

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 080-1323
29.10 2024 год
НОВИ САД

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

Кандидат:
др Јована Петровић, научни сарадник

ОБРАЗОВНО-НАУЧНО ПОЉЕ: ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ
ОБЛАСТ: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ
УЖА ОБЛАСТ: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

На основу члана 79. Закона о науци и истраживањима (Службени гласник Републике Србије број 49/2019) и Решења о именовању Комисије за оцену испуњености услова за избор у звање Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр.: 020-2/104-14/4 са 104. редовне седнице одржане 30.9.2024. године, покренут је поступак за избор др Јоване Петровић, научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад у звање виши научни сарадник. Комисија за избор у звање виши научни сарадник кандидаткиње др Јоване Петровић формирана је у следећем саставу:

1. др Драгана Шороња-Симовић, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад (област науке: Биотехничке науке, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство), председник комисије;
2. др Слађана Ракита, виши научни саветник, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду (област науке: Биотехничке науке, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство), члан;
3. др Ивана Николић, ванредни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад (област науке: Биотехничке науке, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство), члан.

У складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159 од 30. децембра 2020.), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Јоване Петровић**, научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање ***виши научни сарадник***.

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

1. Име, име једног родитеља и презиме: Јована (Славко) Петровић.
2. Звање: Научни сарадник (18.11.2019.).
3. Датум и место рођења: 23.01.1987. Београд.
4. Садашње запослење: Асистент са докторатом, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (28.09.2022.).
5. Година уписа и завршетка Основних академских студија: 2011., Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Успех на студијама: 9,11.
6. Година уписа и завршетка докторских студија: 2011-2018. Наслов докторске дисертације: „Валоризација нутритивног профила кекса произведеног са додатком споредних производа прехранбене индустрије“.
7. Знање светских језика: Енглески језик – одлично (чита, пише, говори).
8. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација): Техничко-технолошке науке (образовно-научно поље), Биотехничке науке (област), Прехрамбено инжењерство (ужа област), Инжењерство угљенохидратне хране (уска оријентација).

КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ:

Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање:

- 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, Универзитет 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. (број програма за 2022.г: 451-03-68/2022-14/200134)
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, запослена као **асистент са докторатом** 28.09.2022.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

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

Претходни изборни период:

1. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.** (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties, Functions and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 27-38. ISBN: 978-1-63483-688-3
2. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.** (2016): Influence of sunflower and rapeseed lecithin on physical properties of fat filling. In: Rapeseed: Chemical Composition, Production and Health Benefits, Monica White (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 49-64. ISBN: 978-1-63484-227-3
3. Zarić D., Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Torbica A. (2016): Production of chocolate with soy milk in a ball mill. In: Chocolate: Production, Consumption and Health benefits, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 41-77. ISBN: 978-1-53610-433-2

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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, The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, ISBN: 978-1-53613-258-8, 2017. str. 137-149. <https://novapublishers.com/shop/the-diversified-benefits-of-cocoa-and-chocolate/>
2. 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. vol. 31 str. 173-185. <https://novapublishers.com/shop/agricultural-research-updates-volume-31/>

M44

Врста резултата: Поглавље у књизи у тематском зборнику међународног значаја

Вредност резултата: 4

Претходни изборни период:

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

**Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима,
међународне изложбе и уметнички наступи)**

M21a

Врста резултата: Рад у међународном часопису изузетних вредности

Вредност резултата: 10

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

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

M21

Врста резултата: Рад у врхунском међународном часопису

Вредност резултата: 8

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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. <https://doi.org/10.1016%2Fj.fbio.2018.10.013>
2. 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. <https://doi.org/10.1002%2Fjsfa.9855>
3. Lončarević I., Petrović J.*, Teslić N., Nikolić I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022). Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. Foods, 11(18), 2730. <https://10.3390/foods11182730>
4. Djordjevic M., Ambrus R., Maravic N., Vidovic S., Soronja-Simovic D., **Petrovic J.**, Seres Z., (2022): Impact of Short-Time Micronization on Structural and Thermal Properties of Sugar Beet Fibre and Inulin, Food technology and biotechnology, 60 (4):543-555. <https://doi.org/10.17113%2Fftb.60.04.22.7734>
5. Nikolić I., **Petrović J.***, Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Ačkar Đ., Miličević B., Šereš, Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Jozinović A. (2023). The Influence of Starch Sweeteners on Functional Properties of Cellulose Fat Mimetics: Rheological and Textural Aspects. Polymers, 15(14), 2982. <https://doi.org/10.3390/polym15142982>

M22

Врста резултата: Рад у истакнутом међународном часопису

Вредност резултата: 5

Претходни изборни период:

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. 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. <https://doi.org/10.1080%2F1828051X.2018.1443287>

Период након избора у Научног сарадника:

1. **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. <https://doi.org/10.1177%2F1082013218802027>
2. Bojanić N., Fišteš A., Rakić D., Kolar S., Ćurić 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. <https://doi.org/10.1007%2Fs13197-020-04654-5>
3. 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. <https://doi.org/10.3390%2Fsu13052620>
4. 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. <https://doi.org/10.3390%2Fmolecules26195908>
5. Simić S., **Petrović J.***, Rakić D., Pajin B., Lončarević I., Jozinović A., Fišteš A., Nikolić S., Blažić M., Miličević B. (2021). The Influence of Extruded Sugar Beet Pulp on Cookies' Nutritional, Physical and Sensory Characteristics. *Sustainability*, 13(9), 5317. <https://doi.org/10.3390%2Fsu13095317>
6. Stajčić S., Lato P., Čanadanović-Brunet J., Ćetković G., Mandić A., Tumbas Šaponjac V., Vulić J., Šeregelj V., **Petrović J.** (2022). Encapsulation of bioactive compounds extracted from Cucurbita moschata pumpkin waste: The multi-objective optimization study. *Journal of Microencapsulation*, 39(4); 380 – 393 . <https://doi.org/10.1080%2F02652048.2022.2094485>
7. Jovanović P., Pajin B., Lončarić A., Jozinović A., **Petrović J.**, Fišteš A., Zarić D., Tumbas-Šaponjac V., Ačkar Đ., Lončarević I. (2022). Whey as a Carrier Material for Blueberry

Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. Sustainability, 14(21), 14172. <https://doi.org/10.3390%2Fsu142114172>

8. Rakin M., Bulatović M., Zarić D., Krunic T., Lončarević I., **Petrović J.**, Pajin B. (2022): Influence of added whey proteins and hydrolysates on rheological and textural characteristics of milk chocolate. Food Science and Technology International, 29:10820132221103758. <https://doi.org/10.1177%2F10820132221103758>
9. Nikolic I., Pajin B., Loncarević I., Subaric D., Jozinovic A., Loncaric A., **Petrović J.***, Šereš Z., Dokic Lj., Soronja-Simovic D. (2023). Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. Sustainability 2023 15 (3). <https://doi.org/10.3390%2Fsu15031887>
10. Zahorec J., Šoronja-Simović D., **Petrović J.***, Šereš Z., Pavlić B., Sterniša M., Smole Možina S., Ačkar Đ., Šubarić D., Jozinović A. (2024). The Effect of Carob Extract on Antioxidant, Antimicrobial and Sensory Properties of Bread. Applied Sciences, 14(9), 3603. <https://doi.org/10.3390%2Fapp14093603>
11. Zahorec J., Šoronja-Simović D., **Petrović J.***, Šereš Z., Sterniša M., Jozinović A., Šubarić D., Ačkar Đ., Babić J., Smole Možina S. (2023). Application of Plant Ingredients for Improving Sustainability of Fresh Pasta. Sustainability, 16(1), 209. <https://doi.org/10.3390%2Fsu16010209>
12. Strelec I., Mrša V., Simović D. Š., **Petrović J.**, Zahorec J., Budžaki S. (2024). Biochemical and Quality Parameter Changes of Wheat Grains during One-Year Storage under Different Storage Conditions. Sustainability, 16(3), 1155. <https://doi.org/10.3390%2Fsu16031155>

M23

Врста резултата: Рад у међународном часопису

Вредност резултата: 3

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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. <https://doi.org/10.17221%2F324%2F2017-cjfs>

2. Šojić B., Pavlić B., Tomović V., Danilović B., Lončarević I., **Petrović J.**, Mujović M., Pajic D., Skaljic S., Jokanovic M. (2022): The effect of wild thyme extracts on quality and shelf-life of cooked sausages Possibilities for the application of thyme extract as an antioxidant in sausage manufacturing, FLEISCHWIRTSCHAFT, 102 (5), 82-87. http://ws.isiknowledge.com/cps/openurl/service?url_ver=Z39.88-2004&rft_id=info:ut/000799258300059

M24

Врста резултата: Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком

Вредност резултата: 3

Претходни изборни период:

