

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД

Извештај комисије за избор др Слађане Стајчић у звање виши научни сарадник

На 61. седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, одржаној 27.03.2026. године именовани смо у комисију за избор др Слађане Стајчић у звање виши научни сарадник.

Прегледом материјала који нам је достављен, као и на основу увида у њен научни рад и публикације, Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад, подносимо овај извештај.

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Слађана Стајчић

Година рођења: 14.10.1977.

Радни статус: запослена

Назив институције у којој је запослен: Технолошки факултет Нови Сад

Претходна запослења: -

Образовање

Основне академске студије:

1996-2002. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен магистарски рад:

2007. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањена докторска дисертација:

2012. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: научни сарадник

Научно звање које се тражи: виши научни сарадник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

научни сарадник: 12.06.2013. (избор); 26.09.2018. (реизбор); 15.09.2023. (реизбор)

виши научни сарадник: -

Област науке у којој се тражи звање: Биотехничке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Прехрамбено инжењерство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Технологија биљних производа

Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: МНО за биотехнологију и пољопривреду

Стручна биографија

Слађана Стајчић (рођ. Саватовић) рођена је 14.10.1977. године у Осијеку, Република Хрватска. На Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, завршила је основне и магистарске студије. Магистарску тезу под називом „Антиоксидативна и антипролиферативна активност екстракта тропе јабука“ одбранила је 21. фебруара 2007. године и стекла академско звање магистра технолошких наука. Докторску дисертацију под називом „Високовредна функционална једињења из споредних производа прераде парадајза“ одбранила је 02. новембра 2012. године на истом факултету и стекла академско звање доктора техничких наука.

Запослена је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду од 2005. године као сарадник у настави - последиломац. У звање истраживач-приправник изабрана је 2006. године, у звање истраживач-сарадник 2009. године, а 2013. године стекла је звање научни сарадник. У звање научни сарадник реизабрана је 2018. и 2023. године.

На Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду била је ангажована у извођењу лабораторијских вежби на предметима основних (2004-2012, 2014-2016) и мастер студија (2010-2012, 2014-2016). Учествовала је на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на пројектима финансираним од стране Покрајинског секретаријата за науку и технолошки развој АП Војводине, као и на програмима Доказ концепта и Трансфер технологије финансираним од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије (Прилог 1). Члан је Српског хемијског друштва. У досадашњем научноистраживачком раду била је ауторка/коауторка 137 публикација од којих је 29 радова публиковано у часописима међународног значаја. Рецензирала је више од 30 научних радова.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Научноистраживачки рад др Слађане Стајчић у оцењиваном периоду у оквиру гране науке Прехрамбено инжењерство и научне дисциплине Технологија биљних производа може се поделити у три правца:

1. Валоризација биљних материјала, посебно споредних производа прераде воћа и поврћа, као потенцијалних извора високовредних биоактивних једињења;
2. Инкапсулација биоактивних једињења;
3. Формулација и карактеризација прехрамбених производа обогаћених биоактивним једињењима.

У оквиру сва три правца, методолошки приступ истраживања кандидаткиње првенствено чини експериментални рад.

Значајан део истраживања кандидаткиње односи се на екстракцију биоактивних једињења (полифенолних једињења, каротеноида и беталаина) из биљног материјала, посебно споредних производа прераде воћа и поврћа. Ови радови обухватају квалитативну и квантитативну анализу биоактивних једињења, као и одређивање биолошке активности екстракта биљног материјала. Биолошке (антиоксидативне, антипролиферативне, антихипергликемијске и антиинфламаторне) активности испитане су применом *in vitro* спектрофотометријских тестова (DPPH, ABTS и FRAP, тест инхибиције α -глюкозидазе, итд.). Поред тога, антиоксидативна активност на реактивне хидроксил и супероксид анјон радикале одређена је применом електрон спин резонантне (ESR) спектрометрије. У циљу оптимизације екстракције коришћен је експериментални дизајн и метода одзивних површина. Показано је да испитани биљни материјали, представљају важне изворе високовредних биоактивних једињења, која се могу користити за добијање различитих функционалних производа.

