

Универзитет у Новом Саду
Технолошки факултет
РЕФЕРАТ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: в.д. декана Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 25.3.2025, број одлуке 020-459, тачка 8

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист "Дневник", 28.3.2025.

Број наставника који се бира: 1 Звање у које се бира: Доцент

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Др Драгана Шороња-Симовић	редовни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад		председник
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2.	Др Ивана Лончаревић	доцент	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
3.	Др Антун Јозиновић	ванредни професор	Прехрамбена технологија
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Свеучилиште Ј. Ј. Strossmayera, Осијек, Прехрамбено-технолошки факултет		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Јована С. Петровић

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Јована С. Петровић Датум рођења: 23.01.1987.

ORCID: 0000-0003-3983-6801 Место и држава рођења: Београд (Савски венац), Р. Србија

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство доктор наука

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
доктор наука - технолошко инжењерство	2011/2012.	2018.	10,00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Валоризација нутритивног профила кекса са додатком споредних производа прехрамбене индустрије			
Наслов завршног рада			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
мастер инжењер технологије	2010/2011.	2011.	9,60
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај врсте наменске масти на квалитет масног пуњења			
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
дипломирани инжењер технологије	2006/2007.	2011.	9,11
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Емулгатори у прехрамбеним производима			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (3)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитету у Новом Саду	2016-2020.	истраживач сарадник

2.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2020-2022.	научни сарадник
3.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2022-2025.	асистент са докторатом

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (3)

1.	Свеучилиште Ј. Ј. Strossmayera, Осијек, Прехрамбено-технолошки факултет	Осијек, Хрватска
	Установа	Место и држава
	CEEPUS пројекат CIII-HR-0306-10-1718-Staff Mobility for training	01.06-30. 06.2018.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
2.	Свеучилиште Ј. Ј. Strossmayera, Осијек, Прехрамбено-технолошки факултет	Осијек, Хрватска
	Установа	Место и држава
	ERASMUS+ пројекат 2016-1-HR01-KA107-021828-Staff Mobility for training	17.07-28.07.2018
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
3.	Свеучилиште Ј. Ј. Strossmayera, Осијек, Прехрамбено-технолошки факултет	Осијек, Хрватска
	Установа	Место и држава
	CEEPUS пројекта CIII-HR-0306-12-1920 - предавач- Staff Mobility for teaching	02.03-16.03.2020.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

2.1.6. Стипендије министарстава надлежних за науку или културу (1)

	Стипендија	Година
1.	Стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја: TP 31014	2012-2016.

2.1.7. Знање страних језика (1)

	Страни језик	Чита	Пише	Говори
1.	Енглески језик	да	да	да

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (5) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. (2015): The impact of combined emulsifier on crystallization properties of non trans fat. In: Emulsifiers: Properties, Functions and Applications, Adrienne Fitzgerald (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 27-38. ISBN: 978-1-63483-688-3. https://novapublishers.com/shop/emulsifiers-properties-functions-and-applications/	M13
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. https://novapublishers.com/shop/rapeseed-chemical-composition-production-and-health-benefits/	M13
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. https://novapublishers.com/shop/chocolate-production-consumption-and-health-benefits/	M13
4.	Lončarević I., Pajin B., Torbica A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J. , Zarić D. (2018): Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary fiber, 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/	M13

5. Ačkar Đ., Barišić V., Babić J., Šubarić D., Lončarević I., **Petrović J.**, Jozinović A. (2021), Chapter 6: Use of Milk Powder in Chocolate, in Production Agricultural Research Updates. Volume 31, Prathamesh Gorawala (Ed.), Srushti Mandhatri (Ed.), Nova Science Publishers, New York ISBN: 978-1-53618-881-3. vol. 31 str. 173-185. <https://novapublishers.com/shop/agricultural-research-updates-volume-31/> M13

M20 (45) Радови и научне критике у часописима међународног значаја, уређивање часописа међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Pajin B., Đilas S., Petrović J. , Lončarević I., Stajčić S., Vulić J. (2016): Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies, Food Chemistry, 207, 27-33. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.082	M21a
2.	Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I., Petrović J. , Bajac B., Đurović S., Petrović L. (2022): Microencapsulation of juniper berry essential oil (Juniperus communis L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. Food Hydrocolloids, 125, 107430. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107430	M21a
3.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. , Zarić D., Sakač M., Torbica A., Lloyd D.M., Omorjan R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, Journal of Food Engineering, 171, 67-77. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2015.10.001	M21
4.	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. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2017.02.006	M21
5.	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. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.002	M21
6.	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/j.fbio.2018.10.013	M21
7.	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	M21
8.	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://doi.org/10.3390/foods11182730	M21
9.	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	M21
10.	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	M21
11.	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. https://doi.org/10.1111/jtxs.12033	M22
12.	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. https://doi.org/10.1111/jtxs.12137	M22
13.	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. https://doi.org/10.1111/jtxs.12179	M22
14.	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. https://doi.org/10.1080/10942912.2015.1052881	M22
15.	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. https://doi.org/10.1111/jfpe.12349	M22

