

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Сандра, Ђ, Бучко (рођ. Њаради) Датум рођења: 03.01.1988.

ORCID: 0000-0001-8752-2116 Место и држава рођења: Врбас, Србија

Ужа научна област: Технолошко-инжењерске хемије доктор наука

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука - технолошко инжењерство	2012/2013	2020.	10,00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Адсорпциона и емулгујућа својства протеинског изолата и хидролизата семена тикве (<i>Cucurbita pepo</i>)			
Наслов завршног рада			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Прехрамбена технологија		
Студијски програм	Научна област		
Мастер инжењер технологије	2011/2012.	2012.	9,60
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај различитих услова сушења у вакууму на текстуру и сензорне карактеристике сушене дивље боровнице			
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Прехрамбена технологија		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2007/2008.	2011.	9,34
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај различитих услова сушења у вакууму на садржај укупних антоцијана сушене вишње			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (5)

Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1. Технолошки факултет Нови Сад	18.09.2023.-17.09.2026.	Асистент са докторатом
2. Технолошки факултет Нови Сад	01.10.2018.-17.09.2023.	Асистент

3.	Технолошки факултет Нови Сад	01.10.2015.-30.09.2018.	Истраживач сарадник
4.	Технолошки факултет Нови Сад	01.01.2013. - 30.09.2015.	Истраживач приправник
5.	Carnex d.o.o. Врбас	16.07.-15.10.2012.	Технолог финалне производње

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

1.	Technical University of Denmark (DTU)	Копенхаген, Данска
	Установа	Место и држава
	Студијска посета партнерској институцији у оквиру пројекта GREENELIT	08.06.-07.08.2023.
	Врста (циљ) боровка, назив програма	Период боровка
2.	Макс-Планк институт за колоиде и границе фаза	Потсдам, Немачка
	Установа	Место и држава
	Кратак студијски боравак, COST MP1106	13.07.-21.08.2015.
	Врста (циљ) боровка, назив програма	Период боровка
3.	Sor-Trondelag University College, Faculty of Technology	Трондхајм, Норвешка
	Установа	Место и држава
	Студентска размена, EDUFOOD	12.04.-18.05.2012.
	Врста (циљ) боровка, назив програма	Период боровка

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

2.1.7. Знање страних језика (1)

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

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

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

M20 (22) Радови објављени у научним часописима међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Bučko, S., Katona, J., Popović, Lj., Petrović, L., Milinković, J. Influence of enzymatic hydrolysis on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate, Food Hydrocolloids 60 (2016) 271-278, ISSN 0268-005X, Chemistry Applied 2/72, IF 5.459 https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.04.005	M21a+	X
2.	Babayev, A., Spasojević, Lj., Škrbić, J., Bučko, S., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S., Fraj, J., Petrović, L., Milinković Budinčić, J., Sharipova, A., Aidarova, S., Katona, J., Antimicrobial pseudolatex zein films with encapsulated carvacrol for sustainable food packaging, Food Packaging and Shelf Life, Volume 37, June 2023, 101076, Food Science & Technology 10/171 IF 8.6, https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101076	M21a	X
3.	Milinković-Budinčić, J., Petrović, L., Đekić, Lj., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj., Study of vitamin E microencapsulation and controlled release from chitosan/sodium lauryl ether sulfate microcapsules, Carbohydrate Polymers 251 (2021) 116988, Chemistry, Applied 4/73, IF 9.964 https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116988	M21a	X