У оквиру другог истраживачког правца, научна активност кандидаткиње односи се на инкапсулацију природних биоактивних једињења у циљу њихове заштите од деградације, применом различитих носача и метода (лиофилизација и сушење распршивањем). Параметри процеса инкапсулације оптимизовани су коришћењем експерименталног дизајна, методом одзивних површина, као и методом вештачких неуронских мрежа. Припремљени инкапсулати окарактерисани су у погледу садржаја и ефикасности инкапсулације биоактивних једињења. Поред тога, одређене су физичко-хемијске особине (активност воде, хигроскопност, насипна и тапкана густина, кохезивност, растворљивост, боја, итд.) и морфолошке карактеристике микрочестица инкапсулата. У радовима је испитана стабилност биоактивних једињења током складиштења, као и способност њиховог отпуштања у условима симулиране *in vitro* дигестије инкапсулата. Резултати указују на могућност примене инкапсулата као погодних форми функционалних додатака у прехрамбеној индустрији.

Трећи истраживачки правац чине радови кандидаткиње који се односе на формулацију и карактеризацију прехрамбених производа обогаћених биоактивним једињењима. У оквиру овог правца, испитан је утицај различитог удела компоненти, као и складиштења на антиоксидативне и сензорске карактеристике креираних производа. У циљу оптимизације састава производа коришћен је експериментални дизајн и метода одзивних површина. Резултати потврђују оправданост креирања прехрамбених производа обогаћених биоактивним једињењима која унапређују здравље потрошача, односно доприносе развоју концепта функционалне хране.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Пет најзначајнијих научних резултата др Слађане Стајчић у оцењиваном периоду који је квалификују за избор у предложено научно звање у научној грани и дисциплини:

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Amadeo Gironés-Vilaplana, Sonja Đilas, Pedro Mena, Gordana Četković, Diego Moreno, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Milica Krunić, Anthocyanin profiles and biological properties of caneberry (*Rubus* spp.) press residues, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2014, 94(12), 2393-2400. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6564> [M21]

Кратак опис научног доприноса: коаутор; кандидаткиња је усмеравала млађег сарадника у експерименталном делу истраживања који је везан за одређивање биолошке активности, учествовала је у анализи и интерпретацији добијених резултата, прегледу литературе и кориговању рада након рецензије.

Кратак опис садржаја: У овом раду одређен је садржај антоцијана и биолошка активност споредних производа прераде, добијених након издвајања сока из плодова, различитих сорти малине и купине. Антоцијани су идентификовани применом високопритисне течне хроматографије са спектрофотометријским и масеноспектрометријским детекторима (HPLC-DAD-MS), а квантификовани применом високопритисне течне хроматографије са спектрофотометријским детектором (HPLC-DAD). Биолошка активност процењена је на основу антиоксидативне и антихипергликемијске активности. Резултати рада потврђују потенцијал споредних производа прераде бобичастог воћа, као значајних извора биоактивних једињења и природних боја (антоцијана).

2. **Sladana Stajčić**, Lato Pezo, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Jovana Petrović, Encapsulation of bioactive compounds extracted from *Cucurbita moschata* pumpkin waste: The multi-objective optimization study, *Journal of Microencapsulation* 2022, 39(4), 380-393. <https://doi.org/10.1080/02652048.2022.2094485> [M21]

Кратак опис научног доприноса: водећи аутор; кандидаткиња је конципирала овај рад заједно са другим коауторима, учествовала у приреди инкапулата и одређивању садржаја биоактивних једињења у инкапулатима у оквиру експерименталног рада, написала прву верзију рада, учествовала у кориговању рада након рецензије и била кореспондент аутор.

Кратак опис садржаја: У истраживању је испитана могућност инкапулације биоактивних једињења (полифенолних једињења и β -каротена) екстрахованих из споредног производа прераде који садржи остатке пулпе мускатне тикве. Вештачка неуронска мрежа развијена је у циљу одређивања оптималног састава смеше носача који су примењени за инкапулацију екстрахованих биоактивних једињења. Одређене су физичко-хемијске особине, као и морфолошке карактеристике микрочестица инкапулата. Испитана је стабилност биоактивних једињења током складиштења и способност њиховог отпуштања током симулиране *in vitro* интестиналне дигестије инкапулата. Резултати указују на потенцијалну примену добијених инкапулата у функционалној храни.

