



Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

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

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: Декан Технолошког факултета Нови Сад, проф. др Биљана Пајин

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 28.10.2022. године

Место и датум објављивања конкурса: Нови Сад, 31.10.2022., дневни лист "Дневник"

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

Ужа научна област: Технолошко-инжењерске хемије

1.1 Састав комисије

(3)

1.	<u>Кравић Снежана</u>	<u>редовни професор</u>	<u>Технолошко-инжењерске хемије</u>
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	<u>Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад</u>		<u>председник</u>
	<u>Установа у којој је запослен(а)</u>		<u>Функција у комисији</u>
2.	<u>Катона Јарослав</u>	<u>редовни професор</u>	<u>Технолошко-инжењерске хемије</u>
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	<u>Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад</u>		<u>члан</u>
	<u>Установа у којој је запослен(а)</u>		<u>Функција у комисији</u>
3.	<u>Крстоношић Вељко</u>	<u>редовни професор</u>	<u>Фармацеутска технологија са индустријском фармацијом и козметологијом</u>
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	<u>Универзитет у Новом Саду, Медицински факултет Нови Сад</u>		<u>члан</u>
	<u>Установа у којој је запослен(а)</u>		<u>Функција у комисији</u>

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Љиљана М. Поповић

## 2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Љиљана М. Поповић Датум рођења: 04.05.1978.

ORCID: 0000-0001-9264-285X Место и држава рођења: Врбас, Србија

Ужа научна област: Технолошко - инжењерске хемије 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		
Хемијско - технолошке науке	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука - технолошко инжењерство	2007.	2012.	10
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Изучавање функционалних својстава ензимски модификованих биљних глобулина			
Наслов завршног рада			

#### 2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

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

#### 2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Фармацеутско инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	1996.	2002.	8,22
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Примена различитих сојева отпадног квасца из пиваре у смеши са пекарским квасцем за пекарску индустрију			
Наслов завршног рада			

#### 2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (6)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Технолошки факултет Нови Сад	2003-2005.	истраживач приправник

2.	Технолошки факултет Нови Сад	2005-2010.	асистент приправник
3.	Технолошки факултет Нови Сад	2010-2012.	асистент
4.	Технолошки факултет Нови Сад	2012-2017	доцент
5.	Технолошки факултет Нови Сад	2017-2022	ванредни професор
6.	Технолошки факултет Нови Сад	2022-	ванредни професор

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (0)

2.1.6. Стипендије министарства надлежних за науку или културу (0)

2.1.7. Знање страних језика (1)

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

## 2.2. Научно-истраживачки рад

### 2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

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

M20 (18) Радови и научне критике у часописима међународног значаја, уређивање часописа међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Torbica A., Belović M., <b>Popović Lj.</b> , Čakarević J. (2020). Heat and hydrothermal treatments of non-wheat flours. <i>Food Chemistry</i> , 334, 127523.	M21a
2.	Sedlar T., Čakarević J., Tomić J., <b>Popović Lj.</b> (2020). Vegetable By-Products as New Sources of Functional Proteins. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> , 76, 31-36.	M21
3.	Čakarević J., Vidović S., Vladić J., Gavarić A., Jokić S., Pavlović N., Blažić M., <b>Popović Lj.</b> (2019). Production of Bio-Functional Protein through Revalorization of Apricot Kenel Cake. <i>Foods</i> , 8, 318.	M21
4.	Pavlović N., Vidović S., Vladić J., <b>Popović Lj.</b> , Moslavac T., Jakobović S., Jokić S. (2018). Recovery of tocopherols, amygdalin and fatty acids from apricot kenel oil: cold pressing vs. supercritical carbon dioxide. <i>European Journal of Lipid Science and Technology</i> , 120(11), 180043.	M22
5.	Čakarević J., Torbica A., Belović M., Tomić J., Sedlar T., <b>Popović Lj.</b> (2021). Pumpkin oil cake protein as a new carrier for encapsulation incorporated in food matrix: Effect of processing, storage and in vitro digestion on bioactivity. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 56(7), 3400-3408.	M22
6.	<b>Popović Lj.</b> , Stolić Ž., Čakarević J., Torbica A., Tomić J., Šijački M. (2017). Biologically Active Digests from Pumpkin Oil Cake Protein: Effect of Cross-linking by Transglutaminase. <i>Journal of the American Oil Chemists Society</i> , 94, 1245-1251.	M22
7.	Čakarević J., Šeregelj V., Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović Brunet J., Popović S., Hadnađev Kostić M., <b>Popović Lj.</b> (2020). Encapsulation of beetroot juice: a study on the application of pumpkin oil cake protein as new carrier agent. <i>Journal of Microencapsulation</i> , 37(2), 121-133.	M22
8.	Torbica A., Belović M., <b>Popović Lj.</b> , Čakarević J., Jovičić M., Pavličević J. (2021). Comparative study of nutritional and technological quality aspects of minor cereals. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 58, 311-322.	M22
9.	Vladić J., Nastić N., Stanojković T., Žižak Ž., Čakarević J., Popović LJ., Vidović S. (2019). Subcritical water for recovery of polyphenols from comfrey root and biological activities of extracts. <i>Acta Chimica Slovenica</i> , 66(2), 473-483.	M23
10.	Vitas J., Vukmanović S., Čakarević J., <b>Popović Lj.</b> , Malbaša R. (2020). Kombucha fermentation of six medicinal herbs: chemical profile and biological activity. <i>Chemical Industry &amp; Chemical Engineering Quarterly</i> , 26(2), 157-170.	M23