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

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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. <https://foodandfeed.fins.uns.ac.rs/index.php?mact=Magazines,cntnt01,details,0&cntnt01magazineid=22224&cntnt01returnid=178>
2. Bajac J., Nikolovski B., Nesterović A., Lončarević I., **Petrović J.** (2019): Determination of optimal ultrasound conditions for preparation of O/W emulsions with encapsulated juniper berry essential oil (Juniperus communis L.). Acta Periodica Technologica, 50, 23-32. <https://doi.org/10.2298%2Fapt1950023b>
3. Lončarević, I., Stožinić, M., Pajin, B., Nikolić, I., Petrović, J., Šojić, B., Zarić, D. (2023): Blueberry juice encapsulated on maltodextrin: the impact on the properties of white chocolate, Food and Feed Research, 50(2), 77-89. <https://foodandfeed.fins.uns.ac.rs/index.php?mact=Magazines,cntnt01,details,0&cntnt01magazineid=22317&cntnt01returnid=178>

Референце националног нивоа у другим државама (публикације у страним националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу)

M51

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

Вредност резултата 2

Претходни изборни период:

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 (страном) часопису националног значаја

Вредност резултата: 1,5

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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. <https://hrcak.srce.hr/file/334629>

M52

Vrsta rezultata: Рад у (домаћем) часопису националног значаја

Vrednost rezultata: 1,5

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Nikolovski Z., Zarić D., Jovanović P., Rutić T. (2018): Primena proteina poreklom iz soje, mleka i kolagena u kreiranju proteinski obogaćene čokolade. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 49(1), 29-35.

2. Lončarević I., Pajin B., **Petrović J.**, Aleksić S., Šojić B., Zarić D., Nikolin M. (2021): Uticaj masti bez trans masnih kiselina na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji punjene čokolade. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 52(1), 43-50. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>
3. **Petrović J.**, Lončarević I., Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Održivost i senzorske karakteristike masnih punjenja proizvedenih od različitih namenskih masti. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 52(1), 51-56. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2021-vol-52-broj-1.pdf>

M53

Vrsta rezultata: Рад у националном часопису

Vrednost rezultata: 1

Период након избора у Научног сарадника:

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. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2019-vol-50-broj-1.pdf>
2. Lončarević I., Pajin B., Petrović J., Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Kristalizacione karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 51(1), 41-47. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2020-vol-51-broj-1.pdf>
3. Lončarević I., Pajin B., Petrović J., Šojić B., Nikolić I., Maravić N., Aleksić S. (2022): Uticaj fizičkih karakteristika palminih masti na kvalitet mazivog kakao krem proizvoda. Journal of edible oil industry – Uljarstvo, 53(1), 55-65. <https://www.tf.uns.ac.rs/download/nauka/publikacije/uljarstvo/uljarstvo-2022-vol-53-broj-1.pdf>

Саопштења на међународним научним скуповима

M33

Vrsta rezultata: Саопштење са међународног скупа штампано у целини

Vrednost rezultata: 1,0

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. **Petrović J.**, Fišteš A., Pajin B., Lončarević I., Bojanić N., Kocić-Tanackov S., Pejcin J., (2019): The influence of defatted extruded wheat germ on cookie quality, Proceedings / 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.
<https://www.tfzv.ues.rs.ba/english/index.php/2019/03/10/international-congress-engineering-ecology-and-materials-in-the-processing-industry-from-11-to-13-march/>
2. Barišić V., Lončarević, I., **Petrović, J.**, Flanjak, I., Jozinović, A., Šubarić, D., Babić, J., Miličević, B., Ačkar, Đ., (2020): Effect of Coconut and Palm Oil on Chocolate Produced in Ball Mill, 7th International Conference "Vallis Aurea" Focus on: Research & Innovation, September 24-26., Požega, Croatia, pp. 33-41.
<https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/ftrr/catalog/view/18/17/1126>

M34

Врста резултата: Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

Вредност резултата: 0,5

Претходни изборни период:

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., Pejcin 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 β -glucans on some properties of cookies dough, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016", October 25-27, Novi Sad, Serbia, pp. 94. 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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. **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.

2. 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.
3. **Petrović J.**, Bojanić N., Simić S., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2018): Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety, 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech 2018", October 23-25, Novi Sad, Serbia, pp. 45. ISBN: 978-86-7994-054-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/si/en/bib/5605224>
4. 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. Abstract book, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2018", October 23-25, Novi Sad, Serbia, pp. 46. ISBN: 978-86-7994-054-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/si/en/bib/5605224>
5. Šereš, Z., Dokić, Lj., Maravić, N., Šoronja Simović, D., Nikolić, I., Petrović, J., Hajnal, B., (2018): The effect of membrane-vessel wall distance, continuous phase viscosity and rotating speed on droplet size in SPG membrane emulsification. Euromembrane 2018 - Book of Abstracts, Euromembrane 2018, Valensija, Španija, ISBN: 978-84-09-03247-1. str. 1441-1442. <https://enauka.gov.rs/handle/123456789/188611>
6. Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I., **Petrović J.**, Petrović L., Bajac B. (2019): Microencapsulation of juniper berry essential oil (Juniperus Communis L.), Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP 2019, October 10-11, Novi Sad, Serbia, pp. 195. ISBN: 978-86-6253-102-5 <https://zenodo.org/record/4007794/files/book-of-abstracts.pdf>
7. **Petrović J.**, Kocić-Tanackov S., Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Bojanić N., Pejcin J. (2019): The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1st international conference on advanced production and processing - ICAPP, 2019, October 10-11, Novi Sad, Serbia, pp. 30. ISBN: 978-86-6253-102-5. <https://zenodo.org/record/4007794/files/book-of-abstracts.pdf>
8. **Petrović, J.**, Pajin, B., Lončarević, I., Fišteš, A., Jozinović, A., Ačkar, Đ. (2019): Chemical characteristics of cookies enriched with extruded brewer's spent grain. Book of Abstracts / 10th International Congress "Flour-Bread '19" and 12th Croatian Congress of Cereal Technologists "Brašno-Kruh '19", Osijek, Croatia, June 11-14 2019. ISSN: 1848-2554, pp. 46-46 <https://repozitorij.ptfos.hr/islandora/object/ptfos%3A2596/datastream/FILE0/view>
9. Barišić V., Lončarević I., **Petrović J.**, Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ. (2020): Effect of cocoa shell addition on physical properties of chocolate, International conference 18th Ružička days "TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY", September 16-18, Vukovar, Croatia, pp. 93. https://www.hdki.hr/images/50012945/KNJIGA_SAZETAKA_18_RD_2020.pdf

10. 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. http://www.ptfos.unios.hr/images/dokumenti/kongresi/zbornik-sazetaka_fib-2020.pdf
11. 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. <https://cefood2021.ppf.unsa.ba/Materials/CEFood2021%20Book%20of%20Abstracts%20V2.0.pdf>
12. Bajac, J., Nikolovski, B., Lončarević, I., **Petrović, J.**, Petrović, L., Bajac, B. (2021): Encapsulation efficiency of spray-dried juniper berry (*Juniperus communis* L.) essential oil microcapsules prepared with different wall materials. Book of Abstracts / XXI EuroFoodChem Congress, On-line conference, Lisboa, November 22-24, 2021. ISBN: 978-989-8124-34-0. str. 143-143. https://bitok.datastore.pt/scimeet-prod/cms/xxieurofoodchem.events.chemistry.pt/66825965-feaf-4799-9ca9-0a5698278d1c/EFCXXI_BoA.pdf
13. **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. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2021/09/Book-of-Abstracts_HDZ_2021.pdf
14. 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. <https://mk.u-szeged.hu/english/book-of-abstracts/book-of-abstracts>
15. Nikolić I., **Petrović J.**, Lončarević I., Rakita S., Čabarkapa I., Takači A. (2022). Influence of spirulina on physical properties of dough for crackers, „2nd international conference on advanced production and processing – ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 40. ISBN: 978-86-6253-102-5. ISBN 978-86-6253-160-5 <https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
16. Maravić N., Šoronja Simović D., Djordjević M., **Petrović J.**, Pajin B., Rakić D., Pletikosić T., Šereš Z. (2022). Separation of protein fraction from sugar beet leaves, „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://doi.org/10.5281%2FZENODO.7326398> <https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf>
17. 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. 89. 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>

