

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ  
НАУЧНИ САРАДНИК**

**ПОЉЕ: ТЕХНИЧКО - ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ**

**ОБЛАСТ: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

**ГРАНА: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

**НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

**УЖА НАУЧНА ОБЛАСТ: КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА**

На основу члана 78. став 2 и 79. став 1 Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Наставно - научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (85. седница, број 020-2/85-5/1 од 30.10.2020. године) покренут је поступак за избор др Маријане Ђорђевић, истраживача - приправника Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у звање научни сарадник, за научно поље Техничко - технолошке науке, област науке Биотехничке науке, грану науке Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Поступак је покренут на основу захтева већа Катедре за инжењерство угљенохидратне хране Технолошког факултета Нови Сад. Одлуком Наставно - научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (85. седница, број 020-2/85-5/1 од 30.10.2020. године) именована је Комисија за оцену научноистраживачке делатности кандидата и писање Извештаја за избор у звање НАУЧНОГ САРАДНИКА у следећем саставу:

1. Др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник;
2. Др Зита Шереш, редовни професор, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан;
3. Др Оливера Шимурина, виши научни сарадник, Биотехничке науке - прехрамбено инжењерство, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 82. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада др Маријане Ђорђевић, Комисија подноси следећи

## **ИЗВЕШТАЈ**

о научном доприносу др **Маријане Ђорђевић**, истраживача - приправника  
Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање **научни сарадник**

### **I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ**

**Име, име једног родитеља, презиме**  
Маријана, Зоран, Ђорђевић

**Датум, место и држава рођења**

05.09.1990., Пирот; Србија

**Универзитет, факултет, студијски програм основних академских студија**

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство

**Година уписа, завршетка основних академских студија и просечна оцена**

2009-2013, просечна оцена 9,46

**Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија**

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство

**Година уписа, завршетка мастер академских студија и просечна оцена**

2013-2014, просечна оцена 10,00

**Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија**

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство

**Година уписа, завршетка докторских студија и просечна оцена**

2014-2020, просечна оцена 10,00

**Наслов одбрањене теме докторске дисертације**

Утицај прехранбених влакана шећерне репе и јабуке на реолошке параметре теста и квалитет безглутенског хлеба, Технолошки Факултет Нови Сад, 25. септембар 2020.

**Претходно звање, област науке, институција на којој је стечено звање**

Истраживач - приправник, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 03.05.2018. године

**Назив пројекта на ком је кандидат ангажован**

Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-68/2020-14/ 200134, од 2020. године

**Професионална оријентација (поље, област, грана, научна дисциплина):**

*Поље:* Техничко - технолошке науке

*Област:* Биотехничке науке

*Грана:* Прехрамбено инжењерство

*Научна дисциплина:* Технологија биљних производа

*Ужа научна дисциплина:* Квалитет и безбедност хране биљног порекла

**Стручно и научно усавршавање у Републици Србији и иностранству**

Учешће на семинарима и радионицама (Прилог 1):

2015

- 19. Water Workshop под називом „Квалитет вода“ одржаном од 23-25. септембра 2015. године на Департману за хемију, биохемију и заштиту животне средине Природно - математичког факултета у Новом Саду.

2016

- Едукативни семинар у организацији Одељења за научне информације Народне библиотеке Србије (КоБСОН) и издавача научних информација Wiley под називом „Learn how to get your work published in international journals“ одржан 12.04.2016. у Народној библиотеци Србије у Београду.
- Радионица под називом „Прича о хлебу - истина и заблуде“ на Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржана 7. и 8. маја 2016. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.
- Семинар „Protective/preventive role of bioactive food components in human health“, у оквиру FOODstars пројекта 662276, одржан 13. и 14. децембра 2016. године на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Предавање са темом „Хлеб као функционална храна“ на традиционалној манифестацији 8. Дани Хлеба у организацији „Млекарске школе са домом ученика др Обрен Пејић“ одржано 18.11.2016. године у сали Дома културе у Пироту.

2017

- Радионица под називом „Број Е – Да или Не?“ на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржана 13. и 14. маја 2017. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.

2018

- Семинар о рецензирању за истраживаче у организацији Централне библиотеке Универзитета у Новом Саду, Народне библиотеке Србије, Одељењем за научне информације – КоБСОН и Центром за промоцију науке одржан 19. јануара 2018. године у Централној згради Универзитета у Новом Саду.
- Семинар EBSCO Databases and Services Training у организацији Универзитета у Новом Саду, у сарадњи са EBSCO Information сервисом, neoLIBRIS-ом и КоБСОН-ом одржан 18. априла 2018. године у Централној згради Универзитета у Новом Саду.

2019

- Радионица под називом „Број Е – Да или Не?“ на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржаном 17. и 18. маја 2019. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.
- Радионица EIT Food RIS Venturing School 2019 на Универзитету Warmia and Mazury Олштин, Пољска у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research са циљем побољшања предузетничких и менаџерских вештина младих истраживача, 23-29. маја 2019.

Студијски боравак у иностранству:

2019

- студијски боравак на Факултету за биотехнологију и прехранбену технологију (Faculty of Biotechnology and Food Science) Универзитета у Вроцлаву (Wroclaw University of Environmental and Life Sciences) Пољска, у оквиру CEEPUS мреже CIII-NR-0360-11-1819 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ у периоду од 01.04.2019. до 31.04.2019. године.

### **Знање светских језика**

енглески језик: чита, пише, говори – одлично

## КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

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

- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2015-2018. године, Стипендиста - докторант Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 03.05.2018. године, истраживач - приправник

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација научних радова објављених у часописима међународног значаја спроведена је према КОБСОН листи, док је категоризација радова објављених у домаћим научним часописима спроведена према одлуци Матичних научних одбора Министарства просвете, науке и технолошког развоја о категоријама за националне часописе из области биотехнологије и пољопривреде за период од 2015. до 2020. године. За категорију и рангирање часописа коришћена је база Journal Citation Report (JCR) за период 1981-2020. године, а изведена је за ону годину у којој је часопис имао највећи импакт фактор у периоду од две године пре публикавања и годину публикавања (Прилог 2 Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, „Сл. гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017).

### ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ЗА ПЕРИОД ОД 2015. ДО 2020. ГОДИНЕ

#### **M10 МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

##### **Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја, M14 (4 бода)**

1. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Nikola Maravić, **Marijana Djordjević**. Molasses: Desugarization processes and purification treatments. In K. Maddison and R. Fuller (Eds.), *Molasses: Forms, production and uses*, (2019), (pp. 97–123). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53614-702-5 (eBook). <https://novapublishers.com/shop/molasses-forms-production-and-uses/>  
Број хетероцитата: 0
2. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Jokić, **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović. Turbulence promoters application towards cross-flow microfiltration process enhancement. In Y. El Rayess (Ed.), *Microfiltration: Principles, process and applications*, (2019), (pp. 159–184). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53616-347-6 (ebook). <https://novapublishers.com/shop/microfiltration-principles-process-and-applications/>  
Број хетероцитата: 0

#### **M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

**Рад у међународном часопису изузетних вредности, M21a (10 бодова)**

3. **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Miljana Djordjević, Zita Šereš, Marija Milašinović-Šeremešić. Sugar beet and apple fibres coupled with hydroxypropylmethylcellulose as functional ingredients in gluten-free formulations: Rheological, technological and sensory aspects. *Food Chemistry*, 295 (2019), 189–197, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology 7/139, IF 2019: 6.306. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.066>  
Број хетероцитата: 2

**Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)**

4. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Dragana Kukić, Ivana Nikolić, **Marijana Djordjević**. Sugar beet molasses purification by bentonite addition: Analysis of quality enhancement and treatment conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 93 (2018), 142–149, ISSN: 0023-6438, Food Science & Technology 23/135, IF 2018: 4.000. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.030>  
Број хетероцитата: 4
5. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Jadranka Luković, Aleksandra Tepić. Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. *Food and Bioproducts Processing*, 100 (2016), 432–439, ISSN: 0960-3085, Food Science & Technology 25/130, IF 2016: 2.966. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2016.09.003>  
Број хетероцитата: 5

**Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)**

6. **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Ljubica Dokić, Miljana Djordjević, Zita Šereš, Žana Šaranović. Rheology and bread-making performance of gluten-free formulations affected by different levels of sugar beet fibre, hydroxypropylmethylcellulose and water. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(8) (2018), 1832–1837, Online ISSN: 1365-2621, Food Science & Technology 55/135, IF 2018: 2.201. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13797>  
Број хетероцитата: 7
7. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Ivana Nikolić, Olivera Šimurina, **Marijana Djordjević**, Nikola Maravić. Challenges related to the application of high and low trans margarine in puff pastry production. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(6) (2017), e13265, ISSN: 1745-4549, Food Science & Technology 75/133, IF 2017: 1.494. <http://dx.doi.org/doi:10.1111/jfpp.13265>  
Број хетероцитата: 1

**Рад у међународном часопису, M23 (3 бода)**

8. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Žana Šaranović, Laslo Šereš, Marina Šćiban, **Marijana Djordjević**. Modelling of cross-flow microfiltration coupled with bentonite treatment in sugar beet molasses purification. *Canadian Journal of Chemical Engineering*, 97(4) (2019), 947–954, ISSN: 0008-4034, Engineering, Chemical 85/143, IF 2019: 1.687. <https://doi.org/10.1002/cjce.23289>  
Број хетероцитата: 1

**Рад у националном часопису међународног значаја, М24 (3 бода)**

9. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Peter Raspor, **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Sonja Smole Možina, Nikola Maravić, Jana Zahorec. Estimation of dietary habits and physical activity among young population in Vojvodina: BMI-for-age approach. *Food and Feed Research*, 45(2) (2018), 159–168, ISSN: 2217-5660, Biotehnologija i agroindustrija. <http://dx.doi.org/10.5937/FFR1802159S>  
Број хетероцитата: 0
10. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Maja Grujičić, Ferenc Kiš, **Marijana Djordjević**, Olivera Šimurina, Žana Šaranović, Nikola Maravić. Dietary fibres and bread: attitudes, beliefs and knowledge among young population. *Food and Feed Research*, 44 (2) (2017), 143-149, ISSN: 2217-5660, Biotehnologija i agroindustrija. <http://dx.doi.org/doi:10.5937/FFR1702143S>  
Број хетероцитата: 0

**М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

**Саопштење са међународног скупа штампано у целини, М33 (1 бод)**

11. Miljana Djordjević, Szabolcs Kertész, Zita Šereš, Nikola Maravić, Cecília Hodúr, Dragana Šoronja-Simović, **Marijana Djordjević**. A comparative study on the effects of bentonite and sugar beet pulp application in molasses purification treatment. In: Proceedings, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech, Novi Sad, Serbia, 23–25 October 2018, pp. 212–217.  
Број хетероцитата: 0
12. **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Miljana Djordjević, Zita Šereš, Ljubica Dokić, Nikola Maravić. Apple fibre and hydroxypropylmethylcellulose in gluten-free formulations: Fundamental rheological approach. In: Proceedings, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech, Novi Sad, Serbia, 23–25 October 2018, pp. 224–229.  
Број хетероцитата: 0
13. Miljana Djordjević, Zita Šereš, **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja Simović, Nikola Maravić, Tatjana Došenović. Bentonite as environmental friendly sorption material for sugar beet molasses purification. In: Proceedings, 23rd International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAEP), Szeged, Hungary 9–10 October 2017, pp. 317–321. <https://doi.org/10.5281/ZENODO.1065312>  
Број хетероцитата: 0
14. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Sonja Smole-Možina, Lucija Luskar, Ivana Nikolić, **Marijana Đorđević**. Rheological characteristics of dough enriched with carob and sugar beet fibre. In: Proceedings, International Congress FoodTech 2016: III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, 2016, pp. 80-86.  
Број хетероцитата: 0

**Саопштење са међународног скупа штампано у изводу, М34 (0,5 бода)**

15. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Nikola Maravić, **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Cecília Hodúr, Naoufal Bellahsen. Sugar beet molasses quality enhancement

through treatment with modified sugar beet pulp. In Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10-11 October 2019, p. 89.

Број хетероцитата: 0

16. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Szabolcs Kertész, Cecília Hodúr, Nikola Maravić, Dragana Šoronja Simović, Ljubica Dokić, **Marijana Djordjević**. The usage potential of activated carbon in sugar beet molasses purification: Influence on colour and turbidity. In Book of Abstracts, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy - ICOSTEE 2018, Szeged, Hungary, 25 October 2018, p. 45.  
<http://doi.org/10.5281/zenodo.1477834>

Број хетероцитата: 0

17. **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Miljana Djordjević, Zita Šereš, Nikola Maravić. Poboljšanje kvaliteta bezglutenskog hleba dodatkom vlakana šećerne repe/Gluten-free bread quality enhancement by sugar beet fibre application. In Book of Abstracts, UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5–6 October 2018.  
<http://doi.org/10.5281/zenodo.1452312>

Број хетероцитата: 0

18. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Fišteš, Biljana Pajin, Zsuzsanna Laszlo, **Marijana Đorđević**. Defining quality of sugar beet fiber for production of bakery products. In Book of Abstracts, 6th International Dietary Fibre Conference, Paris, France 1-3 June 2015, pp. 193-193.

