

ОБРАЗАЦ ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА
КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА
-обавезна садржина

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења
Технолошки факултет Нови Сад, Декан проф. др Биљана Пајин, Одлука о расписивању конкурса број 020-1016 од 24.06.2022. године
2. Датум и место објављивања конкурса
29.06.2022. године (уз исправку текста Конкурса објављену 01.07.2022. године), Дневни лист „Дневник“, Нови Сад
3. Број сарадника са знаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области

Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство (тачка 3)
4. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
 1. **Др Сенка Поповић**, доцент, Прехрамбено инжењерство, 13.07.2017. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник;
 2. **Др Марија Јокановић**, доцент, Прехрамбено инжењерство, 01.10.2017. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан;
 3. **Др Тања Петровић**, редовни професор, Наука о конзервисању и врењу, 22.12.2021. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, члан.
5. Пријављени кандидат:
Др Невена Хромиш

II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Име, име једног родитеља и презиме:
Невена (Мирослав) Хромиш (девојачко Кркић)
2. Звање:
Асистент са докторатом
3. Датум и место рођења:
10.07.1982. Краљево

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:

Асистент са докторатом, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

5. Година уписа и завршетка основних студија:

2001– 2008. године

6. Студијска група, факултет и универзитет:

Микробиолошки процеси, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

7. Успех у студијама:

9,50 (девет и 50/100)

8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:

Амбалажа и паковање 10

Инструментална анализа хране 10

Мерно-инструментална техника 10

Микробиологија 10

Методологија научно-истраживачког рада 10 (докторске студије)

Амбалажа и животна средина 10 (докторске студије)

Нови материјали и савремени услови паковања 10 (докторске студије)

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

„Процес производње стаклене амбалаже, процесна и завршна контрола боца“

Оцена: 10 (десет и 00/100)

10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на докторским студијама:

Студијски програм докторских студија: Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, просечна оцена током студија 10,00

11. Година уписа и завршетка докторских студија:

2008-2015. године

12. Наслов докторске тезе:

Развој биоразградивог активног амбалажног материјала на бази хитозана: синтеза, оптимизација својстава, карактеризација и примена

13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

-

14. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће

Врло добро чита, пише и говори енглески језик.

15. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):

Образовно-научно поље: Техничко-технолошке науке

Област: Технолошко инжењерство

Ужа област: Прехрамбено инжењерство

Уска оријентација: Амбалажни материјали, Амбалажа и паковање, Биоразградива амбалажа, Полисахаридни и композитни филмови.

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

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

- Министарство за науку и технолошки развој, Технолошки факултет Нови Сад од фебруара 2009-31.12.2010. године истраживач - докторант, стипендиста, број Уговора 524, Пројекат из области ТР бр. 20037,
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.01.2011.-02.06.2016. године, истраживач-сарадник;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 02.06.2016.-01.10.2018. године, научни сарадник;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.10.2018.-данас, асистент са докторатом;

IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА

Чланица Српског хемијског друштва од 2019. године, ев.број 3799

V. НАСТАВНИ РАД:

а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента:

-Вежбе из предмета Амбалажа и паковање, Контрола квалитета амбалаже и паковања, Савремено паковање прехрамбених производа, Фармацеутски амбалажни материјали, Еколошки аспект амбалаже и амбалажних материјала, од школске 2010/11 до школске 2011/12 године. Од школске 2009/10 до 01.10.2018. учешће у извођењу експерименталног дела и обради резултата завршних, дипломских и мастер радова.

-Волонтер у Новосадском хуманитарном центру, у оквиру пројекта „Дечији центар“ чији је циљ био пружање подршке у образовању социјално угроженој деци, у периоду 2007-2012. године.

2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):

- школска 2010/11:

Савремено паковање прехрамбених производа, вежбе
Фармацеутски амбалажни материјали, вежбе,

Еколошки аспект амбалаже и амбалажних материјала, вежбе

- школска 2011/12:

Амбалажа и паковање, вежбе,

Контрола квалитета амбалаже и паковања, вежбе

Савремено паковање прехранбених производа, вежбе

Фармацеутски амбалажни материјали, вежбе

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

- Вежбе из предмета Амбалажа и паковање, 3 часа/недељно
- Вежбе из предмета Контрола квалитета амбалаже и паковања, 3 часа/недељно
- Вежбе из предмета Фармацеутски амбалажни материјали, 3 часа/недељно
- Вежбе из предмета Еколошки аспект амбалаже и амбалажних материјала, 3 часа/недељно
- Вежбе из предмета Савремено паковање прехранбених производа, 3 часа/недељно

б) Садашњи наставни рад (за реизбор у звање асистента):

1. Реизборност у звање асистента (од.до, број):

Асистент са докторатом (01.10.2018.-данас, један изборни период)

2. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / семестру, на предмету, са фондом часова):

-

3. Назив предмета, година студија и број часова практичне и семинарске наставе на основним, специјалистичким и магистарским студијама:

- школска 2018/19:

Амбалажа и паковање, лабораторијске вежбе ОС, 3ч/недељно

Контрола квалитета амбалаже и паковања, лабораторијске вежбе ОС, 3ч/недељно

Фармацеутски амбалажни материјали, лабораторијске вежбе, МАС, 3ч/недељно

Савремено паковање прехранбених производа, лабораторијске вежбе, МАС, 3ч/недељно

- школска 2019/2020:

Амбалажа и паковање, вежбе ОАС, 3ч/недељно

Контрола квалитета амбалаже и паковања, вежбе ОАС, 3ч/недељно

Фармацеутски амбалажни материјали, вежбе, МАС, 3ч/недељно

Савремено паковање прехранбених производа, вежбе, МАС, 3ч/недељно

- школска 2020/2021:

Мировање, породилско одсуство и одсуство ради неге детета

- школска 2021/2022:

Амбалажа и паковање, вежбе ОАС, 3ч/недељно

Контрола квалитета амбалаже и паковања, вежбе ОАС, 3ч/недељно

4. Увођење нових области, наставних предмета и метода у наставном процесу:

5. Руковођење – менторство у раду са студентима (семинарски, стручни радови и сл.):

в) Награде и признања универзитета, педагошких и научних асоцијација:

г) **Дидактичка средства** (приручници, скрипте и сл. Наслов, аутор, година издања, издавач):

Помоћни уџбеник:

Контрола квалитета амбалаже и паковања - Практикум са радном свеском. Поповић, С., Хромиш, Н., Лазих, В., 2022, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, ISBN 978-86-6253-146-9

д) **Мишљење студената о педагошком раду сарадника ако је формирано у складу са општим актом факултета**

У Потврди о позитивној оцени претходног педагошког рада (дата у Прилогу Пријаве), наведене су следеће просечне оцене студената:

- школска 2018/19:

Амбалажа и паковање, вежбе ОАС: 9,81

Контрола квалитета амбалаже и паковања, вежбе ОАС: 9,88

Фармацеутски амбалажни материјали, вежбе, МАС:10,00

- школска 2019/2020:

Амбалажа и паковање, вежбе ОАС: 9,46

Контрола квалитета амбалаже и паковања, вежбе ОАС: 9,14

ђ) **Остало**

1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издања и издавач):
2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама (наслов, аутори, година издања и издавач):

M13 – Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut S., Romanić, R., Lazić, V. (2020). Valorization of by-products from the production of cold pressed oils to produce edible biofilms, (Chapter 3), u Cold Pressed Oils, Ed: Ramadan, M.F., Academic Press, Elsevier, pp. 15-30.
2. Popović, S., Lazić, V., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut S. (2018). Biopolymer packaging materials for food shelf-life prolongation (Chapetr 8), in: Biopolymers for food design, Ed: Grumezescu & Holban, Academic Press, Elsevier, pp. 223-277.
3. Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима, међународне изложбе и уметнички наступи):

M21a Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Kravić, S., Romanić, R. (2022). The possible application of edible pumpkin oil cake film as pouches for flaxseed oil protection. Food Chemistry, 371, 131197.