18. 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. 31. 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>
19. 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 (Online) https://www.hdki.hr/images/50012945/BOOK_OF_ABSTRACTS_19_RD_2022.pdf
20. **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
21. 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, 30.11.-2.12. Book of abstracts, 151 (Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia ISSN 2975-4313). http://www.pbf.unizg.hr/book_of_abstracts_international_congress_of_food_technologists_biotechnologists_and_nutritionists
22. Maravić N., Šurlan J., Pajin B., Šoronja Simović D., Nikolić I., Djordjević M., **Petrović J.**, Šereš Z. (2022). Nutritional value of sugar beet leaves. CEFood Congress Book / 11th Central European Congress on Food and Nutrition: Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment (CEFood 2022), Čatež ob Savi, September 27-30, 2022, p. 221. ISBN: 978-961-95942-0-9. <https://doi.org/10.5281%2FZENODO.8129619> <https://peter-raspor.eu/wp-content/uploads/2022/10/Knjiga-splet.pdf>
23. Lončarević, I., Šurlan, J., Pajin, B., **Petrović, J.**, Nikolić, I., Maravić, N., Zarić, D. (2022) Sensory characteristics of white chocolate with resistant starch. CEFood Congress Book / 11th Central European Congress on Food and Nutrition: Food, technology and nutrition for healthy people in a healthy environment (CEFood 2022), Čatež ob Savi, September 27-30, 2022. ISBN: 978-961-95942-1-6. <https://peter-raspor.eu/wp-content/uploads/2022/10/Knjiga-splet.pdf>
24. 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/>
25. Lončarević, L., Pajin, B., Stožinić, M., Petrović, Zarić, D., Nikolić, I., Maravić. N. (2023). The impact of proteins of different origin on the viscosity and particle size distribution of

dark chocolate. Book of Abstract: 14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, September 14th and 15th 2023, Osijek, Croatia, pp. 110. ISBN 978 - 953 - 7005 - 92 – 4. <https://crosis.hr/crosbi/publikacija/knjiga/799046>

26. 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, Tuzla, Bosnia and Herzegovina. http://tf.untz.ba/wp-content/uploads/2023/10/Program_Simpozija_OPORPH-2023.pdf
27. 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 particlesize distribution of dark chocolate. Book of Abstracts / 14th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health" Osijek, 14 - 15th September 2023. ISBN: 978-953 -7005-92-4. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2023/09/14HDZ_2023_Book-of-abstracts-4.pdf

Сопштења на домаћим научним скуповима

M63

Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини
Вредност резултата: 0,5

Претходни изборни период:

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): Kristalizacione osobine masti zastupljene u konditorskoj industriji Srbije, Zbornik radova, 56. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Jun 21-26, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 149-156. 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., Jokanović, 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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
2. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z. (2019): Primena sojinog brašna i koncentrata u proizvodnji čajnog peciva – osvrt na dugogodišnju saradnju sa fabrikom „Sojaprotein“ iz Bečeja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun, 17 – 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 225-232. ISBN: 978-86-6253-099-8. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
3. 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. <http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf>
4. 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. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si>
5. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević 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. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si>
6. 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. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf

7. **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. str. 213-219. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf
8. 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. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf
9. **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. 185-195, Herceg Novi, Crna Gora, 26. jun - 01. jul, 2022. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-154-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/75697929#izum.si>
10. 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. 185-195, Herceg Novi, Crna Gora, 26. jun - 01. jul, 2022. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. ISBN: 978-86-6253-154-4. <https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/75697929#izum.si>

M64

Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

Вредност резултата: 0,2

Претходни изборни период:

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, 8th International Congress Flour-Bread, 10th 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, 9th International Congress Flour-Bread '17, 10th 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, 10th 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, 10th 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, 10th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.143.

Период након избора у Научног сарадника:

1. Bojanić N., Rakić D., **Petrović J.**, Kolar S., Ćurić B., Fišteš A. (2018): The influence of the grinding parameters on the efficiency of milling wheat grits, Programme and Book of Abstracts, UNIFood Conference, October 5 – 6, Belgrade, Serbia. ISBN: 978-953-7005-66-5. http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/files/Programme_and_Book_of_Abstracts.pdf
2. **Petrović J.**, Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Simić S., Ačkar Đ. (2019): Nutritional value of cookies supplemented with extruded sugar beet pulp, 12th International Scientific and Professional Conference With food to health, October 24-25, Osijek, Croatia, pp. 52. http://www.ptfos.unios.hr/Hranom_Do_Zdravlja/wp-content/uploads/2019/10/Book-of-Abstracts_HDZ_2019.pdf

M71

Врста резултата: Одбрањена докторска дисертација

Вредност резултата: 6

Претходни изборни период:

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

Период након избора у Научног сарадника:

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. **DATO U PRILOGU.**

M82

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

Вредност резултата: 6

Период након избора у Научног сарадника:

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. <https://technorep.tmf.bg.ac.rs/handle/123456789/7359>

M83

Врста резултата: Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу

Вредност резултата: 4

Претходни изборни период:

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

Претходни изборни период:

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.

Период након избора у Научног сарадника:

1. 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. DATO U PRILOGU

M92

Врста резултата: Регистрован патент на националном нивоу

Вредност резултата: 12

Период након избора у Научног сарадника:

1. Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Pajin, B., **Petrović, J.**, Lončarević I. (2020): 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/pdf-document?PN=RS60332%20RS%2060332&iDocId=98845&iepatch=.pdf>

2. Torbica, A., Tomić, J., Pajin, B., **Petrović, J.**, Lončarević I. (2020): 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/pdf-document?PN=RS60331%20RS%2060331&iDocId=98844&iepatch=.pdf>

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК

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

1. Анализа прехранбених производа (реолошке карактеристике, текстуралне карактеристике, хемијске карактеристике, сензорске карактеристике) и унапређења технолошких параметара и процеса;
2. Производња функционалних прехранбених производа;
3. Искоришћење споредних производа прехранбене индустрије и њихова примена у креирању нових кондиторских и пекарских производа.

Истраживачки рад у области анализе прехранбених производа и унапређења технолошких параметара и процеса, верификован је кроз:

- два поглавља у књизи водећег међународног значаја, категорије M13, под редним бројем 1 и 2, у којима се анализира утицај какао делова и млека у праху на нутритивни састав, текстуру и сензорски квалитет чоколаде;
- рад категорије M21, под редним бројем 4, који истражује како додавање заслађивача мења текстуру, вискозитет и друге реолошке карактеристике целулозних замењивача за масти, што је важно за развој нискокалоричних прехранбених производа са побољшаним сензорским својствима.
- рад категорије M22, под редним бројем 2, у коме се анализира како различити параметри млевења утичу на величину честица и коначни квалитет мекиња, што је од великог значаја за прехранбену индустрију и производњу брашна;
- рад категорије M22, под редним бројем 12, који се бави анализом различитих услови складиштења на стабилност и квалитет пшенице, као и на биохемијске карактеристике зрна током времена. Резултати су од великог значаја за пољопривредну и прехранбену индустрију у смислу очувања технолошког квалитета житарица;
- радове категорије M52, под редним бројем 2 и 3, у којима је приказан утицај различитих наменских масти на квалитет масног пуњења;
- радове категорије M53 у којима је приказан утицај палмине масти на квалитет мазивог крем производа.
- 3 техничка решења категорије:
- **M81:** Суштина предложеног техничког решења је производња млечне чоколаде побољшаних функционалних карактеристика применом различитих пробиотика. У оквиру техничког решења извршено је испитивање могућности инкорпорирања три врсте пробиотика (*Lactobacillus acidophilus* NCFM, *Lactobacillus rhamnosus* HN001, и *Bifidobacterium lactis* HN019) у млечну чоколадну масу. Резултати техничког решења омогућавају индустријску производњу прехранбеног али и фармацеутског производа Млечна чоколада обогаћена пробиотицима. Техничко решење је прихватила „VitaNova ZA“ – из Македоније.
- **M82:** Резултати техничког решења омогућавају рентабилнију и рационалнију индустријску производњу млечне чоколаде. Овим техничким решењем пружа се могућност да се усавршавањем процеса млевења комбинацијом кугличног млина и петоваљака, повећа капацитет производње чоколадне масе у фабрикама чак и до 30%. Ово отвара многе практичне могућности за произвођаче чоколаде, који производе чоколаду класичним поступком – на петоваљцима, да уз мала инвестициона улагања у опрему и са мало додатног простора знатно прошире свој производни капацитет. Техничко решење је прихватила Фабрика чоколаде „Eugen Chocolate“, Гложан.
- **M84:** Суштина предложеног техничког решења је производња чоколаде са високим садржајем какао делова (70%) побољшаних функционалних карактеристика применом екстракта воћа Малпигхиа глабра (Ацерола) и екстракта лековитог биља *Salvia Lavandulaefolia* и *Salvia officinalis* (два рода жалфије). Екстракти воћа и лековитих биљака, појачавају утицај полифенола какао на когнитивне перформансе људи. Резултати су верификовани прихватањем и валидацијом производа у оквиру Иновационих ваучера идентификационог броја 705/2020. Фонда за Иновациону делатност Републике Србије од стране фирме „Art Ival“.
- **2 патента категорије M92:**
- „Безглутенски тврди кекс на бази проса са додатком какао праха“ – циљ проналаска је дефинисање сировинског, процесног, конзумног и нутритивног

аспекта производње безглутенског кекса који би имао висок садржај влакана пореклом из проса и какао праха, оптималан сензорски утисак потрошача при конзумацији, а што би за последицу имало и проширење круга потрошача са примарне циљне групе – оболелих од целијакије и интолерантне на глутен и на потрошаче из групе, условно речено, здравог дела популације.