Број хетероцитата: 0

#### **M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

##### **Рад у истакнутом националном часопису, M52 (1,5 бода)**

19. **Marijana Djordjević**, Meta Sterniša, Sonja Smole Možina, Sándor Beszédes, Dragana Šoronja-Simović, Cecília Hodúr, Aleksandar Jokić, Zita Šereš. Black pepper (*piper nigrum* L.) Bacterial decontamination by sterilization and microwave treatments. *Analecta Technica Szegedinensia*, 13(2) (2019), 1-5, ISSN: 2064-7964.  
<https://doi.org/10.14232/analecta.2019.2.1-5>

Број хетероцитата: 1

20. Nikola Maravić, Zita Šereš, Jovana Petrović, Ljubica Dokić, Dragana Šoronja Simović, Miljana Djordjević, **Marijana Djordjević**, Ivana Nikolić. Physico-chemical characteristics of white sugar fractions separated by crystal sizes. *Analecta Technica Szegedinensia*, 10(2) (2016), 42-48, ISSN: 2064-7964.  
<http://dx.doi.org/doi:10.14232/analecta.2016.2.42-48>

Број хетероцитата: 0

#### **M70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ**

##### **Одбрањена докторска дисертација, M71 (6 бодова)**

21. **Marijana Đorđević** „Uticaj prehrambenih vlakana šećerne repe i jabuke na reološke parametre testa i kvalitet bezglutenskog hleba“, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 25.09.2020. године

Број хетероцитата: 0



## **M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА**

### **Ново техничко решење примењено на националном нивоу, M82 (6 бодова)**

22. Dragana Šoronja-Simović, **Marijana Đorđević**, Olivera Šimurina, Marija Milašinić Šeremešić, Zita Šereš, Ivana Nikolić, Miljana Đorđević (2018). Bezglutenski hleb na bazi kukuruznog brašna sa prehrambenim vlaknima šećerne repe. Tehnološki fakultet Novi Sad, „Fidelinka-Skrob“ d.o.o., Subotica. Usvojeno na 26.–oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije, 18.04.2019.

## **III АНАЛИЗА ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА**

Научноистраживачки рад кандидата др Маријане Ђорђевић превасходно је везан за истраживања у области пекарства и производње пекарских производа побољшане нутритивне вредности уз истовремену валоризацију нутритивно вредних споредних производа различитих грана прехранбене индустрије. Значајни део научног рада кандидата усмерен је на дефинисање оптималног сировинског састава и технолошког поступка производње безглутенског хлеба са повећаним садржајем прехранбених влакана кроз испитивања фундаменталних реолошких особина безглутенског теста, оцену технолошког и сензорског квалитета као и нутритивне вредности добијеног безглутенског хлеба. Такође, један део истраживања кандидата везан је и за испитивање адсорпционог потенцијала адсорбената различитог порекла у пречишћавању меласе шећерне репе. Узимајући у обзир наведено, научни радови кандидата могу се сврстати у две групе: 1) радови из области пекарства, који се првенствено односе на креирање новог безглутенског хлеба побољшане нутритивне вредности, као и испитивања навика у исхрани и знања о значају уноса и нутритивној вредности пекарских производа код омладине; 2) радови из области технологије шећера, који се односе на испитивање могућности потпуног искоришћења и валоризације меласе и екстрахованих резанаца шећерне репе као споредних производа индустрије шећера. Интересовање кандидата за наведене области и његов научноистраживачки рад, указују на велики потенцијал примене резултата досадашњих истраживања у индустријским размерама, као и позитиван утицај на унапређење заштите животне средине.

### **1) Група радова из области пекарства који се односе на креирање новог безглутенског хлеба побољшане нутритивне вредности, као и испитивања навика у исхрани и знања о нутритивној вредности пекарских производа код омладине**

Производња безглутенског хлеба је технолошки захтевнија у поређењу са производњом пшеничног хлеба, јер одсуство глутена у процесу замеса теста има велики утицај на реологију теста, процес производње али и квалитет финалног производа. Поређење безглутенских врста хлеба са комерцијалним пшеничним хлебом у смислу сензорике, нутритивне вредности и прихватљивости код потрошача веома је

тешко услед неадекватних пецивних и нутритивних карактеристика употребљених безглутенских сировина. Могућност повећања количине прехранбених влакана у безглутенском хлебу, при додатку модификованих прехранбених влакана шећерне репе и комерцијалних влакана јабуке, као и утицај додатих влакана на технолошки квалитет и сензорску прихватљивост безглутенског хлеба испитан је у радовима М21а бр. 3. и М34 бр. 17. Проблематика испитивања утицаја додатих модификованих влакана шећерне репе и комерцијалних влакана јабуке на фундаменталне реолошке параметре безглутенског теста обрађена је у радовима М22 бр. 6 и М33 бр. 12. Наведени радови резултат су преданог рада кандидата на докторској дисертацији (М71 бр. 21) из које је, такође, проистекло и техничко решење М82 бр. 22. У техничком решењу М82 бр. 22 дефинисан је сировински састав и детаљно описан поступак производње безглутенског хлеба на бази кукурузног брашна са влакнима шећерне репе ради добијања производа побољшане нутритивне вредности, са повећаним садржајем прехранбених влакана, одговарајуће текстуре и сензорског квалитета прихватљивог за потрошаче.

У раду М22 бр. 7. кандидат је заједно са сарадницима испитивао утицај маргарина за ламинирање различитог састава масне фазе (удео засићених и транс масних киселина) и физичких својстава на физичке карактеристике и квалитет лиснатог пецива. Такође, утврђена је и минимална количина маргарина, као и оптимално време одмарања који омогућавају формирање специфичне лиснате структуре пецива.

Утицај замене дела пшеничног брашна брашном рогача и модификованим резанцима шећерне репе на емпиријске реолошке особине теста кандидат је са сарадницима испитивао у раду М33 бр. 14., при чему је забележено значајно повећање моћи упијања воде и продужење времена развоја теста са повећањем количине поменутих додатака.

У циљу прикупљања информација о навикама у исхрани, учесталости конзумирања оброка и упражњавању физичке активности међу омладином, кандидат учествује у истраживању спроведеном у форми анкетног упитника чији су резултати презентовани у раду М24 бр. 9. У популацији обухваћеној истраживањем забележена је недовољна физичка активност и нередовност у конзумирању оброка што је индикатор за потенцијални развој гојазности у зрелом добу. Знање омладине у Србији о прехранбеним влакнима и биоактивним материјама, као и о значају уноса и нутритивној вредности пекарских производа испитано је у раду М24 бр. 10. Резултати су показали задовољавајући ниво знања омладине о испитиваној проблематици, при чему је ниво знања, генерално гледано, био повезан са нивоом образовања.