3. **Sladana Stajčić**, Lato Pezo, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Travičić, Miona Belović, Antioxidant activity according to bioactive compounds content in dried pumpkin waste, *Journal of the Serbian Chemical Society* 2023, 89(1), 13-27. <https://doi.org/10.2298/JSC230517043S> [M22]

Кратак опис научног доприноса: водећи аутор; кандидаткиња је конципирала овај рад заједно са другим коауторима, учествовала у припреми узорака за хемијске анализе, одређивању антиоксидативне активности и физичко-хемијској карактеризацији у оквиру експерименталног рада, написала прву верзију рада, учествовала у кориговању рада након рецензије и била кореспондент аутор.

Кратак опис садржаја: У раду је за припрему сушеног споредног производа прераде пулпе мускатне тикве, примењено сушење лиофилизацијом и у конвенционалној сушници. Сушени споредни производ тикве окарактерисан је у погледу физичко-хемијских особина, садржаја полифенолних једињења и каротеноида (спектрофотометријским и HPLC методама) и антиоксидативне активности. Такође, испитан је утицај складиштења на садржај биоактивних једињења и антиоксидативну активност сушеног материјала. Развијен је модел вештачке неуронске мреже, за предвиђање антиоксидативне активности према садржају биоактивних једињења у сушеном споредном производу тикве. Показано је да је споредни производ прераде тикве потенцијално важан извор биоактивних једињења.

4. **Sladana Stajčić**, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Travičić, Petar Ilić, Sara Brunet, Tomić Ana, Bioactive Compounds and the Antioxidant Activity of Selected Vegetable Microgreens: A Correlation Study, *Processes* 2024, 12(8), 1743. <https://doi.org/10.3390/pr12081743> [M22]

Кратак опис научног доприноса: водећи аутор; кандидаткиња је учествовала у дефинисању концепције рада и начину презентовања резултата, написала је прву верзију рада и била је кореспондент аутор.

Кратак опис садржаја: У микробиљу различитог поврћа одређен је садржај полифенолних једињења и хлорофила (спектрофотометријским и HPLC методама), као и антиоксидативна активност. На основу корелационе анализе садржаја биоактивних једињења и антиоксидативне активности уочене су класе и појединачна полифенолна једињења која највише доприносе антиоксидативној активности испитаног микробиља.

5. Vesna Postružnik, **Slađana Stajčić**, Dragana Borjan, Gordana Četković, Željko Knez, Maša Knez Marevci, Jelena Vulić, Impact of Storage Conditions on Stability of Bioactive Compounds and Bioactivity of Beetroot Extract and Encapsulates, *Processes* 2024, 12(7), 1345. <https://doi.org/10.3390/pr12071345> [M22]

Кратак опис научног доприноса: коаутор; кандидаткиња је учествовала у избору и дефинисању поступака и метода коришћених у истраживању, припреми инкапсулата, одређивању садржаја биоактивних једињења и биолошких активности инкапсулата у оквиру експерименталног рада, обради и интерпретацији добијених резултата, као и анализи литературе коришћене у изради рукописа.

Кратак опис садржаја: Биоактивна једињења екстрахована из цвекле стабилована су инкапсулацијом на различитим носачима методом лиофилизације. Испитана је стабилност полифенолних једињења и беталаина, као и биолошке (антиоксидативне, антиинфламаторне и антихипергликемијске) активности екстракта и инкапсулата екстракта цвекле током складиштења у различитим условима. Уочено је да се применом инкапсулације може постићи већа стабилност биоактивних једињења и параметара биоактивности. Показано је да се инкапсулати екстракта цвекле могу потенцијално применити као компоненте у формулацији функционалних прехранбених производа.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

Утицајност научних радова др Слађане Стајчић може се исказати цитираношћу радова кандидаткиње, као и Хиршовим индексом у релевантној бази података. Према бази SCOPUS, на дан 04.03.2026. године укупан број цитата радова кандидаткиње износи 1606 (Хиршов индекс је 23) (Прилог 4.1.1.), док број цитата радова кандидаткиње без ауоцитата износи 1433 (без ауоцитата Хиршов индекс је 21) (Прилог 4.1.2.).

