

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

ПОЉЕ: ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ

ОБЛАСТ: БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

ГРАНА: ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ПРЕХРАМБЕНА БИОТЕХНОЛОГИЈА

УЖА НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: ТЕХНОЛОШКА МИКРОБИОЛОГИЈА

На основу члана 78-84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС”, бр. 49/2019) и Одлуке Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (број 020-2/18-10/1 од 25.02.2022. године) покренут је поступак за избор др **Милоша Радосављевића**, научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**.

Наведеном Одлуком НН већа Технолошког факултета Нови Сад и Одлуком декана Технолошког факултета Нови Сад (бр. 020-356од 01.03.2022. године) именована је **Комисија избор у звање виши научни сарадник**, тј. комисију за оцену научно-истраживачке делатности кандидата и писање Извештаја у саставу:

- др Синиша Марков, редовни професор, Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, председник;
- др Јована Граховац, ванредни професор, Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан;
- др Љиљана Мојовић, редовни професор, Биохемијско инжењерство и биотехнологија, Технолошки-металуршки факултет, Универзитет у Београду, члан.

У складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (“Службени гласник РС”, број 159 од 30. децембра 2020.), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада др Милоша Радосављевића, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

- 1. Име, име једног родитеља и презиме:**
Милош, Срето, Радосављевић
- 2. Звање:**
Научни сарадник
- 3. Датум и место рођења, адреса:**
15.06.1987. године, Осијек, Хрватска.
- 4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:**
Научни сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- 5. Година уписа и завршетка основних студија:**
Уписао 2006. године, завршио 2010. године.
- 6. Студијска група, факултет и универзитет:**
Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- 7. Успех у студијама:**
Просечна оцена 9,62 (девет и 62/100)
- 8. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:**
„Мерење брзине вискозитета при изразито великим брзинама смицања“. Оцена 10.
- 9. Година уписа и завршетка мастер академских студија:**
2010 – 2011. године
- 10. Студијска програм, факултет и универзитет:**
Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- 11. Успех остварен на мастер академским студијама:**
Просечна оцена 10 (десет)
- 12. Наслов и оцена мастер рада:**

„Утицај јона калцијума и магнезијума на процес разградње тритикалеа за примену у производњи пива.“ Оцена: 10

- 13. Студијска група, факултет, универзитет и успех на докторским студијама:**
Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, просечна оцена 10 (десет)
- 14. Година уписа и завршетка докторских студија:**
Уписао 2011. године, завршио 2017. године.
- 15. Факултет, универзитет и година одбране докторске дисертације:**
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2017. година
- 16. Наслов докторске дисертације:**
„Пивски троп – сировина у млечно киселој ферментацији”
- 17. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:**
-
- 18. Знање светских језика:**
Енглески језик: чита, пише, говори – одлично.
- 19. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):**
Поље: Техничко-технолошке науке
Област: Биотехничке науке
Грана: Прехрамбено инжењерство
Научна дисциплина: Прехрамбена биотехнологија
Ужа научна дисциплина: Технолошка микробиологија

II КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

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

- Програм МПНТР, број програма 451-03-68/2022-14/200134, научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад;
- Програм МПНТР, број програма 451-03-9/2021-14/200134, научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад
- Програм МПНТР, број програма 451-03-68/2020-14/200134, научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Пројекат 31017-ТР у оквиру програма Технолошког развоја МПНТР од 01.12.2011. до 31.12.2019. године, и то као истраживач приправник (18.11.2011. – 05.07.2013.), истраживач сарадник (05.07.2016. – 19.07.2016.; реизборни период 19.07.2016. – 26.09.2018.) и научни сарадник (26.09.2018. – 31.12.2019).

III ЧЛАНСТВО У НАУЧНИМ И СТРУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА

Српско хемијско друштво.

Удружења микробиолога Србије

IV УСАВРШАВАЊА, КУРСЕВИ И СПЕЦИЈАЛИЗАЦИЈЕ

Семинар „Могућности финансирања путем ЕУ фондова“ у организацији Фонда Европских послова Аутономне покрајине Војводине, 20-22. октобар 2021. године.

V НАСТАВНИ РАД

У текућем истраживачком периоду није био ангажован у настави, али као студент докторских студија др Милош Радосављевић био је ангажован у извођењу вежби на предметима:

1. Технологија слада (III година ОАС, смер Прехрамбена биотехнологија, студијски програм Биотехнологија), од школске 2011/2012 до краја 2016/2017 године;
2. Алтернативне сировине у производњи пива (III година ОАС, смер Прехрамбена биотехнологија, студ. прог. Биотехнологија), од школске 2012/2013 до краја 2016/2017 године;
3. Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (III година ОАС студија, смер Контрола квалитета, студијски програм Прехрамбено инжењерство), од школске 2012/2013 до краја 2015/2016 године;
4. Технологија пива (IV година ОАС, смер Прехрамбена биотехнологија, студијски програм Биотехнологија), од школске 2012/2013 до краја 2016/2017 године;
5. Технологија специјалних пива (I година МАС, смер Прехрамбена биотехнологија, студијски програм Биотехнологија), од школске 2012/2013 до краја 2015/2016 године.

VI БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација радова извршена је на основу КОBSON листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке Матичног одбора за техничко-технолошке и биотехничке науке о категоријама домаћих научних часописа и научних скупова.

ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ЗА 2 ПЕРИОДА: од 2012 – 29.09.2017. и од 29.09.2017. године до 28.02.2022. године

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНОГ-НАУЧНОГ ВЕЋА ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САРАДНИКА (бр: 020-1184/1 од 29.09.2017. године)

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у врхунском међународном часопису, М21 (8 бодова)

1. Pejin, J., Radosavljević, M., Mojović, L., Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A. (2015) The influence of calcium-carbonate and yeast extract addition on lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate, *Food Research International*, 73, pp. 31-37. **SCI 2016, Food Science & Technology, 18/135, Impact Factor 2015: 3,182. 10 хетероцитата.**
2. Djukić-Vuković, A., Mladenović, D., Radosavljević, M., Kocić-Tanackov, S., Pejin, J., Mojović L. (2016) Wastes from bioethanol and beer productions as substrates for L(+)-lactic acid production – A comparative study, *Waste Management*, 48, pp. 478-482. **SCI 2016, Engineering, Environmental, 10/49, Impact Factor 2016: 4,669. 16 хетероцитата**

Рад у истакнутом међународном часопису, М22 (5 бодова)

3. Pejin, J., Radosavljević, M., Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2017) Lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate by *Lactobacillus rhamnosus* with yeast extract addition and pH control, *Journal of the Institute of Brewing*, 123, pp. 98-104. **SCI 2015, Food Science & Technology, 67/125, Impact Factor 2015: 1,468. 7 хетероцитата**
4. Pejin, J., Radosavljević, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović L. (2017) Fed-batch L-(+)-lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate, *Journal of the Institute of Brewing*, 123 (4), pp. 537-543. doi:10.1002/jib.452. **SCI 2015, Food Science & Technology, 67/125, Impact Factor 2015: 1,468. 5 хетероцитата**

Рад у међународном часопису, М23 (3 бола)

5. Pejin, J., Radosavljević, M., Grujić, O., Mojović, L., Kocić-Tanackov, S., Nikolić, S., Đukić-Vuković A. (2012) Могућности примене пивског тропа у биотехнологији, *Hemijska industrija*, 67 (2),

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

Саопштење са међународног скупа штампано у целини, M33 (1 бод)

6. Pejin, J., Grujić, O., Mojović, L., **Radosavljević, M.**, Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A. (2013) Investigation of triticale variety Adonis as the substitute for malt in wort production, 3rd International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER 2013 and 25th National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, April 21st – 26th, 2013, CD Proceedings, pp. 140-145.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу, M34 (0,5 бодова)

7. Grujić, O., Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Kocić-Tanackov, S. (2012) The use of unmalted triticale in wort production, 6th Central European Congress on Food – CEFood Congress, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia, Abstract book, V Food Biotechnology, novel by-products, p 430.
8. Pejin, J., Mojović, L., Kocić-Tanackov, S., **Radosavljević, M.**, Djukić-Vuković, A. (2014) Lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate by *Lactobacillus fermentum* and *Lactobacillus rhamnosus*, Abstract Book, II International Congress Food, Quality and Safety, October 28-30, Novi Sad, Serbia, p 19.
9. Pejin, J., Mojović, L., Kocić-Tanackov, S., **Radosavljević, M.**, Djukić-Vuković, A. (2014) The influence of reducing sugars content on lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate by *Lactobacillus fermentum* and *Lactobacillus rhamnosus*, Abstract Book, II International Congress Food, Quality and Safety, October 28-30 2014, Novi Sad, Serbia, p 179.
10. Pejin, J., Mojović, L., **Radosavljević, M.**, Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A. (2015) Brewers' spent grain as a raw material in lactic acid fermentation, Book of Abstracts, „Advanced Biofuels, Biorefinery and Bio-Economy: A Challenge for Central and East European Countries“, Bratislava, Slovakia, March 25-27 2015, p 48.