**2) радови из области технологије шећера који се односе на испитивање могућности потпуног искоришћења и валоризације меласе и екстрахованих резанаца шећерне репе као споредних производа индустрије шећера**

Могућност издвајања значајних количина сахарозе заостале у меласи, а самим тим и повећања ефикасности фабрике шећера, данас привлачи велику пажњу и индустрије и истраживача. У овом погледу препознат је потенцијал меласе с обзиром да садржај сахарозе у меласи износи готово 50%. Преглед поступака издвајања сахарозе из меласе (процеси десахарификације меласе) помоћу уобичајених и напредних технологија које се примењују у индустрији кандидат са коауторима даје у раду М12 бр. 1. Кандидат разматра услове третмана и употребу природних адсорбената различитог порекла (бентонит, активни угаљ, екстраховани резанци шећерне репе) у пречишћавању меласе шећерне репе ради повећања ефикасности издвајања сахарозе из меласе. Утицај различитих типова бентонита и услова третмана (рН, разблажења меласе и концентрације бентонита) на смањење интензитета боје, мутноће и садржаја сахарозе у меласи шећерне репе испитан је у радовима М21 бр. 4. и М33 бр. 13. Могућности пречишћавања меласе шећерне репе комбинованом употребом адсорбената, као што је бентонит, и мембранских сепарационих процеса (микрофилтрација) истражена је у раду М23 бр. 8. У раду М12 бр. 2. дат је детаљан опис различитих промотора турбуленције и њиховог утицаја на потрошњу енергије приликом микрофилтрације, као и преглед досадашњих истраживања везаних за перформансе различитих промотора турбуленције приликом њихове примене у прехранбеној индустрији. Адсорпциони потенцијал модификованих и немодификованих екстрахованих резанаца шећерне репе у пречишћавању меласе, узимајући у обзир одрживи развој саме фабрике шећера, дефинисан је у радовима М33 бр. 11. и М34 бр. 15.

Побољшање физичко – хемијских особина екстрахованих резанаца шећерне репе, у циљу њихове валоризације као нутритивно вредне компоненте прехранбених производа, применом поступка хемијске модификације водоник - пероксидом у алкалној средини и различитих режима вакуум сушења испитано је у раду М21 бр. 5, док је утицај хемијске модификације и примене различитих режима конвективног сушења екстрахованих резанаца разматран у раду М34 бр. 18.

Предмет истраживања кандидата у раду М52 бр. 20. је одређивање физичко – хемијских и сензорских особина кристал шећера различитих величина кристала, док је у раду М52 бр. 19. испитан утицај различитих поступака стерилизације на микробиолошку деконтаминацију црног бибера.

Узимајући у обзир приложено може се закључити да целокупни досадашњи научноистраживачки рад кандидата, верификован објављеним и реферисаним оригиналним научним радовима, припада научној дисциплини Технологија биљних производа за коју се и предлаже избор кандидата у звање научни сарадник.

## **IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА**

Цитираност радова др Маријане Ђорђевић истражена је у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2015. до новембра 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата за 7 индексираних публикација је 27 (21 хетероцитат, 2 коцитата и 4 самоцитата). Према подацима доступним у индексној и цитатној бази SCOPUS Хиршов индекс (*h-index*) кандидата је 3. (Прилог 2).

## **V КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ АНГАЖОВАЊА И ДОПРИНОСА КАНДИДАТА**

### **1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ**

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

Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава

- Стипендиста - докторант Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2015. до 2018. године.

Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Рецензије кандидата у међународним и националним научним часописима у периоду од 2018. до 2020. године (Прилог 3):

- Journal of Food Processing and Preservation (M23) – 1 рад
- European Food Research and Technology (M22) – 2 рада
- International Journal of Food Science and Technology (M22) – 3 рада
- Acta Periodica Technologica (M51) – 1 рад

### **2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА**

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

#### Допринос развоју науке у земљи

Кандидат др Маријана Ђорђевић је преношењем знања и искуства стеченог кроз учешће на међународним скуповима и радионицама међу колегама, дала свој допринос развоју науке у земљи. Такође, учешћем на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2016., 2017., и 2019. године, са радном групом Катедре за инжењерство угљенохидратне хране, кандидат је допринео популаризацији науке међу млађом популацијом.

#### Педагошки рад

Током школских 2015/2016., 2018/2019. и 2019/2020. године кандидат је био ангажован на извођењу лабораторијских вежби на предметима Технологија хлеба и Технологија пецива и тестенине при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

### **3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА**

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

#### Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Учешће кандидата на националним пројектима (Прилог 4):

- Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-68/2020-14/ 200134, од 2020. године.
- Национални пројекат “Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица” (ТР 31014), руководилац пројекта: др Биљана Пајин, пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 2015-2019.

### **4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА**

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

### Утицајност

Утицајност оригиналних научних радова чији је кандидат др Маријана Ђорђевић аутор или коаутор, може се исказати укупним бројем цитата. Цитираност научних радова кандидата износи 27 (21 хетероцитат, 2 коцитата и 4 самоцитата), док је Хиршов индекс (*h-index*) 3. Цитираност је истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2015. до новембра 2020. године. Хиршов индекс (*h-index*) кандидата изведен је према подацима доступним у индексној и цитатној бази SCOPUS (Прилог 2).

### Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Научни часописи категорије M20 у којима су објављени оригинални научни радови кандидата др Маријане Ђорђевић могу се сврстати у следеће области:

#### **Food Science & Technology:**

- 1 рад (рад M21a бр. 3., *Food Chemistry*, IF 2019: 6.306);
- 1 рад (рад M21 бр. 4., *LWT-Food Science and Technology*, IF 2018: 4.000);
- 1 рад (рад M21 бр. 5., *Food and Bioproducts Processing*, IF 2016: 2.966);
- 1 рад (рад M22 бр. 6., *International Journal of Food Science and Technology*, IF 2018: 2.201);
- 1 рад (рад M22 бр. 7., *Journal of Food Processing and Preservation*, IF 2017: 1.494);
- 2 рада (рад M24 бр. 9., *Food and Feed Research*; рад M24 бр. 10., *Food and Feed Research*);

#### **Engineering, Chemical:**

- 1 рад (рад M23 бр. 8., *Canadian Journal of Chemical Engineering*, IF 2019: 1.687);

Преглед области и научних часописа у којима су цитирани научни радови кандидата дат хронолошки (Прилог 2):