- |     |   |     |
|-----|---|-----|
| 11. | Bjekić M., Iličić M., Vukić V., Vukić D., Kanurić K., Pavlič B., Zeković Z., <b>Popović Lj.</b> , Tomić J., Degenek J. (2021). Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. <i>Mljekarstvo</i> 71(4), 215-225.   | M23 |
| 12. | Iličić M., Ačanski M., Pastor K., <b>Popović Lj.</b> , Jovanović-Šanta S. (2020). New challenge in the lipophilicity determination and separation of biologically active 16,17-secoesterone derivatives by HPLC -Use of pentafluorophenyl-propyl column. <i>Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies</i> , 43(3/4), 106-117.             | M23 |
| 13. | Vladić J., Gavarić A., Jokić S., Pavlović N., Moslavac T., <b>Popović Lj.</b> , Matias A., Agostinho A., Banožić Marija., Vidović S. (2020). Alternative to conventional edible oil sources: Cold pressing and supercritical CO <sub>2</sub> extraction of plum ( <i>Prunus domestica</i> L.) kernel see. <i>Acta Chimica Slovenica</i> , 67(3), 778-784. | M23 |
| 14. | Šobot K., Laličić-Petronijević J., Filipović V., Nićetin M., Filipović J., <b>Popović Lj.</b> (2019). Contribution of osmotically dehydrated wild garlic on biscuits' quality parameters. <i>Periodica Polytechnica Chemical Engineering</i> , 63(3), 499-507.  | M23 |
| 15. | Tomić J., Torbica A., Belović M., <b>Popović Lj.</b> , Knežević N. (2018). Biochemical quality indicators and enzymatic activity of wheat flour from the aspect of climatic conditions. <i>Journal of Food Quality</i> , 2018, Article ID 5187841, 9 pages.   | M23 |
| 16. | Čakarević J., Vidović S., Vladić J., Jokić S., Pavlović N., <b>Popović Lj.</b> (2019). Plum oil cake protein isolate: a potential of bioactive peptides. <i>Food and Feed Research</i> , 46, 171-178.   | M24 |
| 17. | Vitas J., <b>Popović Lj.</b> , Čakarević J., Malbaša R., Vukmanović S. (2020). In vitro assessment of bioaccessibility of the antioxidant activity of kombucha beverages after gastric and intestinal digestion. <i>Food and Feed Research</i> , 47, 33-42.   | M24 |
| 18. | Tomić J., Torbica A., Belović M., <b>Popović Lj.</b> , Čakarević J., Savanović D., Novaković A., Mocko Blažek K. (2018). Potential of pumpkin oil cake protein isolate in production of millet bread. <i>Food and Feed Research</i> , 45, 139-147.  | M24 |