M21 – Рад у врхунском међународном часопису

1. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Markov, S., Vaštač, Ž., Popović, S., Šuput, D., Džinić, N., Velićanski, A., Popović, Lj. (2015). Optimization of chitosan biofilm properties by addition of caraway essential oil and beeswax. *Journal of Food Engineering*, 158, 86–93.
2. Tomović, V., Žlender, B., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Tasić, T., Ikonić, P., Šošo, M. **Hromiš, N.** (2014). Technological quality and composition of the *M. semimembranosus* and *M. longissimus dorsi* from Large White and Landrace Pigs. *Agricultural and Food Science*, 23 (1), 9-18.
3. **Krkić (Hromiš), N.**, Šojić, B., Lazić, V., Petrović, Lj., Mandić, A., Sedej, I., Tomović, V., Džinić, N. (2013). Effect of chitosan–caraway coating on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Food control*, 32 (2), 719–723.
4. **Krkić (Hromiš), N.**, Šojić, B., Lazić, V., Petrović, Lj., Mandić, A., Sedej, I., Tomović, V. (2013). Lipid oxidative changes in chitosan-oregano coated traditional dry fermented sausage Petrovská klobása. *Meat Science*, 93 (3), 767–770.

M22 – Рад у истакнутом међународном часопису

1. Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut, S., Vitas, S., Savić, M., Lazić, V. (2020). Pumpkin seed oil cake/polyethylene film as new food packaging material, with perspective for packing under modified atmosphere. *Packaging Technology and Science*, 34 (1), 25-33.
2. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Markov, S., Vaštag, Ž., Šuput, D., Bulut, S., Tomović, V. (2016). Investigation of a product-specific active packaging material based on chitosan biofilm with spice oleoresins. *Journal of Food and Nutrition Research* 55 (1), 78–88.
3. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Petrović, Lj., Gvozdrenović, J., Pejić, D. (2012). Properties of Chitosan-Laminated Collagen Film, *Food Technology and Biotechnology*, 50 (4), 483-489.

M23 – Рад у међународном часопису

1. Bulut, S., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Lazić, V., Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., Kravić, S. (2020). Antibacterial activity of biopolymer composite materials obtained from pumpkin oil cake and winter savory or basil essential oil against various pathogenic bacteria. *Journal of Food and Nutrition Research*, 59 (3), 250-258.
2. Bulut, S., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Adamović, D., Lazić, V. (2020). Incorporation of essential oils into pumpkin oil cake-based materials in order to improve their properties and reduce water sensitivity. *Hemijska industrija*, 74 (5), 313-325.
3. **Hromiš, N.**, Šojić, B., Lazić, V., Džinić, N., Mandić, A., Tomović, V., Kravić, S., Škaljac, S., Popović, S., Šuput, D. (2017). Effect of Chitosan Coating with the Addition of Caraway Essential Oil and Beeswax on Oxidative Stability of Petrovska Klobasa Sausage. *Acta Alimentaria* 46 (3), 361-368.
4. Šuput D., Lazić V., Pezo L. Popović S., **Hromiš N.**, Bulut S. (2016). The effects of glycerol and guar-xanthan mixture on mechanical and barrier properties of starch based edible films - chemometric analysis. *Hemijska industrija* 70 (6), 739-744.
5. Ilić, M., Milanović, S., Carić, M., Lazić, V., Lončar, E., Malbaša, R., Kanurić, K., **Hromiš, N.** (2016). Application of common packaging materials in the probiotic fresh cheese production. *Mljekarstvo*, 66 (2), 91-98.
6. Tomović, V., Vujadinović, D., Grujić, R., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Vasilev, D., Kocić-Tanackov, S., **Hromiš, N.** (2016). Effect of end-point internal temperature on mineral contents of roasted pork loin. *Fleischwirtschaft* 12, 101-105.

7. Tomović, V., Vujadinović, D., Grujić, R., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., **Hromiš, N.** (2015.) Effect of end-point internal temperature on mineral contents of boiled pork loin. *Journal of food processing and preservation* 39 (6), 1854-1858.
8. Šuput, D., Lazić, V., Lević, Lj., **Krkić (Hromiš), N.**, Tomović, V., Pezo, L. (2013). Characteristics of meat packaging materials and their environmental suitability assessment, *Hemijska industrija (Chemical Industry)* 67 (4), 615–620.
9. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Lević, Lj., Gubić, J., **Hromiš, N.**, Šojić, B. (2013). Modified atmosphere packaging and osmotic dehydration effect on pork quality and stability. *Romanian Biotechnological Letters* 18 (2), 8160-8169.
10. Radusin, T., Škrinjar, M., Čabarkapa, I., Pilić, B., Novaković, A., **Hromiš, N.** (2013). Actual and future trends in antimicrobial food packaging, *Agro Food Industries* 24 (4), 44-49.
11. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Savatić, S., Šojić, B., Petrović, Lj., Šuput, D. (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage, *Journal of Food and Nutrition Research*, 51 (1), 60-68.
12. Pejić, B., Milanović, S., Lazić, V., Iličić, M., Vukić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Ranogajec, M. (2012). Influence of packaging conditions on the properties of milk-based kombucha beverage, *Milchwissenschaft / Milk Science International* 67 (3), 253-257.

M24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

1. **Hromiš, N.**, Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V. (2019). Composite films based on pumpkin oil cake obtained by different filtration process. *Food and Feed Research*, 46 (1), 1-10.
 2. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S. (2017). Antioxidative activity of chitosan and chitosan based biopolymer film. *Food and Feed Research* 44 (2), 91-100.
 3. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D. (2017). Influence of Different Concentrations of Glycerol and Guar-xanthan on Properties of PuOC -Zein Bi-layer Film. *Field and Vegetable Crops Research*, 54 (1), 19-24.
 4. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Markov, S., Vaštag, Ž., Popović, S., Šuput, D., Džinić, N. (2014). Improvement of antioxidant and antimicrobial activity of chitosan film with caraway and oregano essential oils. *Acta Periodica Technologica* 45, 33-43.
 5. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Šuput, D. (2012). Comparison of life cycle assessment for different volume polypropylene jars, *Acta Periodica Technologica*, 43, 159-167.
4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):
 5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи:

M51- Рад у водећем часопису националног значаја

1. Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Ugarković, J. (2021). Degradable packaging materials – sources, application and decomposition routes. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25 (2), 37-42.
2. Popović, S., Ugarković, J., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Romanić, R. (2021). A review of biopolymer films application for sustainable packaging of edible films. *Journal on*