#### **Food Science & Technology:**

- рад M21a бр. 3. објављен у часопису *Food Chemistry*, **2 хетероцитата**:  
1 цитат у часопису *Food Hydrocolloids*, M21a, IF 2019: 7.053;  
1 цитат у часопису *International Journal of Food Science and Technology*, M22, IF 2019: 2.773;
- рад M21 бр. 4. објављен у часопису *LWT-Food Science and Technology*, **3 хетероцитата**:

1 цитат у часопису *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, M21, IF 2019: 4.192;  
1 цитат у часопису *International Journal of Food Science and Technology*, M22, IF 2019: 2.773;  
1 цитат у часопису *Ukrainian Food Journal*

- рад M21 бр. 5. објављен у часопису *Food and Bioproducts Processing*, **4 хетероцитата, 2 коцитата, 2 самоцитата:**  
2 цитата у часопису *Food Chemistry*, M21a, IF 2019: 6.306;  
1 цитат у часопису *Journal of Food Measurement and Characterization*, M23, IF 2019: 1.648;  
2 цитата у часопису *LWT-Food Science and Technology*, M21, IF 2019: 4.006;  
1 цитат у часопису *International Journal of Food Science and Technology*, M22, IF 2018: 2.201;  
1 цитат у часопису *Czech Journal of Food Sciences*, M23, IF 2018: 1.223;  
1 цитат у часопису *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, M21, IF 2017: 3.706;
- рад M22 бр. 6. објављен у часопису *International Journal of Food Science and Technology*, **7 хетероцитата, 1 самоцитат:**  
1 цитат у часопису *Food Chemistry*, M21a, IF 2019: 6.306,;  
7 цитата у часопису *Journal of Food Processing and Preservation*, M23, IF 2019: 1.405;
- рад M22 бр. 7. објављен у часопису *Journal of Food Processing and Preservation*, **1 хетероцитат:**  
1 цитат у часопису *European Food Research and Technology*, M22, IF 2018: 2.093;

#### **Engineering, Chemical:**

- рад M21 бр. 4. објављен у часопису *LWT-Food Science and Technology*, **1 хетероцитат; 1 самоцитат:**  
1 цитат у часопису *Canadian Journal of Chemical Engineering*, M23, IF 2019: 1.687,;  
1 цитат у часопису *Journal of Environmental Chemical Engineering*, M21, IF 2019: 4.300;
- рад M21 бр. 5. објављен у часопису *Food and Bioproducts Processing*, **1 хетероцитат:**  
1 цитат у часопису *Drying Technology*, M22, IF 2019: 2.988;
- рад M23 бр. 8. објављен у часопису *Canadian Journal of Chemical Engineering*, **1 хетероцитат:**  
1 цитат у часопису *Membranes*, M22, IF 2019: 3.094;

#### **Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора**

Резултат досадашњег научноистраживачког рада кандидата др Маријане Ђорђевић је 20 научних референци, од тога 2 рада категорије M10 (2 рада M14), 8 радова категорије M20 (1 рад M21a, 2 рада M21, 2 рада M22, 1 рад M23, 2 рада M24), 8 саопштења

категорије M30 (4 рада M33, 4 рада M34), 2 рада категорије M50 (2 рада M52), одбрањена докторска дисертација (M71), и 1 техничко решење M80 (1 рад M82). Од укупног броја објављених радова, корекција броја бодова на основу броја аутора изведена је код рада M21 бр. 4., рада M23 бр. 8., 2 рада M24 бр. 9. и 10., саопштења M34 бр. 16., 2 рада M52 бр. 19. и 20. с обзиром на то да је на радовима било више од 7 аутора. Корекција броја бодова за радове на којима је број аутора већи од 7, изведена је на основу критеријума  $K/(1+0,2(n-7))$ , где је  $K$  вредност резултата, а  $n$  број аутора. Узимајући у обзир корекцију броја бодова, укупан индекс компетентности кандидата је 69,86. Објављени научни радови кандидата припадају групи експерименталних радова у области биотехничких наука.

#### Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Објављени научни радови кандидата резултат су рада на националном пројекту финансираном од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (“Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица”, ТР 31014) на коме је кандидат био ангажован, као и сарадње са другим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад и Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. Од укупног броја објављених научних радова (20), кандидат др Маријана Ђорђевић је први аутор 2 рада категорије M20 (рад M21а бр. 3., рад M22 бр. 6.), саопштења са међународног скупа штампаног у целини M33 бр. 12., саопштења са међународног скупа штампаног у изводу M34 бр. 17., и 1 рада категорије M50 (рад M52 бр. 19.).

#### Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Својим активним учешћем у експерименталном раду, обради и интерпретацији добијених резултата, као и писању оригиналних научних радова чији је коаутор, кандидат је значајно допринео њиховом високом квалитету и вредновању.

#### Значај радова

Тематско подручје научноистраживачког рада кандидата др Маријане Ђорђевић, првенствено је везано за испитивање могућности примене прехранбених влакана као функционалних састојака у пекарским производима, са акцентом на безглутенске пекарске производе, као и испитивање реолошких карактеристика теста у које су додати функционални састојци, сензорских параметара и параметара квалитета и безбедности добијених функционалних пекарских производа. Сходно томе, резултати наведених истраживања представљају оригиналан допринос науци, али и од вишеструког су значаја за индустрију с обзиром да њихова примена у произвођачкој пракси може значајно допринети повећању асортимана функционалних пекарских производа. Део истраживања везан за пречишћавање меласе шећерне репе применом различитих минералних и целулозних адсорбената у циљу што економичнијег



издвајања преостале сахарозе из меласе, такође представља значајан допринос и науци и целокупној индустрији шећера чији је циљ максимално искоришћење шећерне репе као сировине.