M30 (5) Научни скупови међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Čakarević J., Torbica A., Tomić A., Belović M., Seregelj V., Tumbas Saponjac V., Vulić J., <b>Popović Lj.</b> The combined effect of beetroot juice and wholegrain flours to improve health promoting properties of cookies, IV International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad 23-25.10.2018.	M34
2.	Čakarević J., Seregelj V., Tumbas Saponjac V., Torbica A., Tomić A., Belović M., <b>Popović Lj.</b> Bioactive encapsulate with pumpkin protein isolate for cookies enrichment: storage and digestibility, IV International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad 23-25.10.2018.	M34
3.	Čakarević J., Sedlar T., Seregelj V., Tumbas Saponjac V., <b>Popović Lj.</b> Utilization of pumpkin oil cake protein as new wall material for encapsulation of beetroot juice: Physical properties and biological activity, International Conference on Food bioactives and health, Lisabon (Portugal) 26-28 September 2018.	M34
4.	Pintac D., Čakarević J., <b>Popović Lj.</b> , Torović Lj., Petrović D., Bekvalac K., Mimica Dukić N., Lesjak M. Change in antioxidant activity and phenolic content of grape juice and wine during in vitro digestion, 13 <sup>th</sup> World Congress of Polyphenols Applications, Valletta - Malta, September 30 - October 1 2019.	M34
5.	Vidović S., Vladić J., Gavarić A., Jokić S., Pavlović N., Moslavac T., <b>Popović Lj.</b> Alternative to conventional edible oil sources: cold pressing and supercritical CO <sub>2</sub> extraction of plum ( <i>Prunus domestica</i> L.) kernels, 22 <sup>th</sup> International Congress Phytopharm 2018, Horgen, Switzerland, 25-27 June 2018.	M34

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

M50 (1) Радови и научне критике у часописима националног значаја, уређивање часописа националног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	<b>Popović Lj.</b> , Čakarević J., Sedlar T. (2018). Unapređenje enzimske hidrolize i biološke aktivnosti proteina uljanih pogača delovanjem ultrazvučnog i termičkog predtretmana. <i>Journal of edible oil industry "Uljarstvo"</i> , 49, 17-22.	M52

M60 (0) Научни скупови националног значаја, преводи, стручне редакције

M70 (0) Дисертације

M80 (0) Техничка решења

M90 (0) Патенти

M100 (0) Изведена дела, награде, студије, изложбе

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

## 2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категија	M21a	M21	M22	M23	M24	M34	M52							
бр. публикација	1	2	5	7	3	5	1							
бр. бодова	10	8	5	3	3	0.5	1.5							
Техничко-технолошке и биотехничке науке											Укупно:	85		