4.	Bučko, S., Spasojević, Lj., Milinković Budinčić, J., Fraj, J., Petrović, L., Katona, J., Aidarova, S., Mussabekov, K., Babayev, A., Sarsembekova, R., and Sharipova, A., Comparative Analyses of Different Routes to Prepare Cutin Colloidal- and Nano- Particle Dispersions from Tomato (<i>Solanum lycopersicum</i>) Peels, <i>Polymers</i> 2025, 17(17), 2348; <i>Polymer Science</i> 17/93 IF 5.2 https://doi.org/10.3390/polym17172348	M21	X
5.	Škrbić, J., Spasojević, Lj., Sharipova, A., Aidarova, A., Babayev, A., Sarsembekova, R., Popović, Lj., Bučko, S., Milinković Budinčić, J., Fraj, J., Petrović, L., and Katona, J. Investigation of Silk Fibroin/Poly(Acrylic Acid) Interactions in Aqueous Solution, <i>Polymers</i> 2024, 16(7), 936; <i>Polymer Science</i> 17/93 IF 5.2 https://doi.org/10.3390/polym16070936	M21	X
6.	Spasojević, Lj., Katona, J., Bučko, S. , Savić, S., Petrović, L., Milinković Budinčić, J., Tasić, N., Aidarova, S., Sharipova, A. Edible water barrier films prepared from aqueous dispersions of zein nanoparticles, <i>LWT-Food Science and Technology</i> 109 (2019) 350-358, ISSN 0023-6438, <i>Food Science and Technology</i> 23/135, IF 3.714 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.038	M21	X
7.	Milinković Budinčić, J., Petrović, L., Đekić, Lj., Aleksić, M., Fraj, J., Popović, S., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj., Škrbić, J., Malenović, A., Chitosan/Sodium Dodecyl Sulfate Complexes for Microencapsulation of Vitamin E and Its Release Profile—Understanding the Effect of Anionic Surfactant, <i>Pharmaceuticals</i> 2022, 15(1), 54; <i>Pharmacology & Pharmacy</i> 70/347 IF 4.9 https://doi.org/10.3390/ph15010054	M21	X
8.	Fraj, J., Petrović, L., Đekić, Lj., Milinković-Budinčić, J., Bučko, S., Katona, J., Encapsulation and release of vitamin C in double W/O/W emulsions followed by complex coacervation in gelatin-sodium caseinate system, <i>Journal of Food Engineering</i> 292 (2021) 110353, <i>Food Science & Technology</i> 30/143, IF 6.216 https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110353	M21	X
9.	Bučko, S., Katona, J., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Petrović, L., Vučinić-Vasić, M. Investigation on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate, <i>LWT-Food Science and Technology</i> 64(2) (2015) 609-615, ISSN 0023-6438, <i>Food Science and Technology</i> 23/125, IF 2.711 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.06.054	M21	X
10.	Bučko, S., Katona, J., Petrović, L., Milinković, J., Spasojević, Lj. Mucić, N., Miller, R. The influence of enzymatic hydrolysis on adsorption and interfacial dilatational properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate, <i>Food Biophysics</i> 13 (2018) 217-225, ISSN 1557-1858, <i>Food Biophysics</i> 46/135, IF 2.411 https://doi.org/10.1007/s11483-018-9528-5	M22	X
11.	Milinković, J., Petrović, L., Fraj, J., Bučko, S. , Katona, J., Spasojević, Lj. Interfacial and emulsifying properties of Chitosan/Sodium lauryl ether sulfate system, <i>Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects</i> 557 (2018) 9-13, ISSN 0927-7757, <i>Chemistry, Physical</i> 62/148, IF 3.131 https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2018.06.085	M22	X
12.	Petrović, L., Milinković, J., Fraj, J., Bučko S. , Katona J., Spasojević Lj. Study of interaction between chitosan and sodium lauryl ether sulfate, <i>Colloid and Polymer Science</i> 295 (2017) 2279-2285, ISSN 0303-402X, <i>Polymer Science</i> , 35/87, IF 1.967 https://doi.org/10.1007/s00396-017-4205-7	M22	X
13.	Katona, J., Njaradi, S. , Sovilj, V., Petrović, L., Marčeta, B., Milanović, J. Rheological properties of hydroxypropylmethyl cellulose/sodium dodecylsulfate mixtures, <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> 79(4) (2014) 457-468, ISSN 0352-5139, <i>Chemistry, Multidisciplinary</i> 114/157, IF 0,871 https://doi.org/10.2298/JSC130807132K	M22	X
14.	Rajić, D., Spasojević, Lj., Gojković-Cvjetković, V., Bučko, S., Fraj, J., Milinković-Budinčić, J., Petrović, L., Pilić, B., Sharipova, A., Babayev, A., Aidarova, S., Katona, J., Zein-resin composite nanoparticles with coencapsulated carvacrol, <i>JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION</i> , (2022), vol. 46, 15741, <i>Food Science & Technology</i> 95/143, IF 2.61 https://doi.org/10.1111/jfpp.15741	M22	X
15.	Bučko, S., Katona, J., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Petrović, L. Functional properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate and hydrolysate, <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> 81 (1) (2016) 35-46, ISSN 0352-5139, <i>Chemistry, Multidisciplinary</i> , 131/166, IF 0,822 https://doi.org/10.2298/JSC150615081B	M22	X
16.	Petrović, L., Milinković, J., Fraj, J., Bučko, S. , Katona, J. An investigation of chitosan and sodium dodecyl sulfate interactions in acetic media, <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> 81 (5) (2016) 575-587, ISSN 0352-5139, <i>Chemistry, Multidisciplinary</i> , 131/166, IF 0,822 https://doi.org/10.2298/JSC151119024P	M22	X
17.	Spasojević, Lj., Bučko, S., Kovacević, D., Bohinc, K., Jukić, J., Abram, A., Pozar, J., Katona, J., Interactions of zein and zein/rosin nanoparticles with natural polyanion gum Arabic, <i>Colloids and Surfaces B: Biointerfaces</i> Volume 196, December 2020, 111289, <i>Materials Science, Biomaterials</i> , 16/41, IF 4.957 https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2020.111289	M22	X
18.	Bučko, S., Katona, J., Petrović, L., Milinković, J., Fraj, J., Spasojević, Lj., Miller, R. Investigation on the influence of pH and ionic strength on adsorption and interfacial dilatational properties at an oil-water interface of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein hydrolysate, <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> 83 (7-8) (2018) 847-861, ISSN 0352-5139, <i>Chemistry, Multidisciplinary</i> 140/172, IF 0.828 https://doi.org/10.2298/JSC171120042B	M23	X

19.	Spasojević, Lj., Katona, J., Bučko, S. , Savić, S., Petrović, L., Milinković Budinčić, J., Fraj, J., Aidarova, S., Sharipova, A. Preparation of composite zein/natural resin nanoparticles, JOURNAL OF THE SERBIAN CHEMICAL SOCIETY, (2020), vol. 85 br. 3, str. 369-380, ISSN 0352-5139, Chemistry, Multidisciplinary 140/172, IF 0.828 https://doi.org/10.2298/JSC190401071S	M23	X
20.	Fraj, J., Petrović, L., Milinković, J., Katona, J., Bučko, S. , Spasojević, Lj. Properties of water double W/O/W emulsions containing vitamin C and E stabilized with gelatin/sodium caseinate complex, Journal of Serbian Chemical Society (2019) online-first issue, ISSN 0352-5139, Chemistry, Multidisciplinary 140/172, IF 0.828 https://doi.org/10.2298/JSC190515075F	M23	X
21.	Milinković Budinčić, J., Petrović, L., Aleksić, M., Fraj, J., Đekić, Lj., Bučko, S. , Katona, J., Spasojević, Lj., Ostojić, J., Radonić, Ž., and Bosnić, M. Chitosan/sodium dodecyl sulphate microcapsules preparation: Influence of applied method, Journal of Serbian Chemical Society 90 (9) 1105–1117 (2025) JSCS–5442, ISSN 0352-5139, Chemistry, Multidisciplinary 186/236 (2024), IF 0.9, https://doi.org/10.2298/JSC250121039B	M23	X
22.	Katona, J., Tomšik, A., Bučko, S. , Petrović, L. Influence of ionic strength on rheological properties of hydroxypropylmethyl cellulose-sodium dodecyl sulfate mixtures, Acta Periodica Technologica 46 (2015) 229-237, ISSN 1450-7188 https://doi.org/10.2298/APT1546229K	M24	X