- Processing and Energy in Agriculture, 25 (3), 106-109.
3. Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Lazić, V. (2019). Biopolymer films properties change affected by essential oils addition. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23 (2), 61-65.
 4. **Hromiš, N.**, Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić-Horecki, A., Vakula, A. (2019). Antioxidative activity of pumpkin oil cake based biopolymer films obtained by different filtration process. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23 (1), 14-18.
 5. Bulut, S., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Malbaša, R., Vitas, J., Lazić, V. (2019). Incorporation of essential oils into biopolymer films based on pumpkin oil cake in order to improve their antioxidant activity. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23 (4), 162-166.
 6. **Hromiš, N.**, Šojić, B., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N., Tomović, V., Ivić, M. (2018). Two-layer coating based on chitosan for dry fermented sausage preservation. Journal on Processing and Energy in Agriculture 22 (1), 23-26.
 7. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Pezo, L., Banićević, J. (2018). Effect of process parameters on biopolymer films based on sunflower oil cake. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 22 (3), 125-128.
 8. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Bulut, S., Popović, S., Šuput, D. (2017). Antimicrobial activity of composite chitosan biofilms with beeswax and caraway essential oil. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (2), 76-80.
 9. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S. (2017). Biopolymer films synthesis and characterization. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (1), 9-12.
 10. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D. (2017). Mono – and bilayer biopolymer films: synthesis and characterization. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (4), 214-218.
 11. **Hromiš, N.**, Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Markov, S., Vaštag, Ž., Džinić, N. (2015). Effect of caraway essential oil on the antioxidant and antimicrobial activity of chitosan film. Food and Feed Research, 42 (1), 31-42.
 12. Popović, S., Lazić, V., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut, S., Popović, L.J., Vaštag, Ž. (2015). Influence of guar-xanthan addition on mechanical properties of pumpkin oil cake biopolymer films. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19 (4), 179-182.
 13. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.** (2015). Edible films and coatings-sources, properties and application. Food and Feed Research, 42 (1), 11-22.
 14. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Radulović, A., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S. (2015). Structural changes in starch during starch based edible films synthesis. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19 (3), 139-142.
 15. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., **Hromiš, N.** (2015). Content of macrominerals in the M. Semimembranosus and M. Longissimus thoracis et lumborum From Five Purebred Pigs Produced In Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19 (2), 87-90.
 16. Šojić, B., **Hromiš, N.**, Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Lazić, V., Kravić, S., Škaljac, S. (2015). Effect of packaging method and storage period on fatty acid profile and tbars value of traditional sausage (Petrovska klobasa). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19 (2), 105-107.
 17. Šuput, D., Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Popović, S., Pezo, L., Čurčić, B., Nićetin, M. (2014) Effect of black cumin oil on mechanical and structural characteristics of starch based edible films. Journal on Processing and Energy in Agriculture 18 (4), pp. 154-157.
 18. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Natalija, Dž. (2014). Hitozanski biofilm sa dodatkom pčelinjeg voska i etarskog ulja kima. Journal on Processing and Energy in

- Agriculture, 18 (5), 220-224.
19. Šuput, D., Lazić, V., Jelić, A., Lević, Lj., Pezo, Lato, **Hromiš, N.**, Popović, S. (2013). The effect of sorbitol content on the characteristics of starch based edible films. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17 (3), 106-109.
 20. Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Šuput, D., Popović, S. (2013). Comparasion of life cycle assessment for different volume polyethylene packaging on the environment. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17 (4), 173-175.
 21. **Hromiš, N.**, Šojić, B., Škaljac, S., Lazić, V., Džinić, N., Šuput D., Popović S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Acta periodica technologica*, 44, 57-65.
 22. Šuput, D., Lazić, V., Lević, Lj., Pezo, L., Tomović, V., **Hromiš, N.** (2013). Effect of specific packaging conditions on myoglobin and meat color, *Food and Feed Research*, 40 (1), 1-9.

M52- Рад у часопису националног значаја

1. Ugarković J., Šuput D., Hromiš N., Romanić R., Popović S. (2021). Mogućnost valorizacije sporednih proizvoda industrije ulja kroz sintezu biopolimernih ambalažnih materijala. *Uljarstvo*, 52 (1), 61-69.
2. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., Hromiš, N., Bulut, S., Vitas, J. (2018). Aktivni biopolimerni filmovi na bazi pogače suncokreta. *Uljarstvo*, 49 (1), 11-16.
3. Bulut, S., Lazić, V., Popović S., **Hromiš N.**, Šuput, D. (2017). Influence of storage period on properties of biopolymer packaging materials and pouches. *Acta Periodica Technologica*, 48, 53-62.
4. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Lončar, B., Nićetin, M., **Hromiš, N.**, Popović, S (2016). Structural characterisation of starch based edible films with essential oil addition. *Analecta Technica Szegedinensia - Review of Faculty of Engineering*, 10 (1), 53-57.
5. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., Tomović, V. (2015). Improvment of water vapor barrier properties of chitosan-collagen laminated casings using beeswax. *Analecta Technica Szegedinensia*, 9 (1), 31-38.
6. Šuput, D., Lazić, V., Jelić, A., Lević, Lj., Pezo, L., **Hromiš, N.**, Popović, S., Nićetin, M. (2014). The influence of different composition and thickness on physico-mechanical, structural and barrier properties of starch based edible packaging fims. *Technologica Acta*, 7 (1), 80-88.
7. Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Ačanski, M., Redžepović, A. (2013). Zdravstveni aspekt polietilentereftalata (PET-a) namenjenog za pakovanje prehrambenih proizvoda, *Uljarstvo*, 44 (1), 19-26.
8. Šuput, D., Pezo, L., Lević, Lj., Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.** (2012). Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically dehydrated pork meat, *Analecta Technica Szegedinensia*, 6 (3-4), 143-152.
9. Šuput, D., Lazić, V., Lević, LJ., Pezo, L., **Hromiš, N.**, Popović, S. (2012). Karakteristike i mogućnosti primene jestivih filmova na bazi skroba, *Hrana i ishrana* 53 (2), 64-68.
10. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Šuput, D. (2012). Improvement of mechanical properties of chitosan film, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16 (3), 103-105.
11. Lazić, V., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Popović, S. (2012). Razgradivost polietilenskih folija u veštačkim i prirodnim uslovima, *Prehrambena industrija, mleko i mlečni proizvodi*, 23 (1), 56-59.
12. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Gvozdrenović, J. (2011). Chitosan biofilm properties as affected by the addition of oregano essential oil, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 15 (3), 165-168.

13. Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Gvozdrenović, J., Novaković, D. (2010). Packaging Lifecycle assessment, Journal on Processing and Energy in Agriculture, 14 (1), 61-64.
14. Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Petrović, LJ., Tasić, T., Ikonić, P., Savatić, S., Šojić, B. (2010). Svojstva ambalažnih materijala za pakovanje fermentisanih kobasica pod vakuumom i u modifikovanoj atmosferi, Tehnologija mesa, 51 (1), 95-100.

M53- Рад у научном часопису

1. Lazić, V., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Popović, S. (2012). Prikaz izračunavanja uticaja ambalažnih materijala za pakovanje jestivog ulja na životnu sredinu, Uljarstvo, Časopis za industriju biljnih ulja, masti i proteina, 43 (1-2), 67-74.
2. Gvozdrenović, J., Lazić, V., Šuput, D., **Krkić (Hromiš), N.** (2010). Ambalaža u funkciji održivosti kvaliteta pekarskih proizvoda, Hrana i ishrana, 51 (3-4), 38-42.

M71 – Одбрањена докторска дисертација

1. **Хромиш, Н.** (2015). Развој биоразградивог активног амбалажног материјала на бази хитозана: синтеза, оптимизација својстава, карактеризација и примена, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

M83 (4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу (према старом Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата „Службени гласник РС“, бр. 38/2008 - Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак) (уз доказ)

1. Nova tehnologija pakovanja Petrovačke kobasice (2011). Autori tehničkog rešenja: dr Ljiljana Petrović, dr Natalija Džinić, dr Vladimir Tomović, dr Vera Lazić, mr Marija Jokanović, dipl. inž. Tatjana Tasić, dipl. inž. Predrag Ikonić, dipl. inž. Branislav Šojić, dipl. inž. Snežana Savatić, **dipl. inž. Nevena Krkić**. U okviru istraživanja u oblasti tehnološkog razvoja, broj projekta TR-20037, naziv projekta: „Razvoj tehnologije sušenja i fermentacije Petrovačke kobasice (Petrovska klobasa – oznaka geografskog porekla), finansiran sredstvima Ministarstva nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije u periodu od 2008. do 2010. godine. Završni izveštaj o realizaciji projekta, mart, 2011. godine.