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем часопису националног значаја, M51 (2 бода)

11. Pejin, J., Grujić, O., Mojović, L., **Radosavljević, M.**, Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A. (2013) The application of triticale variety Adonis as the substitute for barley malt in wort production, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17(3), pp. 110-114
12. Pejin, J., Mojović, L., Kocić-Tanackov, S., **Radosavljević, M.**, Đukić-Vuković, A., Nikolić, S. (2014) Lactic acid production on brewers' spent grain hydrolysate by *Lactobacillus rhamnosus* and *Lactobacillus fermentum*, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 18 (4), pp. 182-186.
13. Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A., Mladenović, D., Mojović, L. (2015) The influence if brewers' yeast addition on lactic acid fermentation of brewers' spent grain hydrolysate by *Lactobacillus rhamnosus*, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19 (4), pp. 167-170.
14. Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., **Radosavljević, M.**, Pejin, J., Kocić-Tanackov, S., Mojović L. (2017) Sugar beet pulp as a carrier for *Lactobacillus paracasei* in lactic acid fermentation of agroindustrial waste, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21 (1), pp. 41-45.

M60 ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу, M64 (0,2 бода)

15. Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2016) Mlečno-kisela fermentacija hidrolizata pivskog tropa uz dodatak džibre, XXVIII Nacionalna Konferencija sa međunarodnim učešćem „Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2016“, Borsko jezero, Srbija, 17-22. april 2016. godine, Zbornik izvoda, 84-85.
16. Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Đukić-Vuković, A., Mojović, L. (2017) Utilization of malt, beer, and oil technology by-products in lactic acid fermentation, XXIX Nacionalna Konferencija sa međunarodnim učešćem „Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2017“, Vršac, Serbia, 23rd-28th April 2017, Zbornik izvoda.
17. Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., **Radosavljević, M.**, Pejin, J., Kocić-Tanackov, S., Mojović L. (2017) Sugar beet pulp as a carrier for *Lactobacillus paracasei* in lactic acid fermentation of agroindustrial waste, XXIX Nacionalna Konferencija sa međunarodnim učešćem „Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2017“, Vršac, Serbia, 23rd-28th April 2017, Zbornik izvoda.

M70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Одбрањена докторска дисертација M71 (6 бодова)

18. **Радосављевић Милош** (2017) „Пивски троп – сировина у млечно-киселој ферментацији”, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САРАДНИКА (БРОЈ 020-1184/1 ОД 29.09.2017. ГОДИНЕ), ОДНОСНО У ТЕКУЋЕМ ИСТРАЖИВАЧКОМ ПЕРИОДУ

За категорију и рангирање часописа коришћена је база Извештаја цитираности часописа (енгл. *Journal Citation Report*, JCR) за период 1981-2020. године, а изведена је за ону годину у којој је часопис имао највећи импакт фактор (IF) у периоду од две године пре публикавања и годину публикавања (Правилник о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању резултата истраживача, „Сл. гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017, 38/2017 и 159/2020).

M13 МОНОГРАФСКА СТУДИЈА/ПОГЛАВЉЕ У КЊИЗИ M11 ИЛИ РАД У ТЕМАТСКОМ ЗБОРНИКУ ВОДЕЋЕГ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (7 БОДОВА)

Radosavljević, M., Lević, S., Pejin, J., Mojović, L., Nedović, V. (2022) Encapsulation Technology of Lactic Acid Bacteria in Food Fermentation, In Lactic Acid Bacteria in Food Biotechnology, Woodhead Publishingm Cambridge, USA, *In press* (Publication schedule April 2022).

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у врхунском међународном часопису, M21 (8 бодова)

1. Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2018) Possibility of L-(+)-lactic acid fermentation using malting, brewing, and oil production by-products. *Waste Management*, 79, pp. 153-163. doi:10.1016/J.WASMAN.2018.07.035 **SCI 2018, Environmental Science, 31/251, Impact Factor 5,431; 11 хетероцитата**
2. **Radosavljević, M.**, Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D, Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 95(2), pp. 339-347. (доступан електронски од 2018. године, док је пагинација добијена 2020. године) doi:10.1002/jctb.5878. **SCI 2016, Engineering, Chemical, 25/135, Impact Factor 2016: 3,315; 1 хетероцитат**
3. **Radosavljević, M.**, Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Romanić, R., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2019) Utilization of brewing and malting by-products as carrier and raw materials in L-(+)-lactic acid production and feed application, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103 (7), pp. 3001-3013, doi:10.1007/s00253-019-09683-5, **SCI 2018, Biotechnology & Applied Microbiology, 41/162, Impact Factor 2018: 3,670; 6 хетероцитата**

Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)

4. **Radosavljević M.**, Pejin J., Kocić-Tanackov S., Mladenović D., Djukić-Vuković A., Mojović L., (2017) Brewer's spent grain and thin stillage as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, *Journal of the Institute of Brewing*, 124 (1), pp. 23-30. doi:10.1002/jib.462. **SCI 2015, Food Science & Technology, 74/125, Impact Factor 1,017; 5 хетероцитата**

5. **Radosavljević, M.,** Lević, S., Belović, M., Pejin, J. Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V. (2020) Immobilization of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for production of lactic acid, *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 43 pp. 315–322. [doi:10.1007/s00449-019-02228-0](https://doi.org/10.1007/s00449-019-02228-0). **SCI 2020, Biotechnology & Applied Microbiology, 80/160, Impact Factor 3,210; 10 хетероцитата**
6. **Radosavljević, M.,** Lević, S., Belović, M., Pejin, J. Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V. (2021) Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* in Polyvinyl Alcohol for the production of L-(+)-Lactic Acid, *Process Biochemistry*, 100 pp. 149–160. [doi:10.1016/j.procbio.2020.10.006](https://doi.org/10.1016/j.procbio.2020.10.006). **SCI 2020, Biotechnology & Applied Microbiology, 64/160, Impact Factor 3,757; 1 хетероцитат**

Рад у међународном часопису, М23 (3 бода)

7. Pejin, J., **Radosavljević, M.,** Kocić-Tanackov, S., Marković, R., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2019) Use of spent brewer's yeast in L-(+) lactic acid fermentation, *Journal of the Institute of Brewing*, 125, pp. 357-363, doi:[10.1002/jib.572](https://doi.org/10.1002/jib.572) ISSN: 0046-9750, Wiley. **SCI 2019, Food Science & Technology, 98/139, Impact Factor 1,504; 4 хетероцитата**
8. Stanojević-Nikolić S., Dimić G., Mojović L., Pejin J., **Radosavljević M.,** Đukić-Vuković A., Mladenović D., Kocić-Tanackov S. (2020) Reduction of sterigmatocystin biosynthesis and growth of food-borne fungi by lactic acid, *Bioscience of Microbiota, Food and Health* 39 (3) pp. 83–88. doi:10.12938/bmfh.2019-029. **SCI 2020, Microbiology, 85/137, Impact Factor 3,121.**

Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком, М24 (3 бода)

9. Kukić, D., Vasić, V., Panić, S., **Radosavljević, M.,** Šćiban, M., Prodanović, J., Blagojević, N., Pejin, J. (2019) Adsorption kinetics of Cr(VI) ions onto biochar from brewer's spent grain, *Acta Periodica Technologica*, 50, pp. 134-142.