M30 (54) Зборници међународних научних скупова

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	NJARADI, S., KATONA, J. and PETROVIĆ, L. (2013) Shear–thickening properties of hydroxypropylmethyl cellulose/sodium dodecylsulfate mixtures. In: COST MP1106 workshop 'Smart and Green Interfaces 2013', Prague, 2013. Prague, p. 90	M34	X
2.	Željana D. Radonić, Jelena R. Milinković Budinčić, Lidija B. Petrović, Matija P. Milković, Tea Ž. Sedlar, Danka M. Dragojlović, Jadranka L. Fraj, Sandra Đ. Bučko, Jaroslav M. Katona, Mina S. Bosnić, Jelena S. Ostojić, Ljiljana M. Spasojević (2025), INSECT FARMING BYPRODUCTS AS AN ALTERNATIVE SOURCE OF CHITOSAN, TwiNSol-CECs International Conference on Environmental and Sustainable Research Solutions Novi Sad, 5-7 June 2025	M34	X
3.	KATONA, J., NJARADI, S., KLER, V., MIČIĆ, N. and PETROVIĆ, L. (2013) Emulsification of oil in a shear thickening fluid. In: COST MP1106 workshop 'Smart and Green Interfaces 2013', Prague, 2013. Prague, p. 53	M34	X
4.	NJARADI, S., KATONA, J., MARČETA, B., PETROVIĆ, L. and MILANOVIĆ, J. (2013) Rheological investigation on crystallization of an unhydrogenated vegetable fat dissolved in sunflower oil. In: Book of Abstract, 27th Conference of the European Colloid and Interface Society (ECIS), Sofia, 2013. Sofia	M34	X
5.	MARČETA, B., KATONA, J., NJARADI, S., PETROVIĆ, L. and MILANOVIĆ, J. (2013) Tensiometric investigations on adsorption of oil–soluble emulsifiers at w/o interface. In: Book of Abstract, 27th Conference of the European Colloid and Interface Society (ECIS), Sofia, 2013. Sofia	M34	X
6.	TOMŠIK, A., KATONA, J., NJARADI, S., PETROVIĆ, L., MARČETA, B. and MILANOVIĆ, J. (2013) Influence of ionic strength on shear–thickening properties of hydroxypropylmethyl cellulose/sodium dodecyl sulfate mixtures. In: Book of Abstract, 27th Conference of the European Colloid and Interface Society (ECIS), Sofia, 2013. Sofia	M34	X
7.	MILANOVIĆ, J., PETROVIĆ, L., KATONA, J., NJARADI, S. and MARČETA, B. (2013) Properties of o/w emulsions stabilized by gelatin/NaCN mixtures. In: Book of abstracts 8th International Conference of the Chemical Societies of the South–East European Countries – ICOSECS 8, Belgrade, 2013. Belgrade: Serbian Chemical Society	M34	X
8.	PETROVIĆ, L., MILANOVIĆ, J., KATONA, J., NJARADI, S. and MARČETA, B. (2013) Stabilization of w/o emulsions using polyglycerol esters as emulsifiers. In: Book of abstracts 8th International Conference of the Chemical Societies of the South–East European Countries – ICOSECS 8, Belgrade, 2013. Belgrade: Serbian Chemical Society	M34	X
9.	NJARADI, S., KATONA, J., HORVAT, S., POPOVIĆ, LJ., VAŠTAG, Ž., MILANOVIĆ, J. and PETROVIĆ, L. (2014) Investigation of Pumpkin (Cucurbita pepo) Seed Protein Isolate as Potential Food Emulsifier. In: Book of abstract, 7. Cefood–Central European Congress on Food, Ohrid, 2014. Ohrid, p. 213	M34	X
10.	MARČETA, B., KATONA, J., NJARADI, S., PETROVIĆ, L. and MILANOVIĆ, J. (2014) Tensiometry of w/o adsorption layers composed of oil soluble emulsifiers and vegetable fats. In: Book of abstract, 7. Cefood–Central European Congress on Food, Ohrid, 2014. Ohrid, p.212	M34	X
11.	MILINKOVIĆ, J., PETROVIC, L., MILANOVIĆ, J., BUČKO, S. and KATONA, J. (2015) Complex coacervation in the system chitosan/sodium dodecyl sulfate. In: Book of Abstracts, Belgrade, 2015. Belgrade: COST Action MP1106: Smart and green interfaces—from single bubbles and drops to industrial, environmental and biomedical applications (SGI), and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia, p. 68(1)	M34	X