M84 – Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

1. Primena aktivnih hitozanskih biofilmova – inovativna tehnologija za povećanje oksidativne stabilnosti fermentisanih suvih kobasica (2019). Autori tehničkog rešenja: Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, Vera Lazić, **Nevena Hromiš**, Branislav Šojić, Predrag Ikonić, Vladimir Tomović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, Tatjana Peulić i Maja Ivić. Korisnik: „Njam Njam“ d.o.o. Prnjavor, Republika Srpska, Bosna i Hercegovina.
6. Саопштења на међународним научним скуповима:

M33- Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Ugarković, J. (2021). Possibilities and application of degradable packaging materials, In: Proceedings - 7th International Conference

- Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP 2021, April 18th – 23th, 2021, Vršac, Serbia, p. 43-47.
2. Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Pezo, L., Lazić, V. (2018). Effect of plasticizer and pH values on properties of sunflower oil cake biodegradable films. 4th International Congress „Food Technology, Quality and Safety“ and 18th International Symposium „Feed Technology“ (FoodTech2018), 23.-25. October, Novi Sad, Serbia, 457-462.
 3. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Malbaša, R., Vitas, J. (2018). Influence of surfactant Tween 20 on antioxidant activity of biopolymer films. 4th International Congress „Food Technology, Quality and Safety“ and 18th International Symposium „Feed Technology“ (FoodTech2018), 23.-25. October, Novi Sad, Serbia, 427-432.
 4. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Bulut, S., Popović, S., Šuput, D., Markov, S., Džinić, N., Tomović, V. (2017). Influence of beeswax addition on antimicrobial activity of composite chitosan biofilms. In: Proceedings INOPTTEP 2017, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Vršac, 2017), 138-143.
 5. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S. (2017). Characterisation of various biopolymer films. In: Proceedings INOPTTEP 2017, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Vršac, 2017), 312-317.
 6. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D. (2017). The synthesis and characterization of mono and bi-layer biopolymer films. In: Proceedings INOPTTEP 2017, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Vršac, 2017), 40-44.
 7. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N., Šojić, B., Tomović, V. (2016). Two layer chitosan-beeswax coating for application on artificial collagen casings. Proceedings of III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” & XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), 25-27. October, Novi Sad, 116-121.
 8. Šuput, D., Lazić, V., Šojić, B., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S. (2016). Oxidative changes in osmotically dehydrated pork meat packed under modified atmosphere with and without starch edible coating. Proceedings of III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” & XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), 25-27. October, Novi Sad, 135-139.
 9. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Popović, Lj. (2016). Possibility to maintain modified atmosphere in pouches made from biopolymer materials. Proceedings of III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” & XVII International Symposium “Feed Technology” (FoodTech2016), 25-27. October, Novi Sad, 122-127.
 10. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Radulović, A., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S. (2015). Investigation of structural starch changes during synthesis of edible active packaging films. In: Proceedings INOPTTEP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Divčibare, 2015), 264-268.
 11. Šojić, B., **Hromiš, N.**, Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Lazić, V., Kravić, S., Škaljac, S. (2015). Effect of packaging method on TBARS value and sensory properties of traditional sausage (Petrovska klobasa). In: Proceedings INOPTTEP 2015, Novi Sad: Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Divčibare, 2015), 230-235.
 12. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., **Hromiš, N.** (2015). Effect of bred and muscle type on

- macrominerals content of pork produced in Vojvodina. In:Proceedings INOPTEP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Divčibare, 2015), 274-279.
13. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Krkić (Hromiš), N.**, Pezo, L. (2014). Modified guar-xanthan mixture impact on starch based edible film properties. In:Proceedings, II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology, (Novi Sad, 2014), 274-279.
 14. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.** (2014). Investigation of the effect of different additives on the level and dynamics of polyethylene film degradation. In: Proceedings, II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology (Novi Sad, 2014), 268-273.
 15. Šojić, B., Petrović, Lj., Tomović, V., Džinić, N., Kravić, S., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Škaljac, S., **Hromiš, N.** (2014). The influence of vacuum packaging and storage on lipid oxidation in traditional petrovska klobasa sausage. In:Proceedings, II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology (Novi Sad, 2014), 18-22.
 16. Tomović, V., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Savatić, S., Šojić, B., Tomović, M., Bradić-Martinović, A., Kocić-Tanackov, S., **Krkić (Hromiš), N.** (2014). Phosphorus contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from Vojvodina (northern Serbia). In:Proceedings, II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology (Novi Sad, 2014), 117-121.
 17. Šuput, D., Lazić, V., Lević, Lj., **Krkić (Hromiš), N.**, Lato, P., Pavlović, M., Zlatanović, S. (2012). Characteristics of packaging materials for specific packaging conditions of meat and osmotic dehydrated meat, Proceedings: 6th Central European Congress on Food (Novi Sad; 2012), 956-961.
 18. Šuput, D., Lazić, V., Pezo, L., Nićetin, M., Filipović, V., Ćurčić, B., **Krkić (Hromiš), N.** (2012). Osmotic dehydration impact on microbial profile of packed pork meat. In:Proceedings, XV International Feed Technology Symposium "Feed- to-Food" /Cost Feed for Health Joint Workshop, Novi Sad: Institute of Food Technology, (Novi Sad, 2012), 266-272
 19. Lazić, V., Šuput, D., Gvozdrenović, J., **Krkić (Hromiš), N.**, Popović, S. (2011). Comparative characteristics of modern and traditional packaging for fermented milk products packaging, Proceedings CEFSEER (Center of Excellence for Food Safety and Emerging Risks) Workshop (2; Novi Sad; 2011), 186-191.
 20. Lazić, V., Pejić, D., **Krkić (Hromiš), N.**, Gvozdrenović, J., Popović, S. (2011). Struktura, mehanizmi razgradnje i primena biorazgradivih polimera, Zbornik radova Treća međunarodna naučno-stručna konferencija o upravljanju otpadom (Kopaonik, 18-21.10.2011.), 182-194.
 21. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Petrović, Lj., Gvozdrenović, J. (2010). Synthesis and characteristics of chitosan biopolymers, Proceedings: 14th t International Feed Technology Symposium , 12th International Meat Technology Symposium "NODA 2010" (Novi Sad, 19-21.10.2010), 176-184.

M34- Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Šuput, D., Popović, S., Ugarković, J., **Hromiš, N.** (2022). Influence of synthesis on composite/laminated starch-gelatine based biopolymer film properties. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 32.
2. Popović, S., Ugarković, J., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Romanić, R. (2022). The possibility of