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

10. Pejin, J., **Radosavljević, M.,** Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2019): Food Processing by-products in L-(+)-lactic acid fermentation, Sixth International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER 2019 and XXXI National Conference Processing and Energy In Agriculture PTER 2019, April 7-12, Kladovo, Serbia, Book of Abstracts, p. 149.
11. **Radosavljević, M.,** Lević, S., Belović, M., Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V. (2019): Immobilisation of *Lactobacillus rhamnosus* in combined polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for l-(+)-lactic acid fermentation, 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, p. 36, E- ISBN 978-86-6253-102-5
12. Pribić, M., Pejin, J., Kocić-Tanackov, S., Radosavljević, M., Đukić-Vuković, A., Mojović, L. (2019): Triticale as potential brewing raw material, 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, p. 36, E- ISBN 978-86-6253-102-5
13. **Radosavljević, M.,** Lević, S. Pejin, J., Belović, M., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mojović, L., Djukić-Vuković, A., Cvetanović, A., Torbica, A., Nedović, V. (2020): Production of L-(+)-lactic acid by *Lactobacillus rhamnosus* encapsulated in polyvinyl alcohol, ISEKI-Food Association e-conference: Food Quality and Texture in Sustainable

- Production and Healthy Consumption, November 18-19, Bucharest, Romania, Book of Abstracts, p. 91, E-ISBN 978-606-072-022-5.
14. Cvetanović, A., **Radosavljević, M.**, Radojković, M., Vujanović, M., Petronijević, M., Stupar, A., Mišan, A. (2020): *Sambucus ebulus* as a potent source of bioactive molecules with prominent biological activity, ISEKI-Food Association e-conference: Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Bucharest, Romania, Book of Abstracts, p. 92, E-ISBN 978-606-072-022-5.
 15. Vujanović, M., Majkić, T., Beara, I., Cvetanović, A., Petronijević, M., Tomšik, A., Zenhin, G., **Radosavljević, M.**, Radojković, M. (2020): Influence of extraction techniques on the characteristics of *Sambucus nigra L.* extracts, 26th International Symposium on Analytical and Environmental Problems, November 23-24, Szeged, Hungary, Book of Abstracts, p. 355. ISBN 978-963-306-771-0.
 16. Cvetanović, A., Petronijević, M., Vujanović, M., Radojković, M., Stupar, A., **Radosavljević, M.**, Mišan, A. (2020): Biological and chemical perspectives of *Sambucus ebulus L.* water extracts, 13th Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Oktobar 30. Banja Luka, Republika Srpska, Knjiga apstrakata, p. 72, ISBN 978-99938-54-86-9.
 17. Cvetanović, A., **Radosavljević, M.**, Lević, S., Pejin, J., Belović, M., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mojović, L., Torbica, A., Nedović, V. (2021): Evaluation of several freeze/thawing sequences on fermentation efficiency of *Lactobacillus rhamnosus* encapsulated in polyvinyl alcohol, International congress on biological and health sciences, International Congress on Biological and Health Sciences, February 26-28, on-line, Turkey, Book of Abstracts, p. 391, ISBN 978-625-409-647-1.
 18. Cvetanović, A., Khakimova, N., Pavlić, B., Stupar, A. Mišan, A., Pojić, M., **Radosavljević, M.** (2021): Potential of Natural Deep Eutectic Solvents (NADES) as Third Green Generation Solvents for Extraction of Polyphenols from *Sambucus ebulus L.*, International Congress on Biological and Health Sciences, February 26-28, on-line, Turkey, Book of Abstracts, p. 41, ISBN 978-625-409-647-1.
 19. Petronijević, M. Ž., Gaurina-Srček, V., Radošević, K., Cvetanović, A. D., Švarc-Gajić, J. V., Stupar, A. M., **Radosavljević, M. S.** (2021): Determination of cytotoxicity effect of mistletoe extracts obtained by subcritical water, 2nd International UNIfood Conference, September 24-25, on-line, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p. 73, ISBN 78-86-7522-066-4.
 20. Cvetanović, A. Zengin, G., **Radosavljević, M.**, Stupar, A., Petronijević, M., Pavlić, B., Zeković, Z. (2021): Agro-culture waste as a source of functional food ingredients, 2nd International UNIfood Conference, September 24-25, on-line, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p. 182, ISBN 78-86-7522-066-4.
 21. **Radosavljević, M. S.**, Lević, S. M., Pejin, J. D., Kocić-Tanackov, S. D., Cvetanović, A., Povrenović, D., Nedović, V. (2021): Immobilisation of *Lactobacillus rhamnosus* on industrial carriers in combination with calcium alginate for l-(+)-lactic acid fermentation, 2nd International UNIfood Conference, September 24-25, on-line, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p. 193, ISBN 78-86-7522-066-4.
 22. Torbica, A., **Radosavljević, M.**, Belović, M., Djukić, N., Marković, S., Tamilselvan, T., Prabhasankar, P. (2021): Biotechnological tools for cereal dietary fibre modifications. Book of Abstracts of Food Texture, Quality, Safety And Biosecurity In The Global Bioeconomy, PII-8, p. 122, ISEKI e-Conference, November 10-12, Bucharest, Romania.
 23. Ciesarová, Z., Kukurová, K., Torbica, A., Belović, M., Horváthová, J., Daško, L., Jelemenská, V., **Radosavljević, M.** (2021): The influence of flour heat pre-treatment on the acrylamide and HMF content in breads. Book of Abstracts of Food Texture, Quality, Safety

And Biosecurity In The Global Bioeconomy, PII-11, p. 128, ISEKI e-Conference, November 10-12, Bucharest, Romania.

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем часопису националног значаја, M51 (2 бода)

25. Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., **Radosavljević, M.**, Pejin, J., Kocić-Tanackov, S., Mojović, L. (2018) Two-stage fermentation for lactic acid production on distillery stillage, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22 (3), pp. 133 - 137, doi: 10.5937/JPEA1803133M, 2018.

M60 ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини, M63 (0,5 бода)

26. Kukić, D., Vasić, V., **Radosavljević, M.**, Panić, S., Šćiban, M., Prodanović, J., Pejin, J. (2019) Preliminarna ispitivanja međuproizvoda dobijanja aktivnog uglja iz pivskog tropa kao potencijalnog adsorbenta, VII memorijalni naučni skup iz zaštite životne sredine "Docent dr Milena Dalmacija", April 1-2 2019, Novi Sad, Srbija, Knjiga radova i apstrakata [Elektronski izvor] pp. 13-19 ISBN 978-86-7031-510-5

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу, M64 (0,2 бода)

27. Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Đukić-Vuković, A., Mojović, L. (2017) Fed-batch L-(+)-lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate with the addition of renewable nitrogen sources, Abstract book, 12th Symposium "Novel Technologies and Economic Development", Leskovac, Serbia, 20-21 October, p. 57.
28. Pejin, J., **Radosavljević, M.**, Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Đukić-Vuković, A., Mojović, L. (2018) Sporedni proizvodi tehnologije slada i piva kao sirovina u L-(+)-mlečno-kiseloj fermentaciji, XXIX Nacionalna Konferencija sa međunarodnim učesćem „Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2018“, Brzeća, 15. - 20. April, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, pp. 274 - 275, ISBN: 978-86-7520-367-4.

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

Ново техничко решење примењено на међународном нивоу, M81 (8 бодова)

29. Panić, S., Petrović, Z., Petronijević, M., **Radosavljević, M.**, Tubić, A., Agbaba, J. (2020) Primena inovativne forme filtracionog medijuma na bazi ugljeničnih nanocevi za uklanjanje prirodnih organskih materija iz podzemne vode, korisnik: KOBENS DOO, Živinice, Bosna i Hercegovina, прихваћен од Матичног одбора 2020. год.

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

30. Cvetanović, A., Zeković, Z., Radojković, M., **Radosavljević, M.** (2020) Dobijanje ekstrakata kamilice sa povećanim sadržajem apigenina za primenu u kozmetičkim proizvodima; korisnik: Prefer Cosmetics DOO Novi Sad, прихваћен од Матичног одбора 2020. год.
31. Belović, M., Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Cvetanović, A., **Radosavljević, M.**, Šojić, B., Tomović, V. (2021) Čajno pecivo od brašna spelte, tritikalea, raži i ječma, obogaćeno prehrambenim vlaknima i obojeno prirodnim bojama koje potiču od nusproizvoda prerade voća i povrća, korisnik: PR Srđan Miladinov, ugostiteljska radnja Trpeza Katering Novi Sad; ugovor potpisan 01.12.2021. godine; у фази рецензије

32. Cvetanović, A., Radojković, M., **Radosavljević, M.**, Vasić, V., Zeković, Z., Torbica, A., Belović, M. (2021) Ekstrakti burjana (*Sambucus ebulus* L.) sa povećanom biološkom aktivnošću za primenu u kozmetičkim proizvodima, korisnik: „Prefer Cosmetic“ DOO Novi Sad; ugovor potpisan 20.12.2021. godine; у фази рецензије

Пријава домаћег патента, M87 (0,5 бола)

33. Kukić, D., Vasić, V., Šćiban, M., Ivanovski, A., Kostić, M., **Radosavljević, M.**, Prodanović, J. (2021) Stabljika maline kao biosorbent za uklanjanje hroma iz vodenih rastvora u postupku šaržne adsorpcije, (P-2021/0445)

VII АНАЛИЗА ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

У текућем периоду научно-истраживачки рад др Милоша Радосављевића се може поделити на следеће целине:

- Валоризација нуспроизвода прехранбене индустрије (пивски троп, сладне клице, „искоришћени“ пивски квасац, цибра и сојина сачма) као конституената подлоге за млечно-киселу ферментацију; Оптимизација млечно-киселе ферментације, дефинисањем састава подлоге (употребом комерцијалних нутријената или наведених споредних производа прехранбене индустрије), избором одговарајућег поступка ферментације, употребом слободних и имобилисаних ћелија (на комецијалним и алтернативним природним носачима) бактерија млечне киселине, у циљу што ефикаснијег процеса;
- Валоризације нуспроизвода пољопривреде и прехранбене индустрије за добијање активног угља;
- Употреба тритикалеа као замене за део слада у производњи сладовине;
- Примена „зелених техника“ за добијање биоактивних молекула из биља и биљних остатака;
- Примена нуспроизвода прераде воћа и поврћа као извора прехранбених влакана и боја у производњи чајних пецива.