- „Безглутенски тврди кекс на бази проса“ – технолошки допринос овог патента је решавање проблема исхране оболелих од целијакије креирањем оптималне формулације тврдог кекса на бази проса која би упркос одсуству глутенских протеина и изостанку хидроколоида омогућила индустријску производњу кекса који поседује одличну текстуру и сензорске особине, уз истовремено побољшане функционалне особине (повећање садржаја природних прехранбених влакана).

У току свог научноистраживачког рада др Јована Петровић се бавила проналажењем нових функционалних састојака, који могу допринети повећању функционалности кондиторских и пекарских производа, начинима њиховог изоловања, стабилизације, и укључивања у технолошки поступак производње, као и њиховим утицајима на нутритивне, физичке и сензорске карактеристике производа. Научни резултати о начинима изоловања и стабилизације биоактивних компоненти презентовани су у радовима објављеним у часописима:

- категорије M21a, под редним бројем 1, који истражује процес микрокапсулирања етарског уља плода смреке коришћењем технике „spray drying“;
- категорије M21, под редним бројем 3, у коме се детаљно разматрају методе инкапсулације, које укључују коришћење одређених носача и процесне технике како би се екстракт семенки грожђа заштитио и ослобађао постепено;
- категорије M21 под редним бројем 4, који истражује утицај краткотрајне микронизације на структурне и термичке особине влакана шећерне репе и инулина, и показује да микронизација може значајно побољшати текстуру и функционалне карактеристике влакана и инулина, што их чини погоднијим за примену у различитим прехранбеним производима;
- категорије M22, под редним бројем 6, који истражује процес инкапсулације биоактивних једињења екстрахованих из отпадних материјала бундеве (*Cucurbita moschata*), како би се повећала њихова стабилност и ефикасност у примени. Кроз вишекритеријумску оптимизацију истражени су параметри попут носача и процесних услова који најбоље очувавају активне компоненте попут антиоксиданаса, чиме се омогућава њихова будућа примена у функционалним прехранбеним производима;
- категорије M24, под редним бројем 2, у коме се истражују оптимални услови за коришћење ултразвука у припреми O/W (уље у води) емулзија које садрже инкапсулирано етарско уље плода смреке (*Juniperus communis* L.). Циљ овог истраживања је да се пронађу оптимални услови који ће омогућити ефикасно инкапсулирање и стабилност емулзија, што је важно за даљу примену у прехранбеној и козметичкој индустрији.

Начини укључивања биоактивних једињења и њихов утицај на прехранбене производе испитани су и објављени у радовима:

- категорије M21, под редним бројем 2, у коме се анализира како додавање уља семенки грожђа и инкапсулираног екстракта семенки грожђа утиче на физичка

својства, сензорске карактеристике и садржај полифенола у крем производу. Циљ је да се процени потенцијал употребе екстракта и уља семенки грожђа у побољшању нутритивних и здравствених аспеката крем производа, уз задржавање задовољавајућег укуса и текстуре;

- категорије M21, под редним бројем 4, који истражује утицај различитих заслађивача добијених из скроба на функционалне особине целулозних супститута за масти у циљу развоја нискокалоричних прехранбених производа;
- категорије M22, под редним бројем 4, који се бави проучавањем утицаја додавања резистентног скроба у белу чоколаду на њене физичке особине, садржај прехранбених влакана и сензорске карактеристике;
- категорије M22, под редним бројем 7, који истражује употребу сурутке као носиоца биоактивних компоненти боровнице и њихову инкорпорацију у белу чоколаду;
- категорије M22, под редним бројем 8, који испитује како различити типови протеина сурутке и њихови хидролизати утичу на повећање садржаја протеина у чоколади, као и на крајњу текстуру и укус производа;
- категорије M22, под редним бројем 10, који истражује утицај додавања екстракта рогача на антиоксидативне, антимикробне и сензорске особине хлеба;
- категорије M22, под редним бројем 11, који показује да додавање биљних састојака може значајно побољшати нутритивни профил свеже тестенине, истовремено задржавајући или чак побољшавајући њене сензорске карактеристике;
- категорије M23, под редним бројем 2, који истражује утицај екстракта дивљег тимијана који је познат по својим антиоксидативним и антимикробним својствима, што га чини потенцијално корисним додатком у прехранбеној индустрији;
- категорије M52 (под редним бројем 1) у коме је испитан утицај екстракта црног чаја на квалитет чоколаде;
- категорије M53, под редним бројем 1, у коме је кекс обogaћен протеинима додатком сојиног протеинског концентрата и изолата.

Резултати истраживања о могућностима укључивања споредних производа у сатав нових, функционалних кондиторских и пекарских производа приказани су у радовима:

- категорије M21, под редним бројем 1, који истражује употребу тропа парадајза као сировине за производњу кетчапа;
- категорије M21, под редним бројем 2, у коме се испитује могућност употребе остатака црног чаја у производњи чоколаде;
- категорије M22, под редним бројем 1, који показује да се троп вишне може успешно користити као сировина у производњи кекса, при чему не ремети физичке и сензорске особине производа;
- категорије M22, под редним бројем 3, који се бави истраживањем физичких својстава чоколаде обogaћених љускама зрна какаоа, (иначе се сматрају отпадом у процесу производње чоколаде, а богате су влакнима и полифенолима), које су третиране и нетретиране високонапонским електричним пражњењем;
- категорије M22, под редним бројем 5, чији резултати су показали да додаток екструдираних резанаца шећерне репе може значајно побољшати нутритивну вредност кекса, нарочито повећањем садржаја прехранбених влакана, без значајног нарушавања сензорских особина производа;

- категорије M23, под редним бројем 1, који истражује утицај додатка обезмашћене пшеничне клице, споредног производа у поступку производње брашна, на концентрацију хидроксиметилфурфурала у кексу;
- категорије M24, под редним бројем 1, у коме је доказано да троп јабуке може бити успешно укључен у производњу бисквита.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Према индексној бази „SCOPUS“ цитираност радова кандидаткиње на дан 16.09.2024. укупан број цитата је **545**, број хетероцитата је **510**. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње износи **h=12**.

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

5.1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

5.1.1. Чланства у уређивачким одборима часописа

Кандидаткиња је учествовала у уређивању истакнутог међународног часописа (гост едитор) у часопису „Processes“ (M22 категорије) специјално издање: "Advances in the Design, Analysis and Evaluation of Functional Foods".

5.1.2. Рецензије научних радова

Кандидаткиња је била рецензент радова у часописима: Sustainability; Food and Feed Research; Applied Sciences; Acta Periodica Technologica; Advanced Technologies; 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 радова на Међународним конференцијама Ружичкини дани 2018., FoodTech konferencija 2024.

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

5.2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дала значајан допринос развоју науке у земљи. У периоду 2012 – 2019. учествовала је на пројекту „Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица“ који је финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на два пројекта која су финансирана од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, три пројекта која су финансирана од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за аграрна плаћања.

Поред тога, кандидаткиња је активно учествовала и у:

- организацији радионице на фестивалу Ноћ истраживача 2023.
- Тиму за акредитацију науке на Технолошком факултету Нови Сад у периоду од децембра 2020. до јануара 2021. године
- у организацији радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања 2017. и 2019.
- снимању серијала „Наука привреди“ емитованог на Радио телевизији Војводине, чији се садржај може преузети на следећем линку: <https://www.youtube.com/watch?v=HgDBQJOILDc>
- промоцији факултета, кроз обилазак средњих школа, организовање радионица са ученицима средњих школа и кроз рад са ученицима на изради матурских радова

5.2.2. Педагошки рад

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

- Основне студије: Технологија чоколаде и какао производа (3 часа недељно); Технологија кекса и бомбонских производа (2 часа недељно); Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа (2 часа недељно), Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији (3 часа недељно).
- Мастер студије: Савремени поступци у технологији кондиторских производа (3 часа недељно)

Школске 2021/2022. године била је ангажована у одржавању вежби на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду из следећих предмета:

- Основне студије: Технологија хлеба (2 часа недељно); Технологија пецива и тестенине (2 часа недељно); Контрола квалитета жита, брашна и скроба (2 часа недељно); Микробиологија (2 групе по 3 часа недељно).
- Мастер студије: Трендови у технологији пекарских производа (3 часа недељно); Производња и примена прехранбених влакана (3 часа недељно).

Школске 2022/2023. године била је ангажована у одржавању вежби на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду из следећих предмета:

- Основне студије: Технологија хлеба (2 часа недељно); Технологија пецива и тестенине (2 часа недељно); Технологија кекса и бомбонских производа (3 часа недељно); Контрола квалитета жита, брашна и скроба (2 часа недељно); Микробиологија (2 групе по 3 часа недељно); Менаџмент индустријске производње (1 час недељно).
- Мастер студије: Трендови у технологији пекарских производа (3 часа недељно); Производња и примена прехранбених влакана (3 часа недељно).