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Malešević-Krimer, V., Vaštag, Ž., <b>Radulović-Popović, Lj.</b> , Popović, S., Peričin-Starčević, I. (2016). Micro encapsulation Technology and Essential Oil Pesticides for Food Plant Production. In: Preeedy, V.R. (Ed.) Essential Oils in Food Preservation, Flavor and Safety, pp 123-129, Academic Press.	M13
2.	Popović, S., Peričin, D., Vaštag, Ž., Lazić, V. <b>Popović, Lj.</b> (2012). Pumpkin oil cake protein isolate films as potential gas barrier coating. <i>Journal of Food Engineering</i> , 110(3) 374-379.	M21a
3.	Tomić J., Torbica A., <b>Popović Lj.</b> , Hristov N., Nikolovski B. (2016). Wheat breadmaking properties in dependence on wheat enzymes status and climate conditions. <i>Food Chemistry</i> , 199, 565-572.	M21a
4.	Bučko S., Katona J., <b>Popović Lj.</b> , Petrović L., Milinković J. (2016). Influence of enzymatic hydrolysis on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin ( <i>Cucurbita pepo</i> ) seed protein isolate. <i>Food Hydrocolloids</i> , 60, 271-278.	M21a
5.	<b>Popović Lj.</b> , Peričin D., Vaštag Ž., Popović S. (2013). Optimization of Transglutaminase Cross-linking of Pumpkin Oil Cake Globulin; Improvement of the Solubility and Gelation Properties. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 6, 1105-1111.	M21a
6.	Vidović S., Vladić J., Vaštag Ž., Zeković Z., <b>Popović Lj.</b> (2014). Maltodextrin as a carrier of health benefit compounds in <i>Satureja montana</i> dry powder extract obtained by spray drying technique. <i>Powder Technology</i> , 258, 209-215.	M21
7.	Hrnjez D., Vaštag Ž., Milanović S., Vukić V., Ilić M., <b>Popović Lj.</b> , Kanurić K. (2014). The biological activity of fermented dairy products obtained by kombucha and conventional starter cultures during storage. <i>Journal of Functional Foods</i> , 10, 336-345.	M21
8.	Hromiš N., Lazić V., Markov S., Vaštag Ž., Popović S., Šuput D., Džinić N., Velićanski A., <b>Popović Lj.</b> (2015). Optimization of chitosan biofilm properties by addition of caraway essential oil and beeswax. <i>Journal of Food Engineering</i> , 158, 86-93.	M21
9.	Bučko S., Katona J., <b>Popović Lj.</b> , Vaštag Ž., Petrović L., Vučinić-Vasić M. (2015). Investigation on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin ( <i>Cucurbita pepo</i> ) seed protein isolate. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 64(2), 609-615.	M21
10.	Tomić J., Torbica A., <b>Popović Lj.</b> , Strelec I., Vaštag Ž., Pojić M., Rakita S. (2015). Albumins Characterization in Relation to Rheological Properties and Enzymatic Activity of Wheat Flour Dough. <i>Journal of Agricultural Science and Technology</i> , 17 (4), 805-816.	M22
11.	Krimer-Malešević V., Vaštag Ž., <b>Popović Lj.</b> , Popović S., Peričin-Starčević I. (2014). Characterisation of black cumin, pomegranate and flaxseed meals as sources of phenolic acids. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 49, 210-216.	M22
12.	<b>Popović Lj.</b> , Peričin D., Vaštag Ž., Popović S., Krimer V., Torbica A. (2013). Antioxidative and Functional Properties of Pumpkin Oil Cake Globulin Hydrolysates. <i>Journal of the American Oil Chemists Society</i> , 90(8), 1157-1165.	M22
13.	Bučko S., Katona J., <b>Popović Lj.</b> , Vaštag Ž., Petrović L. (2016). Functional properties of pumpkin ( <i>Cucurbita pepo</i> ) seed protein isolate and hydrolysate. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 81(1), 35-46.	M23
14.	Šuput D., Lazić V., Pezo L., Markov S., Vaštag Ž., <b>Popović Lj.</b> , Radulović A., Ostojić S., Zlatanović S., Popović S. (2016). Characterization of Starch Edible Films with Different Essential Oils Addition. <i>Polish Journal of Food And Nutrition Sciences</i> , 66(4), 277-285.	M23
15.	Vaštag Ž., <b>Popović Lj.</b> , Popović S., Peričin -Starčević I., Krimer -Malešević V. (2013). In vitro study on digestion of pumpkin oil cake protein hydrolysate: evaluation of impact on bioactive properties. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i> , 64(4), 452-460.	M23
16.	Popović S., Lazić V., Hromiš N., Šuput D., Bulut S., <b>Popović Lj.</b> , Vaštag Ž. (2015). Influence of guar-xanthan addition on mechanical properties of pumpkin oil cake biopolymer films. <i>Journal on Processing and Energy in Agriculture</i> , 19(4), 179-182.	M51

17. Tomić J., Torbica A., **Popović Lj.**, Rakita S., Živančev D. (2015). Breadmaking potential and proteolytic activity of wheat varieties from two production years with different climate conditions. *Food and Feed Research*, 42(2), 83-90. M51

## 2.2.4. Цитираност

Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Popović Lj., Peričin D., Vaštag Ž., Popović S., Krimer V., Torbica A. (2013). Antioxidative and Functional Properties of Pumpkin Oil Cake Globulin Hydrolysates, <i>Journal of the American Chemists Society</i> , 90(8), 1157-1165.	14
2.	Čakarević J., Šeregelj V., Tumbas Šaponjac V., Ćetković G., Čanadanović Brunet J., Popović S., Hadnađev Kostić M., Popović Lj. (2020). Encapsulation of beetroot juice: a study on the application of pumpkin oil cake protein as new carrier agent. <i>Journal of Microencapsulation</i> , 37(2), 121-133.	9
3.	Sedlar T., Čakarević J., Tomić J., Popović Lj. (2020). Vegetable By-Products as New Sources of Functional Proteins. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> , 76, 31-36.	7