16.	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. https://doi.org/10.1177/1082013217713101	M22
17.	Despotović A., Tomović V., Šević R., Jakanović 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	M22
18.	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	M22
19.	Bojanić N., Fišteš A., Rakić D., Kolar S., Čurić B., Petrović J. (2020): Study on the effects of smooth roll grinding conditions on reduction of wheat middlings using response surface methodology. Journal of Food Science and Technology, 58(4), 1430-1440. https://doi.org/10.1007%2Fs13197-020-04654-5	M22
20.	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	M22
21.	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	M22
22.	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	M22
23.	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	M22
24.	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	M22
25.	Stajčić S., Lato P., Čanadanović-Brunet J., Četković 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	M22
26.	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	M22
27.	Stožinić, M., Lončarević, I., Pajin, B., Zarić, D., Nikolić, I., Šojić, B., Petrović, J. (2024). A Review of New Materials and Methods Used in the Production of Protein-Based Fat Replacers for the Food Industry. Processes, 12(10), 2208. https://doi.org/10.3390/pr12102208	M22
28.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., Petrović, J. (2024). Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. Processes, 12(12), 2701. https://doi.org/10.3390/pr12122701	M22
29.	Zahorec, J., Šoronja-Simović, D., Petrović, J. , Šereš, Z., Pavlić, B., Božović, D., Perović, L., Martić, N., Bulut, S., Kocić-Tanackov, S. (2024). Development of Functional Bread: Exploring the Nutritional, Bioactive and Microbial Potential of Carob (Ceratonia siliqua L.) Pulp Powder. Processes, 12(12), 2882. https://doi.org/10.3390/pr12122882	M22
30.	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	M22
31.	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	M22

32.	Kajić, N., Babić, J., Jozinović, A., Lončarić, Z., Puljić, L., Banožić, M., Kovač, M., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Petrović, J. (2024). The Chemical and Rheological Properties of Corn Extrudates Enriched with Zn-and Se-Fortified Wheat Flour. Processes, 12(9), 1945. https://doi.org/10.3390/pr12091945	M22
33.	Petrović, J. , Rakić, D., Pajin, B., Lončarević, I., Jozinović, A., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Zahorec, J., Kocić-Tanackov, S., Sakač, M. (2024). Advancing Sustainable Nutrition: Enhancing Physical and Nutritional Qualities of Cookies with Apple Pomace Extrudates. Sustainability, 16(15), 6702. https://doi.org/10.3390/su16156702	M22
34.	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	M22
35.	Nikolić, I., Lončarević, I., Rakita, S., Čabarkapa, I., Vulić, J., Takači, A., Petrović, J. (2025). Technological Challenges of Spirulina Powder as the Functional Ingredient in Gluten-Free Rice Crackers. Processes, 13(3), 908. https://doi.org/10.3390/pr13030908	M22
36.	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. https://doi.org/10.2298/CICEQ151217031L	M23
37.	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. https://doi.org/10.17344/acsi.2016.2789	M23
38.	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	M23
39.	Šojić B., Pavlić B., Tomović V., Danilović B., Loncarević I., Petrović J. , Mujović M., Pajic D., Skaljac 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	M23
40.	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. https://doi.org/10.2298/apt1546115z	M24
41.	Petrović J. , Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejcin J., Fišteš A., Bojanić N., Lončarević I. (2017): Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain. Food and Feed Research, 44(1), 57-63. https://doi.org/10.5937/ffr1701057p	M24
42.	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://doi.org/10.5937/ffr1802149t	M24
43.	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	M24
44.	Lončarević, I., Stožinić, M., Pajin, B., Nikolić, I., Petrović, J., Šojić, B., Zarić, D. (2023): Blueberry juice encapsulated on maltodextrin: the impact on the properties of white chocolate, Food and Feed Research, 50(2), 77-89. https://doi.org/10.5937/ffr0-46552	M24
45.	Popović, T., Stožinić, M., Lončarević, I., Pajin, B., Zarić, D., Nikolić, I., Petrović, Jovana. (2024): Comparison of dark and milk cocoa toppings produced by a five-roll mill and a ball mill, Food and Feed Research, 50(2), 229-236. https://doi.org/10.5937/ffr0-52953	M24
M30 (46) Научни скупови међународног значаја		
Библиографски подаци о публикацији		Категорија
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.	M33
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.	M33

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. M33
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. M33
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. M33
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. M33
7. **Petrović J.**, Fišteš A., Pajin B., Lončarević I., Bojanić N., Kocić-Tanackov S., Pejini 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/> M33
8. Barišić V., Lončarević I., **Petrović J.**, Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ., (2020): Effect of Coconut and Palm Oil on Chocolate Produced in Ball Mill, 7th International Conference "Vallis Aurea" Focus on: Research & Innovation, September 24-26., Požega, Croatia, pp. 33-41. <https://hrcak.srce.hr/omp/index.php/fttr/catalog/view/18/17/1126> M33
9. **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. M34
10. 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. M34
11. 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. M34
12. 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. M34
13. **Petrović J.**, Pajin B., Kocić Tanackov S., Pejini 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. M34
14. **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. M34
15. 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. M34
16. 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. M34
17. **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. M34