12.	BUČKO, S., KATONA, J., POPOVIĆ, LJ., VAŠTAG, Ž., PETROVIĆ, L., FRAJ, J. and MILINKOVIĆ, J. (2015) A comparison of functional properties of pumpkin (<i>Cucurbita</i> sp.) seed protein isolate and its two hydrolysates. In:Book of Abstracts, Belgrade, 2015. Belgrade: COST Action MP1106: Smart and green interfaces—from single bubbles and drops to industrial, environmental and biomedical applications (SGI), and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia	M34	X
13.	KATONA, J., NJARADI, S., POPOVIĆ, LJ., VAŠTAG, Ž., PETROVIĆ, L. and FRAJ, J. (2015) Investigation on emulsifying properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate and hydrolysate. In:Book of Abstracts, Belgrade, 2015. Belgrade: COST Action MP1106: Smart and green interfaces—from single bubbles and drops to industrial, environmental and biomedical applications (SGI), and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Belgrade, Serbia	M34	X
14.	BUČKO, S., KATONA, J., PETROVIĆ, L., MILLER, R. and MUCIĆ, N. (2016) Influence of enzymatic hydrolysis on dilatational properties of Pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i> sp.) seed protein isolate. In:Smart & Green Interfaces Conference 2016 – SGIC2016, Atina, 2016. Solun : Tziola Publications , p.102	M34	X
15.	BUČKO, S., KATONA, J., POPOVIĆ, LJ., PETROVIĆ, L. and MILINKOVIĆ, J. (2016) Influence of enzymatic hydrolysis on functional properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i> sp.) seed protein isolate. In:Smart & Green Interfaces Conference 2016 – SGIC2016, Atina, 2016. Solun : Tziola Publications , p.106	M34	X
16.	MILINKOVIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., BUČKO, S. and KATONA, J. (2016) The possibility of obtaining an O/W emulsions in the system chitosan/sodium dodecyl sulfate. In: 18th DKMT Euroregional Conference on Environment and Health, Novi Sad, 2016, p. 76.	M34	X
17.	FRAJ, J., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Microcapsules formation from w/o/w emulsions by crosslinking of gelatin/sodium caseinate complex at oil/water interface, 5. International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, 15–17 March 2017., p 1245.	M34	X
18.	MILINKOVIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Influence of pH on surface activity chitosan/sodium lauryl sulfate system, 5. international Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, Jahorina, Bosnia and Hercegovina, 15–17 March 2017., p 1468.	M34	X
19.	MILINKOVIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Complex coacervation in the system chitosan/sodium lauryl ether sulfate, 16. European Student Colloid Conference, Florence, 19-22 June, 2017.	M34	X
20.	PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ, J., FRAJ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Emulsifying properties of Chitosan/Sodium lauryl ether sulfate system, 31th Conference of the European Colloid and Interface Society, Madrid (Spain), 3-8 September 2017., p. P2-71.	M34	X
21.	BUČKO, S., KATONA, J., SPASOJEVIĆ, LJ., MILINKOVIĆ, J., FRAJ, J., PETROVIĆ, L. and OMERIĆ, N., Preparation of cutin nanoparticles, 11th Conference of Colloid Chemistry, Eger, 28–31 May, 2018.	M34	X
22.	MILINKOVIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ. and DIMIĆ, I., Formation of chitosan–sodium lauryl ether sulfate complexes and their deposition at the interface, 11th Conference of Colloid Chemistry, Eger, 28–31 May, 2018.	M34	X
23.	SPASOJEVIĆ, LJ., BUČKO, S., SAVIĆ, S., OMERIĆ, N., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., KATONA, J., Preparation of edible, barrier films from zein nanoparticle dispersions in water, 32. Conference of the European Colloid and Interface Society, Ljubljana, 2-7 September 2018.	M34	X
24.	SPASOJEVIĆ, LJ., BUČKO, S., MUCIĆ, N., AIDAROVA, S., SHARIPOVA, A., KATONA, J., Encapsulation of carvacrol in zein/resin composite nanoparticles, 32. Conference of the European Colloid and Interface Society, Ljubljana, 2-7 September 2018.	M34	X
25.	SPASOJEVIĆ, LJ., KATONA, J., BUČKO, S., MUCIĆ, N., AIDAROVA, S., SHARIPOVA, A., Preparation of composite zein nanoparticles with natural resins, 32. Conference of the European Colloid and Interface Society, Ljubljana, 2-7 September 2018.	M34	X
26.	FRAJ, J., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Properties of water in oil emulsion (w/o) stabilized with mixtures of PGPR and polyglycerol fatty acid esters, 6. Internacional Congress on Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, 11-13, March 2019.	M34	X
27.	PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., FRAJ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Influence of Chitosan/Sodium Lauryl sulfate interaction on neutral oil emulsification in water, 9. International Colloids Conference , Barcelona, 16-19. June 2019.	M34	X
28.	FRAJ, J., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Properties of double W/O/W emulsions containing vitamins C and E stabilized with gelatin/sodium caseinate complex, 9. International Colloids Conference , Barcelona, 16-19. June 2019.	M34	X
29.	MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., KATONA, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., Rheological properties of chitosan-sodium lauryl ether sulfate complexes, 1. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, 10-11 October 2019.	M34	X

30.	SPASOJEVIĆ, LJ., KATONA, J., BUČKO, S., OMEROVIĆ, N., SAVIĆ, S., FRAJ, J., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., Preparation of zein nanoparticles and self-standing films, 1. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, 10-11 October 2019.	M34	X
31.	RAJIĆ, D., SPASOJEVIĆ, LJ., KATONA, J., BUČKO, S., FRAJ, J., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., POPOVIĆ, LJ., IVANOVIĆ, M., SHARIPOVA, A., AIDAROVA, S., Encapsulation efficiency of carvacrol in zein/rosin nanoparticles, 1. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, 10-11 October 2019.	M34	X
32.	SPASOJEVIĆ, LJ., KATONA, J., BUČKO, S., SAVIĆ, S., OMEROVIĆ, N., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., SHARIPOVA, A., AIDAROVA, S., Physico-chemical and mechanical properties of edible zein films from aqueous nanoparticle suspension, 33. Conference of the European Colloid and Interface Society, Lueven, 8-13 September 2019.	M34	X
33.	BUČKO, S., KATONA, J., SPASOJEVIĆ, LJ., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., FRAJ, J., PETROVIĆ, L., OMEROVIĆ, N., SHARIPOVA, A., AIDAROVA, S., Comparative analysis of different routes to prepare cutin nanoparticles, 33. Conference of the European Colloid and Interface Society, Lueven, 8-13 September 2019.	M34	X
34.	FRAJ, J., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., KATONA, J., Application of the interactions in gelatin/sodium caseinate systems for edible films formation, 7. International Congress on Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, 17-19. March 2021.	M34	X
35.	MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., ALEKSIĆ, M., BUČKO, S., KATONA, J., SPASOJEVIĆ LJ., Encapsulation of vitamin E using chitosan/sodium dodecyl sulfate complex as a wall material, 7. International Congress on Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, 17-19. March 2021.	M34	X
36.	SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., BUČKO, S., FRAJ, J., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., KATONA, J., Biopolimerne nanočestice i jestivi barijerni filmovi na bazi zeina, 7. Scientific Symposium with International Participation "Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production", Tuzla, 12. Novembar 2021.	M34	X
37.	MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., ALEKSIĆ, M., FRAJ, J., BUČKO, S., KATONA, J., SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., Mikrokapsulacija u sistemu hitozan/natrijum-dodecil-sulfat, utica metode dobijanja, 7. Scientific Symposium with International Participation "Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production", Tuzla, 12. Novembar 2021.	M34	X
38.	FRAJ, J., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., KATONA, J., Investigation of plasticizer type and concentration influence on properties of gelatin and sodium caseinate based edible films, 7. Scientific Symposium with International Participation "Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production", Tuzla, 12. Novembar 2021.	M34	X
39.	SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., BUČKO, S., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ J., OMEROVIĆ, N., BABAYEV, A., SHARIPOVA, A., KATONA, J., Zein films from nanoparticle suspensions with encapsulated carvacrol, 2. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad 20-22 October 2022.	M34	X
40.	VIŠNIĆ, S., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., FRAJ, J., SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., BUČKO, S., KATONA, J., An investigation of the interaction of gelatin and cetyltrimethylammonium-bromide in aqueous solutions, 2. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad 20-22 October 2022.	M34	X
41.	ŠKRBIĆ, J., SPASOJEVIĆ, LJ., BUČKO, S., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., FRAJ, J., PETROVIĆ, L., KATONA, J., Silk fibroin solutions-characterization and interactions with other macromolecules, 2. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad 20-22 October 2022.	M34	X
42.	FRAJ, J., PETROVIĆ, L., MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., BUČKO, S., SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., KATONA, J., Adsorption properties of conjugates of plum seed protein isolates and caffeic acid, 8. International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry", 20-23. March 2023, Jahorina, Bosnia and Hercegovina	M34	X
43.	MILINKOVIĆ BUDINČIĆ, J., PETROVIĆ, L., FRAJ, J., BUČKO, S., KATONA, J., SPASOJEVIĆ, LJ., ŠKRBIĆ, J., Interactions between chitosan and nonionic surfactant in the aqueous medium, 8. International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry", 20-23. March 2023, Jahorina, Bosnia and Hercegovina.	M34	X
44.	Bučko S, Katona J, Spasojević Lj, Škrbić J, Milinković J, Fraj J, Petrović L, Babu Kadumudi F, Dolatshahi-Pirouz A, Stojanović G. (2023): Corn protein zein – Functional traits, „Green electronics Conference”, 1-13 September, Novi Sad, Serbia.	M34	X
45.	Babayev A, Spasojević Lj, Škrbić J, Bučko S, Kocić-Tanackov S, Bulut S, Fraj J, Petrović L, Milinković Budinčić J, Sharipova A, Aidarova S, Katona J. (2023): Pseudolatex yein films with antimicrobial activity, 14th International Scientific and Professional Conference „With Food to Helth”, 14-15 September, Osijek, Croatia, Book of Abstracts 97.	M34	X