4.2. Међународна научна сарадња

Међународна научна сарадња у оцењиваном периоду др Слађане Стајчић остварена је кроз објављивање 3 заједничка резултата категорије M21a, M21 и M22 са ауторима из иностраних научних институција (Прилог 4.2.1.):

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Amadeo Gironés-Vilaplana, Sonja Đilas, Pedro Mena, Gordana Četković, Diego Moreno, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Milica Krunić, Anthocyanin profiles and biological properties of caneberry (*Rubus* spp.) press residues, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2014, 94(12), 2393-2400. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6564> [M21a]
2. Vesna Tumbas Šaponjac, Amadero Girones-Vilaplana, Sonja Đilas, Pedro Mena, Gordana Četković, Diego Moreno, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Milica Vinčić, Chemical composition and potential bioactivity of strawberry pomace, *RSC Advances* 2015, 5(7), 5397-5405. <https://doi.org/10.1039/c4ra14296a> [M21]
3. Vesna Postružnik, **Slađana Stajčić**, Dragana Borjan, Gordana Četković, Željko Knez, Maša Knez Marevci, Jelena Vulić, Impact of Storage Conditions on Stability of Bioactive Compounds and Bioactivity of Beetroot Extract and Encapsulates, *Processes* 2024, 12(7), 1345. <https://doi.org/10.3390/pr12071345> [M22]

У овим радовима кандидаткиња је остварила сарадњу са ауторима из иностраних научних институција кроз учешће у осмишљавању истраживања, експерименталном раду, интерпретацији добијених резултата и изради рукописа научних радова.

4.3. Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

Кандидаткиња др Слађана Стајчић није реализовала руковођење пројектима или потпројектима (радним пакетима), а достављена је потврда о руковођењу радним задацима пројекта „Nutritionally and Functionally Enhanced Dairy Products using Fruit and Vegetable By-products“, реализованог у периоду 2023-2024. године у оквиру програма Трансфер технологије финансираног од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије (Прилог 4.3.1.). Према потврди руководиоца пројекта др Јелене Вулић, ванредног професора на Технолошком факултету Нови Сад, др Слађана Стајчић била је

задужена за реализацију пројектних задатака „Encapsulate testing“ и „Dairy functional product processing - Stability and bioactivity of functional dairy products during their standard shelf life“, који су обухватили планирање и спровођење експерименталних активности, као и анализу и интерпретацију добијених резултата.

4.4. Уређивање научних публикација

-

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

-

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

У оцењиваном периоду, др Слађана Стајчић рецензирала је више од 30 научних резултата из категорија M21-M23 (Прилог 4.6.1.).

Кандидатиња је рецензирала научне радове за часописе:

- Journal of the Science of Food and Agriculture (M21), 2015. године
- Journal of Materials Science (M21), 2016. године
- Зборник радова конгреса - FoodTech2016, 2016. године
- Acta Alimentaria (M23), 2017. године
- СуТА - Journal of Food (M22), 2017. године
- International Journal of Food Science and Technology (M21), 2017. године
- Food and Feed Research (M24), 2018. године
- Journal of Microencapsulation (M22), 2020. године
- Heliyon (M24+), 2020. године
- Arabian Journal of Chemistry (M21), 2021. године
- Food Technology and Biotechnology (M22), 2021. године
- Foods (M21), 2021. године
- Arabian Journal of Chemistry (M21), 2022. године
- Processes (M22), 2022. године
- Biocatalysis and Agricultural Biotechnology (M21), 2022. године
- Heliyon (M21), 2023. године
- Horticulturae (M21), 2023. године
- Trends in Food Science & Technology (M21a+), 2023. године
- Bioengineering (M22), 2023. године
- Foods (M21), 2023. године
- Foods (M21), 2023. године
- Food Chemistry (M21a+), 2023. године
- Foods (M21), 2023. године
- Food Chemistry (M21a+), 2024. године
- Applied Sciences (M21), 2024. године
- Journal of Microencapsulation (M21), 2024. године
- Innovative Food Science and Emerging Technologies (M21a), 2024. године
- Food Chemistry (M21a+), 2024. године
- BioResources (M22), 2024. године
- Food and Bioproducts Processing (M21), 2024. године
- Food Research International (M21a), 2024. године
- Food Research International (M21a), 2025. године
- Food Chemistry (M21a+), 2025. године
- Food Bioscience (M21), 2025. године
- Acta Periodica Technologica (M24), 2025. године
- Discover Food (M21), 2025. године
- Agriculture (M21a), 2026. године

4.7. Образовање научних кадрова

Кандидаткиња др Слађана Стајчић била је ангажована у извођењу лабораторијских вежби на основним и мастер академским студијама Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду (Прилог 4.7.1.).

На основним академским студијама на предметима:

- Органска хемија (2004/2005, 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2014/2015. и 2015/2016. шк. год.)
- Хемија природних производа (2005/2006, 2006/2007, 2007/2008, 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2014/2015. и 2015/2016. шк. год.)