18.	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.	M34
19.	Petrović J. , Bojanić N., Simić S., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2018): Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, 4 th International Congress "Food Technology, Quality and Safety, 18 th 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	M34
20.	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	M34
21.	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, 1 st 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	M34
22.	Petrović J. , Kocić-Tanackov S., Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Bojanić N., Pejin J. (2019): The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1 st 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	M34
23.	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. str. 46-46 https://repozitorij.ptfos.hr/islandora/object/ptfos%3A2596	M34
24.	Barišić V., Lončarević I., Petrović J. , Flanjak I., Jozinović A., Šubarić D., Babić J., Miličević B., Ačkar Đ. (2020): Effect of cocoa shell addition on physical properties of chocolate, International conference 18 th 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	M34
25.	Pajin B., Petrović J. , Lončarević I., Jozinović A., Šubarić D., Fišteš, A., 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	M34
26.	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	M34
27.	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	M34
28.	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	M34
29.	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	M34
30.	Nikolić I., Petrović J. , Lončarević I., Rakita S., Čabarkapa I., Takači A. (2022). Influence of spirulina on physical properties of dough for crackers, „2 nd international conference on advanced production and processing - ICAPP“, October, 20-22, Novi Sad, Serbia, pp. 40. ISBN: 978-86-6253-102-5. ISBN 978-86-6253-160-5 https://www.tf.uns.ac.rs/download/icap-2022/book-of-abstracts.pdf	M34

- 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> M34
- 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> M34
- 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> M34
- 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 M34
- Petrović J.**, Pajin B., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Jozinović A., Rakić D., Nikolić I., Šereš Z., Maravić N. (2022). Sensory characteristics of cookies enriched with extruded sugar beet pulp, International conference 19th Ružička days “TODAY SCIENCE - TOMORROW INDUSTRY”, September 21-23, Vukovar, Croatia, pp. 107. ISSN 2718-6040 (Online) https://www.hdki.hr/images/50012945/BOOK_OF_ABSTRACTS_19_RD_2022.pdf M34
- 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 M34
- 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> M34
- 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> M34
- Lončarević I., Pajin B., Petrović J., Nikolić I., Maravić N., Zarić D. (2023): Particle size distribution of white chocolate with resistant starch. VIII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry”. March 20-23, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, pp. 70. Publisher: Tehnološki fakultet, Zvornik. ISBN: 978-99955-81-44-2. <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/> M34
- Lončarević I., Pajin B., Stožinić M., Petrović J., Zarić D., Nikolić I., Maravić N., (2023). The impact of proteins of different origin on the viscosity and particle size distribution of dark chocolate. 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> M34
- 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 M34
- 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> M34

43. Popović, T., Stožinić, M., Lončarević, I., Pajin, B., Zarić, D., Nikolić, I., Petrović, J. (2024): Comparative analysis of milling technologies in dark and milk cocoa topping production for ice cream. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, Icostee, 31. 5. 2024, Faculty of Engineering, University of Szeged, Hungary. Pp. 81. ISBN: 978-963-306-986-8. M34
44. Zahorec, J., Šoronja-Simović, D., Petrović, J., Nikolić, I., Radešić, M., Sterniša, M., Smole, Možina S. (2024) Mustard seed flour addition in breadmaking - effects on dough rheology and bread quality. e-Abstract book / 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", 16-18 October 2024, Novi Sad. Novi Sad : University of Novi Sad, Institute of Food Technology in Novi Sad. str. 26-26. ISBN: 978-86-7994-063-6. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf M34
45. Nikolić, I., Zahorec, J., Šoronja-Simović, D., **Petrović, J.** (2024): Fat reduction of roll-in fat for puff pastry from rheological and textural aspects. e-Abstract book / 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024", 16-18 October 2024, Novi Sad. Novi Sad : University of Novi Sad, Institute of Food Technology in Novi Sad. str. 25. ISBN: 978-86-7994-063-6. https://foodtech.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2018/07/e_ABSTRACT-BOOK-Foodtech2024.pdf M34
46. Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Jozinović, A., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Šereš, Z., Maravić, N. (2024): Wheat germ utilization: The influence of extruded wheat germ on cookies' colour and dimensions. Book of Abstracts / 4th International Scientific and Professional Conference FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS, 6th and 7th June 2024 Osijek, Croatia. Osijek: Faculty of Food Technology Osijek. str. 64-64. ISBN: 978-953-7005-96-2. https://www.ptfos.unios.hr/FIB_CONFERENCE/wp-content/uploads/2024/06/IV.-FIB_2024_Book-of-Abstracts.pdf M34

M40 (0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја

M50 (12) Радови и научне критике у часописима националног значаја, уређивање часописа националног значаја