46.	Škrbić J, Spasojević Lj, Sharipova A, Aidarova S, Babayev A, Sarsembekova R, Popović Lj, Bučko S, Milinković Budinčić J, Fraj J, Petrović L, Katona J. (2023): Colloidal properties of silk fibroin in aqueous solution. 14th International Scientific and Professional Conference „With Food to Health“. 14-15 September, Osijek, Croatia, Book of Abstracts, 121.	M34	X
47.	Babayev, A., Spasojević, Lj., Škrbić, J., Bučko, S., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S., Fraj, J., Petrović, L., Milinković Budinčić, J., Sharipova, A., Aidarova, S., Sarsembekova, R., Katona, J. (2023): Antimicrobial zein films with encapsulated carvacrol, VIII International scientific-professional symposium “Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production”, OPORH, 9-10 November, Tuzla, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, 18.	M34	X
48.	Škrbić, J., Spasojević, Lj., Sharipova, A., Aidarova, S., Babayev, A., Sarsembekova, R., Popović, Lj., Bučko, S., Milinković Budinčić, J., Fraj, J., Petrović, L., Katona, J. (2023): Investigation of colloidal properties of silk fibroin, VIII International scientific-professional symposium “Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production”, OPORH, 9-10 November, Tuzla, Bosnia and Herzegovina, Book of Abstracts, 19.	M34	X
49.	Milinković Budinčić, J., Petrović, L., Radonić, Ž., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj., Škrbić, J. (2024) Biopolymer-based hydrogels with microcapsuled vitamin E, 27th Congress of SCTM, Sept. 25-28, 2024, Metropol Lake Resort, Ohrid, N. Macedonia	M34	X
50.	Petrović, L., Milinković Budinčić, J., Zarupski, J., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj., Škrbić, J., (2024) Microencapsulation of coenzyme Q10 in HPMC/SDS system, 27th Congress of SCTM, Sept. 25-28, 2024, Metropol Lake Resort, Ohrid, N. Macedonia	M34	X
51.	Željana Radonić, Lidija Petrović, Jelena Milinković Budinčić, Jadranka Fraj, Sandra Bučko, Jaroslav Katona, Jelena Škrbić, Ljiljana Spasojević (2024), PREPARATION OF CHITOSAN-HYALURONIC ACID FILMS, XV CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA, October 18-19, Banja Luka, Republic of Srpska, B&H.	M34	X
52.	Željana Radonić, Lidija Petrović, Jelena Milinković Budinčić, Jadranka Fraj, Sandra Bučko, Jaroslav Katona, Jelena Škrbić, Ljiljana Spasojević (2024), EFFECTS OF PLASTICIZER ON THE PROPERTIES OF CHITOSAN AND HYALURONIC ACID BASED FILMS, XV CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA, October 18-19, Banja Luka, Republic of Srpska, B&H.	M34	X
53.	Mina S. Bosnić, Željana D. Radonić, Jelena S. Ostojić, Jelena R. Milinković Budinčić, Jadranka L. Fraj, Lidija B. Petrović, Sandra Đ. Bučko, Jaroslav M. Katona (2025), BIODEGRADABLE PROTEIN-BASED FILMS INCORPORATED WITH RUTIN AND RUTIN/β-CYCLODEXTRIN COMPLEX, TwiNSol-CECs International Conference on Environmental and Sustainable Research Solutions Novi Sad, 5-7 June 2025	M34	X
54.	KATONA, J., MARČETA, B., NJARADI, S., PETROVIĆ, L. and MILANOVIĆ, J. (2013) Influence of triglyceride oil chain length on properties of w/o emulsions stabilized with polyglycerol polyricinolate. In:Book of Abstract, 27th Conference of the European Colloid and Interface Society (ECIS), Sofia, 2013. Sofia	M34	X
M40	(0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја		
M50	(3) Радови објављени у научним часописима националног значаја		
	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Milinković, J., Petrović, L., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J. Characteristics of W/O emulsions containing polymeric emulsifier PEG 30-dipolyhydroxystearate, Acta Periodica Technologica 47 (2016) 219-230, ISSN 1450-7188 https://doi.org/10.2298/APT1647219M	M51	X
2.	Milinković, J., Aleksić, M., Petrović, L., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj. Interfacial properties of chitosan/sodium dodecyl sulfate complexes, Acta Periodica Technologica 48 (2017) 221-229, ISSN 1450-7188 https://doi.org/10.2298/APT1748221M	M52	X
3.	Fraj, J., Petrović, L., Milinković, J., Katona, J., Bučko, S., Spasojević, Lj. Properties of water in oil emulsions (w/o) stabilized with mixtures of PGPR and polyglycerol fatty esters, Acta Periodica Technologica 48 (2017) 95-107, ISSN 1450-7188 https://doi.org/10.2298/APT1748095F	M52	X
M60	(2) Зборници националних научних скупова, критичко приређивање извора		
	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Milinković, J., Petrović, L., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Osobine V/U emulzija stabilizovanih sa polimernim emulgatorom Cithrol DPHS, 53. Savetovanje SHD, Kragujevac, Serbia 10-11 June 2016. Izvodi radova, 78.	M64	X
2.	Milinković, J., Petrović, L., Fraj, J., Katona, J., Bučko, S. Mogućnost primene polimernog emulgatora Cithrol DPHS za stabilizaciju V/U emulzija, 52. Savetovanje SHD, Novi Sad, Serbia 29-30 May 2015. Izvodi radova, 112.	M64	X