- flaxseed oil cake utilization for new composite film production. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 28.
3. Ugarković, J., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Lalić- Popović, M., Čanji Panić, J., Popović, S. (2022). Environmentally safe biomaterials for 3D print. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, 24. March 2022, Szeged, Hungary, 35.
 4. Šuput, D., Popović, S., Ugarković, J., **Hromiš, N.**, Popović, Lj., Aćimović M., Pezo L. (2021). Investigation on plant distillation products addition on biopolymer film properties. 10th Central European Congress on Food, 10.-11. June 2021, Sarajevo, 112-113.
 5. Ugarković, J., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Čakarević., Aćimović M., Popović, S. (2021). Effect of plant variety and addition of plant distillation products on biopolymer properties. 10th Central European Congress on Food, 10.-11. June 2021, Sarajevo, 119.
 6. Bulut, S., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Vitas, J., Malbaša, R., Kocić-Tanackov, S., Lazić, V. (2021). The influence of β -cyclodextrin addition on the properties of active biopolymer films based on pumpkin oil cake and basil essential oil. In: Book of Abstracts 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTTEP 2021, 18.– 23. April 2021, Višac, Serbia, 17-18.
 7. **Hromiš, N.**, Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić-Horecki, A., Vakula, A. (2019). Determining the antioxidative activity of composite biopolymer film obtained from the by-products of edible oil industry. In: Book of Abstracts 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2019, 07.-12. April, Kladovo, Serbia, 68-69.
 8. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Malbaša, R., Vitas, J. (2019). Antioxidant activity of biopolymer films based on pumpkin oil cake and essential oils. In: Book of Abstracts 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTTEP 2019, 07.-12. April, Kladovo, Serbia, 33-34.
 9. Šuput, D., Popović, S., Bulut, S., **Hromiš, N.**, Lazić, V. (2019). Guar-xanthan effect on starch biopolymer films properties. Book of abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 100.
 10. **Hromiš, N.**, Popović, S., Bulut, S., Šuput, D., Lazić, V. (2019). Mechanical properties of pumpkin oil cake based composite biopolymer films. Book of abstracts 1st international conference on advanced production and processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 80.
 11. Bulut, S., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Lazić, V. (2019). Properties of biopolymer film with essential oils. Book of abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October, Novi Sad, Serbia, 79.
 12. Tepić Horecki, A., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Vakula, A., Šuput, D., Bulut, S., Daničić, T., Pavlić, B., Šumić, Z. (2019). Physico-chemical properties of vacuum dried apricot: Influence of different packaging materials. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 102.
 13. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Markov, S., Vaštag, Ž. (2016). Contribution of beeswax to the bioactivity of composite edible chitosan film. Book of proceedings of 16th International Nutrition&Diagnostics Conference, 3-6 October, Prague, 101.
 14. Šuput, D., Lazić, V., **Hromiš, N.**, Popović, S., Bulut, S. (2016). Microbial improvement in osmotically dehydrated pork meat by using modified atmosphere packaging and starch edible coating. Book of proceedings of 16th International Nutrition&Diagnostics

- Conference, 3-6 October, Prague, 102.
15. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D. (2016). Influence of different concentrations of glycerol and guar-xanthan on properties of biopolymer composite film. Book of abstracts of The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 19-21 September, Novi Sad, 337.
 16. Popović, S., Lazić, V., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Popović, Lj. (2015). Evaluation of biopolymer pouches application for vegetable oil protection. Book of Abstracts:12th European Nutrition Conference (FENS), The Federation of European Nutrition Societies (FENS) and German Nutrition Society (Berlin, Germany, October 20–23, 2015), 542-543.
 17. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N. (2015). Development of active chitosan coating for lamination of collagen casings. Proceedings: INOPTEP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Divčibare, 2015), 348-349.
 18. Popović, S., Lazić, V., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut, S., Popović, Lj., Vaštag, Ž. (2015). Pumpkin oil cake biopolymer films properties improvement. Book of abstracts: INOPTEP 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Divčibare, 2015), 400-401.
 19. Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., **Krkić, N.**, Milanović, S. (2014). Declaration proof about polymer packaging biodegradation by characteristics testing during accelerated artificial aging in chamber. Book of abstracts: 7. Cefood-Central European Congress on Food (Ohrid, 2014), 183.
 20. Jokanović, M., Tomović, V., Kevrešan, Ž., Tomović, M., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., **Krkić (Hromiš), N.**, Bradić-Martinović, A. (2014). Content of macro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia). Book of abstract: 7. Cefood-Central European Congress on Food (Ohrid, 2014), 68-69.
 21. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Tomović, M., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., **Hromiš, N.**, Bradić-Martinović, A. (2014). Content of micro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia). Book of abstract: 7. Cefood-Central European Congress on Food (Ohrid, 2014.), 90.
 22. Ilić, J., Nikolovski, B., **Hromiš, N.**, Lazić, V. (2014). Water consumption for emulsification processes: environmental impact. In:Book of abstracts, International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research, ICOSTAF'14, 25. April, Szeged, Hungary, Szeged, 2014. Szeged: Faculty of Engineering, University of Szeged, 29-30.
 23. Popović, S., Lazić, V., Šuput, D., **Hromiš, N.**, Popović, Lj., Vaštag, Ž., Pejić, B. (2014) Investigation of biopolimer films application for packaging in modified atmosphere. In:Proceedings: II International Congress Food Technology, Quality and Safety & XVI International Symposium Feed Technology (Novi Sad, 2014), 39.
 24. Šuput, D., Lazić, V., Jelić, A., Lević, Lj., Pezo, L., **Hromiš, N.**, Popović, S., Lončar, B. (2013). Glycerol content effect on the mechanical, structural and barrier characteristics of starch based edible films, Book of abstracts: 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry (Sarajevo, September 25-28.2013.), 217.
 25. Šuput, D., Lazić, V., Jelić, A., Lević, Lj., Pezo, L., **Hromiš, N.**, Popović, S., Nićetin, M. (2013). The influence of different composition and thickness on physico-mechanical, structural and barrier properties of starch based edible packaging films, Book of abstracts: 3. Naučno-stručni simpozij sa međunarodnim učešćem „Okolišni potencijali, održivi razvoj i proizvodnja hrane“ (Tuzla, 14-15. Novembar, 2013.), 44.
 26. Radusin, T., Pilić, B., Ristić, I., Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Novaković, A., Šuput, D.

- (2012). Influence of silica nanoparticles on the mechanical and barrier properties of neat polylactic acid, Processing technology and functional properties of polymer nanomaterials for food packaging, COST Action FA0904 1; (Wroclaw; 2012), 34-35.
27. Radusin, T., Pilić, B., Ristić, I., Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Novaković, A., Šuput, D. (2012). Barrier properties of PLA/silica nanomaterials for food packaging, Book of abstracts: Processing technology and functional properties of polymer nanomaterials for food packaging, COST Action (1; Wroclaw; 2012), 53-54.
28. Radusin, T., Pilić, B., Ristić, I., Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Novaković, A., Šuput, D. (2012). Improvements of polylactide with fumed silica nanoparticles for potential use as food packaging material, Book of Abstracts: 5th International Symposium on Food Packaging Scientific Developments Supporting Safety & Innovation (Berlin, 14-16 November 2012.), 187.
29. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Gvozdrenović, J., Šuput, D. (2011). The influence of poly (ethylene oxide) and poly (ethylene glycol) addition on characteristics of chitosan film, Book of abstracts: 4th International Congress on Food and Nutrition with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety (4; Istanbul; 2011), 215-216.
30. Lazić, V., Šuput, D., Gvozdrenović, J., **Krkić (Hromiš), N.**, Lević, Lj., Popović, S. (2011). Characteristics of packaging materials for meat and osmotic dehydrated meat vacuum packaging, Book of abstracts: 4th International Congress on Food and Nutrition with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety (4; Istanbul; 2011), 216.
31. Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Petrović, Lj, Gvozdrenović, J. (2010). Influence of different concentrations of oregano essential oil on the properties of chitosan films, Book of abstracts: 1st International Congress on Food Technology (Antalya, November 3-6.2010.), 413.

7. Сопштења на домаћим научним скуповима:

M63- Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. Popović, S., Šuput, D., Ugarković, J., **Hromiš, N.**, Romanić, R., Kravić, S. (2021). Uticaj ambalaže na bazi pogače uljane tikve golice na kvalitet lanenog ulja. 62. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 27. Jun-02. Jul 2021, Herceg Novi, Crna Gora, 135-146.
2. Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R., Lazić, V. (2020). Mogućnost upotrebe različitih ambalažnih materijala za pakovanje jestivog ulja. 61. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 12.-17. Jul 2021, Herceg Novi, Crna Gora, 159-168.
3. Popović, S., Lazić, V., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R. (2019). Uticaj različitih biopolimernih ambalažnih materijala na osobine proizvoda industrije ulja. 60. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 16.-21. Jun 2019, Herceg Novi, Crna Gora, 203-210.
4. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Romanić, R. (2019). Ambalaža za pakovanje ulja: Prošlost, sadašnjost, budućnost. 60. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 16.-21. Jun 2019, Herceg Novi, Crna Gora, 211-216.
5. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S. (2019). The impact of essential oils addition on biopolymer films properties. In: Proceedings - 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2019, 07-12 April, Kladovo, Serbia, 104-108.
6. Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V. (2018). Uticaj biljnih ulja na osobine biopolimernih filmova. 59. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 17.-22. Jun 2018, Herceg Novi, Crna Gora, 223-229.
7. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Malbaša, R., Vitas, J., Romanić,