Библиографски подаци о публикацији		Категорија
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. https://doi.org/10.5937/ffr1602145t		M51
2. 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. https://doi.org/10.14232/analecta.2016.2.55-60		M52
3. 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. https://doi.org/10.14232/analecta.2016.2.42-48		M52
4. 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. https://doi.org/10.17508/cjfst.2017.9.2.01		M52
5. 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
6. 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.		M52
7. 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.		M52
8. 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		M52
9. 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		M52

10.	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	M53
11.	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	M53
12.	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	M53
M60 (35) Научни скупови националног значаја, преводи, стручне редакције		
Библиографски подаци о публикацији		Категорија
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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.	M63
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	M63
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.	M63
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.	M63

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, Crma Gora, pp. 291 - 300. ISBN: 978-86-6253-077-6.	M63
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, Crma Gora, pp. 245 - 351, ISBN: 978-86-6253-085-1.	M63
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, Crma Gora, pp. 245 - 351. ISBN: 978-86-6253-085-1.	M63
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.	M63
17.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. , Zarić D., Nikolovski Z., Šarac V., Aleksić S. (2019): Primena emulgatora, namenskih masti i proteina u proizvodnji čokolade i krem proizvoda - osvrt na desetogodišnju saradnju sa uljarskom industrijom Srbije, Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 217-224. ISBN: 978-86-6253-099-8. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf	M63
18.	Petrović J. , Pajin B., Lončarević I., Nikolovski Z. (2019): Primena sojinog brašna i koncentrata u proizvodnji čajnog peciva - osvrt na dugogodišnju saradnju sa fabrikom „Sojaprotein“ iz Bečeja. Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun, 17 - 22, Herceg Novi, Crma 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	M63
19.	Maravić N., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D., Lončarević I., Petrović J. , Pajić A. (2019): Stabilizujući efekat polisaharidnih jedinjenja u proizvodnji emulzija upotrebom različitih tehnika emulgovanja, Zbornik radova, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jun 17- 22, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265-273. ISBN: 978-86-6253-099-8. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2019/06/Proizvodnja-i-prerada-uljarica-60-sa-reklamama.pdf	M63
20.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. , Aleksić S., Nikolin M., Zarić D., Omorjan R. (2020): Fizičke karakteristike palminih masti namenjenih proizvodnji krem proizvoda, Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jul 12-17, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265 - 274, ISBN: 978-86-6253-099-8. https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si	M63
21.	Petrović J. , Pajin B., Lončarević I., Nikolić I., Jurić J., Zarić D. (2020). Uticaj vrste namenske masti i koncentracije emulgatora na kvalitet masnog punjenja. Zbornik radova, 61. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", Jul 12- 17, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 265 - 274. ISBN: 978-86-6253-099-8. https://plus.cobiss.net/cobiss/sr/sr/bib/31608585#izum.si	M63
22.	Lončarević I., Pajin B., Petrović J. , Aleksić S., Zarić D., Rutić T. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na fizičke karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda, Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", jun 27 - jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 203-211. ISBN:978-86-6253-132-2. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf	M63
23.	Petrović J. , Lončarević I., Pajin B., Aleksić S., Romanić R., Zarić D., Šojić B. (2021): Uticaj različitih namenskih masti na senzorske karakteristike masnih punjenja namenjenih proizvodnji čokoladnih proizvoda, Zbornik radova, 62. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", jun 27-jul 02, Herceg Novi, Crna Gora, pp. 213-219. ISBN: 978-86-6253-132-2. http://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2021/10/62-Savetovanje_Proizvodnja_i_prerada_uljarica-Zbornik_radova.pdf	M63
24.	Pajin B., Petrović J., Lončarević I., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šereš Z. (2021): Poređenje uticaja dodatka obezmašćene 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	M63

25.	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	M63
26.	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	M63
27.	Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Zahorec, J., Doroslovac, J. (2024): Karakteristike čajnog peciva sa dodatkom sojine ljuske, Zbornik radova / 65. Savetovanje industrije ulja Proizvodnja i prerada uljarica sa međunarodnim učešćem, Herceg Novi, 23-28. jun 2024. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. str. 225-232. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf	M63
28.	Šoronja-Simović, D., Selaković, A., Zahorec, J., Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Šimurina, O. (2024): Lisnato pecivo obogaćeno čija semenom i vlaknima, Zbornik radova / 65. Savetovanje industrije ulja Proizvodnja i prerada uljarica sa međunarodnim učešćem, Herceg Novi, 23-28. jun 2024. Izdavač: Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet; Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad; DOO Industrijsko bilje, Novi Sad. str. 233-242. ISBN: 978-86-6253-181-0. https://www.indbilje.co.rs/wp-content/uploads/2024/06/65_Savet_Zbornik_radova_2024.pdf	M63
29.	Petrović J. , Pajin B., Lončarević I., Šereš Z., Fišteš A., Šoronja Simović D., Šubarić D. (2015): Influence of different types of soybean flour on rheological and textural properties of the cookie dough, 8 th International Congress Flour-Bread, 10 th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 29-30, Opatija, Croatia, pp. 49. ISSN: 1848-2554.	M64
30.	Petrović J. , Pajin B., Lončarević I., Fišteš A., Jozinović A., Ačkar Đ., Zarić D. (2017): Sensory and textural characteristics of cookies enriched with extruded wheat germ, 9 th International Congress Flour-Bread '17, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists, October 25-27, Opatija, Croatia, pp. 45. ISSN: 1848-2554.	M64
31.	Belović M., Janić Hajnal E., Torbica A., Pajin B., Lončarević I., Petrović J. , Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Viscoelastic properties of dough prepared with the addition of extruded food industry by-products, 10 th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp. 141.	M64
32.	Torbica A., Janić Hajnal E., Belović M., Pajin B., Lončarević I., Petrović J. , Fišteš A., Ačkar Đ., Šubarić D. (2017): Sugar beet pulp as an ingredient in value added bread from whole grain wheat flour, 10 th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.142.	M64
33.	Fišteš A., Pajin B., Petrović J. , Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A. (2017): Valorizacija nusproizvoda prehrambene industrije kroz razvoj nutritivno obogaćenih finih pekarskih proizvoda, 10 th International Scientifics and Professional Conference "With Food to Health", October 12-13, Osijek, Croatia, pp.143.	M64
34.	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, 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	M64
35.	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	M64