M70 (1) Одбрањена докторска дисертација

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Сандра Бучко, докторска дисертација "Адсорпциона и емулгујућа својства протеинског изолата и хидролизата семена тикве (<i>Cucurbita pepo</i>)", 09.10.2020. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Србија	M70 X

M80 (0) Техничка решења

M90 (0) Патенти, сорте, расе или сојеви

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

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M21a+	M21a	M21	M22	M23	M24	M34	M51	M52	M64	M70			
бр. публикација	1	2	6	8	4	1	54	1	2	2	1			
бр. бодова	20	24	48	40	12	3	27	2	3	1	6			

Техничко-технолошке и биотехничке науке

Укупно: 186

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

2.2.4. Цитираност

Три најцитиране публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Milinković-Budiničić, J., Petrović, L., Đekić, Lj., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj., Study of vitamin E microencapsulation and controlled release from chitosan/sodium lauryl ether sulfate microcapsules, <i>Carbohydrate Polymers</i> 251 (2021) 116988, Chemistry, Applied 4/73, IF 9.964 https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116988	75
2.	Bučko, S., Katona, J., Popović, Lj., Petrović, L., Milinković, J. Influence of enzymatic hydrolysis on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate, <i>Food Hydrocolloids</i> 60 (2016) 271-278, ISSN 0268-005X, Chemistry Applied 2/72, IF 5.459 https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.04.005	67
3.	Bučko, S., Katona, J., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Petrović, L., Vučinić-Vasić, M. Investigation on solubility, interfacial and emulsifying properties of pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i>) seed protein isolate, <i>LWT-Food Science and Technology</i> 64(2) (2015) 609-615, ISSN 0023-6438, Food Science and Technology 23/125, IF 2.711 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.06.054	58

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Title: Gold Nanoparticles and Chitosan as Innovative Compounds in Medicine and Cosmetology: A Review of Current Applications Author(s): Kowalska, A (Kowalska, Agata); Smulka, A (Smulka, Agata); Adamska, E (Adamska, Elzbieta); Zarzeczanska, D (Zarzeczanska, Dorota); Ossowski, T (Ossowski, Tadeusz); Grobelna, B (Grobelna, Beata) Source: CURRENT MEDICINAL CHEMISTRY Volume: 33 Issue: 5 Pages: 879-905 Article Number: PMID 9440157 DOI: 10.2174/0109298673336929241004074529 Published Date: 2026	
2.	Title: A double-package delivery system based on κ-carrageenan hydrogels and vitamin E/highly branched cyclic dextrin composites: Structural characteristics and release behavior Author(s): Ma, WT (Ma, Wentao); Liu, W (Liu, Wei); Yuan, C (Yuan, Chao); Cui, B (Cui, Bo); Liu, YQ (Liu, Yaqi); Guo, L (Guo, Li); Yu, B (Yu, Bin); Zhao, M (Zhao, Meng); Zou, FX (Zou, Feixue) Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 498 Article Number: 147266 DOI:10.1016/j.foodchem.2025.147266 Early Access Date: NOV 2025 Published Date: 2026 JAN 1 Part: 2	

Title: Constructing chitosan microcapsules using hydroxypropyl methylcellulose for self-healing antibacterial wood coating

3. Author(s): Chang, YJ (Chang, Yijuan); Liu, EW (Liu, Enwen); Wu, ZH (Wu, Zhihui)
Source: INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES Volume: 308 Article Number: 142300 DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2025.142300 Early Access Date: APR 2025 Published Date: 2025 MAY Part: 4
4. Title: Enzymatic modification of pumpkin and groundnut seed proteins for enhanced digestibility: BCAAs-enriched peptide profiling and structural-functional characterization
Author(s): Rani, M (Rani, Monika); Shivappa, GKB (Shivappa, Gnanesh Kumar Belur); Lakshmi, AJ (Lakshmi, A. Jyothi)
Source: FOOD RESEARCH INTERNATIONAL Volume: 231 Article Number: 118738 DOI: 10.1016/j.foodres.2026.118738 Published Date: 2026 MAY 1 Part: 2
5. Title: Process conditions of enzymatic hydrolysis of baru (<i>Dipteryx Alata Vogel</i>) almond meal and technological and bioactive properties of protein hydrolysate
Author(s): Cabassa, IDG (de Campos Goncalves Cabassa, Isabelly); Freitas, GS (Freitas, Gabrielly Silva); Teles, ACA (Teles, Ana Carolina Alves); Fernandes, SS (Fernandes, Sibebe Santos); Egea, MB (Egea, Mariana Buranelo)
Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 252 Issue: 2 Article Number: 89 DOI: 10.1007/s00217-025-04952-2 Published Date: 2026 JAN 22
6. Title: Sustainable plant-based proteins: physicochemical, techno-functional, and antioxidant properties of flaxseed and pumpkin seed protein isolates
Author(s): Yüncü-Boyacı, Ö (Yuncu-Boyaci, Ozlem); Serdaroglu, M (Serdaroglu, Meltem)
Source: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY Volume: 252 Issue: 1 Article Number: 12 DOI: 10.1007/s00217-025-04982-w Published Date: 2025 DEC 20
7. Title: Effect of modified β -lactoglobulin on the stability of algae oil emulsion: Storage, environmental and oxidative stability
Author(s): Wang, R (Wang, Rui); He, JF (He, Jianfei); Liu, WL (Liu, Weilin); Tang, W (Tang, Wei); Liu, JH (Liu, Jianhua)
Source: FOOD HYDROCOLLOIDS Volume: 168 Article Number: 111569 DOI: 10.1016/j.foodhyd.2025.111569 Early Access Date: MAY 2025 Published Date: 2025 DEC
8. Title: Functional tomato sauces enriched with glycosylated pumpkin seed protein concentrate: Physicochemical, nutritional, and digestibility assessment
Author(s): Tas, O (Tas, Ozan); Sumnu, G (Sumnu, Gulum); Oztop, MH (Oztop, Mecit Halil)
Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 230 Article Number: 118295 DOI: 10.1016/j.lwt.2025.118295 Early Access Date: AUG 2025 Published Date: 2025 AUG 15
9. Title: Covalent conjugation of pumpkin seed protein induction by epigallocatechin-3-gallate: Structural formation, functional and *in vitro* digestion properties
Author(s): Xu, YQ (Xu, Yongqiang); Guo, ML (Guo, Menglin); Zhang, CE (Zhang, Chenge); Meng, KY (Meng, Keyu); Liang, FQ (Liang, Fuqiang); Shi, JY (Shi, Jiayi)
Source: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY Volume: 222 Article Number: 117636 DOI: 10.1016/j.lwt.2025.117636 Early Access Date: MAR 2025 Published Date: 2025 APR 15
10. Title: Effect of different pretreatment methods on the stability of pumpkin seed milk and potential mechanism
Author(s): Luo, YH (Luo, Yuhuan); Yu, M (Yu, Min); Liyixia, Z (Liyixia, Zhang); Chen, JJ (Chen, Jingjing)
Source: FOOD CHEMISTRY Volume: 452 Article Number: 139582 DOI: 10.1016/j.foodchem.2024.139582 Early Access Date: MAY 2024 Published Date: 2024 SEP 15