- R. (2018). Sinteza i karakterizacija aktivnih biopolimernih filmova na bazi pogače suncokreta. 59. Savetovanje - Proizvodnja i prerada uljarica. 17.-22. Jun 2018, Herceg Novi, Crna Gora, 215-222.
8. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Romanić, R. (2017). Synthesis and characterization of protein biopolymer films obtained from sunflower oil cake. 58. Savetovanje industrije ulja - Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 18.-23. jun), 175-182.
 9. Lazić, V., Bulut, S., Šuput, D., Popović, S., **Hromiš, N.** (2016). Mogućnost dobijanja proteinskih filmova iz pogača industrije ulja. 57. Savetovanje industrije ulja - Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 19.-24. jun), 153-160.
 10. Lazić, V., Popović, S., Šuput, **Hromiš, N.**, Suturović, Z., Bulut, S. (2015). Mogućnost unapređenja svojstava boca od polietilentereftalata, Zbornik radova: 56. Savetovanje industrije ulja - Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 21.-26. jun, 2015), 233-239.
 11. Lazić, V., Novaković, D., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Ačanski, M. (2013). Zdravstveni aspekt polimernih ambalažnih materijala i ambalaže, Zbornik radova: 54. Savetovanje industrije ulja - Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 16-21. jun, 2013), 221-227.
 12. Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., **Krkić (Hromiš), N.** (2012). Rezultat ispitivanja razgradivosti polietilenskih folija, Zbornik radova: 53. Savetovanje industrije ulja-Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 03-08. jun 2012), 205-211.
 13. Gvozdrenović, J., Lazić, V., Šuput, D., **Krkić (Hromiš), N.** (2011). Ekološke karakteristike PET boca za pakovanje ulja, Zbornik radova: 52. Savetovanje industrije ulja-Proizvodnja i prerada uljarica, (Herceg Novi, 05-10. jun 2011), 223-228.
 14. Lazić, V., Gvozdrenović, J., **Krkić (Hromiš), N.**, Šuput, D. (2011). Razgradivi ambalažni materijali, Zbornik radova: 52. Savetovanje industrije ulja-Proizvodnja i prerada uljarica (Herceg Novi, 05-10. jun 2011), 217-221.
 15. Lazić, V., **Krkić (Hromiš), N.**, Gvozdrenović, J., Novaković, D. (2010). Ekološke oznake na ambalaži, Zbornik radova: 51. Svetovanje industrije ulja: Proizvodnja i prerada uljarica, (Herceg Novi, 26. jun-02. jul 2010.), 287- 293.
 16. Lazić, V., Gvozdrenović, J., **Krkić (Hromiš), N.**, Novaković, D. (2009). Podobnost ambalaže za reciklažu i upravljanje ambalažnim otpadom, Zbornik radova: 50. Svetovanje industrije ulja: Proizvodnja i prerada uljarica, (Herceg Novi, 22-26. jun 2009.), 207- 211.

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Malbaša, R., Vitas, J. (2018). Antioxidant activity of biopolymer films with addition of caraway essential oil and chitosan. Zbornik izvoda 30. nacionalne konferencije sa međunarodnim učešćem PTEP 2018, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Brzeće, 15-20.april, 2018), 17.
2. Šuput, D., Lazić, V., Popović, S., **Hromiš, N.**, Bulut, S., Banićević, J. (2018). Examination of the impact of process parameters on biopolymer films based on the sunflower oil cake. Zbornik izvoda 30. nacionalne konferencije sa međunarodnim učešćem PTEP 2018, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Brzeće, 15-20.april, 2018), 117.
3. Bulut, S., **Hromiš, N.**, Šuput, D., Lazić, V. (2016). Physico-mechanical and structural properties of biodegradable biofilms based on pumpkin oil cake. Book of Abstracts of Fourth Conference of Young Chemists of Serbia, 5. November, Belgrade, 82.
4. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Gvozdrenović, J (2010). Chitosan laminated collagen film properties, 9th Young researchers conference: Material Sciences and Engineering

(Beograd, Decembar 20–22, 2010), Book of abstracts, 15.

8. Радови у којима је кандидат једини аутор или први коаутор:
Приказани су радови у којима је кандидат први аутор или коресподент:

M21a Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Hromiš, N.,** Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Kravić, S., Romanić, R. (2022). The possible application of edible pumpkin oil cake film as pouches for flaxseed oil protection. *Food Chemistry*, 371, 131197.

M21 – Рад у врхунском међународном часопису

1. **Hromiš, N.,** Lazić, V., Markov, S., Vaštač, Ž., Popović, S., Šuput, D., Džinić, N., Velićanski, A., Popović, Lj. (2015). Optimization of chitosan biofilm properties by addition of caraway essential oil and beeswax. *Journal of Food Engineering*, 158, 86–93.
2. **Krkić (Hromiš), N.,** Šojić, B., Lazić, V., Petrović, Lj., Mandić, A., Sedej, I., Tomović, V., Džinić, N. (2013). Effect of chitosan–caraway coating on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Food control*, 32 (2), 719–723.
3. **Krkić (Hromiš), N.,** Šojić, B., Lazić, V., Petrović, Lj., Mandić, A., Sedej, I., Tomović, V. (2013). Lipid oxidative changes in chitosan-oregano coated traditional dry fermented sausage Petrovska klobása. *Meat Science*, 93 (3), 767–770.

M22 – Рад у истакнутом међународном часопису

1. Popović, S., **Hromiš, N.,** Šuput, D., Bulut, S., Vitas, S., Savić, M., Lazić, V. (2020). Pumpkin seed oil cake/polyethylene film as new food packaging material, with perspective for packing under modified atmosphere. *Packaging Technology and Science*, 34 (1), 25-33.
2. **Hromiš, N.,** Lazić, V., Popović, S., Markov, S., Vaštag, Ž., Šuput, D., Bulut, S., Tomović, V. (2016). Investigation of a product-specific active packaging material based on chitosan biofilm with spice oleoresins. *Journal of Food and Nutrition Research* 55 (1), 78–88.
3. **Krkić (Hromiš), N.,** Lazić, V., Petrović, Lj., Gvozdrenović, J., Pejić, D. (2012). Properties of Chitosan-Laminated Collagen Film, *Food Technology and Biotechnology*, 50 (4), 483-489.

M23 – Рад у међународном часопису

1. **Hromiš, N.,** Šojić, B., Lazić, V., Džinić, N., Mandić, A., Tomović, V., Kravić, S., Škaljac, S., Popović, S., Šuput, D. (2017). Effect of Chitosan Coating with the Addition of Caraway Essential Oil and Beeswax on Oxidative Stability of Petrovska Klobasa Sausage. *Acta Alimentaria* 46 (3), 361-368.
2. **Krkić (Hromiš), N.,** Lazić, V., Savatić, S., Šojić, B., Petrović, Lj., Šuput, D. (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage, *Journal of Food and Nutrition Research*, 51 (1), 60-68.

M24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

1. **Hromiš, N.**, Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V. (2019). Composite films based on pumpkin oil cake obtained by different filtration process. *Food and Feed Research*, 46 (1), 1-10.
2. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S. (2017). Antioxidative activity of chitosan and chitosan based biopolymer film. *Food and Feed Research* 44 (2), 91-100.
3. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Markov, S., Vaštag, Ž., Popović, S., Šuput, D., Džinić, N. (2014). Improvement of antioxidant and antimicrobial activity of chitosan film with caraway and oregano essential oils. *Acta Periodica Technologica* 45, 33-43.
4. **Krkić, N.**, Lazić, V., Šuput, D. (2012). Comparison of life cycle assessment for different volume polypropylene jars, *Acta Periodica Technologica*, 43, 159-167.