M70 (1) Дисертације

Библиографски подаци о публикацији

Категорија

- | | | |
|----|---|-----|
| 1. | Petrović Jovana (2018): Valorizacija nutritivnog profila keksa proizvedenog sa dodatkom sporednig proizvoda prehrambene industrije, Doktorska disertacija, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad. | M71 |
|----|---|-----|

бр. бодова	8	6	4	3	12									
Техничко-технолошке и биотехничке науке												Укупно:	387.4	
2.2.3. Научне публикације у претходном изборном периоду (M10, M20, M40, M50, M80, M90)														
2.2.4. Цитираност														
Три најцитираније публикације кандидата														
Библиографски подаци о публикацији												Бр. цитата		
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. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.082												147	
2.	Bajac J., Nikolovski B., Lončarević I., Petrović J. , Bajac B., Đurović S., Petrović L. (2022): Microencapsulation of juniper berry essential oil (Juniperus communis L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. Food Hydrocolloids, 125, 107430. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107430												113	
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. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.002												56	
Десет чланака и/или монографија у којима су цитиране публикације кандидата														
Библиографски подаци о публикацији												Категорија		
1.	Chen, M., Zhang, B., Wang, M., Sun, J. Y., Wang, M. X., Zhang, M. Q., ... & Liu, C. (2025). Microencapsulation of Acer truncatum seed oil using chickpea protein isolate -low/high-methoxy citrus pectin complex coacervates: Preparation, stability analysis, and application in milk. Food Hydrocolloids, 111368. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2025.111368												M21a	
2.	Šeremet, D., Tuzla, B., Vrsaljko, D., Vukosav, P., Radić, T. M., Kuzmić, S., ... & Komes, D. (2025). Development of new chocolate formulations by incorporating spray-dried and liposomal encapsulates of ground ivy polyphenolic extract (Glechoma hed eracea L.). Food chemistry, 143907. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143907												M21a	
3.	Zhong, X., Zhang, M., Law, C. L., & Liu, Y. (2025). Foam-based mustard essential oil microcapsules preparation, characterization, grilling application and comparison with emulsion microcapsules. Food Chemistry, 143758. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143758												M21a	
4.	Yu, Y., Liu, H., Li, M., Chen, Y., An, X., Zhang, H., ... & Wang, J. (2025). Catalase-induced changes in rheological properties and structure of wheat gluten proteins. Food Chemistry, 143764. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143764												M21a	
5.	Thilakarathna, R. C. N., Siow, L. F., Tang, T. K., Cheong, L. Z., & Lee, Y. Y. (2025). Mahua oil fraction: A sustainable and functional 1, 3-dipalmitoyl-2-oleoylglycerol (POS)-enriched cocoa butter equivalent for chocolate production. Food Chemistry, 477, 143564. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143564												M21a	
6.	Wang, D., Liu, L., Liu, T., Zhao, J., Chi, H., Chen, H., ... & Zhang, X. (2025). Microcapsules stabilized by cellulose nanofibrils/whey protein complexes and modified with cinnamaldehyde: Characterization and release properties. Food Chemistry, 143094. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143094												M21a	
7.	Bansal, H., Sharma, A., Singh, S., & Mehta, S. K. (2025). Fabrication and application of buckwheat starch-based sustained-release composite films infused with curry leaf essential oil/β-cyclodextrin micro-capsules for preservation of green grapes. Food Hydrocolloids, 159, 110666. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110666												M21a	
8.	Wang, Z., Wang, H., Wang, C., & Niu, X. (2025). Long-acting sustained release microcapsules of oregano essential oil-loaded gelatin/carrageenan for food preservation against Botrytis cinerea. Food Chemistry, 464, 141680. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141680												M21a	
9.	Cheragheshahi, J., Sani, A. M., Mahdian, E., Mohseni, S., & Nazari, Z. (2025). Optimization of dark chocolate formulation with roasted coriander cake as cocoa substitute. Food Chemistry: X, 25, 102166. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2025.102166												M21a	