5.2.3. Међународна сарадња

Студијски боравци и научне активности у иностранству:

- Боравак у оквиру **CEEPUS** пројекта СIII-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).
- Боравак у својству предавача у оквиру **CEEPUS** пројекта СIII-HR-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).

Сарадња са колегама са Прехрамбено-технолошког факултета у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера, резутирала је бројним радовима у страним и домаћим часописима, као и на бројним конференцијама. Неки од најзначајних су радови приказаном списку радова: категорије M21 под редним бројем 5, M22 под редним бројевима 1, 3, 4, 5, 9, 11, 12.

5.2.4. Учесће на семинарима

- поседује Сертификат за успешно завршен семинар „ Sample preparation and target analysis of main group of contaminants of emerging concern in complex samples“, организован од стране TwiNSol-CECs пројекта на Технолошком факултету Нови Сад.
- поседује Сертификат за успешно завршен семинар „ How to write good project proposal an get EU funds“, организован од стране Агенције Infosistem.
- 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.

VI. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

6.1. Учесће на пројектима

1. **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: Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије
Врста пројекта: Технолошки развој
Период: 2012 – 2019.
2. **Назив пројекта:** Валоризација споредних производа прехрамбене 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.

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.
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.
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.
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.
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.
8. **Назив пројекта:** Производња нових, функционалних производа трансфером знања између научноистраживачких организација и малих произвођача хране
Евиденциони број пројекта: 680-00-00099/4/2022-02
Руководилац пројекта: проф. др Биљана Пајин

Установа која је финансирала пројекат: Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управа за аграрна плаћања
Период: 2022.-2023.

- 9. Назив пројекта:** Twinning for enhancing the scientific excellence of the faculty of technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern“, TwiNSol-CECs

Евиденциони број пројекта: GA: 101059867

Руководилац пројекта: Др Наташа Ђуришић-Младеновић

Установа која је финансирала пројекат: Европска Унија

Период: 2022-2025.

- 10. Назив пројекта:** Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО

Евиденциони број пројекта: 451-03-47/2023-01/200134.

Руководилац пројекта: проф. др Биљана Пајин

Установа која је финансирала пројекат: Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Период: 2023.

- 11. Назив пројекта:** Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО

Евиденциони број пројекта: 451-03-65/2024-03/200134

Руководилац пројекта: проф. др Биљана Пајин

Установа која је финансирала пројекат: Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Период: 2024.

- 12. Назив пројекта:** Хранимо будућност – Оснаживање стручњака у области хране целоживотним учењем и повезивањем преко граница

Евиденциони број пројекта: HUSRB/23R/21/046

Руководилац пројекта: Др Зита Шереш

Установа која је финансирала пројекат: Interreg IPA HUSRB

Период: 2024-2026.

6.2. Управљање пројектним задацима:

1. Руководилац пројектног задатка под називом „Лабораторијска испитивања и анализа утицаја додатка одабраних споредних производа на квалитет појединих типова кондиторских производа“ у оквиру истраживања научног 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, финансираног од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за аграрна плаћања, у 2020. години, руководиоц пројекта: проф. др Александар Фиштеш.

2. Руководилац пројектим задатком дисеминација пројекта и пројектних резултата у оквиру радног пакета на пројекту Twinning for enhancing the scientific excellence of the

faculty of technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern“, TwiNSol-CECs, Евиденциони број пројекта: GA: 101059867; Руководилац пројекта: Др Наташа Ђуришић-Младеновић; Установа која је финансирала пројекат: Европска Унија; Период: 2022-2025. г.

3. Руководилац пројектом задатком: дисеминација пројекта и пројектих резултата у оквиру међународног ИПА пројекта под називом: „Хранимо будућност – Оснаживање стручњака у области хране целоживотним учењем и повезивањем преко граница“. Евиденциони број пројекта: HUSRB/23R/21/046; Руководилац пројекта: Др Зита Шереш; Установа која је финансирала пројекат: Interreg IPA HUSRB; Период трајања пројекта: 2024-2026. г.

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

Јована Петровић је након избора у научног сарадника постала коаутор **2 патента** објављена на националном нивоу (**M94**) и 3 техничка решења:

1. Техничко решење из категорије Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (M81):

Булатовић М., Зарић Д., Ракин М., Пајин Б., Лончаревић И., Петровић Ј., Крунић Т., Блажевска З. (2021): Млечна чоколада обogaћена пробиотицима. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: “VITA NOVA-ZA”, Скопље, Македонија. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 47. седнице одржане 22.04.2021. године. Дато у прилогу.

2. Техничко решење из категорије Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (M82):

Зарић Д., Булатовић М., Ракин М., Пајин Б., Лончаревић И., Петровић Ј., Јовановић П. (2021): Нови поступак за производњу млечне чоколадне масе: комбинација млевења масе на петоваљку и кугличном млину. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: „Eugen Chocolate“ д.о.о. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 47. седнице одржане 22.04.2021. године. <https://technorep.tmf.bg.ac.rs/handle/123456789/7359>.

3. Техничко решење из категорије Битно побољшан постојећи производ или технологија (M84):

Зарић Д., Ракин М., Булатовић М., Пајин Б., Лончаревић И., Петровић Ј., Блажевска З. (2021): Функционална чоколада са екстрактима жалфије и ацероле. Технолошко-металуршки факултет Београд, Универзитет у Београду, Корисник техничког решења: “ART IVAL” д.о.о. Техничко решење је усвојено на Матичном одбору за биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије са 47. седнице одржане 22.04.2021. године. Дато у прилогу.

Регистрован патент на националном нивоу (M92).

1. Торбица, А., Томић, Ј., Јанић Хајнал, Е., Пајин, Б., Петровић, Ј., Лончаревић И. (2020): Безглутенски тврди кекс на бази проса са додатком какао праха/Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (П-2017/0664). Датум објављивања пријаве и број службеног гласила (А1) 31.12.2018. 12/2018. Број и датум решења о признавању права 2020/7999 22.06.2020. Завод за интелектуалну својину. Регистарски број 60332.
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60332%20RS%2060332&iDocId=98845&iepatch=.pdf>
2. Торбица, А., Томић, Ј., Пајин, Б., Петровић, Ј., Лончаревић И. (2020): Безглутенски тврди кекс на бази проса/Глутен-фрее цоокиес басед он миллет (П-2017/0663), Безглутенски тврди кекс на бази проса/Gluten-free cookies based on millet (П-2017/0663). Датум објављивања пријаве и број службеног гласила (А1) 31.12.2018. 12/2018. Број и датум решења о признавању права 2020/7983 22.06.2020. Завод за интелектуалну својину. Регистарски број 60331.
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/pdf-document?PN=RS60331%20RS%2060331&iDocId=98844&iepatch=.pdf>

6.4. Организација научних скупова

Јована Петровић је као члан организационог одбора активно учествовала у организацији конференције ICAPP 2022 која је одржана на Технолошком факултету Нови Сад.

VII. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

7.1. Утицајност, позитивна цитираност, углед и утицајност публикација у којима су кандидатови радови објављени

Јована Петровић је након избора у научног сарадника аутор и коаутор **78** библиографских јединица у следећим категоријама: **2** поглавља у књигама водећег међународног значаја (**M13**), **1** рада у међународном часопису изузетних вредности (**M21a**), **5** радова у врхунским међународним часописима (**M21**), **12** радова у истакнутим међународним часописима (**M22**), **2** рада у међународним часописима (**M23**), **2** рада у часопису међународног значаја верификована посебном одлуком (**M24**), **2** саопштења на међународним скуповима штампаних у целини (**M33**), **27** саопштења на међународним скуповима штампаних у изводу (**M34**), **1** рада у часопису водећег националног значаја (**M51**), **4** рада у часописима националног значаја (**M52**), **3** рада у националном часопису (**M53**), **10** саопштења са скупа националног значаја штампаног у целини (**M63**), **2** саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу (**M64**), **1** техничког решења из категорије Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (**M81**), **1** техничког решења из категорије Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (**M82**), **1** техничког решења из категорије Битно побољшан постојећи производ или технологија (**M84**) и **2** патента објављена на националном нивоу (**M94**). Укупан број бодова **211,9** коригован број бодова услед броја аутора већег од 7: **193,5**. Према индексној бази „SCOPUS“ цитираност радова

кандидаткиње на дан 16.09.2024. укупан број цитата је **545**, број хетероцитата је **510**. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње износи **h=12**.