M51- Рад у водећем часопису националног значаја

1. **Hromiš, N.**, Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Tepić-Horecki, A., Vakula, A. (2019). Antioksidative activity of pumpkin oil cake based biopolymer films obtained by different filtration process. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23 (1), 14-18.
2. **Hromiš, N.**, Šojić, B., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N., Tomović, V., Ivić, M. (2018). *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 22 (1), 23-26.
3. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Bulut, S., Popović, S., Šuput, D. (2017). Antimicrobial activity of composite chitosan biofilms with beeswax and caraway essential oil. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21 (2), 76-80.
4. **Hromiš, N.**, Bulut, S., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Markov, S., Vaštag, Ž., Džinić, N. (2015). Effect of caraway essential oil on the antioxidant and antimicrobial activity of chitosan film. *Food and Feed Research*, 42 (1), 31-42.
5. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Natalija, Dž. (2014). Hitozanski biofilm sa dodatkom pčelinjeg voska i etarskog ulja kima. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 18 (5), 220-224.
6. **Hromiš, N.**, Šojić, B., Škaljac, S., Lazić, V., Džinić, N., Šuput, D., Popović, S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Acta periodica technologica*, 44, 57-65.

M52- Рад у часопису националног значаја

1. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Šuput, D., Popović, S., Tomović, V. (2015). Improvement of water vapor barrier properties of chitosan-collagen laminated casings using beeswax. *Analecta Technica Szegedinensia*, 9 (1), 31-38.
2. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Šuput, D. (2012). Improvement of mechanical properties of chitosan film, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16 (3), 103-105.
3. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Gvozdenović, J. (2011). Chitosan biofilm properties as affected by the addition of oregano essential oil, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 15 (3), 165-168.

M71 – Одбрањена докторска дисертација

1. **Хромиш, Н.** (2015). Развој биоразградивог активног амбалажног материјала на бази хитозана: синтеза, оптимизација својстава, карактеризација и примена, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

M33- Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Bulut, S., Popović, S., Šuput, D., Markov, S., Džinić, N., Tomović, V. (2017). Influence of beeswax addition on antimicrobial activity of composite chitosan biofilms. In: Proceedings INOPTER 2017, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet (Vršac, 2017), 138-143.
2. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N., Šojić, B., Tomović, V. (2016). Two layer chitosan-beeswax coating for application on artificial collagen casings. Proceedings of III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" & XVII International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2016), 25-27. October, Novi Sad, 116-121.
3. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Petrović, Lj., Gvozdrenović, J. (2010). Synthesis and characteristics of chitosan biopolymers, Proceedings: 14th t International Feed Technology Symposium , 12th International Meat Technology Symposium "NODA 2010" (Novi Sad, 19-21.10.2010), 176-184.

M34- Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. **Hromiš, N.**, Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., Šumić, Z., Terić-Horecki, A., Vakula, A. (2019). Determining the antioxidative activity of composite biopolymer film obtained from the by-products of edible oil industry. In: Book of Abstracts 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019, 07.-12. April, Kladovo, Serbia, 68-69.
2. **Hromiš, N.**, Popović, S., Bulut, S., Šuput, D., Lazić, V. (2019). Mechanical properties of pumpkin oil cake based composite biopolymer films. Book of abstracts 1st international conference on advanced production and processing – ICAPP, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, 10.-11. October 2019, Novi Sad, Serbia, 80.
3. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Markov, S., Vaštag, Ž. (2016). Contribution of beeswax to the bioactivity of composite edible chitosan film. Book of proceedings of 16th International Nutrition&Diagnostics Conference, 3-6 October, Prague, 101.
4. **Hromiš, N.**, Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Džinić, N. (2015). Development of active chitosan coating for lamination of collagen casings. Proceedings: INOPTER 2015, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi; Poljoprivredni fakultet, (Divčibare, 2015), 348-349.
5. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Gvozdrenović, J., Šuput, D. (2011). The influence of poly (ethylene oxide) and poly (ethylene glycol) addition on characteristics of chitosan film, Book of abstracts: 4th International Congress on Food and Nutrition with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety (4; Istanbul; 2011), 215.

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. **Krkić (Hromiš), N.**, Lazić, V., Gvozdrenović, J (2010). Chitosan laminated collagen film properties, 9th Young researchers conference: Material Sciences and Engineering (Beograd, Decembar 20–22, 2010), Book of abstracts, 15.

9. Индекс компетентности:

Збирни приказ научне компетентности за период 2009-2022. година

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	2	14
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	4	32
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	3	15
M23	Рад у међународном часопису	3	12	36
M24	Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком	3	5	15
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	21	21
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	31	15,5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	22	44
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	14	21
M53	Рад у научном часопису	1	2	2
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	16	8
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	4	0,8
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу	4	1	4
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3
Укупно			140	247,3

VI. СТРУЧНИ РАД (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и др).

Учешће на националним пројектима:

- „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa - ознака географског порекла) у контролисаним условима (ТР 20037)“.
- Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, Невена Хромиш, учесник

(2008-2011, 12 ИМ).

- „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, проф. др Наталија Цинић и проф. др Владимир Томовић, Невена Хромиш, учесник (од 2011 до 2018, 12 ИМ, у току 2019 8ИМ).
- „Документовање метода за доказивање разградивости пластичних кеса у складу са Правилником о техничким и другим захтевима за пластичне кесе које су поново искористиве биоразградњом (401-00-0189/2011-01)“. Пројекат је финансиран средствима Фонда за заштиту животне средине. Руководилац пројекта: проф. др Вера Лазић.
- Назив програма: „Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО, 451-03-68/2020-14/200134“, Руководилац програма: проф. др Биљана Пајин. Пројекат је финансиран средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Република Србија (01.01.2020-26.10.2020.)
- Назив програма: „Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО, 451-03-68/2022-14/200134“, Руководилац програма: проф. др Биљана Пајин. Пројекат је финансиран средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Република Србија (01.04.2022–данас)

Учешће у раду акредитоване Лабораторије за амбалажу и паковање

- Учешће у раду акредитоване Лабораторије за амбалажу и паковање, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, од 01.10.2011. године, до данас као координатор послова.
- Учешће у поступку уписа Лабораторије за амбалажу и паковање, Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду у регистар именованих тела за оцењивање усаглашености.
- Учешће у раду акредитоване Лабораторије за амбалажу и паковање, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, од 01.09.2016.-31.12.2016. године као заменик руководиоца квалитета.
- Учешће у раду акредитоване Лабораторије за амбалажу и паковање, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, од 05.10.2020. године као руководиоца квалитета.