10. Chen, X., Feng, Y., Luan, X., Song, L., Zhan, S., Zhang, L., ... & Liu, Z. (2025). Gelatin/peach gum complex coacervated microcapsules loaded with cinnamon essential oil: Preparation, characterization, antibacterial properties and its application in mushroom (*Agaricus bisporus*). Food Control, 171, 111129. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.111129> M21

Укупан број цитата:

678

Број хетероцитата:

608

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(0)

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

Специфичности производње лиснатог пецива	12.5.2025.
Тема предавања	Датум
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
Установа	Ужа област
	Оцена

Подаци о члановима комисије

1.	Др Драгана Шороња-Симовић, председник	Редовни професор
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
2.	Др Ивана Лончаревић, члан	Доцент
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
3.	Др Сунчица Коцић - Танацков, члан, в.д. продекана за науку	Редовни професор
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
4.	Димитрије Јовановић, члан	Председник студентског парламента
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	/
	Установа	Ужа научна / уметничка област

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(13)

1.	Технологија чоколаде и какао производа 2016/2017. и 2017/2018.	обавезан
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	основне академске студије
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	14
	Установа	10(2017/2018)
		Број студената
		Просечна оцена

2.	Технологија кекса и бомбонских производа 2016/2017, 2017/2018, 2023/2024		обавезан
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		8 10 (2016/2017)
3.	Установа		7 10 (2017/2018)
			10 9,08(2023/2024)
	Број студената		Просечна оцена
	Контрола квалитета у технологијама шећера и кондиторских производа 2016/2017 и 2017/2018		изборни
	Предмет		Тип предмета
4.	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		14 10 (2017/2018)
	Установа		Број студената
			Просечна оцена
5.	Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији 2016/2017 и 2017/2018		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		6 10 (2017/2018)
6.	Установа		Број студената
			Просечна оцена
	Савремени поступци у технологији кондиторских производа, 2016/2017 и 2017/2018		изборни
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		мастер академске студије
7.	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		/ /
	Установа		Број студената
			Просечна оцена
	Технологија хлеба, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025		обавезан
8.	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		12 9,56(2022/2023)
	Установа		14 9,53(2023/2024)
9.			Број студената
			Просечна оцена
	Технологија пецива и тестенине, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025		обавезан
	Предмет		Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије
10.	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		13 9,88(2022/2023)
	Установа		10 9,10(2023/2024)
			Број студената
			Просечна оцена

8.	Контрола квалитета жита, брашна и скроба, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025		изборни	
	Предмет		Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије	
	Студијски програм		Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		/ /	
9.	Установа		Број студената	Просечна оцена
	Микробиологија, 2022/2023, 2023/2024		обавезан	
	Предмет		Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије	
	Студијски програм		Ниво студија	
10.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		26	9,64(2022/2023)
	Установа		Број студената	Просечна оцена
	Менаџмент индустријске производње, 2023/2024, 2024/2025		изборни	
	Предмет		Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије	
11.	Студијски програм		Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		54	9,91(2023/2024)
	Установа		Број студената	Просечна оцена
	Енергетика у прехрамбеној индустрији, 2024/2025		изборни	
	Предмет		Тип предмета	
12.	Прехрамбено инжењерство		основне академске студије	
	Студијски програм		Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		/	/
	Установа		Број студената	Просечна оцена
	Трендови у технологији пекарских производа, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025		изборни	
13.	Предмет		Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство		мастер академске студије	
	Студијски програм		Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		2	10 (2022/2023)
	Установа		Број студената	Просечна оцена
13.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		2	10 (2023/2024)
	Установа		Број студената	Просечна оцена
	Производња и примена прехрамбених влакана, 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025		изборни	
	Предмет		Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство		мастер академске студије	
13.	Студијски програм		Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		/	/
	Установа		Број студената	Просечна оцена
	2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (0)			
	2.3.4. Извођење наставе на универзитетима ван земље (0)			

2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад

(0)

2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

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

Студије	Основне	Мастер	Специјалистичке	Докторске	Укупно
Број менторстава	0	0	0	0	0
Број учешћа у комисијама	0	0	0	0	0

☐ Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

2.4.2. Менторство у завршним радовима

2.5. Стручно-професионални допринос

2.5.1. Учешће и руковођење научним, односно уметничким пројектима

(8)

Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Технолошки развој

1. Установа која је финансирала пројекат

Врста пројекта

Биљана Пајин

2012 – 2019.

Руководилац

Период

☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Пројекат од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине

2. Установа која је финансирала пројекат

Врста пројекта

Александар Фиштеш

2016 – 2019.

Руководилац

Период

☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

Чоколада са побољшаним функционалним карактеристикама

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој АП Војводине

3. Установа која је финансирала пројекат

Врста пројекта

Ивана Лончаревић

2018 – 2019.