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Gao, R., Yu, Q., Shen, Y., (...), McClements, D.J., Sun, Q. (2021). Production, bioactive properties, and potential applications of fish protein hydrolysates: Developments and challenges. <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 110, 687-699.	M21a
2.	Jiménez-González, O., Guerrero-Beltrán, J.Á. (2021). Extraction, Microencapsulation, Color Properties, and Experimental Design of Natural Pigments Obtained by Spray Drying. <i>Food Engineering Reviews</i> 13(4), 769-811.	M21a
3.	Trajkovska Petkoska, A., Daniloski, D., D'Cunha, N.M., Naumovski, N., Broach, A.T. (2021). Edible packaging: Sustainable solutions and novel trends in food packaging. <i>Food Research Intenational</i> , 140, 109981.	M21a
4.	Dhiman, A., Suhag, R., Chauhan, D.S., (...), Chhikara, S., Prabhakar, P.K. (2021). Status of beetroot processing and processed products: Thermal and emerging technologies intervention. <i>Trends in Food Science and Technology</i> , 114, 443-458.	M21a
5.	Ciesarová, Z., Kukurová, K., Torbica, A., (...), Daško, Ľ., Jelemenská, V. (2021). Acrylamide and 5-hydroxymethylfurfural in thermally treated non-wheat flours and respective breads. <i>Food Chemistry</i> 365, 130491.	M21a
6.	Benardi, S., Lupatini-Menegotto, A.L., Kalschne, D.L., (...), Colla, E., Canan, C. (2021). Ultrasound: a suitable technology to improve the extraction and techno-functional properties of vegetable food proteins. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> 76(1)	M21
7.	Nynäs, A.-L., Newson, W.R., Johansson, E. (2021). Protein fractionation of green leaves as an underutilized food source—protein yield and the effect of process parameters. <i>Foods</i> , 10(11), 2533.	M21
8.	Huang, R., Huang, K., Guan, X., (...), Bao, Y., Wang, J. (2021). Effect of defatting and extruding treatment on the physicochemical and storage properties of quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> Wild) flour. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 147, 111612.	M21
9.	Tyl, C., Bresciani, A., Marti, A. (2021). Recent progress on improving the quality of bran-enriched extruded snacks. <i>Foods</i> , 10(9), 2024.	M21
10.	Hadidi, M., Jafarzadeh, S., Ibarz, A. (2021). Modified mung bean protein: Optimization of microwave-assisted phosphorylation and its functional and structural characterizations. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 151, 112119.	M21

Укупан број цитата:

Број хетероцитата:

30

## 2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(1)

	Назив признања	Година
1.	Protein and Co-Products Division- Archer Daniels Midland Award 2018 Best Paper in Chemistry and Nutrition	2018.

## 2.3. Рад у настави

### 2.3.1. Подаци о приступном предавању

## 2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(12)

1.	Ензимско инжењерство (предавања)	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Биохемијско инжењерство	основне студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	43	9,43
	Установа	Број студената	Просечна оцена
2.	Ензимске методе у анализи хране (предавања)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	мастер студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	3	9,57
	Установа	Број студената	Просечна оцена
3.	Примена ензима у фармацеутској индустрији (предавања)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	мастер студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	10	9,07
	Установа	Број студената	Просечна оцена
4.	Биохемија микроорганизама	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Сви студијски програми	докторске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	није оцењена	
	Установа	Број студената	Просечна оцена
5.	Одабрана поглавља ензимологије	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Сви студијски програми	докторске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	није оцењена	
	Установа	Број студената	Просечна оцена
6.	Биохемија хране	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	докторске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	није оцењена	
	Установа	Број студената	Просечна оцена