Показатељи цитираности

Извор: Scopus

Број цитата: 591

Број хетероцитата: 557

Хиршов индекс: 13

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(0)

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

Гели		04.05.2026.
Тема предавања		Датум
Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко-инжењерске хемије	10.00
Установа	Ужа област	Оцена

Подаци о члановима комисије

(4)

1.	др Катона Јарослав, председник	редовни професор
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко-инжењерске хемије
	Установа	Ужа научна / уметничка област
2.	др Вулић Јелена, члан	ванредни професор
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко-инжењерске хемије
	Установа	Ужа научна / уметничка област
3.	др Коцић-Танацков Сунчица, продекан за наставу	ванредни професор
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
4.	Јовановић Димитрије, члан	председник Студентског парламента
	Презиме и име	Звање
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	/
	Установа	Ужа научна / уметничка област

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(4)

1.	Колоидна хемија	обавезни
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство, Фармацеутско инжењерство и Биотехнологија	Основне студије
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	376 9,22
	Установа	Број студената Просечна оцена
2.	Реолошке методе у контроли квалитета	изборни
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	Основне студије
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад	15 9,72
	Установа	Број студената Просечна оцена

	Микрокапсулирани системи			изборни		
	Предмет			Тип предмета		
3.	Фармацеутско инжењерство			Основне студије		
	Студијски програм			Ниво студија		
	Технолошки факултет Нови Сад	40		9,48		
	Установа	Број студената		Просечна оцена		
	Микробиолошка контрола биопроцеса			обавезни		
	Предмет			Тип предмета		
4.	Биотехнологија			Основне студије		
	Студијски програм			Ниво студија		
	Технолошки факултет Нови Сад	13		7,25		
	Установа	Број студената		Просечна оцена		
2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (0)						
2.3.4. Извођење наставе на универзитетима у иностранству (0)						
2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад (0)						
2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка						
2.4.1. Број менторстава и учешћа у комисијама за оцену и одбрану радова						
	Студије	Основне	Мастерске	Специјалистичке	Докторске	Укупно
	Број менторстава	0	0	0	0	0
	Број учешћа у комисијама	0	0	0	0	0
	<input type="checkbox"/> Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама					
2.4.2. Менторство у завршним радовима (0)						
2.5. Стручно-професионални допринос						
2.5.1. Руководјење научним, односно уметничким пројектима (0)						
2.5.2. Учешће у научним, односно уметничким пројектима (6)						
	Програми Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије/Министарство просвете, науке, технолошког развоја и иновација					
	Назив пројекта					
	проф. др Зита Шереш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (2025--)					
	проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (2020-2024)					
1.	Руководилац и афилијација руководиоца		Програми Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије/ Министарство просвете, науке, технолошког развоја и иновација			
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		2020--			
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима		национални	интернационални		
			Тип пројекта	Назив програма		

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

Назив пројекта

проф. др Зорица Кнежевић-Југовић, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду

2.

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство просвете, науке, технолошког развоја и иновација

Републички програм
интегралних и
интердисциплинарних
истраживања

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2013-2020

Назив програма

Тип пројекта

Период

Јестиви биополимерни филмови за продужење свежине убраног воћа и поврћа

Назив пројекта

проф. др Јарослав Катона, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

3.

Руководилац и афилијација руководиоца

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине

3. Краткорочни пројекат од
посебног интереса за одрживи
развој у АП Војводини

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2017-2018. година

Назив програма

Тип пројекта

Период

Развој одрживе активне амбалаже за храну на бази воћног тропа

Назив пројекта

проф. др Јарослав Катона, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

4.

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије

1. Стратешки пројекат са
Кинем

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

међународни

2024-2027.

Тип пројекта

Период

Colloidal Aspects of Nanoscience for Innovative Processes and Materials - COST CM1101

Назив пројекта

Jerzy Haber Institute of Catalysis and Surface Chemistry, Polish Academy of Sciences, Краков, Пољска

5.

Руководилац и афилијација руководиоца

European Cooperation in Science and Technology (COST)

COST Action

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

међународни

2012-2016.

Тип пројекта

Период

2. COST MP1106: Smart and green interfaces - from single bubbles and drops to industrial, environmental and biomedical applications

Назив пројекта

Prof Thodoris D. Karapantsios, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка

Руководилац и афилијација руководиоца

European Cooperation in Science and Technology (COST)

COST Action

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2012-2016.