Руководилац

Период

☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско-пекарских производа			
4.	Назив пројекта		
	Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управа за аграрна плаћања		Апликативни
	Установа која је финансирала пројекат		Врста пројекта
	Александар Фиштеш		2020.
	Руководилац		Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО (2020, 2021, 2022, 2023, 2024)			
5.	Назив пројекта		
	Министарство науке технолошког развоја и иновација Републике Србије		Научно-технолошки развој
	Установа која је финансирала пројекат		Врста пројекта
	Биљана Пајин, Зита Шереш		2020-2024.
	Руководилац		Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Производња нових, функционалних производа трансфером знања између научноистраживачких организација и малих произвођача хране			
6.	Назив пројекта		
	Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управа за аграрна плаћања		Апликативни
	Установа која је финансирала пројекат		Врста пројекта
	Биљана Пајин		2022-2023.
	Руководилац		Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
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			
7.	Назив пројекта		
	European Commission		Horizon Europe
	Установа која је финансирала пројекат		Врста пројекта
	Наташа Ђуришић Младеновић		2022-2025.
	Руководилац		Период
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Хранимо будућност – Оснаживање стручњака у области хране целоживотним учењем и повезивањем преко граница			
8.	Назив пројекта		
	ЕУ		Interreg IPA HUSRB
	Установа која је финансирала пројекат		Врста пројекта
	Зита Шереш		2024-2026.
	Руководилац		Период
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			

2.5.2. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација

(3)

Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
--	----------	--------

1.	1st TwinSol-CECs Workshop "Advance multicomponent analyses and novel solutions for protection of environmental resources with contaminants of emerging concern in focus" Технолошки факултет Нови Сад	члан организационог одбора	2022.
2.	2nd International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP 2022, Технолошки факултет Нови Сад	члан организационог одбора	2022.
3.	2nd International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP 2022, Технолошки факултет Нови Сад	члан уређивачког одбора књиге апстраката	2022.

2.5.3. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (1)

	Назив часописа, односно пројекта	Период
1.	Special Issue of Journal Processes (M22): "Advances in the Design, Analysis and Evaluation of Functional Foods" - гостујући Едитор	2024-2025.

2.5.4. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (16)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Acta Periodica Technologica (M51): Suitability of African locust bean (<i>Parkia biglobosa</i>) pulp as a replacement for sucrose in cassava-wheat composite biscuit production.
2.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Advanced technologies (M24): Physical properties of cookies enriched with nettle (<i>Urtica dioica</i> L.) Seeds: color, textural and sensory evaluation.
3.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Applied Sciences (M22): Innovations in Wheat Bread: Using Food Industry By-Products for Better Quality and Nutrition.
4.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Food and Feed Research (M52): Studies on optimisation of <i>Lepidium sativum</i> seed hydrogel for fat replacement in gluten free sorghum cookies.
5.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Food and Feed Research (M52): The effects of the addition of lyophilized fruit on the yeast properties of dough and volume properties of bread.
6.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Food Reviews International (M21): Effect of addition of fibres and polyphenols on properties of chocolate - A review.
7.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Food Science and Technology International (M22): Sensory impact of three different conching times on white chocolates with spray-dried and freeze-dried açai (<i>Euterpe oleracea</i>).
8.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Foods (M21): Eggplant flour addition in cookie: nutritional enrichment alternative for children.
9.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Foods (M21): The Impact of <i>Ganoderma lucidum</i> (Curtis) P. Karst. Supplementation on the Technological, Chemical, and Quality Parameters of Wheat Bread.
10.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Foods (M21): The Impact of Oyster Mushrooms (<i>Pleurotus ostreatus</i>) on the Baking Quality of Rye Flour and Nutrition Composition and Antioxidant Potential of Rye Bread.
11.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Hrana u zdravlju i bolesti (M52): Application of cocoa bean shell extracts in the production of corn snack products.
12.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Journal of Aquatic Food Product Technology (M23): Replacement of rice flour by meat flour mechanically separated from tilapia on the technological, nutritional and sensory quality of salted gluten-free cookies.
13.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Sustainability (M22): Trimming the Plate: A Comprehensive Case Study on Effective Food Waste Reduction Strategies in Corporate Canteens.
14.	рецензија	Recenzija rada u časopisu Waste and Biomass Valorization (M22): Valorization of Sour Cherry Pomace as a New Source of Pro-health Ingredients in the Production of Gluten-free Breads.
15.	рецензија	Recenzija rada za Zbornik radova sa međunarodnog kongresa (M33): 5th International Congress "Food Quality, Technology and Safety – FoodTech 2024", Novi Sad, Srbija.
16.	рецензија	Recenzija rada za Zbornik radova sa međunarodnog znanstveno-stručni skupa (M33): 17. Ružičkinci dani "Danas znanost - sutra industrija" Vukovar od 19. do 21. septembra 2018. godine.

2.6. Допринос академској и широј заједници

2.6.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (0)

2.6.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (2)

	Назив програма	Година
1.	Учешће у промоцији Технолошког факултета Нови Сад у средњим школама	2022.
2.	Учешће 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	2021.