## VI КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТА

### ЗБИРНИ ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ЗА ПЕРИОД ОД 2015. ДО 2020. ГОДИНЕ

| Врста резултата  | Вредност резултата | Број резултата | Укупан број бодова | Коригован број бодова* |
|--|--------------------|----------------|--------------------|------------------------|
| <b>M14</b> Монографска студија/поглавље у књизи<br>M12 или рад у тематском зборнику<br>међународног значаја  | 4                  | 2              | 8                  | 8                      |
| <b>M21a</b> Рад у међународном часопису изузетних вредности  | 10                 | 1              | 10                 | 10                     |
| <b>M21</b> Рад у врхунском међународном часопису   | 8                  | 2              | 16                 | 14,66                  |
| <b>M22</b> Рад у истакнутом међународном часопису  | 5                  | 2              | 10                 | 10                     |
| <b>M23</b> Рад у међународном часопису   | 3                  | 1              | 3                  | 2,14                   |
| <b>M24</b> Рад у националном часопису<br>међународног значаја  | 3                  | 2              | 6                  | 4,64                   |
| <b>M33</b> Саопштење са међународног скупа<br>штампано у целини  | 1                  | 4              | 4                  | 4                      |
| <b>M34</b> Саопштење са међународног скупа<br>штампано у изводу  | 0,5                | 4              | 2                  | 1,92                   |
| <b>M52</b> Рад у истакнутом националном часопису   | 1,5                | 2              | 3                  | 2,5                    |
| <b>M71</b> Одбрањена докторска дисертација   | 6                  | 1              | 6                  | 6                      |
| <b>M82</b> Ново техничко решење примењено на<br>националном нивоу  | 6                  | 1              | 6                  | 6                      |
| <b>УКУПНО</b>  |                    |                | <b>74</b>          | <b>69,86</b>           |
| *Корекција броја бодова за радове на којима је број аутора већи од 7, изведена је на основу критеријума $K/(1+0,2(n-7))$ , где је $K$ вредност резултата, а $n$ број аутора. |                    |                |                    |                        |
| У односу на критеријуме за избор научног сарадника за<br>техничко-технолошке и биотехничке науке   |                    | Потребно       | Реализовано        |                        |
| Укупно   |                    | <b>16</b>      | <b>69,86</b>       |                        |
| M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+<br>M100   |                    | <b>9</b>       | <b>59,44</b>       |                        |
| M21+M22+M23  |                    | <b>5</b>       | <b>36,8</b>        |                        |

## VII АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА

Кандидат др Маријана Ђорђевић, након завршетка основних академских студија на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране у октобру 2013. године уписује мастер академске студије на истом факултету и студијском подручју. Одбраном мастер рада под називом „Дефинисање квалитета влакана шећерне репе намењених изради хлеба побољшане нутритивне вредности“ у јулу 2014. године завршава мастер студије. Докторске академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду уписује у октобру 2014. године на студијском програму Прехрамбено инжењерство. У априлу 2015. године као Стипендиста - докторант Министарства просвете, науке и технолошког развоја бива ангажована на пројекту Министарства, под називом „Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица“ чиме и започиње свој научноистраживачки рад на Технолошком факултету Нови Сад при Катедри за Инжењерство угљенохидратне хране. Од маја 2018. године запослена је на Технолошком факултету Нови Сад као истраживач - приправник.

Од почетка свог професионалног ангажовања кандидат је учествовао у извођењу лабораторијских вежби на предметима Технологија хлеба и Технологија пецива и тестенине при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране. У циљу научног и стручног усавршавања у области прехранбеног инжењерства, др Маријана Ђорђевић била је учесник бројних семинара и радионица, а током 2019. године, боравила је на Факултету за биотехнологију и прехранбену технологију у Вроцлаву, Пољска и била учесник радионице EIT Food RIS Venturing School за побољшање предузетничких и менаџерских вештина младих истраживача у Олштину, Пољска. Поред тога, учествовала је и на радионицама које су имале за циљ популаризацију науке међу омладином и млађом популацијом (Међународни Фестивал науке и образовања Универзитета у Новом Саду).

Кандидат, др Маријана Ђорђевић, успешно се бави научноистраживачким радом у области производње пекарских производа побољшане нутритивне вредности, односно испитивањем могућности примене прехранбених влакана као функционалних састојака пекарских производа. Посебно интересовање кандидат показује за испитивања могућности повећања садржаја прехранбених влакана у безглутенском хлебу кроз употребу споредних производа различитих грана прехранбене индустрије као извора влакана, узимајући у обзир и позитиван утицај валоризације ових споредних производа на унапређење заштите животне средине. Као резултат студиозног и преданог рада у овој области, произашла је и докторска дисертација под називом: „Утицај прехранбених влакана шећерне репе и јабуке на реолошке параметре теста и квалитет безглутенског хлеба“ одбрањена 25.09.2020. године.

У свом досадашњем научноистраживачком раду др Маријана Ђорђевић је, као аутор или коаутор, објавила 20 научних радова у међународним и националним часописима, као и саопштења на међународним скуповима, и остварила укупан индекс компетентности 69,86 са укупним бројем цитата 27 (21 хетероцитат, 2 коцитата и 4 самоцитата) и Хиршовим индексом (*h-index*) 3. Остварени квантитативни резултати кандидата, као и његово активно учешће у рецензирању научних радова за домаће и међународне часописе, потврда су научног доприноса и препознатљивости кандидата целокупној научној заједници и његовог великог потенцијала као научног радника. Кандидат, др Маријана Ђорђевић показала је изражену мотивисаност, интересовање, креативност, посвећеност и самосталност у досадашњем научноистраживачком раду што је чини поузданим, студиозним и вредним сарадником који има све предиспозиције да израсте у квалитетног научног радника.

## **VIII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

На основу разматрања пријаве кандидата, анализе његовог научног рада и доприноса, као и на основу личног познавања кандидата, Комисија оцењује да је др Маријана Ђорђевић изузетно посвећен, креативан и вредан научни радник, који је задовољио све услове да буде изабран у звање **НАУЧНОГ САРАДНИКА** за научну област Биотехничке науке, грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Кандидат др Маријана Ђорђевић:

- поседује одговарајући научни степен доктора наука - технолошко инжењерство,
- има објављен потребан и довољан број радова у међународним и националним часописима,
- досадашњим научноистраживачким радом остварила је укупан индекс компетентности од **69,86** (потребно 16); вредност индекса компетентности из групе **M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100** је **59,44** (потребно 9), а из групе **M21+M22+M23** је **36,8** (потребно 5),
- поседује изражену способност за научни рад.

## **IX ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ЗВАЊЕ**

На основу изложеног Комисија једногласно констатује да др Маријана Ђорђевић испуњава све услове прописане Законом о науци и истраживањима и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, те предлаже Наставно – научном већу Технолошког факултета Нови Сад да Извештај прихвати, и упуту предлог Матичном одбору за Биотехнологију и Агроиндустрију Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата

**др МАРИЈАНЕ ЂОРЂЕВИЋ**

у звање **НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.