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ РАД:

-

VIII. ОСТАЛО

- **Рецензије у врхунским међународним часописима**
 1. Food Chemistry, FOODCHEMD1702352, M21a
 2. Food Chemistry, FOODCHEM-D-20-00548, M21a
 3. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, CRF3-2022-0290, M21a
 4. Trends in food science and technology TIFS_2019_1007, M21a
 5. Journal of the Science of Food and Agriculture, JSFA170421, M21
 6. Food and Bioprocess Technology FABT-D-19-01337R3, M21
 7. Food and Bioprocess Technology FABT-D-20-01518_R1, M21
 8. Food and Bioprocess Technology FABT-D-20-00746, M21
 9. Food and Bioprocess Technology FABT-D-21-00863_R1, M21
 10. Food and Bioprocess Technology FABT-D-21-00249, M21
 11. Foods foods-1669182, M21
 12. Journal of food engineering JFOODENG-D-20-00166R1, M21
 13. Journal of food engineering JFOODENG-D-21-00591, M21
 14. Journal of food engineering JFOODENG-D-21-01293, M21
- Кандидаткиња је учествовала у **промоцијама факултета** на научно–популарним манифестацијама:
 - Отворени дани Технолошког факултета (2013),
 - Отворена врата Универзитета (2015),
 - Фестивал науке и образовања (2016),
 - Међународни фестивал науке и образовања (2019),
 - презентација Лабораторије за амбалажу и паковање ученицима средњих школа,
 - радионица: „Процес производње, одрживост и функционалне карактеристике хране“, у оквиру теме месеца априла 2019 „Храна у фокусу“,
 - учешће у припреми тима SuperCriticalGroup са производом „SauSageX“ за Ecotrophelia Srbija 2019
- **Учешће у практичном делу обуке технолошког кадра „АЕРОПАК“ Суботица** за управљање квалитетом и контролу квалитета амбалажних материјала и аеросол амбалаже
- **Чланица комисије за оцењивање квалитета амбалаже** на 78. међународном пољопривредном сајму у Новом Саду, 2011. године.
- **Додатне обуке**

Организатор	Курс, обука	Година, место
Школа за основно и средње образовање одраслих Милан Петровић, Нови Сад	Практичне методе рада у инклузивном контексту	2008, Нови Сад
Новосадски хуманитарни центар, Пројекат Запослени оснажени	Web design	2009, Нови Сад
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Лабораторија за амбалажу и паковање, у оквиру Пројекта „Документовање метода за доказивање разградивости	За потребе наставног, научноистраживачког и стручног рада на наведеним предметима и у наведеној Лабораторији, ангажована на увођењу у	2011, Нови Сад и Аугсбург, Немачка

пластичних кеса у складу са Правилником о техничким и другим захтевима за пластичне кесе које су поново искористиве биоразградњом (401-00-0189/2011-01)“.	рад метода за одређивање биоразградивости полимерних материјала, а према стандардима SRPS G.S1.511:2011; SRPS G.S2.737:2011; SRPS G.Z2.010:2011; SRPS G.S2.521:2011; SRPS G.S2.519:2011; SRPS G.S2.520:2011; SRPS G.S2.664:2011;	
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Лабораторија за амбалажу и паковање	Серије стручних обука за потребе оспособљавања за рад у складу са захтевима стандарда SRPS ISO/IEC 17025: Општи захтеви за компетентност лабораторија за испитивање и лабораторија за еталонирање	2011., 2013., 2019. Нови Сад
Consult ADQM, Београд	Планирање и реализација ИТ активности	2012, Београд
Универзитет у Новом Саду, TRAIN програм	Припрема пројектних апликација и менаџмент пројеката	2016, Нови Сад
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду	Тест за проверу способности чула оцењивача у складу са SRPS EN ISO 8586:2015	2017, Нови Сад

IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Др Невена Хромиш (рођ. Кркић) завршила је основне академске студије 2008. године високом просечном оценом, 9,50, студијско подручје *Прехрамбена биотехнологија*, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. Непосредно по завршетку основних студија, кандидаткиња је уписала докторске студије на истом факултету, као истраживач-докторант, **стипендиста** Министарства за науку и технолошки развој на пројекту из области ТР бр. 20037. Од 2011. године је у звању **истраживач-сарадник** запослена на Технолошком факултету Нови Сад, на пројекту Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије из области ТР, бр. 31032. Докторску дисертацију из уже научне области Прехрембено инжењерство одбранила је 2015. године, и од 2016. -2018. године ангажована је на Пројекту ТР бр. 31032 у звању **научног сарадника**. Од 2018. године до сада, кандидаткиња је запослена на Технолошком факултету Нови Сад као асистент са докторатом.

Паралелно са истраживачким радом, кандидаткиња је била ангажована као **сарадник у настави** на предметима основних академских студија: Амбалажа и паковање, вежбе (школске године: 2011/12), Контрола квалитета амбалаже и паковања, вежбе (школске године 2011/12), као и на предметима мастер академских студија: Еколошки аспекти амбалажних материјала и амбалаже, вежбе (школске године 2010/11), Савремено паковање прехранбених производа, вежбе (школске године 2010/11, 2011/12), Фармацеутски амбалажни материјали, вежбе (школске године 2010/11, 2011/12). У претходном изборном периоду др Невени Хромиш поверено је извођење вежби на

основним и мастер академским студијама (предмети: Амбалажа и паковање, Контрола квалитета амбалаже и паковања, Савремено паковање прехрамбених производа, Фармацеутски амбалажни материјали). Педагошки рад кандидаткиње оцењен је високим оценама, од 9,14-10,00. Као резултат дугогодишњег педагошког рада са студентима, као и ангажованости у оквиру Лабораторије за амбалажу и паковање произашао је помоћни уџбеник - практикум, Контрола квалитета амбалаже и паковања - Практикум са радном свеском. Кандидаткиња је активно помагала при изради експерименталног дела дипломских, мастер и докторских теза неколико кандидата.

Кандидаткиња је ауторка и коауторка 140 библиографских научних јединица и то: 2 поглавља у монографији међународног значаја категорије М13, 25 радова у часописима међународног значаја - 1 рад категорије М21а, 4 рада категорије М21, 3 рада категорије М22 и 12 радова категорије М23, 5 радова категорије М24, 21 рад је саопштен на међународним скуповима и штаман у целини (М33), а 31 рад штампан у изводу (М34); 22 рада категорије М51, 14 радова категорије М52, 2 рада категорије М53, 20 радова саопштених на скуповима националног значаја, и то 16 радова штампаних у целини (М63) и 4 рада штампана у изводу (М64). Коаутор је 2 техничка решења: категорије М83 и М84. Први и кореспондент аутор је у 12 радова публикованих у часописима међународног значаја. Активан истраживачки рад др Невене Хромиш, валоризован је и верификован индексом компетенције 247,3.

Кандидаткиња је рецензирала радове у већем броју врхунских међународних часописа. Кандидаткиња је учествовала као истраживач на два пројекта Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, једном пројекту Фонда за заштиту животне средине, Министарста животне средине, рударства и просторног планирања, као и на Програму о реализацији научно-истраживачког рада Технолошког факултета Нови Сад.

Запажен је рад др Невене Хромиш у акредитованој Лабораторији за амбалажу и паковање на Технолошком факултету Нови Сад, где је била ангажована као координатор послова, заменик руководиоца квалитета и руководиоц квалитета, а посебно треба истаћи и учешће у реализацији именована Лабораторије као тела за оцењивање усаглашености.

Кандидаткиња је била активна и у промовисању науке и узела учешће у бројним додатним професионалним обукама и усавршавањима, како за потребе рада у акредитованој Лабораторији, тако и за потребе педагошког и истраживачког рада. Такође је била члан Комисије за оцењивање квалитета амбалажних материјала и амбалаже у оквиру међународног пољопривредног сајма које организује Новосадски сајам АД, Нови Сад.

X. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1 / 2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

На основу приложене документације и анализе рада кандидаткиње, Комисија која је именована од стране Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад утврдила је да пријављена кандидаткиња др Невена Хромиш, асистент са докторатом на Технолошком факултету Нови Сад, **ИСПУЊАВА** све законске услове за избор у звање **АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство предвиђене чланом 85. Закона о високом образовању („Сл. Гласник РС“, број 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019 и 6/2020 - др. закони, 11/2021 – аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 – др. закон), чланом 127. Статута Факултета (број 020-289/1 од 25.02.2021. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-1984 од 17.11.2020. године).

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

Узимајући у обзир податке о раду кандидаткиње у настави, научно-истраживачком раду и доприносу широј академској заједници, Комисија са великим задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, да др **Невену Хромиш** изабере у звање **АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство и заснује радни однос, са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 36 месеци.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Сенка Поповић, доцент, председник
Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

Др Марија Јокановић, доцент, члан
Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

Др Тања Петровић, редовни професор, члан
Пољопривредни факултет, Земун
Универзитет у Београду

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.