2.6.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (0)

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

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

2.6.6. Учешће у комисијама за изборе у звања (0)

2.6.7. Рад на популаризацији науке и уметности (3)

	Активност	Година
1.	Учешће у организацији радионице на фестивалу 14. Ноћ истраживача	2023.
2.	Учешће у организацији радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања	2017.
3.	Учешће у организацији радионице „Број Е-да или не“, у оквиру Међународног фестивала науке и образовања	2019.

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

2.7. 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, Универзитета 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, при чему је показала способност за квалитетан наставни и педагошки рад, јер је од стране студената оцењена оценама у распону од 9,45 до 10,00. Приступно предавање на тему "Специфичности производње лиснатог пецива" Комисија је оценила оценом 10, што такође указује на изражене комуникационе вештине и способност за преношење стручног знања.

Кандидаткиња је од 2012. до 2025. године остварила индекс компетенције од 387,4 кроз публикување радова у међународним (5 радова категорије М13, 2 рада категорије М21а, 8 радова категорије М21, 25 радова категорије М22, 6 радова категорије М24) и домаћим часописима (14 радова категорија М51, М52 и М53). Учествовала је на бројним међународним и домаћим конференцијама са 8 публикација категорије М33, 38 публикација категорије М34, као и 35 публикација категорија М60. Поред тога, коаутор је 5 техничких решења (по једно из категорија М81, М82, М83 и 2 техничка решења категорије М84) као и 2 патента категорије М92. Укупан број цитата др Јоване Петровић је 678, а h-index 13.

Реализовала је 3 студијска боравка у иностранству у оквиру CEEPUS и ERASMUS+ пројеката, 2018. и 2020. године на Свеучилишту Јосипа Јураја Штросмајера, Осиек, Хрватска.

Од почетка свог професионалног ангажовања учествовала је на пројекту финансираном 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 “.

Стручно - професионални допринос дала је и кроз чланство у организационим и уређивачким одборима научних конференција: 1st TwiNSol-CECs Workshop "Advance multicomponent analyses and novel solutions for protection of environmental resources with contaminants of emerging concern in focus" и "2nd International Conference on Advanced Production and Processing, ICAPP 2022", на Технолошком факултету Нови Сад, као и кроз чланство у уређивачком одбору научног часописа M22 категорије - Special Issue of Journal Processes (M22): "Advances in the Design, Analysis and Evaluation of Functional Foods" , као гостујући Едитор. Поред тога, била је рецензент бројних радова у домаћим и међународним научним часописима.

Део свог рада на Технолошком факултету представила је и кроз учешће у емисији серијала „Наука привреди“ емитованој на Радио телевизији Војводине, 2021. године. Активно је учествовала на популаризацији науке кроз организацију радионица на фестивалима науке Ноћ истраживача 2023. године и Међународног фестивала науке и образовања 2017 и 2019 године.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Јована С. Петровић

Звање у које се бира: доцент

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

- ☒ Научни назив доктора наука за научну област за коју се бира

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- ☒ Приступно предавање из области за коју се бира
- ☒ Позитивна оцена претходног педагошког рада (уколико је постојао)
- ☒ Један рад из категорија M21, M22 или M23

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

- ☒ Стипендиста Министарства науке или Министарства просвете
- ☒ Учешће на научним, односно уметничким пројектима
- ☒ Аутор или коаутор прихваћеног патента или техничког решења, односно уметничког пројекта

Допринос академској и широј заједници

- ☐ Чланство у научним, стручним или уметничким удружењима
- ☒ Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу
- ☐ Волонтерски рад у оквиру факултетских или универзитетских центара или центара за пружање помоћи
- ☒ Рад на популаризацији науке, односно уметности (нпр. учешће на фестивалима или у раду Петнице)

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

- ☒ Излагања на међународним научним конференцијама, односно уметничким манифестацијама
- ☒ Учешће у програмима размене
- ☐ Постдокторске студије у иностранству

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

Комисија за избор једног наставника у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 60 месеци (тачка Конкурса број 8), која је именована одлуком Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (број 020-3/3-10 од 14.4.2025. године), на основу увида у приложу документацију и конкурсни материјал константује да се на расписани Конкурс пријавио један кандидат, др Јована Петровић, асистент са докторатом на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад др Јоване Петровић, Комисија закључује да кандидаткиња испуњава све законске услове за избор у звање доцента, предвиђене Законом о високом образовању Републике Србије ("Сл. гласник РС", бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 - др. закон, 76/2023 и 19/2025), Статутом Универзитета у Новом Саду (01-166/3 од 5.12.2023. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (020-891/1 од 20.5.2024. године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду (04-144/2 од 19.9.2024. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-2/18-10 од 21.3.2025. године).

Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог, а Сенату Универзитета у Новом Саду да др Јовану Петровић изабере у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Нови Сад, 15.5.2025.г.

Место и датум

проф. др Драгана Шороња-Симовић

доц. др Ивана Лончаревић

проф. др Антун Јозиновић