7.	Одабрана поглавља биохемије	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Сви студијски програми	докторске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	није оцењена	
Установа	Број студената	Просечна оцена	
8.	Одабрана поглавља ензимског инжењерства	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Биотехнологија и Фармацеутско инжењерство	докторске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	није оцењена	
Установа	Број студената	Просечна оцена	
9.	Протеини и биохемијске трансформације	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Сви студијски програми	докторске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	није оцењена	
Установа	Број студената	Просечна оцена	
10.	Ензимско инжењерство (вежбе)	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Биохемијско инжењерство	основне студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	20	9,42
Установа	Број студената	Просечна оцена	
11.	Ензимске методе у анализи хране (вежбе)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	мастер студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	3	9,65
Установа	Број студената	Просечна оцена	
12.	Примена ензима у фармацеутској индустрији (вежбе)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Фармацеутско инжењерство	мастер студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	8	9,22
Установа	Број студената	Просечна оцена	



## 2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства

(1)

Протеини и биохемијске трансформације

1.	Наслов	Љиљана Поповић	монографија
	Аутори	Технолошки факултет Нови Сад	Врста публикације
	Издавач		978-86-6253-152-0
			ISBN

## 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		5	9	0	2	16
Број учешћа у комисијама		26	13	0	1	40

 Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

## 2.4.2. Менторство у завршним радовима

Ин витро дигестија и њен утицај на активност, стабилност и доступност биолошки активних једињења

1.	Наслов рада	Чакаревић Јелена	Технолошко инжењерство	докторске
	Презиме и име студента	Технолошки факултет Нови Сад	Област	Ниво студија
	Факултет (универзитет)			06.12.2021.
				Датум одбране

Испитивање утицаја ензимског третмана на добијање протеинских изолата из пољопривредног отпада

2.	Наслов рада	Ђуровић Ива	Технолошко инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Технолошки факултет Нови Сад	Област	Ниво студија
	Факултет (универзитет)			11.10.2021.
				Датум одбране

Утицај ин витро дигестије на антиоксидативну и АЦЕ инхибиторну активност нових прехранбених производа

3.	Наслов рада	Трнинић Мирјана	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Технолошки факултет Нови Сад	Област	Ниво студија
	Факултет (универзитет)			03.11.2020.
				Датум одбране

Утицај ултразвучног и термичког предтретмана на продукцију биолошки активних протеинских хидролизата			
Наслов рада			
4.	Дервишевић Алмин	Фармацеутско инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		18.10.2018.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
Унапређење функционалности протеина коњугацијом са фенолним киселинама			
Наслов рада			
5.	Кајтез Марина	Биотехнологија	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		20.09.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
Карактеризација албумина и биохемијски аспекти квалитета пшенице ( <i>Triticum aestivum</i> )			
Наслов рада			
6.	Томић Јелена	Технолошко инжењерство	докторске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		12.02.2016.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

## 2.5. Стручно-професионални допринос

### 2.5.1. Учешће и руковођење научним, односно уметничким пројектима (5)

Развој нових инкапсулираних и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Интегрална и интердисциплинарна истраживања

1. Установа која је финансирала пројекат

Врста пројекта

др Зорица Кнежевић-Југовић

2011-2019.

Руководилац

Период

Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

Испитивање квалитета сирева добијених различитим поступцима топлотно-киселинске коагулације млијека

Назив пројекта

Министарство за нучнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Владе Републике Српске

Научно-истраживачки пројекат

2. Установа која је финансирала пројекат

Врста пројекта

др Даница Савановић

2020-2021.

