекс компетентности:

Категорија	Поена	Број радова	Укупно поена
M13	7	5	35
M14	4	1	4
M21a	10	2	20
M21	8	6	48
M22	5	11	55
M23	3	3	9
M24	3	4	12
M33	1	8	8
M34	0,5	19	9,5
M51	2	1	2
M52	1,5	10	15
M63	0,5	24	12
M64	0,2	7	1,4
M71	6	1	6
M81	8	1	8
M82	6	1	6
M83	4	1	4
M84	3	2	6
M92	12	2	24
<b>Укупан индекс компетентности:</b>			<b>284,9</b>

**VI. СТРУЧНИ РАД** (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и др).
**Учешће на пројектима:**

- Назив пројекта:** Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица  
**Евиденциони број пројекта:** ТР 31014  
**Руководилац пројекта:** проф. др Биљана Пајин  
**Установа која је финансирала пројекат:** Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије  
**Врста пројекта:** Технолошки развој  
**Период:** 2012 – 2019.г.
- Назив пројекта:** Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа  
**Евиденциони број пројекта:** 142-451-2085/2016, 142-451-2483/2017, 142-451-2445/2018, 142-451-2134/2019  
**Руководилац пројекта:** проф. др Александар Фиштеш  
**Установа која је финансирала пројекат:** Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност  
**Врста пројекта:** Пројекат од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине  
**Период:** 2016 – 2019.г.

- 3. Назив пројекта:** Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама  
**Евиденциони број пројекта:** 142-451-3586/2016  
**Руководилац пројекта:** др Ивана Лончаревић  
**Установа која је финансирала пројекат:** Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност  
**Врста пројекта:** Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој АП Војводине  
**Период:** 2016.г.
- 4. Назив пројекта:** Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско-пекарских производа  
**Евиденциони број пројекта:** 680-00-00054/4/2020-02  
**Руководилац пројекта:** проф. др Александар Фиштеш  
**Установа која је финансирала пројекат:** Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управа за аграрна плаћања  
**Период:** 2020.г.
- 5. Назив пројекта:** Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО  
**Евиденциони број пројекта:** 451-03-68/2020-14/200134.  
**Руководилац пројекта:** проф. др Биљана Пајин  
**Установа која је финансирала пројекат:** Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије  
**Период:** 2020.г.
- 6. Назив пројекта:** Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО  
**Евиденциони број пројекта:** 451-03-9/2021-14/200134.  
**Руководилац пројекта:** проф. др Биљана Пајин  
**Установа која је финансирала пројекат:** Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије  
**Период:** 2021.г.
- 7. Назив пројекта:** Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО  
**Евиденциони број пројекта:** 451-03-68/2022-14/200134.  
**Руководилац пројекта:** проф. др Биљана Пајин  
**Установа која је финансирала пројекат:** Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије  
**Период:** 2022. г.

<p><b>VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ РАД:</b></p>
<p><b>VIII. ОСТАЛО</b></p> <p>Учешће у раду и промоцији Технолошког факултета Нови Сад:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• У периоду од децембра 2020. до јануара 2021. године учествовала у тиму за акредитацију науке на Технолошком факултету Нови Сад и значајно допринела у сакупљању и припреми потребне документације.</li> <li>• 2018.г. и 2019.г. именована је за дежурно лице на пријемном испиту на Технолошком факултету Нови Сад</li> <li>• активно учествује у раду Технолошког факултета као члан више комисија за спровођење јавних набавки</li> <li>• активно учествује у промоцији факултета, кроз обилазак средњих школа, организовање радионица са ученицима средњих школа и кроз рад са ученицима на изради матурских радова</li> <li>• 18-19. маја 2019.г. и 13-14. маја 2017. г. учествовала је у оквиру радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања 2019.г. и 2017.г.</li> <li>• учествује у раду Лабораторије за испитивање прехранбених производа на Технолошком факултету Нови Сад</li> <li>• учествовала је у снимању серијала „Наука привреди“ емитованог на Радио телевизији Војводине, 2017. године.</li> </ul> <p>Сертификати:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поседује Сертификат за успешно завршен семинар „ How to write good project proposal an get EU funds“, организован од стране Агенције Infosistem.</li> <li>• поседује Сертификат за успешно завршен семинар Сензорске анализе – Општа упутства за одабир, обуку и праћење одабраних оцењивача и стручњака за сензорска оцењивања – SRP EN ISO 8586:2015, 2017. године.</li> <li>• Учествовала је на састанцима пројекта COST Action CM1402: <b>Crystalyze: From molecules to crystals – how do organize molecules from crystals?</b>, 23-24. новембра 2015.г. у Берлину, Немачка (Bundesanstalt fur Materialforschung und pufung-BAM) и 6.-8. априла 2016.г. у University of Coimbra, Коимбра, Португал</li> </ul> <p>Била је рецензент радова у часописима: Journal of Aquatic Food Product Technology; Waste and biomass valorization; Foods, Food Science and Technology International; Food Reviews International; Food in health and disease - Journal of Nutrition and Dietetics, и рада на Међународном зnanствено-стручном скупу 17. , Vukovar, 19. – 21. 09. 2018.</p> <p>Према подацима на Scopus – и, број цитата кандидата износи 218, h-indeks=7</p>
<p><b>IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):</b></p>