### **ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ**

---

**др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор,  
Технолошки факултет Нови Сад,  
председник**

---

**др Зита Шереш, редовни професор,  
Технолошки факултет Нови Сад,  
члан**

---

**др Оливера Шимурина, виши научни сарадник,  
Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду,  
члан**

**Прилог 5. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном  
исказивању научноистраживачких резултата истраживача**

**РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА**

**I ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ**

Име и презиме: **Маријана Ђорђевић**

Година рођења: **1990.**

ЈМБГ: **0509990737533**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен: **по уговору на  
одређено, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**

Дипломирао-ла: година: **2013.** факултет: **Технолошки факултет Нови  
Сад, Универзитет у Новом Саду**

Мастер рад: година: **2014.** факултет: **Технолошки факултет  
Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**

Докорирао-ла: година: **2020.** факултет: **Технолошки факултет Нови  
Сад, Универзитет у Новом Саду**

Постојеће научно звање: -

Научно звање које се тражи: **Научни сарадник**

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

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

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

Ужа научна дисциплина: **Квалитет и безбедност хране биљног порекла**

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

**II ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ**

Научни сарадник: -

### III НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РЕЗУЛТАТИ (ПРИЛОГ 1 И 2 ПРАВИЛНИКА)

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

|      | број | вредност | укупно |
|------|------|----------|--------|
| M11= |      |          |        |
| M12= |      |          |        |
| M13= |      |          |        |
| M14= | 2    | 4        | 8      |
| M15= |      |          |        |
| M16= |      |          |        |
| M17= |      |          |        |
| M18= |      |          |        |

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

|       | број | вредност | укупно |
|-------|------|----------|--------|
| M21a= | 1    | 10       | 10     |
| M21=  | 2    | 8        | 14,66  |
| M22=  | 2    | 5        | 10     |
| M23=  | 1    | 3        | 2,14   |
| M24=  | 2    | 3        | 4,64   |
| M25=  |      |          |        |
| M26=  |      |          |        |
| M27=  |      |          |        |

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

|      | број | вредност | укупно |
|------|------|----------|--------|
| M31= |      |          |        |
| M32= |      |          |        |
| M33= | 4    | 1        | 4      |
| M34= | 4    | 0,5      | 1,92   |
| M35= |      |          |        |
| M36= |      |          |        |

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

|      | број | вредност | укупно |
|------|------|----------|--------|
| M41= |      |          |        |
| M42= |      |          |        |
| M43= |      |          |        |
| M44= |      |          |        |
| M45= |      |          |        |
| M46= |      |          |        |
| M47= |      |          |        |
| M48= |      |          |        |
| M49= |      |          |        |

| 5. Часописи националног значаја (M50): |      |          |        |
|--|------|----------|--------|
|  | број | вредност | укупно |
| M51=                                   |      |          |        |
| M52=                                   | 2    | 1,5      | 2,5    |
| M53=                                   |      |          |        |
| M54=                                   |      |          |        |
| M55=                                   |      |          |        |
| M56=                                   |      |          |        |

| 6. Зборници скупова националног значаја (M60): |      |          |        |
|--|------|----------|--------|
|  | број | вредност | укупно |
| M61=   |      |          |        |
| M62=   |      |          |        |
| M63=   |      |          |        |
| M64=   |      |          |        |
| M65=   |      |          |        |
| M66=   |      |          |        |

| 7. Магистарске и докторске тезе (M70): |      |          |        |
|--|------|----------|--------|
|  | број | вредност | укупно |
| M71=                                   | 1    | 6        | 6      |
| M72=                                   |      |          |        |

| 8. Техничка и развојна решења (M80): |      |          |        |
|--------------------------------------|------|----------|--------|
|                                      | број | вредност | укупно |
| M81=                                 |      |          |        |
| M82=                                 | 1    | 6        | 6      |
| M83=                                 |      |          |        |
| M84=                                 |      |          |        |
| M85=                                 |      |          |        |
| M86=                                 |      |          |        |

| 9. Патенти, ауторске изложбе, тестови (M90): |      |          |        |
|--|------|----------|--------|
|  | број | вредност | укупно |
| M91=   |      |          |        |
| M92=   |      |          |        |
| M93=   |      |          |        |

#### **IV КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (ПРИЛОГ 1 ПРАВИЛНИКА)**

##### **1. Показатељи успеха у научном раду**

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

Кандидат је био Стипендиста - докторант Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2015. до 2018. године.

Рецензије кандидата за домаће и међународне научне часописе (Прилог 3):

- Journal of Food Processing and Preservation (M23) – 1 рад
- European Food Research and Technology (M22) – 2 рад
- International Journal of Food Science and Technology (M22) – 3 рада
- Acta Periodica Technologica (M51) – 1 рад

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

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

Кандидат, др Маријана Ђорђевић активно је учествовала у промоцији и популаризацији науке у земљи као члан радионица Катедре за инжењерство угљенохидратне хране на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2016., 2017., и 2019. године.

Педагошки рад кандидата на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду обухватио је учешће у извођењу лабораторијских вежби на предметима „Технологија хлеба“ и „Технологија пецива и тестенине“ при основним академским студијама студијског програма Инжењерство угљенохидратне хране током 2015/2016., 2018/2019. и 2019/2020. школске године.

## **3. Организација научног рада**

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

Учешће кандидата на националним пројектима (Прилог 4):

- Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-68/2020-14/ 200134, од 2020. године
- Национални пројекат “Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица” (ТР 31014), руководилац пројекта: др Биљана Пајин, пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 2015-2019.

## **4. Квалитет научних резултата:**

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



Резултат досадашњег научноистраживачког рада кандидата др Маријане Ђорђевић је 20 научних референци, од тога 2 рада категорије М10 (2 рада М14), 8 радова категорије М20 (1 рад М21а, 2 рада М21, 2 рада М22, 1 рад М23, 2 рада М24), 8 саопштења категорије М30 (4 рада М33, 4 рада М34), 2 рада категорије М50 (2 рада М52), одбрањена докторска дисертација (М71), и 1 техничко решење М80 (1 рад М82). Од укупног броја објављених научних радова (20), кандидат др Маријана Ђорђевић је први аутор 2 рада категорије М20 (рад М21а бр. 3., рад М22 бр. 6.), саопштења са међународног скупа штампаног у целини М33 бр. 12., саопштења са међународног скупа штампаног у изводу М34 бр. 17., и 1 рада категорије М50 (рад М52 бр. 19.).

Утицајност оригиналних научних радова чији је кандидат др Маријана Ђорђевић аутор или коаутор, може се исказати укупним бројем цитата. Укупан број цитата научних радова кандидата је 27 (21 хетероцитат, 2 коцитата и 4 самоцитата). Цитираност је истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2015. до новембра 2020. године. Хиршов индекс (h-index) кандидата истражен је у индексној и цитатној бази SCOPUS и износи 3. Узимајући у обзир корекцију броја бодова, укупан индекс компетентности кандидата је 69,86. Објављени научни радови кандидата припадају групи експерименталних радова у области биотехничких наука. Својим активним учешћем у експерименталном раду, обради и интерпретацији добијених резултата, као и писању оригиналних научних радова чији је коаутор, кандидат је значајно допринео њиховом високом квалитету и вредновању.