Руководилац

Период

Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима

Примена протеина изолованих из нуспроизвода прераде уљарица у формулацији додатака исхрани			
Назив пројекта			
3. Покрајински секретаријат за науку и образовање	Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АПВ		
Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта		
др Љиљана Поповић	2018-2019.		
Руководилац	Период		
<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Application of green high pressure technologies in extract isolation and powder production for more successful utilization of food by-products			
Назив пројекта			
4. Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије	Програма научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Португалија		
Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта		
др Сенка Видовић	2018-2019.		
Руководилац	Период		
<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО			
Назив пројекта			
5. Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије	истраживачки у области научно–технолошког развоја		
Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта		
др Биљана Пајин	2020-2022.		
Руководилац	Период		
<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
2.5.2. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (2)			
	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	Технологијада 2019	члан тима наставника који предводи студенте	2019.
2.	1st Intenational Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP)	члан организационог одбора	2019.
2.5.3. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (0)			
2.5.4. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (4)			
	Тип активности	Назив	
1.	рецензија	Јасмина Витас и Радомир Малбаша, Анализа фармацеутских производа, практикум са радном свеском	
2.	рецензија	LWT-D-20-00892 Title: In vitro digestibility and Functional and antioxidant properties of deoiled residual biomass protein hydrolysate- Spirulina platensis	
3.	рецензија	LWT-D-20-05381 Title: Bioaccessibility and intestinal uptake of carotenoids from microalgae Scenedesmus obliquus	
4.	рецензија	FBIO_2020_842 Effect of multiple crosslinking enzyme systems and hydrocolloids on gluten-free amadumbe dough rheology and bread quality	

## 2.6. Допринос академској и широј заједници

### 2.6.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (4)

Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1. Наставно-научно веће	Технолошки факултет Нови Сад	2017-2018.
2. Стручно веће за техничко-технолошке науке	Универзитет у Новом Саду	2022-
3. Заједница технолошких и металуршких факултета	Технолошки факултет Нови Сад	2019-2021.
4. Заједница технолошких и металуршких факултета	Технолошки факултет Нови Сад	2022-

### 2.6.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (0)

### 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 (2)

### 2.6.7. Рад на популаризацији науке и уметности (0)

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

## 2.7. Анализа рада кандидата

Анализирајући наставни, научни и стручни рад кандидаткиње проф. др Љиљане Поповић, може се констатовати да је у изборном периоду постигла веома значајне резултате на свим пољима професионалног рада на Универзитету.

Др Љиљана Поповић, ванр.проф, је током претходног изборног периода остварила индекс компетенције 85, од чега 82,5 чине основни бодови. Аутор или коаутор је 15 радова у међународним часописима са SCI листе (1 категорије M21a, 2 категорије M21, 5 категорије M22 и 7 категорије M23), а први или кореспондент аутор је у 3 рада категорије M22. Поред радова у међународним часописима са SCI листе коаутор је још 9 библиографских јединица које обухватају 3 рада категорије M24, 1 рад у часопису националног значаја (M52) и 5 саопштења на научним скуповима међународног значаја (M34). Сви приложени радови имају афилијацију Универзитета у Новом Саду.

Према подацима Матице српске кандидаткиња је у периоду од 2017. до априла 2022. године имала 30 хетероцитата. Укупна цитираност кандидаткиње према подацима Scopus-а износи 797 (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=35273284600>, приступљено 28.11.2022).

Кандидаткиња др Љиљана Поповић добитница је награде за најбољи рад из области хемије и исхране од стране Protein and Co-Products Division- Archer Daniels Midland Award за 2018. годину.

Кандидаткиња је у свом досадашњем раду успешно обављала наставну делатност. У изборном периоду учествовала је у одржавању наставе (вежбе и предавања) на предметима Ензимско инжењерство на основним академским студијама, као и на предметима Ензимске методе у анализи хране и Примена ензима у фармацеутској индустрији, на мастер академским студијама. Такође је изводила наставу у оквиру докторских академских студија на више предмета. Др Љиљана Поповић значајно је допринела осавремењавању како експерименталне тако и теоријске наставе. Коаутор је помоћног уџбеничког материјала „Ензимско инжењерство - практикум“ и аутор монографије „Протеини и биохемијске трансформације“, која је такође предложена као помоћни уџбенички материјал. Проф. др Љиљана Поповић успешно уводи студенте у научни рад, помажући им при изради завршних радова на свим нивоима академских студија, као и научних радова студената за учешће на научно-стручним скуповима у земљи и иностранству. Кандидаткиња је била ментор 2 докторске дисертације, 9 мастер радова и 5 завршних радова на основним академским студијама, а учествовала је у Комисијама за одбрану 39 завршних радова (26 на основним и 13 на мастер академским студијама) и 1 докторске дисертације, и тако допринела развоју наставно-научног подмлатка. Педагошки рад проф. др Љиљане Поповић студенти су оценили високим оценама. На основу студентских анкета, оцена њеног рада на извођењу предавања из три предмета добијена од стране 56 студената кретала се у интервалу од 8,86 до 10, док се оцена рада на извођењу вежби добијена од стране 31 студента кретала у интервалу од 8,43 до 10.