Међународни часописи из категорије M20 у којима су објављени радови др Јоване Петровић, након избора у претходно звање, са факторима утицаја, приказани су у табели:

Часопис	Бр. радова	Година	IF	Област	Ранг
Food Hydrocolloids	1	2022.	10.9	Food Science & Technology	6/141
Food Bioscience	1	2018.	1.4	Food Science & Technology	43/133
Journal of the Science of Food and Agriculture	1	2019.	2.945	Food Science & Technology	41/139
Foods	1	2022.	5.5	Food Science & Technology	33/142
Food Technology and Biotechnology	1	2022.	4.3	Food Science & Technology	48/142
Polymers	1	2022.	5.0	Polymer Science	14/86
Food Science and Technology International	1	2019.	1.387	Food Science & Technology	80/133
Food Science and Technology International	1	2021.	2.861	Food Science & Technology	86/144
Journal of Food Science and Technology	1	2020.	3.756	Food Science & Technology	49/144
Sustainability	6	2021-2023.	3.6-4.089	Environmental Sciences	56/128
Molecules	1	2021.	5.110	Chemistry, Multidisciplinary	61/180
Journal of Microencapsulation	1	2022.	3.7	Engineering, Chemical	54/143
Applied Sciences	1	2023.	2.7	Chemistry, Multidisciplinary	91/175
Czech Journal of Food Sciences	1	2023.	1.4	Food Science & Technology	121/141
Fleischwirtschaft	1	2023.	0.4	Food Science & Technology	134/141

Према индексној бази SCOPUS цитираност радова кандидаткиње на дан 16.09.2024. године: укупан број цитата је 545, број хетероцитата је 510. Цитираност појединачних радова др Јоване Петровић преузета из базе SCOPUS дата је у прилогу.

7.2. Ефективан број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора, укупан број кандидатових радова, удео самосталних и коауторских радова у њему, кандидатов допринос у коауторским радовима

Јована Петровић је након избора у научног сарадника аутор и коаутор **78** библиографских јединица. Укупан број бодова: **211,9**. Приликом вредновања радова са више од 10 коаутора (важи за M21 и M22 категорије часописа) и 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-10))$, односно $K/(1+0,2(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора. Коригован број бодова услед броја аутора већег од 7: **193,5**.

7.3. Степен самосталности у научноистраживачком раду и улога у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству, значај радова и допринос кандидата реализацији коауторских радова.

Др Јована Петровић је током досадашњег научно-истраживачког рада показала висок степен самосталности у креирању и реализацији експеримената и обради резултата који су били коришћени у реализацији научних радова. Кандидаткиња је, након избора у предходно звање, била први аутор на укупно **15** научних радова, на **6** је одговорни аутор, док је у реализацији свих осталих радова равномерно учествовала у експерименталним истраживањима, анализи резултата и писању са осталим коауторима. Резултате својих истраживања је систематски анализирала и публиковала у утицајним међународним и домаћим часописима, међународним тематским зборницима и саопштила на домаћим и међународним скуповима.

7.3.1. Анализа до 5 најзначајнијих резултата у периоду од последњег избора у звање

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

У овом раду приказани су резултати испитивања утицаја додатка уља семенки грожђа и екстракта семенки грожђа на физичке, сензорне и нутритивне особине какао намаза. Истраживање је усмерено на развој функционалног производа који, поред одговарајућих сензорних карактеристика (укус, текстура), има и побољшан садржај полифенола, који су познати по својим антиоксидативним својствима. У раду се анализирају физичке карактеристике као што су конзистенција и текстура, сензорне карактеристике (укус, мирис и изглед), као и нутритивни састав (садржај полифенола), узимајући у обзир могуће побољшање здравствених користи производа. Енкапсулирани екстракт семенки грожђа је допринео стабилности текстуре и конзистенције намаза током складиштења, чиме је побољшана његова стабилност и рок трајања. Укус, арома и укупан сензорски доживљај намаза су оцењени као задовољавајући, без значајног одступања од стандардног какао намаза. Ово указује да је додаток уља и екстракта семенки грожђа успешно интегрисан у производ, а да није нарушио кључне особине. Потрошачи су оценили намаз са уљем и екстрактом семенки грожђа као пријатан, што је кључно за прихватање новог производа на тржишту. Додавањем екстракта семенки грожђа значајно је повећан садржај полифенола у какао намазу. Полифеноли су важни због својих антиоксидативних својстава, која могу допринети здрављу потрошача кроз

смањење оксидативног стреса. Резултати ове студије могу се применити у индустрији хране за развој функционалних прехранбених производа, који су не само здравији, већ и атрактивнији за потрошаче.

- **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.

У овом раду презентовани су резултати испитивања утицаја инкапсулираног екстракта тропа вишње на боју и реологију теста за кекс. Истраживање је усмерено на коришћење биолошки активних састојака добијених из отпадног материјала (тропа вишње) у прехранбеним производима. Троп вишње је богат полифенолима и антиоксидантима, али је његова примена у храни ограничена због нестабилности активних једињења током прераде. Инкапсулација се користи као технологија за заштиту ових једињења, што омогућава њихову стабилност и функционалност у финалном производу. Коришћење отпадних материјала попут тропа вишње представља значајан корак у креирању функционалних производа са антиоксидативним својствима. Троп је богат извор полифенола, који су важни због својих антиоксидативних ефеката, и ова студија истражује како инкапсулација може допринети очувању тих својстава током производње хране. Истраживање анализира како додатак екстракта утиче на реолошке особине теста, што је кључно за индустријску примену. Промене у конзистенцији теста могу утицати на процес мешања, обликовања и крајњи квалитет производа, што је важно за производњу у великим системима. Резултати показују да инкапсулирани екстракт може побољшати боју теста и његове реолошке особине без значајног нарушавања структуре и конзистенције. Резултати ове студије имају примену у развоју производа са додатом вредношћу, где се отпадни материјали користе као извор функционалних састојака. Поменути приступ је од великог значаја за одрживу производњу хране и смањење отпада, што је све важнији аспект у савременој прехранбеној индустрији.

- **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.
- Екстраховани резанци шећерне репе, нуспроизвод у индустрији шећера, богати су влакнима и другим нутритивним састојцима. У овом истраживању, екструдирани резанци су коришћени као замена за део пшеничног брашна у сировинском саставу за кекс. Анализирано је како ова замена утиче на нутритивни профил (vlakна, шећери, масти), као и на физичке карактеристике (тврдоћа, текстура) и сензорска својства (укус, изглед) финалног производа. Ова студија има велики значај у контексту одрживе производње хране јер испитује могућност коришћења отпадних материјала. На тај начин, нуспроизводи добијају нову вредност уместо да буду одбачени, чиме се смањује отпад и подстиче циркуларна економија у прехранбеној индустрији. Додавање резанаца шећерне репе значајно повећава садржај прехранбених vlakana у кексу, што побољшава његов нутритивни профил. Иако додатак резанаца шећерне репе утиче на текстуру и тврдоћу кекса, резултати сугеришу да ове промене нису значајно умањиле квалитет производа. Укус и прихватљивост код потрошача остају на задовољавајућем нивоу, што указује на могућност комерцијализације производа са побољшаним нутритивним својствима.

- Zahorec J., Šoronja-Simović D., **Petrović J.***, Šereš Z., Pavlić B., Sterniša M., Smole Možina S., Ačkar Đ., Šubarić D., Jozinović A. (2024). The Effect of Carob Extract on Antioxidant, Antimicrobial and Sensory Properties of Bread. *Applied Sciences*, 14(9), 3603.

У овом раду приказани су резултати истраживања о утицају екстракта рогача, природно богатог антиоксидантима и биоактивним једињењима, на побољшање антиоксидативне и антимикробне активности, као и на органолептичке карактеристике производа (укус, мирис и текстура). Утврђено је да додатак екстракта рогача значајно повећава антиоксидативну активност хлеба, што помаже у смањењу оксидативног оштећења, али са друге стране доприноси и дужој трајности и свежини производа. Такође, антимикробни ефекти екстракта рогача могу допринети бољој микробиолошкој стабилности хлеба, смањујући ризик од кварења и продужити рок трајања производа. Рогач је богат влакнима, полифенолима и минералима, па је његово укључивање у хлеб допринело побољшању нутритивног квалитета производа. Ово хлеб чини функционалнијим и потенцијално кориснијим за здравље потрошача, посебно у погледу антиоксидативне заштите. Резултати испитивања итицаја екстракта на на укус, текстуру и изглед хлеба показују да није дошло до значајног нарушавања сензорских особина производа, што је важно за прихватљивост функционалног производа код потрошача. Напротив, у неким аспектима, попут ароме и боје, хлеб са рогачем је оцењен позитивно. Студија показује могућности примене екстракта рогача у пекарској индустрији као природног додатка за побољшање квалитета и трајности. Ово је значајно за индустрију хране која се све више окреће природним и функционалним састојцима у производњи.