У наставку ће бити приказана анализа радова у текућем истраживачком периоду, тј. од периода **након** покретања поступка за избор у звање научног сарадника, односно од 29.09.2017. године.

У раду бр. 1 (M13 Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја) кандидат је први коаутор, а обрађена је технологија капсулирања бактерија млечне киселине (БМК). То је разноврсна група бактерија присутних у многим еколошким системима и имају важну улогу у очувању квалитета хране и људског здравља. БМК су подложне бројним факторима стреса током ферментације који у великој мери ометају ефикасност процеса ферментације. Инкапсулација ћелија се може сматрати алтернативом конвенционалним процесима како би се побољшала вијабилност и преживљавање микроорганизама у различитим прехранбеним матриксама.

Кандидат је у овом периоду објавио 3 рада у врхунском међународном часопису (M21), 3 рада у истакнутом међународном часопису (M22), 2 рада у међународном часопису (M23), и 1 рада у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком (M24). Радови се односе на оптимизацију састава подлоге за млечно-киселу ферментацију (МКФ) са референтним сојем *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469. Основна компонента подлоге је хидролизат пивског тропа, а вариран је додаток одговарајућих споредних производа прехранбене индустрије као што су: екстракт сладне клице и сојине сачме (рад бр. 1),

сојин лецитин (рад бр. 2),), пивски троп након уклањања лигнина и остаци пивског тропа и сладне клице након хидролизе (рад бр. 3), бистра цибра (рад бр. 4), екстракт „искориштеног“ пивског квасца (рад бр. 6, и 7). Такође су коришћене и комбинације наведених компонената, а у неким радовима су коришћене комерцијалне компоненте као што су: екстракт квасца и Tween 80 (рад бр. 2) и глукоза (рад бр. 4). У неколико радова (рад бр. 1, 2 и 4) примењиван је шаржни или доливно шаржни поступак са слободним (планктонским) ћелијама. Имобилизација радне културе за МКФ на носачу састављеном од поливинил алкохола и калцијум-алгината применом технике узастопног замрзавања и одмрзавања испитана је у раду бр 5. Затим су као носачи испитани су пивски троп, пивски троп након уклањања лигнина, сладна клица и остаци пивског тропа и сладне клице након хидролизе (рад бр. 3). Имобилисана култура је примењена у шаржним поступцима са различитим подлогама (рад бр. 6 и 7). Током ферментација праћени су различити параметри, а квалитет поступка процењиван на основу количине настале L-(+)-млечне киселине (g/l), приноса (%) и волуметријске продуктивности (g/lh⁻¹). У процесима са имобилисаним ћелијама испитана је стабилност (ниво преживљавања) културе у узастопним шаржним поступцима, као и бројност ћелија, која је била висока (око 10 лог јединица).

Поред тога, у раду бр. 8, испитан је утицај млечне киселине на неколико одабраних природних изолата плесни које могу бити присутне у храни, а потенцијални су продуценти стеригматоцистина. Такође један рад (рад бр. 9) се бави тематиком могућности примене пивског тропа у производњу активног угља за примену у уклањању јона хрома.

Радови са међународних скупова, у којима је кандидат један од коаутора обухватају резултате истраживања који произилазе из истих целина као и претходно анализирани радови (1-7). Поред тога, верификована је могућност примене тритикалеа као замене за део слада у производњи сладовине, затим биотехнолошки приступ модификацији прехранбених влакана и измене у традиционалној технологији за контролу настанка непожељних једињења у прехранбеним производима. Примена „зелених техника“ за добијање биоактивних молекула из биља и биљних остатака презентована је у неколико радова. У оквиру групе М30 наведено је укупно 14 радова категорије М34.

Кандидат је коаутор 1 рада публикованог у водећем часопису националног значаја (катеорије М51; рад бр 25) у ком је испитана могућност двостепене ферментације дестилеријске кромпирове цибре помоћу сојева *Bacillus licheniformis* TFUNS и *Lactobacillus paracasei* NRRL В-4564 за МКФ.

Радови саопштени на националним скуповима у којима је др Милош Радосављевић коаутор, обухватају резултате истраживања могућности примене споредних производа индустрије слада и пива и индустрије уља, у МКФ сојем *L. rhamnosus* ATCC 7469 у шаржним и доливним поступцима ферментације. Такође испитана је и могућност употребе пивског тропа за производњу активног угља. Укупан број радова публикованих у категорији М60 је 1 рад категорије М63 и 2 рада категорије М64.

Кандидат, др Милош Радосављевић је коаутор 4 техничка решења и то 1 техничког решења примењеног на међународном нивоу (М81) и 3 техничка решења примењена на националном нивоу. Такође, кандидат је и коаутор једне пријаве домаћег патента (М87) који је везан за примену биљне масе (стабљика малине) као биосорбента за уклањање хрома из водених раствора.

1. S. Panić, Z. Petrović, M. Petronijević, **M. Radosavljević**, A. Tubić, J. Agbaba (2020) Primena inovativne forme filtracionog medijuma na bazi ugljeničnih nanocevi za uklanjanje

prirodnih organskih materija iz podzemne vode, korisni: KOBENS DOO, Živinice, Bosna i Hercegovina

Техничко решење примењено на међународном нивоу (M81) представља примену иновативне форме филтрационог медијума (наноадсорбента) – функционализованих угљеничних наноцеви (фУНЦ), као и нови, тзв. “сендвич“ дизајн мултимедијумског брзог филтера под притиском (са слојем фУНЦ) који се користи у процесу производње флаширане воде за пиће за уклањање природних органских материја из подземне воде. фУНЦ су се за потребе овог решења у високом приносу произвеле на Технолошком факултету Нови Сад у Лабораторији за физичку хемију и катализу. Метода њихове површинске модификације (функционализације) развијена је у циљу постизања тачно дефинисаних физичко-хемијских карактеристика, захваљујући којима се, по принципу молекулских сита и успостављених одговарајућих интеракција, заједно са гранулисаним активним угљем постиже одличан адсорпциони капацитет. Комбинација поменута два адсорбента различитог степена хидрофилности и широког распона пречника присутних пора (почевши од микропора, преко целог мезодомена и дела макромена) у потпуности се прилагођава и могућности промене хемијског састава и садржаја природних органских материја у подземној води у зависности од климатских параметара на подручју изворишта.

2. Cvetanović, A., Zeković, Z., Radojković, M., **Radosavljević, M.** (2020) Dobijanje ekstrakata kamilice sa povećanim sadržajem apigenina za primenu u kozmetičkim proizvodima, korisnik: Prefer Cosmetics DOO, Novi Sad

Развијен је поступак за производњу екстраката камилице са повећаним садржајем апигенина, који би били погодни за употребу у козметичким производима. Апигенин је једињење изузетне биолошке активности, које је у фокусу пре свега фармацеутске, а последњих година све више и козметичке индустрије. Његову ширу примену у козметичким производима ограничава ниска концентрација у добијеним екстрактима, као и сам начин припреме екстраката који се углавном ослањају на употребу органских (често токсичних) растварача. Овакав приступ је у колизији са тенденцијом да се производе потпуно природни производи. Развијени поступак се ослања на симултану екстракцију и конверзију везаних облика апигенина у слободни апигенин. У склопу техничког решења одабран је и екстракциони поступак који је најпогоднији за примену у индустријским условима. Техничко решење је у потпуности применљиво у циљу добијања козметичких производа (у првом реду крема за негу коже) са повећаним садржајем апигенина, ради добијања производа који штите кожу од напада слободних радикала и побољшавање тена коже. Техничко решење се може применити и на друге сличне козметичке производе.