У изборном периоду др Љиљана Поповић учествовала је у руковођењу једног краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини, финансираном од стране Покрајинског секретаријата за високо

образовање и научноистраживачку делатност. Од 2011. године укључена је као истраживач у националном пројекту које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, а од 2020. године у Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Учествовала је у једном пројекту билатералне сарадње са Републиком Португалија. Такође, учествовала је у пројекту у сарадњи са Универзитетом у Бањој Луци финансираном од стране Министарства за нучнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Владе Републике Српске.

Кандидаткиња је дала стручно-професионални допринос и кроз учешће у раду организационог комитета међународне научне конференције 1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, као и члан тима за организовање студенске манифестације "Технологијада". Кандидаткиња је рецензирала један помоћни уџбеник и више радова за реномиране међународне часописе са SCI листе.

Такође, кандидаткиња др Љиљана Поповић дала је допринос академској и широј заједници учешћем у раду Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад у периоду 2017-2018. и Стручног већа за област техничко-технолошких наука Универзитета у Новом Саду од 2022. године. Била је члан две Комисије за избор у истраживачка звања.

### 3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Љиљана М. Поповић

Звање у које се бира: редовни професор

Поље: Техничко-технолошке науке

#### 1. ОПШТИ УСЛОВ

- Испуњени услови за избор у звање ванредног професора

#### 2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- Искуство у педагошком раду са студентима
- Позитивна оцена претходног педагошког рада
- Три рада из категорија М21, М22 или М23
- Објављена монографија, уџбеник, поглавље у монографији или уџбенику, збирка задатака или практикум
- Пленарно предавање или два саопштења на међународном или домаћем научном скупу
- Менторство у одбрањеној докторској дисертацији
- Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на специјалистичким или мастер студијама
- Најмање 10 хетероцитата у научним часописима или монографијама

#### 3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

##### Стручно-професионални допринос

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

##### Допринос академској и широј заједници

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

##### Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

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

### 4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

Комисија, именована на основу одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду (Одлука о именовану комисије број 020-3/25-1 од 10.11.2022. године) за писање реферата о кандидатима за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника у звање ванредног или редовног професора за ужу научну област Технолошко-инжењерске хемије, констатовала је да се на расписани конкурс пријавила једна кандидаткиња, др Љиљана Поповић, ванредни професор Технолошког факултета Нови Сад.

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад др Љиљане Поповић, ванредног професора Технолошког факултета Нови Сад, Комисија закључује да кандидаткиња испуњава све законске услове за избор наставника у звање

редовног професора за ужу научну област Технолошко-инжењерске хемије предвиђене Законом о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021-аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон), Статутом Универзитета у Новом Саду од 08.03.2018. године (исправка 5.4.2018. године, измене и допуне 13.2.2019. године, 29.9.2020. године и 28.1.2022. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (31.05.2018. године, 29.06.2018. године, 25.02.2021. године и 08.07.2022. године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду од 3.3.2016. године (измене и допуне: 8.9.2016, 22.9.2016, 1.12.2016, 8.3.2018., 9.10.2018. године, 30.1.2020. године - аутентично тумачење, 25.2.2021. године -аутентично тумачење и 14.7.2022. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад од 30.9.2016. године (са изменама и допунама од 08.06.2018. године и 06.11.2020. године).

Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да се кандидаткиња

**др ЉИЉАНА ПОПОВИЋ, ванредни професор**

изабере у звање **редовног професора** за ужу научну област **Технолошко-инжењерске хемије**

у складу са Законом о високом образовању, Статутом Универзитета у Новом Саду, Статутом Технолошког факултета Нови Сад, Правилником о ближим минималним условима за избор у звање наставника Универзитета у Новом Саду, као и Правилником о начину и поступку стицању звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад.

Нови Сад, 06.12.2022.

Место и датум

проф. др Снежана Кравић

проф. др Јарослав Катона

проф. др Вељко Крстоношић