#### **Репрезентативни радови као показатељи научне компетентности кандидата**

**Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја, М14 (4 бода)**

1. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Nikola Maravić, **Marijana Djordjević**. Molasses: Desugarization processes and purification treatments. In K. Maddison and R. Fuller (Eds.), *Molasses: Forms, production and uses*, (2019), (pp. 97–123). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53614-702-5 (eBook). <https://novapublishers.com/shop/molasses-forms-production-and-uses/>  
Број хетероцитата: 0
2. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Jokić, **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović. Turbulence promoters application towards cross-flow microfiltration process enhancement. In Y. El Rayess (Ed.), *Microfiltration: Principles, process and applications*, (2019), (pp. 159–184). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53616-347-6 (ebook). <https://novapublishers.com/shop/microfiltration-principles-process-and-applications/>

Број хетероцитата: 0

**Рад у међународном часопису изузетних вредности, M21a (10 бодова)**

3. **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Miljana Djordjević, Zita Šereš, Marija Milašinović-Šeremešić. Sugar beet and apple fibres coupled with hydroxypropylmethylcellulose as functional ingredients in gluten-free formulations: Rheological, technological and sensory aspects. *Food Chemistry*, 295 (2019), 189–197, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology 7/139, IF 2019: 6.306. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.066>

Број хетероцитата: 2

**Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)**

4. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Dragana Kukić, Ivana Nikolić, **Marijana Djordjević**. Sugar beet molasses purification by bentonite addition: Analysis of quality enhancement and treatment conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 93 (2018), 142–149, ISSN: 0023-6438, Food Science & Technology 23/135, IF 2018: 4.000. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.030>

Број хетероцитата: 4

5. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Jadranka Luković, Aleksandra Tepić. Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. *Food and Bioprocess Technology*, 100 (2016), 432–439, ISSN: 0960-3085, Food Science & Technology 25/130, IF 2016: 2.966. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2016.09.003>

Број хетероцитата: 5

**Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)**

6. **Marijana Djordjević**, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Ljubica Dokić, Miljana Djordjević, Zita Šereš, Žana Šaranović. Rheology and bread-making performance of gluten-free formulations affected by different levels of sugar beet fibre, hydroxypropylmethylcellulose and water. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(8) (2018), 1832–1837, Online ISSN: 1365-2621, Food Science & Technology 55/135, IF 2018: 2.201. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13797>

Број хетероцитата: 7

7. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Ivana Nikolić, Olivera Šimurina, **Marijana Djordjević**, Nikola Maravić. Challenges related to the application of high and low trans margarine in puff pastry production. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(6) (2017), e13265, ISSN: 1745-4549, Food Science & Technology 75/133, IF 2017: 1.494. <http://dx.doi.org/doi:10.1111/jfpp.13265>

Број хетероцитата: 1

**Рад у међународном часопису, M23 (3 бода)**

8. Miljana Djordjević, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Žana Šaranović, Laslo Šereš, Marina Šćiban, **Marijana Djordjević**. Modelling of cross-flow microfiltration coupled with bentonite treatment in sugar beet molasses purification. *Canadian Journal of Chemical Engineering*, 97 (2019), 947–954, ISSN: 0008-4034, Engineering, Chemical 85/143, IF 2019: 1.687. <https://doi.org/10.1002/cjce.23289>  
Број хетероцитата: 1

**Рад у националном часопису међународног значаја, М24 (3 бода)**

9. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Peter Raspor, **Marijana Djordjević**, Miljana Djordjević, Sonja Smole Možina, Nikola Maravić, Jana Zahorec. Estimation of dietary habits and physical activity among young population in Vojvodina: BMI-for-age approach. *Food and Feed Research*, 45(2) (2018), 159–168, ISSN: 2217-5660, Biotehnologija i agroindustrija. <http://dx.doi.org/10.5937/FFR1802159S>  
Број хетероцитата: 0
10. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Maja Grujičić, Ferenc Kiš, **Marijana Djordjević**, Olivera Šimurina, Žana Šaranović, Nikola Maravić. Dietary fibres and bread: attitudes, beliefs and knowledge among young population. *Food and Feed Research*, 44 (2) (2017), 143-149, ISSN: 2217-5660, Biotehnologija i agroindustrija. <http://dx.doi.org/doi:10.5937/FFR1702143S>  
Број хетероцитата: 0

## V ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ

Кандидат др Маријана Ђорђевић:

- поседује одговарајући научни степен доктора наука - технолошко инжењерство,
- има објављен потребан и довољан број радова у међународним и националним часописима,
- досадашњим научноистраживачким радом остварила је укупан индекс компетентности од **69,86** (потребно 16); вредност индекса компетентности из групе **M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100** је **59,44** (потребно 9), а из групе **M21+M22+M23** је **36,8** (потребно 5),
- поседује изражену способност за научни рад.

На основу изложеног Комисија једногласно констатује да др Маријана Ђорђевић испуњава све услове прописане Законом о науци и истраживањима и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, те предлаже Наставно – научном већу Технолошког факултета Нови Сад да Извештај прихвати, и упути предлог Матичном одбору за Биотехнологију и Агроиндустрију Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата

**др МАРИЈАНЕ ЂОРЂЕВИЋ**

у звање **НАУЧНИ САРАДНИК** за научну област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.

**ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ**

---

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

**МИНИМАЛНИ КВАНТИТАТИВНИ ЗАХТЕВИ ЗА СТИЦАЊЕ ПОЈЕДИНАЧНИХ  
НАУЧНИХ ЗВАЊА**

**За техничко - технолошке и биотехничке науке**

|   |   |                  |           |
|---|---|------------------|-----------|
| Диференцијални услов-<br>Од првог избора у<br>претходно звање до<br>избора у звање..... | Потребно је да кандидат има најмање XX поена,<br>који треба да припадају следећим категоријама: |                  |           |
|   |   | Неопходно<br>XX= | Остварено |
| <b>Научни сарадник</b>  | Укупно  | 16               | 69,86     |
|   | M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90<br>+M100  | 9                | 59,44     |
|   | M21+M22+M23   | 5                | 36,8      |
|   |   |                  |           |
| <b>Виши научни сарадник</b>   | Укупно  | 50               |           |
|   | M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90<br>+M100  | 40               |           |
|   | M 21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108  | 22               |           |
|   |   |                  |           |
| <b>Научни саветник</b>  | Укупно  | 70               |           |
|   | M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90<br>+M100  | 54               |           |
|   | M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108   | 30               |           |
|   |   |                  |           |

**\*Напомена:**

За избор у научно звање виши научни сарадник, у групацији "Обавезни 2", кандидат мора да оствари најмање 11 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

За избор у научно звање научни саветник, у групацији "Обавезни 2", кандидат мора да оствари најмање 15 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

У области архитектуре просторног планирања и урбанизма у групацији "(Обавезни (2))" се вреднују категорије M21+M22+M23+M24.