3. Belović, M., Torbica, A., Vujasinović, V., Radivojević, G., Cvetanović, A., **Radosavljević, M.**, Šojić, B., Tomović, V. (2021) Čajno pecivo od brašna spelte, tritikalea, raži i ječma, obogaćeno prehrambenim vlaknima i obojeno prirodnim bojama koje potiču od nusproizvoda prerade voća i povrća, korisnik: PR Srđan Miladinov, ugostiteljska radnja Trpeza Katering Novi Sad; ugovor potpisan 01.12.2021. godine

Валоризација нуспроизвода из индустријске прераде воћа и поврћа као извора природних влакана и бојених материја у производњи чајних пецива од жита мање заступљених у исхрани је описано у техничком решењу нивоа M82. Спајањем ових алтернативних сировина креирани су производи са повећаним садржајем дијететских влакана. Ови производи имају значај и у промоцији аутентичних гастрономских производа у циљу побољшања гастротуристичке понуде АП Војводине. Чајна пецива су припремљена са брашном делимично замењеним споредним производима воћа и поврћа у праху. Коришћене су следеће комбинације основних састојака: бело брашно тритикалеа са тропом јабуке, интегрално брашно спелте са тропом цвекле, интегрално ражено брашно са

тропом бундеве и интегрално јечмено брашно са погачом бундеве. Природне бојене материје пореклом из одабраних споредних производа прераде воћа и поврћа показала су се стабилним током дужег времена складиштења и на повишеној температури, што је веома важно за њихову потенцијалну примену у гастрономији и прехранбеној индустрији. Према резултатима потрошачког теста, најбоље рангиран узорак је чајно пециво од брашна тритикалеа и тропа јабуке, што је у сагласности са резултатима за вредновање прихватљивости појединачних сензорских показатеља као што су изглед, мирис и укус. Најслабије оцењен је узорак чајног пецива од јечменог брашна и уљане погаче бундеве.

4. Cvetanović, A., Radojković, M., **Radosavljević, M.**, Vasić, V., Zeković, Z., Torbica, A., Belović, M. (2021) Ekstrakti burjana (*Sambucus ebulus* L.) sa povećanom biološkom aktivnošću za primenu u kozmetičkim proizvodima, korisnik: „Prefer Cosmetic“ DOO Novi Sad; ugovor potpisan 20.12.2021. godine

Добијање екстракта бурјана који имају повећани садржај биоактивних материја за употребу у козметичким производима и то пре свега у производима за спречавање хиперпигментације на кожи и заштити коже, а применом иновативне технике уз поштовање принципа “зелене” хемије је описана у овом техничком решењу. Иновативност техника је у примени природних еутектичких смеша и што омогућава добијање екстракта са високим садржајем биоактивних принципа, пре свега једињења која имају значајну улогу у спречавању прекомерне активности тирозиназе и која имају изражену антиоксидативну активност. Ови екстракти су имали виши садржај укупних фенола, флавоноида, као и појединачних полифенолних компоненти, у поређењу са конвенционалним методама екстракције.

На основу приложеног може се закључити да целокупна досадашња истраживања кандидата, верификована објављеним и реферисаним радовима припадају научној области биотехничке науке, грани прехранбено инжењерство и научној дисциплини прехранбена биотехнологија, за коју се предлаже избор кандидата.

VIII ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Значај објављених радова др Милош Радосављевић се може сагледати кроз њихову цитираност, која 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 2012. до јануара 2021. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **129**, од чега су **91** хетероцитати, **11** коцитати и **27** самоцитати. У текућем истраживачком периоду је остварено **38** хетероцитата. Према бази SCOPUS, његов Хиршов индекс (*h-index*) износи **6**.

IX КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ АНГАЖОВАЊА КАНДИДАТА

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

- *Рецензије научних радова и пројеката*

Кандидат је рецензирао радове за више међународних часописа (Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Environmental Management, Journal of the Institute of Brewing, International Agrophysics, Current Pharmaceutical Design, Bioresource Technology, Bioprocess and Biosystems Engineering, ACS Sustainable Chemistry & Engineering, ACS Omega, Microbial Biotechnology, Process Biochemistry) за шта је приложио одговарајућу документацију.

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

1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидат др Милош Радосављевић је као члан тима који се бави валоризацијом споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије за примену у млечно-киселој ферментацији, на Катедри за биотехнологију и фармацеутско инжењерство Технолошког факултета Нови Сад, објавио бројне радове који су произашли из обимног лабораторијског истраживања. Лабораторијска истраживања су везана за искоришћење потенцијала биомасе и споредних производа прехранбене индустрије, њихове хидролизе и примене у млечно-киселој ферментацији као ферментационих подлога у различитим поступцима ферментације са слободним или имобилисаним биокатализаторима. Област експертизе кандидата је примена обновљивих, доступних и исплативих алтернативних сировина за ефикасну млечно-киселу ферментацију са циљем остваривања што већег приноса млечне киселине уз додатну валоризацију и искоришћење свих насталих споредних производа и стварање минималних отпадних токова. Производња млечне киселине из алтернативних и обновљивих природних сировина је врло актуелна последњих година посебно за становништво екологије и производње биоразградивих полимера, али је прегледом литературе установљено да је конкретна примена споредних производа индустрије слада и пива у производњи млечне киселине релативно мало испитивана, што даје посебан значај раду кандидата у овој области. Поменути истраживања уједно су била предмет изучавања у изради кандидатове докторске дисертације. Такође допринос развоју науке у земљи представља ангажовање кандидата у области могуће примене биљних материјала и споредних производа пољопривредне и прехранбене индустрије у производњи биоактивних материја, биоугља и прехранбених производа са додатом вредношћу.

Промоцијом резултата истраживачког рада из области валоризације и третмана споредних и нуспроизвода пољопривредне и прехранбене индустрије за производњу „градивних“ јединица еколошки прихватљивих производа и производа додате вредности, путем публикација у научним часописима и саопштењима на међународним и националним скуповима, као и повезивањем са институцијама у свету које се баве сличном проблематиком (кроз COST акцију) кандидат је допринео видљивости своје институције и земље, као и развоју науке у области биотехнологије и заштите животне средине. Кандидат је такође учествовао у промоцијама факултета на научно–популарним манифестацијама Отворени дани Технолошког факултета и Фестивал науке 2019. године.

2. Педагошки рад

Кандидат је од школске 2011/2012. до 2016/2017. године био ангажован као сарадник у настави на групи предмета на смеровима Прехранбена биотехнологија (Алтернативне сировине у производњи пива, Технологија слада, Технологија пива и Технологија специјалних пива) и Контрола квалитета (Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина). Посвећеност повереном послу и непосредност у контакту са студентима учинили су да вежбе које води др Милош Радосављевић добију на квалитету. Поред тога, кандидат је активно учествовао у припреми и реализацији експеримената и обради резултата током

дипломских и мастер радова на Технологији слада и Технологији пива. У текућем истраживачком периоду није учествовао у наставном процесу.

3. Међународна сарадња

Кандидат је ангажован као учесник радне групе у оквиру на међународног пројекта COST Action CA20128 Promoting Innovation of ferMENTed fOods (Action Chair: Dr Christophe Chassard)

3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

Учешће на националним пројектима

- У пројектном циклусу 2022-2025. године ангажован је као научни сарадник на Пројекту под насловом „Biotechnological tools for optimization of short and medium chain carbohydrates content in cereal-based food to prevent gastrointestinal disorders“ у оквиру Програма IDEJE (2020), Фонда за Науку Републике Србије од 01.01.2022. године; носилац Пројекта: др Александра Торбица.
- У 2022. години је ангажован као научни сарадник на Програму МПНТР Републике Србије, број пројекта 451-03-68/2022-14/200134.
- У 2021. години био је ангажован као научни сарадник на Програму МПНТР Републике Србије, број пројекта 451-03-9/2021-14/200134“, научни сарадник.
- У 2020. години био је ангажован на пројекту у оквиру конкурса „Покрени се за науку“. Назив пројекта: “ Природом до бољег имунитета – енкапсулација биљних екстраката и бета-глюкана на бази природних хидро-гелова за повећање имунитета“, руководилац пројекта: др Александра Цветановић.
- У 2020. години био је ангажован као научни сарадник на Програму МПНТР Републике Србије, број пројекта 451-03-68/2020-14/ 200134“.
- Као научни сарадник (за период 26.09.2018. – 31.12.2019) у пројектном циклусу 2011-2019. године, био је ангажован на Пројекту у оквиру програма Технолошког развоја МПНТР Републике Србије, Број пројекта: ТР-31017; носилац пројекта: проф. др Љиљана Мојовић.

Учешће на међународним пројектима:

- Од 2022. године учесник радне групе у оквиру Пројекта COST Action CA20128 Promoting Innovation of ferMENTed fOods, Action Chair: Dr Christophe Chassard

Техничка решења

Кандидат је коаутор два техничка решења реализована у потпуности и два у фази рецензије (радови бр. 29 до 32). Такође кандидат је коаутор једне пријаве домаћег патента (рад бр. 33). Код израде техничког решења (рад број 29.) кандидат је био ангажован у припреми материјала и добијању угљеничних наноцеви. Техничка решења под редним бројем 30. и 32. су настала у сарадњи са колегама које се баве фармацеутским инжењерством, где је кандидат била ангажован на припреми биљног материјала и ПЕС (природне еутектичке смеше) растварача, као и у једном делу извођења екстракције поменутих растварачима. Ангажман на техничком решењу под редним бројем 31. се огледа у припреми узорака, и учешћу у сензорној анализи и конзумерским тестовима. Техничка решења су набројана у поглављу библиографски подаци и укратко описани у поглављу Анализа рада кандидата.

3. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

Утицајност

Научни резултати кандидата др Милоша Радосављевића припадају области биотехничких наука. Примена и валоризација биљне масе и споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије за производњу еколошки прихватљивих једињења и производа додате вредности, су основне области којима се кандидат бави од почетка свог рада. Опредељење кандидата да се бави овом проблематиком, а нарочито биотехнолошким (пре свега микробиолошким) аспектом очувања животне средине показује и потврђује актуелност истраживања. Утицајност радова др Милоша Радосављевића се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података.

За период од 2012. до јануара 2022. године, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX, укупан број цитата и самоцитата кандидата др Милоша Радосављевића износи **129**, од чега су **91 хетероцитати**, 11 коцитати и 27 самоцитати. Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи **6**.

Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност радова

Кандидат је у периоду након одлуке Наставно-научног већа о именовању комисије за избор у звање научног сарадника објавио радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

Environmental Science: Waste Management (M21; 1 рад);

Engineering, Chemical: Journal of Chemical Technology and Biotechnology (M21 ; 1 рад);

Biotechnology & Applied Microbiology: Applied Microbiology and Biotechnology (M21; 1 рад); Process Biochemistry (M22; 1 рад); Bioprocess and Biosystems Engineering (M22; 1 рад);

Food Science & Technology: Journal of the Institute of Brewing (M22; 1 рад; односно M23; 1 рад);

Microbiology: Bioscience of Microbiota, Food and Health (M23; 1 рад).

Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Од укупног броја радова (33) публикованих након избора у звање научни сарадник, 1 рад категорије M24, 5 радова категорије M34 и 1 техничко решење примењено на националном нивоу (M81) имају више од 7 коаутора и извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „K” вредност резултата, а „n” број аутора.

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

Од укупног броја радова публикованих након избора у звање научни сарадник, др Милош Радосављевић је први аутор у **9** радова од чега на **1** поглављу категорије M13 у књизи категорије M11, **5** радова M20 категорије, и **3** рада M30 категорије. Највећи број радова кандидат је објавио у сарадњи са истраживачима Технолошког факултета Нови Сад, као и у сарадњи са истраживачима других факултета и научних института као што су: Технолошко-металуршки факултет у Београду, Пољопривредни факултет у Земуну и Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду.

Допринос реализацији коауторских радова

Кандидат је својим знањем и активним учешћем у планирању истраживања, експерименталном раду, тумачењу резултата и писању научних коауторских радова значајно допринео њиховом високом квалитету и објављивању у часописима високо позиционираним на SCI листи (са високим импакт фактором).

Кандидат је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања сарађивао са истраживачким и научним тимовима из Србије и тиме показао склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дао суштински допринос реализацији коауторских радова.

Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у звање

У поглављу VII: АНАЛИЗА ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА, детаљно су анализиране све референце кандидата, па и 5 најзначанијих, те ће на овом месту бити само набројане те референце.

1. Поглавље категорије M13 у књизи категорије M11: **M. Radosavljević, S. Lević, J. Pejin, L. Moјović, V. Nedović** (2021) Encapsulation Technology of Lactic Acid Bacteria in Food Fermentation, In Lactic Acid Bacteria in Food Biotechnology, Woodhead Publishing, Cambridge, USA, *In press*
2. Рад у врхунском међународном часопису категорије M21: **Radosavljević, M., Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D, Djukić-Vuković, A., Moјović, L.** (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 95(2), pp. 339-347.
3. Рад у врхунском међународном часопису, категорије M21: **Radosavljević, M., Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Romanić, R., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Moјović, L.** (2019) Utilization of brewing and malting by-products as carrier and raw materials in L-(+)-lactic acid production and feed application, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103 (7), pp. 3001-3013, doi:10.1007/s00253-019-09683-5
4. Рад у истакнутом међународном часопису, категорије M22: **Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejin, J. Djukić-Vuković, A., Moјović, L., Nedović, V.** (2020) Immobilization of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol/ calcium alginate matrix for production of lactic acid, *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 43 pp. 315–322. doi:10.1007/s00449-019-02228-0.
5. Рад у истакнутом међународном часопису, категорије M22: **Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejin, J. Djukić-Vuković, A., Moјović, L., Nedović, V.** (2021) Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* in Polyvinyl Alcohol for the production of L-(+)-Lactic Acid, *Process Biochemistry*, 100 pp. 149–160. doi:10.1016/j.procbio.2020.10.006.

X КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТА

Збирни приказ научне компетентности за период од 2017-2022. године:

Категорија	Опис	Бодови	бр. резултата	Укупно	Кориговано*
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	1	7	7

M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24	24
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	3	15	15
M23	Рад у међународном часопису	3	2	6	5,5
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	2,5
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	14	7	6,21
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	1	2	2
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	1	0,5	0,5
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	2	0,4	0,4
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	17
M87	Пријава домаћег патента	0,5	1	0,5	0,5
УКУПНО			33	91,4	88,61

*Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$.

	Критеријуми Министарства	Потребно	Неопходан број бодова према Правилнику за превремени избор	Реализовано од покретања поступка избора у звање научни сарадник
Виши научни сарадник	Укупно	50	75,0	88,61
	$M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 \geq$	40	60,0	81,00
	$M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108$	22	33,0	69,50
	од чега у категоријама: $M21+M22+M23 \geq$	11	16,5	44,50
	од чега у категоријама: $M81-85+M90-96+M101-103+M108 \geq$	5	7,5	25,00

XI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА

Кандидат др Милош Радосављевић започео је своју професионалну каријеру на Технолошком факултету у Новом Саду, 01.12.2011. године, као истраживач приправник на пројекту МПНТР. Докторирао је 31.05.2017. године („Пивски троп – сировина у млечно киселој ферментацији“), стекавши звање доктора наука – технолошко инжењерство. У звању истраживач сарадник је од 2013. године, док је звање научни сарадник стекао

26.09.2018. године. Од школске 2011/2012. до 2016/2017. године кандидат је био ангажован као сарадник у настави. Кроз одржавање рачунских и лабораторијских вежби, као и кроз активно учествовање у припреми и реализацији експеримената и обради резултата дипломских и мастер радова кандидат је показао велику мотивисаност, таленат и интересовање за бављење наставним и научним радом.

Од почетка свог професионалног ангажовања кандидат је био ангажован у научном раду као учесник прво националног пројекта (ТР-31017 до 31.12.2019. године) а затим и програма (2020, 2021 и 2022. година) финансираних средствима МПНТР Републике Србије и Фонда за Науку Републике Србије (од 01.01.2022. године).

Анализом рада кандидата, др Милоша Радосављевића, установљено је да је као научни сарадник исказао велико ангажовање, одговорност, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом уз изузетан осећај за тимски рад. На најбољи начин је искористио указану прилику да постане члан тима који се читав низ година бави производњом млечне киселине на споредним производима прехранбене и агро-индустрије, што је резултирало његовим формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин испољи стечено теоретско и практично знање. Својим радовима је показао да влада материјом из области прехранбене биотехнологије и микробиологије, као и да успешно користи научно-стручну литературу и да има одличне способности писаног и усменог презентирања. Оно што је посебно важно је да је показао изузетан ентузијазам у раду, жељу за новим сазнањима и спремност да помогне колегама, а вероватно да је био и иницијатор нових истраживања. Горе дата анализа радова указује на истраживачку зрелост кандидата и познавање суштине како теоријске основе тако и примењених истраживања.

XII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидата, анализе његовог научног рада и доприноса, као и непосредног увида у квалитете и способности кандидата, Комисија оцењује да је др Милош Радосављевић изузетно вредан и креативан научни радник, који је задовољио све услове да буде изабран у звање **ВИШЕГ НАУЧНОГ САРАДНИКА** за научно поље Техничко-технолошке науке, научну област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Прехрамбена биотехнологија, ужу научну дисциплину Технолошка микробиологија.

Кандидат др Милош Радосављевић:

- има објављен потребан и довољан број радова у међународним и националним часописима;
- досадашњим научно-истраживачким радом остварио је укупан индекс компетентности од **88,61** (потребно **75**); вредност индекса компетентности из групе M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100 је **81,00** (потребно **60**), из групе M21+M22+M23 је **44,50** (потребно **16,5**), а из групе M81-85+M90-96+M101-103+M108 **25** (потребно **7,5**);
- поседује изражену способност за научни рад.

XIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ЗВАЊЕ

Ценећи резултате рада које је др Милош Радосављевић остварио и услове предвиђене Правилником о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно-истраживачких резултата истраживача, Комисија предлаже да се кандидат

др МИЛОШ РАДОСАВЉЕВИЋ

Изабере у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научно поље *Техничко-технолошке науке*, научну област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Прехрамбена биотехнологија*, ужу научну дисциплину *Технолошка микробиологија*.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

др Синиша Марков, редовни професор,
Технолошки факултет Нови Сад, председник

др Јована Граховац, ванредни професор,
Технолошки факултет Нови Сад, члан

др Љиљана Мојовић, редовни професор,
Технолошко-металуршки факултет, члан

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД**

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I Општи подаци о кандидату

Име и презиме: **Милош Радосављевић**

Година рођења: **1987**

ЈМБГ: **1506987300056**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен:

Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду

Дипломирао: година: **2010** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад**

Докторирао: година: **2017** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад**

Постојеће научно звање: **Научни сарадник**

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

Поље науке у којој се тражи звање: **Техничко-технолошке науке**

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: **Прехрамбена биотехнологија**

Ужа научна дисциплина: **Технолошка микробиологија**

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

II Датум избора-реизбора у научно звање:

Истраживач сарадник: **избор 05.07.2013. реизбор од 19.07.2016.**

Научни сарадник: **-26.09.2018.**

Виши научни сарадник: **-**

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

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

M13=	1	7	7
------	---	---	---

2. Радови објављени у научним часописима међународног значаја, научна критика; уређивање часописа (M20):

	број	вредност	укупно
M21 =	3	8	24
M22 =	3	5	15
M23 =	1 + 1	3 + 2,50	5,5
M24 =	1	(3) 2,50	2,5

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M34 =	14	9x0,5 + 2x0,35 + 1x0,31 + 1x0,42	6,21

4. Радови у часописима националног значаја (M50):

	број	вредност	укупно
M51 =	1	2	2

5. Зборници скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M63=	1	0,5	0,5
M64 =	2	0,2	0,4

6. Техничка решења (M80)

	број	вредност	укупно
M81 =	1	8	8
M82 =	3	2x6 + 1x5	17
M87 =	1	0,5	0,5

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

- *Рецензије научних радова и пројеката*

Кандидат је рецензирао радове за више међународних часописа: Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Environmental Management, Journal of the Institute of Brewing, International Agrophysics, Current Pharmaceutical Design, Bioresource Technology, Bioprocess and Biosystems Engineering, ACS Sustainable Chemistry & Engineering, ACS Omega, Microbial Biotechnology и Process Biochemistry, за шта је приложио одговарајућу документацију.

2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова:**1. Допринос развоју науке у земљи**

Кандидат др Милош Радосављевић је као члан тима који се бави валоризацијом споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије за примену у млечно-киселој ферментацији, на катедри за биотехнологију и фармацеутско инжењерство Технолошког факултета Нови Сад, објавио бројне радове који су произашли из обимног лабораторијског истраживања. Лабораторијска истраживања су везана за искоришћење потенцијала биомасе и споредних производа прехранбене индустрије, њихове хидролизе и примене у млечно-киселој ферментацији као ферментационих

подлога у различитим поступцима ферментације са слободним или имобилисаним биокатализаторима. Област експертизе кандидата је примена обновљивих, доступних и исплативих алтернативних сировина за ефикасну млечно-киселу ферментацију са циљем остваривање што већег приноса млечне киселине уз додатну валоризацију и искоришћење свих насталих споредних производа и стварање минималних отпадних токова. Производња млечне киселине из алтернативних и обновљивих природних сировина је врло актуелна последње година посебно за становишта екологије и производње биоразградивих полимера, али је прегледом литературе установљено да је конкретна примена споредних производа индустрије слада и пива у производњи млечне киселине релативно мало испитивана, што даје посебан значај раду кандидата у овој области. Поменута истраживања уједно су била предмет изучавања у изради кандидатове докторске дисертације. Такође допринос развоју науке у земљи представља ангажовање кандидата у области могуће примене биљних материјала и споредних производа пољопривредне и прехранбене индустрије у производњи биоактивних материја, биоугља и прехранбених производа са додатом вредношћу.

Промоцијом резултата истраживачког рада из области валоризације и третмана споредних и нуспроизвода пољопривредне и прехранбене индустрије за производњу „градивних“ јединица еколошки прихватљивих производа и производа додате вредности, путем публикација у научним часописима и саопштењима на међународним и националним скуповима, као и повезивањем са институцијама у свету које се баве сличном проблематиком (кроз COST акцију) кандидат је допринео видљивости своје институције и земље, као и развоју науке у области биотехнологије и заштите животне средине. Кандидат је такође учествовао у промоцијама факултета на научно–популарним манифестацијама Отворени дани Технолошког факултета и Фестивал науке 2019. године.

2. Педагошки рад

У текућем истраживачком периоду није био ангажован у настави, али као студент докторских студија др Милош Радосављевић био је ангажован у извођењу вежби као сарадник у настави на групи предмета смера Прехранбена биотехнологија. Тада је кандидат активно учествовао и у припреми и реализацији експеримената и обради резултата током израде завршних радова на Технологији слада и Технологији пива.

3. Међународна сарадња

Кандидат је ангажован као учесник радне групе у оквиру на међународног пројекта COST Action CA20128 Promoting Innovation of ferMENTed fOods (Action Chair: Dr Christophe Chassard)

3. Организација научног рада:

Учешће на националним пројектима

- У пројектном циклусу 2022-2025. године ангажован је као научни сарадник на Пројекту под насловом „Biotechnological tools for optimization of short and medium chain carbohydrates content in cereal-based food to prevent gastrointestinal disorders“ у оквиру Програма IDEJE (2020), Фонда за Науку Републике Србије од 01.01.2022. године. Носилац Пројекта: Др Александра Торбица.

- У 2022. години је ангажован као научни сарадник на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја, број пројекта 451-03-68/2022-14/200134, научни сарадник.
- У 2021. години био је ангажован као научни сарадник на Програму МПНТР, број пројекта 451-03-9/2021-14/200134“, научни сарадник.
- У 2020. години био је ангажован као научни сарадник на Програм МПНТР, број пројекта 451-03-68/2020-14/ 200134“, научни сарадник;
- У 2020. години био је ангажован на пројекту у оквиру конкурса „Покрени се за науку“. Назив пројекта:“ Природом до бољег имунитета – енкапсулација биљних екстраката и бета-глюкана на бази природних хидро-гелова за повећање имунитета“, руководилац пројекта: др Александра Цветановић
- Као научни сарадник (за период 26.09.2018. – 31.12.2019) у пројектном циклусу 2011-2019. године, био је ангажован на Пројекту у оквиру програма Технолошког развоја МПНТР Републике Србије, Број пројекта: ТР-31017; носилац пројекта: проф. др Љиљана Мојовић

Учесће на међународним пројектима:

- Од 2022. године учесник радне групе у оквиру Пројекта COST Action CA20128 Promoting Innovation of ferMENTed fOods, Action Chair: Dr Christophe Chassard

Техничка решења

Кандидат је коаутор два техничка решења реализована у потпуности и два у фази рецензије (радови бр. 29 до 32). Такође кандидат је коаутор једне пријаве домаћег патента (рад бр. 33). Код израде техничког решења (рад број 29.) кандидат је био ангажован у припреми материјала и добијању угљеничних наноцеви. Техничка решења под редним бројем 30. и 32. су настала у сарадњи са колегама које се баве фармацеутским инжењерством, где је кандидат била ангажован на припреми биљног материјала и ПЕС (природне еутектичке смеше) растварача, као и у једном делу извођења екстракције поменутих растварачима. Ангажман на техничком решењу под редним бројем 31. се огледа у припреми узорака, и учешћу у сензорној анализи и конзументским тестовима. Техничка решења су набројана и укратко описана у одељцима библиографски подаци и анализа публикованих радова.

4. Квалитет научних резултата:

Утицајност

Научни резултати кандидата др Милоша Радосављевића припадају области биотехничких наука. Примена и валоризација биљне масе и споредних производа пољопривреде и прехранбене индустрије за производњу еколошки прихватљивих једињења и производа додате вредности, су основне области којима се кандидат бави од почетка свог рада. Опредељење кандидата да се бави овом проблематиком, а нарочито биотехнолошким (пре свега микробиолошким) аспектом очувања животне средине показује и потврђује актуелност истраживања Утицајност радова др Милоша

Радосављевића се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

За период од 2012. до јануара 2022. године, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX, укупан број цитата и самоцитата кандидата др Милоша Радосављевића износи **129**, од чега су **91 хетероцитати**, 11 коцитати и 27 самоцитати. Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 6.

- ***Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност радова***

Кандидат је у периоду након одлуке Наставно-научног већа о именовању комисије за избор у звање научног сарадника објавио радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

Environmental Science: Waste Management (M21; 1 рад);

Engineering, Chemical: Journal of Chemical Technology and Biotechnology (M21 ; 1 рад);

Biotechnology & Applied Microbiology: Applied Microbiology and Biotechnology (M21; 1 рад); Process Biochemistry (M22; 1 рад); Bioprocess and Biosystems Engineering (M22; 1 рад);

Food Science & Technology: Journal of the Institute of Brewing (M22; 1 рад; односно M23; 1 рад);

Microbiology: Bioscience of Microbiota, Food and Health (M23; 1 рад).