- Zahorec J., Šoronja-Simović D., **Petrović J.***, Šereš Z., Sterniša M., Jozinović A., Šubarić D., Ačkar Đ., Babić J., Smole Možina S. (2023). Application of Plant Ingredients for Improving Sustainability of Fresh Pasta. *Sustainability*, 16(1), 209:

У овом раду приказани су резултати истраживања везаних за примену различитих биљних састојака у процесу производње свеже тестенине, с циљем да се побољша одрживост овог популарног производа. Биљни састојци, попут различитих врста брашна, семенки и других биљних екстраката, могу побољшати нутритивни квалитет тестенине, због повећања садржаја влакана, витамина и минерала. Поред позитивног утицаја на нутритивни квалитет, биљни састојци такође утичу на текстуру, укус и боју тестенине. Истраживање је показало да увођење биљних састојака не мора нужно нарушавати сензорске особине производа, што је важно за прихватљивост код потрошача. У неким случајевима, ови састојци могу чак и побољшати сензорска својства, као што су боја и арома. Добијени резултати имају директан значај за прехранбену индустрију јер доприносе развоју одрживих решења у прехранбеној индустрији, кроз примену биљних састојака у производњи свеже тестенине. Истраживање показује да је могуће створити производе који су нутритивно побољшани и одрживији, без погоршања сензорског квалитета, што је важан корак у правцу развоја здравствено и еколошки одговорније прехранбене индустрије.

VIII. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** (прилог 3 и 4 Правилника)

8.1. Збирни приказ научне компетентности за период ПРЕ одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК (2012 – 2018)

Ознака групе резултата	Вредност резултата	Број резултата	Укупно
M13	7	3	21
M21a	10	1	10
M21	8	3	24
M22	5	7	35
M23	3	2	6
M24	3	1	3
M33	1	5	5
M34	0,5	8	4
M51	2	3	6
M52	1,5	4	6
M63	0,5	16	8
M64	0,2	5	1
M71	6	1	6
M83	4	1	4
M84	3	1	3
M87	0,5	2	1
Укупно		63	143

Број бодова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК

	Критеријуми Министарства	Потребно	Реализовано
Научни сарадник	Укупно	16	143
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 $\geq$	9	118
	M21+M22+M23+M24 $\geq$	5	78

8.2. Збирни приказ научне компетентности за период ПОСЛЕ одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК (2018 – 2024)

Категорија	Бодови	Број радова	Укупно поена	Кориговано
M13	7	2	14	14
M21a	10	1	10	10
M21	8	5	40	36,4
M22	5	12	60	46,3
M23	3	2	6	4,9
M24	3	3	9	9
M33	1	2	2	2

M34	0,5	27	13,5	13,5
M51	2	1	2	2
M52	1,5	4	6	6
M53	1	3	3	3
M63	0,5	10	5	5
M64	0,2	2	0,4	0,4
M81	8	1	8	8
M82	6	1	6	6
M84	3	1	3	3
M92	12	2	24	24
Укупан број бодова:			211,9	193,5

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

	Укупно	Неопходно	Остварено
Виши научни сарадник		50	193,5
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	165,6
Обавезни (2)*	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	138,6
*	M21+M22+M23	11	97,6
*	M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	41

IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА

Кандидаткиња др Јована Петровић је започела своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад, 2012. године, као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту ТР 31014. Звање истраживач сарадник стекла је 2016. године. Докторску дисертацију је одбранила 2018. године, а 2019. године је изабрана у звање научни сарадник. Тренутно је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, запослена као асистент са докторатом, од 28.09.2022.

Од школске 2016/2017. укључена је у наставни рад на предметима 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, Савремени поступци у технологији кондиторских производа, Технологија хлеба, Технологија пецива и тестенине, Контрола квалитета жита, брашна и скроба, Микробиологија, Трендови у технологији пекарских производа, Производња и примена прехранбених влакана, Менаџмент индустријске производње.

Од почетка свог професионалног ангажовања учествовала је на пет пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 2 пројекта финансирана од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, 2 пројекта финансирана средствима Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управе за аграрна плаћања. Тренутно је учесник на Twinning пројекту и Interreg IPA HUSRB пројекту који су финансирани од стране Европске Уније. Руководила је пројектним задацима на националном пројекту „Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско-пекарских производа, финансираног од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управе за аграрна плаћања, у 2020. години, као и на тренутно актуелним међународним пројектима финансираним од стране Европске Уније: Twinning for enhancing the scientific excellence of the faculty of technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern“ (TwINSol-CECs), ИПА пројекта „Feeding the Future: Empowering Food Science Professionals through Lifelong Learning for Bridging Borders“.

Јована Петровић је након избора у научног сарадника аутор и коаутор **78** библиографских јединица у различитим категоријама, од којих: **2** поглавља у књигама водећег међународног значаја (**M13**), **1** рада у међународном часопису изузетних вредности (**M21a**), **5** радова у врхунским међународним часописима (**M21**), **12** радова у истакнутим међународним часописима (**M22**), **2** рада у међународним часописима (**M23**), **3** техничка решења из категорије (**M81**, **M82**, **M84**) и **2** патента објављена на националном нивоу (**M94**). Укупан број бодова: **211,9**; коригован број бодова услед броја аутора већег од 7: **193,5**. Према индексној бази „SCOPUS“ цитираност радова кандидаткиње на дан 16.09.2024.г. укупан број цитата је **545**, број хетероцитата је **510**. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње износи **h=12**.

Детаљном анализом досадашњег научно-истраживачког рада и остварених резултата кандидаткиње др Јоване Петровић, установљено је да је као научни сарадник исказала велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом. Комисија посебно цени њен допринос у карактеризацији нових, функционалних сировина, развоју функционалних кондиторских и пекарских производа, као и валоризацији споредних производа прехранбене индустрије у креирању нутритивно обogaћених производа.

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидаткиња **др Јована Петровић** испунила квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање **виши научни сарадник**.

Х. ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

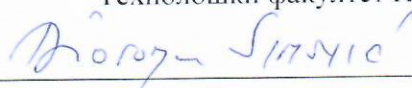
На основу резултата рада кандидата који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да **др Јована Петровић** испуњава све услове дефинисане Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача за избор у звање **виши научни сарадник**, за област Биотехничке науке, ужа област Прехрамбено инжењерство.

XI. ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР ЈОВАНЕ ПЕТРОВИЋ У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

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

Чланови комисије:

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



Др Ивана Николић, ванредни професор
Универзитет у Новом Саду,
Технолошки факултет Нови Сад



Др Слађана Ракита, виши научни сарадник,
Универзитет у Новом Саду,
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду



**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ**

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I Општи подаци о кандидату

Име и презиме: **Јована Петровић**

Година рођења: **1987.**

ЈМБГ: **2301987715283**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен:

Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду

Дипломирао-ла: година: **2011.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад**

Магистрирао-ла: година: / факултет: **Технолошки факултет Нови Сад**

Докторирао-ла: година: **2018.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад**

Постојеће научно звање: **Научни сарадник**

Научно звање које се тражи: **Виши научни сарадник**

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

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

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

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

II Датум избора-реизбора у научно звање:

Истраживач сарадник:

Научни сарадник: **18.11.2019.**

Виши научни сарадник:

III Научно-истраживачки резултати (прилог 1 и 2 правилника):

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

	број	вредност	укупно
M11=			
M12=			
M13=	2	7	14
M14=			
M15=			
M16=			
M17=			
M18=			

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

	вредност	број	укупно
M21a=	10	1	10
M21=	8	5	36,4
M22=	5	12	46,3
M23=	3	2	4,9
M24=	3	3	9
M25=			
M26=			
M27=			
M28=			

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	вредност	број	укупно
M31=			
M32=			
M33=	1	2	2
M34=	0,5	27	13,5
M35=			
M36=			

4. Националне монографије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације националног значаја; научни преводи и критичка издања грађе, библиографске публикације (M40):

	вредност	број	укупно
M41=			
M42=			
M43=			
M44=			
M45=			
M46=			
M47=			
M48=			

5. Часописи националног значаја (M50):

	вредност	број	укупно
M51=	2	1	2
M52=	1,5	4	6
M53=	1	3	3
M54=			
M55=			
M56=			

6. Зборници скупова националног значаја (M60):

	вредност	број	укупно
M61=			
M62=			
M63=	0,5	10	5
M64=	0,2	2	0,4
M65=			
M66=			

7. Магистарске и докторске тезе (M70):

	вредност	број	укупно
M71=			
M72=			

8. Техничка и развојна решења (M80):

	вредност	број	укупно
M81=	8	1	8
M82=	6	1	6
M83=			
M84=	3	1	3
M85=			
M86=			

9. Патенти, ауторске изложбе, тестови (M90):

	број	вредност	укупно
M91=			
M92=	12	2	24
M93=			

IV Квалитативна оцена научног доприноса (прилог 1 правилника):**1. Показатељи успеха у научном раду:**

(Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава; уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву; чланства у одборима међународних научних конференција; чланства у одборима научних друштава; чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката)

Кандидаткиња је учествовала у уређивању истакнутог међународног часописа (гост едитор) у часопису „Processes“ (M22 категорије) специјално издање: "Advances in the Design, Analysis and Evaluation of Functional Foods".

Кандидаткиња је била рецензент радова у часописима: Sustainability; Food and Feed Research; Applied Sciences; Acta Periodica Technologica; Advanced

Technologies; 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 радова на Међународним конференцијама Ружичкини дани 2018.г., FoodTech konferencija 2024.g.