Тип пројекта

Период

2.5.3. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (0)

2.5.4. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (0)

2.5.5. Експертисе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (3)

Тип активности

Назив

- | | | |
|----|-----------|--|
| 1. | рецензија | LWT- Food Science and Technology |
| 2. | рецензија | European Food Research and Technology |
| 3. | рецензија | Journal of the Science of Food and Agriculture |

2.6. Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

2.6.1. Гостујући професор на другим универзитетима (0)

2.6.2. Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима (0)

2.6.3. Постдокторске студије у иностранству (0)

2.7. Допринос академској и широј заједници

2.7.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (2)

- | | Орган или тело | Факултет или универзитет | Период |
|----|---|------------------------------|--------------|
| 1. | Члан маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад | Технолошки факултет Нови Сад | 2025-- |
| 2. | Члан радне групе за припрему документације за акредитацију студијских програма докторских академских студија Технолошког факултета Нови Сад | | 2025. година |

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

2.7.3. Руководијење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (0)

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

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

2.7.6. Рад на популаризацији науке и уметности (1)

Активност

Година

1. Представљање Технолошког факултета Нови Сад на Фестивалу науке "У сусрет науци"	2023.
--	-------

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

2.7.8. Учешће у комисијама за изборе у звања	(0)
--	-----

2.8. Анализа рада кандидата

др Сандра Бучко је основне академске студије завршила на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, где је такође успешно завршила мастер и докторске студије. Докторску дисертацију под називом „Адсорпциона и емулгујућа својства протеинског изолата и хидролизата семена тикве (*Cucurbita pepo*)“ одбранила је 2020. године. Своју професионалну каријеру започиње као Технологи финалне производње у Индустрији меса „Carnex“ д.о.о Врбас 2012 године. Од 2013. године запослена је на Технолошком факултету Нови Сад најпре као истраживач-приправник (2013-2015), затим истраживач-сарадник (2015-2018), асистент (2018-2023) и тренутно као асистент са докторатом (2023-).

Своје знање и вештине др Сандра Бучко је усавршавала путем више студијских боравака у престижним академским и научним институцијама у иностранству и то на Technical University of Denmark, Копенхаген, Данска (јун-аугуст 2023.), затим Max-Planck Institute for Colloids and Interfaces, Потсдам, Немачка (јул-аугуст 2015.) као и на Sor-Trondelag University College, Трондхајм, Норвешка (април-мај 2012.). др Сандра Бучко течно говори, чита и пише енглески језик (Ц2 ниво).

Научни допринос кандидаткиње се огледа у ауторству и коауторству у 22 рада публикованих у часописима међународног значаја категорије М20 (1 рад М21а+, 2 рада М21а, 6 радова М21, 8 радова М22, 4 рада М23 и 1 рад М24), 3 рада у часописима националног значаја категорије М50 (1 рад М51 и 2 рада М52), 54 саопштења на међународним скуповима категорије М34, и две публикације у зборницима са националних научних скупова, категорије М64. др Сандра Бучко је својим досадашњем научним радом остварила Хиршов индекс 13, и укупан број цитата 591 од чега је број хетероцитата 557.

Др Сандра Бучко је активно укључена у наставни рад на Факултету од 2012. године. Била је ангажована у извођењу лабораторијских вежби на укупно 4 предмета основних академских студија (Колоидна хемија, Микрокапсулирани системи, Реолошке методе у контроли квалитета, и Микробиолошка контрола биопроцеса), при чему њена укупна педагошка способност оцењена од стране 444 студента износи 8.92, указујући на високу способност организовања и извођења практичног облика наставе те смисао за педагошки и наставни рад. Приступно предавање на тему „Гели“ комисија за приступно предавање је оценила максималном оценом 10,00, што указује на изражене комуникационе вештине и способност преношења стеченог знања и искуства.

Стручно професионални допринос др Бучко је реализовала кроз учествовање на два међународна пројекта (Стратешки пројекат са Кином 2024-2027, и комерцијални истраживачко-развојни пројекат рађен за потребе Lonza, Белгија 2018-2019), више пројеката ресорног Министарства (Програми Министарства 2020-2026, Пројекат Републичког програма интегралних и интердисциплинарних истраживања 2013-2020), једном Краткорочном пројекту од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини (2017-2018. године), учесник у две COST акција (СМ1101, МР1106). др Сандра Бучко је рецензент више научних публикације за часописе међународног значаја категорије М21а, М21, и М22.

Укупна научна и стручна активност кандидата је из уже научне области технолошко-инжењерске хемије, и усмерена је ка различитим областима примењене колоидне хемије, посебно на изоловање и испитивање колоидних особине биополимера добијених високо-вредном валоризацијом пољопривредно-прехрамбеног отпада, интеракције биополимера, биополимерне филмове, емулзије и појаве на граници фаза течно/течно и течно/гас, као и на микро- и нанокапсулација активних супстанци.

Допринос кандидата академској и широј заједници огледа се кроз активно учешће у раду Маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад, чланством у радној групи за припрему документације за акредитацију студијских програма докторских академских студија Факултета, као и кроз популаризацију науке представљањем Факултета на манифестацијама попут Фестивала науке „У сусрет науци“.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Сандра, Ђ, Бучко (рођ. Њаради)

Звање у које се бира: доцент

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

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

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- Приступно предавање из области за коју се бира
- Позитивна оцена претходног педагошког рада (уколико је постојао)
- Један рад из категорија М21, М22 или М23

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

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

Допринос академској и широј заједници

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

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

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

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

Комисија за избор једног наставника у звање доцента за ужу научну област Технолошко-инжењерске хемије са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 60 месеци (тачка Конкурса број 5), која је именована одлуком Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (број 020-3/2-7/1 од 25.03.2026. године), на основу увида у приложену документацију и конкурсни материјал констатује да се на расписани Конкурс пријавио један кандидат, др Сандра Бучко, асистент са докторатом на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад др Сандре Бучко, Комисија закључује да кандидаткиња испуњава све законске услове за избор у звање доцента, предвиђене Законом о високом образовању Републике Србије ("Сл. гласник РС", бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 - др. Закон, 76/2023 и 19/2025), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (020-832/1 од 26.8.2025. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-2/18-10 од 21.3.2025. године).

Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог, а Сенату Универзитета у Новом Саду да др Сандру Бучко изабере у звање доцента за ужу научну област Технолошко-инжењерске хемије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Нови Сад, 28.05.2026.

Место и датум

проф. др Катона Јарослав др, председник

проф. др Вулић Јелена др, члан

проф. др Станисављевић Немања др, члан