Цитираност радова категорије M20 у периоду након одлуке Наставно научног о именовању комисије за избор у звање научног сарадника, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 2 (**11** хетероцитата), рад бр. 3 (**1** хетероцитата), рад бр. 4 (**6** хетероцитата), рад бр. 5 (**5** хетероцитата), рад бр. 6 (**10** хетероцитата), рад бр. 7 (**1** хетероцитат) и рад бр. 8 (**4** хетероцитата).

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

Резултате свог научно-истраживачког рада кандидат је презентовао кроз радове и саопштења на међународном и националном нивоу. У периоду звања научног сарадника, др Радосављевић је био аутор и коаутор у 33 рада, и то: 1 поглавља у књизи (M11) водећег међународног значаја (M13), 3 рада у врхунском међународном часопису (категорије M21), 3 рада у истакнутом међународном часопису (категорије M22), 2 рада у међународном часопису (категорије M23), 1 рада у националном часопису међународног значаја (категорије M24), 14 радова саопштених на међународном скупу штампаних у изводу (категорије M34), 1 рада у врхунском часопису националног значаја (категорије M51), 1 рада са националног скупа штампаних у целини (категорије M63), 2 рада саопштена на скупу националног значаја штампана у изводу (категорије M64) и 1 новог техничког решења примењеног на међународном нивоу (M81), 3 нова техничка решења примењена на националном нивоу (категорије M82) (1 реализованог и 2 која су у фази рецензије) и 1 пријаве домаћег патента (M87). Укупан индекс компетентности је 88,61. Просечан број аутора по раду после избора у звање научни сарадник је 7,11.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (33), 1 рад категорије М24, 5 радова категорије М34 и 1 техничко решење примењено на националном нивоу (М81) имају више од 7 коаутора и извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К” вредност резултата, а „н” број аутора.

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

Од укупног броја радова публикованих након избора у звање научни сарадник, др Милош Радосављевић је први аутор на **9** радова од чега на **1** поглављу категорије М13 у књизи категорије М11, **5** радова М20 категорије, и **3** рада М30 категорије. Највећи број радова кандидат је објавио у сарадњи са истраживачима Технолошког факултета Нови Сад. Такође, објавио је и радове проистекле из сарадње са истраживачима других факултета и научних института као што су: Технолошко-металуршки факултет, Пољопривредни факултет у Земуну и Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду.

- ***Допринос реализацији коауторских радова***

Кандидат је својим идејама, знањем и активним учешћем у планирању истраживања, експерименталном раду, тумачењу резултата и писању научних коауторских радова значајно допринео њиховом високом квалитету и објављивању у часописима високо позиционираним на SCI листи (са високим импакт фактором).

Кандидат је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања сарађивао са истраживачким и научним тимовима из Србије и тиме показао склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дао суштински допринос реализацији коауторских радова.

Посвећеношћу, знањем, активним учешћем у планирању и извођењу експеримената и писању научних радова, др Милош Радосављевић је значајно допринео високом квалитету и вредновању радова чији је аутор/коаутор.

- ***Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у звање***

1. Поглавље категорије М13 у књизи категорије М11: **М. Radosavljević, S. Lević, J. Pejin, L. Moјović, V. Nedović** (2021) Encapsulation Technology of Lactic Acid Bacteria in Food Fermentation, In Lactic Acid Bacteria in Food Biotechnology, Woodhead Publishingm Cambridge, USA, *In press*
2. Рад у врхунском међународном часопису, категорије М21: **Radosavljević, M., Pejin, J., Pribić, M., Kosić-Tanackov, S., Mladenović, D, Djukić-Vuković, A., Moјović, L.** (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 95(2), pp. 339-347. (доступан електронски од 2018. године, док је пагинација добијена 2020. године) [doi:10.1002/jctb.5878](https://doi.org/10.1002/jctb.5878). **SCI 2016, Engineering, Chemical, 25/135, Impact Factor: 3,315; 1 хетероцитат**
3. Рад у врхунском међународном часопису, категорије М21: **Radosavljević, M., Pejin, J., Pribić, M., Kosić-Tanackov, S., Romanić, R., Mladenović, D., Djukić-Vuko-**

vić, A., Mojović, L. (2019) Utilization of brewing and malting by-products as carrier and raw materials in L-(+)-lactic acid production and feed application, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103 (7), pp. 3001-3013, [doi:10.1007/s00253-019-09683-5](https://doi.org/10.1007/s00253-019-09683-5), **SCI 2018, Biotechnology & Applied Microbiology, 41/162, Impact Factor: 3,670; 6 хетероцитата**

4. Рад у истакнутом међународном часопису, категорије M22: **Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejin, J. Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V.** (2020) Immobilization of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol/ calcium alginate matrix for production of lactic acid, *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 43 pp. 315–322. [doi:10.1007/s00449-019-02228-0](https://doi.org/10.1007/s00449-019-02228-0). **SCI 2020, Biotechnology & Applied Microbiology, 80/160, Impact Factor: 3,210; 10 хетероцитата**
5. Рад у истакнутом међународном часопису, категорије M22: **Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejin, J. Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V.** (2021) Encapsulation of *Lactobacillus rhamnosus* in Polyvinyl Alcohol for the production of L-(+)-Lactic Acid, *Process Biochemistry*, 100 pp. 149–160. [doi:10.1016/j.procbio.2020.10.006](https://doi.org/10.1016/j.procbio.2020.10.006). **SCI 2020, Biotechnology & Applied Microbiology, 64/160, Impact Factor: 3,757; 1 хетероцитат**

V Оцена комисије о научном доприносу кандидата са образложењем:

Укупан број објављених радова (51) и укупан индекс компетентности $M=135,21$ за период 2012-2022. године, структура индикатора научне компетентности (M20-M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат др Милош Радосављевић истрајан и свестран истраживач. Број објављених радова (33) и индекс компетентности $M=91,4$ (након нормирања броја аутора $M=88,61$) за период од септембра 2017. до јануар 2022. године, односно после одлуке Наставно-научног већа о покретању поступка за избор у звање научни сарадник, указују на чињеницу да др Милош Радосављевић задовољава формалне квантитативне услове за избор у звање виши научни сарадник који су предвиђени Правилником за превремени избор у звање вишег научног сарадника ($50 + 0,5*50 = 75$), са посебним акцентом на радове у међународним часописима.

На основу разматрања пријаве кандидата, анализе његовог научног рада и доприноса, као и непосредног увида у квалитет и способност кандидата, Комисија оцењује да је др Милош Радосављевић изузетно вредан и креативан научни радник, који задовољава све квалитативне и квантитативне услове за избор у звање ВИШЕГ НАУЧНОГ САРАДНИКА за поље Техничко-технолошке науке, научну област Биотехничке науке, научну дисциплину Прехрамбена биотехнологија, ужу научну дисциплину Технолошка микробиологија.

Кандидат др Милош Радосављевић:

- има објављен потребан и довољан број радова у међународним и националним часописима,
- досадашњим научно-истраживачким радом остварио је укупан индекс компетентности од 88,61 (потребно 75); вредност индекса компетентности из групе $M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100$ је

81,00 (потребно 60), из групе **M21+M22+M23** је 44,50 (потребно 16,5), а из групе **M81-85+M90-96+M101-103+M108** 25 (потребно 7,5),

- поседује изражену способност за научни рад.

На основу изложеног Комисија једногласно констатује да др Милош Радосављевић испуњава све услове прописане Законом о научноистраживачкој делатности и Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, за избор у звање виши научни сарадник за научну област *Техничко-технолошке науке*, научну грану *Технолошко инжењерство*, научну дисциплину *Прехрамбена биотехнологија*. Стога, Комисија са задовољством предлаже да се кандидат

др Милош Радосављевић

изабере у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за поље *Техничко-технолошке науке*, научну област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Прехрамбена биотехнологија*, ужу научну дисциплину *Технолошка микробиологија*.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

др Синиша Марков, редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

МИНИМАЛНИ КВАНТИТАТИВНИ ЗАХТЕВИ ЗА СТИЦАЊЕ ПОЈЕДИНАЧНИХ НАУЧНИХ ЗВАЊА

За техничко-технолошке и биотехничке науке

	Критеријуми Министарства	Потребно	Неопходан број бодова према Правилнику за превремени избор	Реализовано од покретања поступка избора у звање научни сарадник
Виши научни сарадник	Укупно	50	75,0	88,61
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100 \geq	40	60,0	81,00
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 од чега у категоријама: M21+M22+M23 \geq	22	33,0	69,50
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108 \geq	11	16,5	44,50
		5	7,5	25,00