2. *Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова:*

(Допринос развоју науке у земљи; менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима; педагошки рад; међународна сарадња; организација научних скупова)

Међународна сарадња:

- боравак у оквиру СЕЕPUS пројекта СИИ-НR-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-НR01-КА107-021828) на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера (16.07.2018-28.07.2018);
- боравак у својству предавача у оквиру СЕЕPUS пројекта СИИ-НR-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);
- сарадња са колегама са Прехрамбено-технолошког факултета у Осијеку, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмајера, резутирала је бројним радовима у страним и домаћим часописима, као и на бројним конференцијама.

Допринос развоју науке у земљи:

- организација радионице на фестивалу Ноћ истраживача 2023.
- у периоду од децембра 2020. до јануара 2021. године активно учествовала у тиму за акредитацију науке на Технолошком факултету Нови Сад
- учествовала у оквиру радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања 2019.г. и 2017.
- Учествовала је у снимању серијала „Наука привреди“ емитованог на Радио телевизији Војводине, чији се садржај може преузети на следећем линку: <https://www.youtube.com/watch?v=HgDBQJOILDc>
- активно учествује у промоцији факултета, кроз обилазак средњих школа, организовање радионица са ученицима средњих школа и кроз рад са ученицима на изради матурских радова.

Педагошки рад: Од школске 2016/2017. укључена је у наставни рад на предметима 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, Савремени поступци у технологији кондиторских производа,

Технологија хлеба, Технологија пецива и тестенине, Контрола квалитета жита, брашна и скроба, Микробиологија, Трендови у технологији пекарских производа, Производња и примена прехранбених влакана, Менаџмент индустријске производње.

Организација научних скупова: Јована Петровић је активно учествовала у организацији конференције ICAPP 2022 која се одржава на Технолошком факултету Нови Сад као члан организационог одбора.

3. Организација научног рада:

(Руковођење пројектима, потпројектима и задацима; технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси; руковођење научним и стручним друштвима; значајне активности у комисијама и телима Министарства за науку и технолошки развој и телима других министарстава везаних за научну делатност; руковођење научним институтцијама)

Од почетка свог професионалног ангажовања учествовала је на пет пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 2 пројеката финансирана од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, 2 пројекта финансирана средствима Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управе за аграрна плаћања. Тренутно је учесник на Twinning пројекту и Interreg IPA HUSRB пројекту који су финансирани од стране Европске Уније. Руководила је пројектним задацима на националном пројекту „Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско-пекарских производа, финансираног од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управе за аграрна плаћања, у 2020. години, као и на тренутно актуелним међународним пројектима финансираним од стране Европске Уније: Twinning for enhancing the scientific excellence of the faculty of technology Novi Sad for innovative solutions to protect environmental resources from contaminants of emerging concern“ (TwINSol-CECs), ИПА пројекта „Feeding the Future: Empowering Food Science Professionals through Lifelong Learning for Bridging Borders“.

Кандидаткиња је коаутор 3 техничка решења и 2 патента:

M81

Врста резултата: Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

1. Bulatović M., Zarić D., Rakin M., Pajin B., Lončarević I., Petrović J., Krnić 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. DATO U PRILOGU

M82

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

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. <https://technorep.tmf.bg.ac.rs/handle/123456789/7359>

M84

Врста резултата: Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

1. 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. DATO U PRILOGU

M92

Врста резултата: Регистрован патент на националном нивоу

1. Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Pajin, B., Petrović, J., Lončarević I. (2020): 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/pdf-document?PN=RS60332%20RS%2060332&iDocId=98845&iepatch=.pdf>

2. Torbica, A., Tomić, J., Pajin, B., Petrović, J., Lončarević I. (2020): 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/pdf-document?PN=RS60331%20RS%2060331&iDocId=98844&iepatch=.pdf>

4. Квалитет научних резултата:

(Утицајност; параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова; ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора; степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и инхостранству; допринос кандидата реализацији коауторских радова; значај радова)

Према индексној бази „SCOPUS“ цитираност радова кандидаткиње на дан 16.09.2024.г. укупан број цитата је **545**, број хетероцитата је **510**. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње износи **h=12**.

Јована Петровић је након избора у научног сарадника аутор и коаутор **78** библиографских јединица у различитим категоријама, од којих: 2 поглавља у књигама водећег међународног значаја (M13), 1 рада у међународном часопису изузетних вредности (M21a), 5 радова у врхунским међународним часописима (M21), 12 радова у истакнутим међународним часописима (M22), 2 рада у међународним часописима (M23), 3 техничка решења из категорије (M81, M82, M84) и 2 патента објављена на националном нивоу (M94). Укупан број бодова: **211,9** коригован број бодова услед броја аутора већег од 7: **193,47**.

Међународни часописи из категорије M20 у којима су објављени радови др Јоване Петровић, након избора у претходно звање, са факторима утицаја, приказани су у табели:

Часопис	Бр. радова	Година	IF	Област	Ранг
Food Hydrocolloids	1	2022.	10.9	Food Science & Technology	6/141
Food Bioscience	1	2018.	1.4	Food Science & Technology	43/133
Journal of the Science of Food and Agriculture	1	2019.	2.945	Food Science & Technology	41/139
Foods	1	2022.	5.5	Food Science & Technology	33/142
Food Technology and Biotechnology	1	2022.	4.3	Food Science & Technology	48/142
Polymers	1	2022.	5.0	Polymer Science	14/86
Food Science and Technology International	1	2019.	1.387	Food Science & Technology	80/133
Food Science and Technology International	1	2021.	2.861	Food Science & Technology	86/144
Journal of Food Science and Technology	1	2020.	3.756	Food Science & Technology	49/144
Sustainability	6	2021-2023.	3.6-4.089	Environmental Sciences	56/128
Molecules	1	2021.	5.110	Chemistry, Multidisciplinary	61/180
Journal of Microencapsulation	1	2022.	3.7	Engineering, Chemical	54/143
Applied Sciences	1	2023.	2.7	Chemistry, Multidisciplinary	91/175
Czech Journal of Food Sciences	1	2023.	1.4	Food Science & Technology	121/141
Fleischwirtschaft	1	2023.	0.4	Food Science & Technology	134/141

Др Јована Петровић је током досадашњег научно-истраживачког рада показала висок степен самосталности у креирању и реализацији експеримената и обради резултата који су били коришћени у реализацији научних радова. Кандидаткиња је, након избора у предходно звање, била први аутор на укупно 15 научних радова, на 6 је одговорни аутор, док је у реализацији свих осталих равномерно учествовала у експерименталним радовима, анализи резултата и писању са осталим коауторима. Резултате својих истраживања је систематски анализирала и публиковала у утицајним међународним и домаћим часописима, међународним тематским зборницима и саопштила на домаћим и међународним скуповима.

V Оцена комисије о научном доприносу кандидата са образложењем:

Кандидаткиња др Јована Петровић је започела своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад, 2012. године, као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту ТР 31014. Звање истраживач сарадник стекла је 2015. године. Докторску дисертацију је одбранила 2018. године, а 2019. године је изабрана у звање научни сарадник. Тренутно је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, запослена као асистент са докторатом, од 28.09.2022.

Од почетка свог професионалног ангажовања веома успешно је била ангажована у наставниом раду на предметима студијског програма Прехрамбено инжењерство на Технолошком факултету Нови Сад.

Учествовала је на пет пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, активно је учествовала у реализацији 2 пројеката финансираних од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, 2 пројекта финансирана средствима Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управа за аграрна плаћања. Тренутно је учесник на Twinning пројекту и Interreg IPA HUSRB пројекту који су финансирани од стране Европске Уније у оквиру којих руководи радним пакетима. Руководила је пројектним задатком и на једном националном пројекту финансираном од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за аграрна плаћања, у 2020. години.

Јована Петровић је након избора у научног сарадника аутор и коаутор 78 библиографских јединица у различитим категоријама, међу којима су и 3 техничка решења из категорије (M81, M82, M84) и 2 патента објављена на националном нивоу (M94). Укупан број бодова: 211,9; коригован број бодова услед броја аутора већег од 7: 193,47. Према индексној бази „SCOPUS“ цитираност радова кандидаткиње на дан 16.09.2024. укупан број цитата је 545, број хетероцитата је 510. Вредност Hirsch (h) индекса кандидаткиње износи h=12.

Детаљном анализом досадашњег научно-истраживачког рада и остварених резултата кандидаткиње др Јоване Петровић, установљено је да је као научни сарадник исказала велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом. Комисија посебно цени њен допринос у проналажењу нових, функционалних сировина, развоју производње функционалних кондиторских и пекарских производа и валоризацији споредних производа прехрамбене индустрије у креирању нутритивно обогаћених производа.

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

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

Драгана Шороња-Симовић

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

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

	Укупно	Неопходно	Остварено
Виши научни сарадник		50	193,47
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	165,57
Обавезни (2)*	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	138,57
*	M21+M22+M23	11	97,57
*	M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	41