Др Јована Петровић је дипломирала 2011. године на Технолошком факултету Нови Сад, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, на модулу Инжењерство угљенохидратне хране. Просечна оцена на Основним академским студијама је 9,11, а на Мастер академским студијама 9,60. Школске 2011/2012 године је уписала докторске студије и 2018. године одбранила докторску тезу, под називом "Валоризација нутритивног профила кекса произведеног са додатком споредних производа прехрамбене индустрије". Од 2012.г. стиче искуство у научно-истраживачком раду на Технолошком факултету као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја, прикључењем на пројекат под евиденционим бројем: ТР31014. Од 2016. године на истом пројекту ангажована је у звању истраживач сарадник, а од 2019.г. у звању научни сарадник све до завршетка пројекта, крајем 2020. године, од када је ангажована на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број: 451-03-68/2020-14/ 200134 (за 2020.г.); број: 451-03-9/2021-14/200134 (за 2021.г.); 451-03-68/2022-14/200134 (за 2022.г.).

Аутор и коаутор је 116 научних публикација: 6 поглавља у тематским зборницима међународног значаја, 2 рада М21а категорије, 6 радова М21 категорије, 11 радова М22 категорије, 3 рада М23 категорије, 4 рада М24 категорије, као и радова у часописима националног значаја и учествовала је на већем броју скупова у земљи и иностранству, саопштењима у целини или у изводу, чиме је стекла укупан индекс компетентности од 284,9. Такође је веома активна и као рецензент у међународним часописима.

Учествовала је као истраживач на пројекту финансираном од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управе за аграрна плаћања (Евиденциони број: 680-00-00054/4/2020-02), као и на два пројекта финансирана од стране Покрајинског секретеријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине (краткорочни – 2016.г. и дугорочни – 2016-2029.г.). Учествовала је на састанцима пројекта COST Action CM1402 у Берлину, Немачка (Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung-BAM) и на Универзитету у Коимбри, Португал. Боравила је на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера, као студент, у оквиру СЕЕPUS програма и ERASMUS+ програма, 2018.г. и као предавач у оквиру СЕЕPUS програма, 2020.г.

Школске 2016/2017 и 2017/2018.г. учествовала је у одржавању вежби из предмета: Технологија чоколаде и какао производа, Технологија кекса и бомбонских производа, Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа, Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији, на основним студијама и Савремени поступци у технологији кондиторских производа, на мастер студијама; при томе је њен наставни рад оцењен од стране студената просечном оценом 10. Поред тога, активно је учествовала у изради експерименталног дела дипломских и мастер радова студената. Активно учествује у раду Технолошког факултета Нови Сад (у тиму за акредитацију науке, у одржавању пријемних испита, у организацији и спровођењу радионица у средњим школама, на Фестивалима науке 2017 и 2019.г. у циљу промоције факултета, учествовала у епизоди серијала Наука привреди, који се емитовао на РТВ1). Поседује Сертификат за успешно завршен семинар Сензорске анализе и семинара „Могућности финансирања путем ЕУ фондова“, у организацији Фонда „Европски послови“, Аутономне покрајине Војводине.



**X. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО** (на 1 / 2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

На основу приложене конкурсне документације (Конкурс бр. 26) и анализе рада кандидата, комисија је утврдила да пријављени кандидат др Јована Петровић, научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад, испуњава све законске услове за избор сарадника у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство предвиђене чланом 85. Закона о високом образовању („Сл. Гласник РС“, број 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019 и 6/2020 - др. закони, 11/2021 – аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 – др. закон), чланом 127. Статута Факултета (број 020-289/1 од 25.02.2021. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-1984 од 17.11.2020. године)

**XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА**

Комисија у доле потписаном саставу, са великим задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, да **др Јовану Петровић** изабере у звање **АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство и заснује радни однос, са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 36 месеци.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Проф. др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор,  
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом  
Саду, председник

Др Ивана Лончаревић, доцент, Технолошки факултет Нови  
Сад, Универзитет у Новом Саду, члан

Проф. др Сандра Буцаки, редовни професор, Прехрамбено-  
технолошки факултет Осиек, Свеучилиште Јосипа Јурја  
Штросмајера у Осиеку, члан

27.04.2022 .г.

**НАПОМЕНА:** Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.