На мастер академским студијама на предмету:

- Антиоксиданти у фармацеутској и козметичкој индустрији (2010/2011, 2011/2012, 2014/2015. и 2015/2016. шк. год.)

На основу наведеног, у оцењиваном периоду кандидаткиња је током 2014/2015. и 2015/2016. школске године учествовала у извођењу лабораторијских вежби на предметима Органска хемија и Хемија природних производа на основним студијама и на предмету Антиоксиданти у фармацеутској и козметичкој индустрији на мастер студијама Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду (Прилог 4.7.1.). Поред извођења, радила је и на осавремењавању лабораторијских вежби на којима је била ангажована. Посвећеност кандидаткиње повереном послу значајно је допринела унапређењу квалитета вежби које је водила. Током свог досадашњег рада кандидаткиња је учествовала у припреми и реализацији експеримената, као и обради и интерпретацији резултата у великом броју завршних и мастер радова.

Поред тога, кандидаткиња је пружила стручни допринос у оквиру докторских дисертација кроз подршку у реализацији делова експерименталног рада и интерпретацији резултата, а што се може закључити на основу захвалница (Прилог 4.7.1.; Прилог 4.7.2.) и заједничких радова укључених у докторске дисертације:

1. Милица Винчић (рођ. Крунић), назив: „Антиоксидативна, антипролиферативна и антимикробна активност одабраних екстраката тропова бобичастог воћа“, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2017. године (<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8661>)

Заједнички рад:

Vesna Tumbas Šaponjac, Amadeo Gironés-Vilaplana, Sonja Đilas, Pedro Mena, Gordana Četković, Diego Moreno, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Milica Krunic, Anthocyanin profiles and biological properties of caneberry (*Rubus* spp.) press residues, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 2014, 94(12), 2393-2400. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6564> [M21a]

2. Мирјана Јакишић, назив: „Функционални производи на бази цереалија и псеудоцереалија са додатком инкапсулираног екстракта тропца цвекле“, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2020. године (<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/18055>)

Заједнички рад:

Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Mirjana Jakišić, Sonja Đilas, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Encapsulation of Beetroot Pomace Extract: RSM Optimization, Storage and Gastrointestinal Stability, *Molecules* 2016, 21(5), 584-600. <https://doi.org/10.3390/molecules21050584> [M21]

4.8. Награде и признања

-

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

У оцењиваном периоду др Слађана Стајчић је први аутор на 6 радова (1 рад категорије М21, 2 рада категорије М22 и 3 рада категорије М24) који нису у вези са истраживањима из докторске дисертације и који су објављени након њене одбране, а који значајно доприносе развоју науке у оквиру научне дисциплине Технологија биљних производа:

1. **Sladana Stajčić**, Lato Pezo, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Jovana Petrović, Encapsulation of bioactive compounds extracted from *Cucurbita moschata* pumpkin waste: The multi-objective optimization study, *Journal of Microencapsulation*, 2022, 39(4), 380-393. <https://doi.org/10.1080/02652048.2022.2094485> [M21]
2. **Sladana Stajčić**, Lato Pezo, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Travičić, Miona Belović, Antioxidant activity according to bioactive compounds content in dried pumpkin waste, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 2023, 89(1), 13-27. <https://doi.org/10.2298/JSC230517043S> [M22]
3. **Sladana Stajčić**, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Travičić, Petar Ilić, Sara Brunet, Ana Tomić, Bioactive Compounds and the Antioxidant Activity of Selected Vegetable Microgreens: A Correlation Study, *Processes* 2024, 12(8), 1743. <https://doi.org/10.3390/pr12081743> [M22]
4. **Sladana Stajčić**, Aleksandra Tepić, Sonja Đilas, Zdravko Šumić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Vesna Tumbas, Chemical composition and antioxidant activity of berry fruits, *Acta Periodica Technologica* 2012, 43, 93-105. <https://doi.org/10.2298/APT1243093S> [M24]
5. **Sladana Stajčić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Encapsulation of carotenoids extracted from tomato waste, *Acta Periodica Technologica*, 2020, 51, 149-161. <https://doi.org/10.2298/APT2051149S> [M24]
6. **Sladana Stajčić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Simulated gastrointestinal digestion and storage stability of tomato waste encapsulates, *Acta Periodica Technologica* 2021, 52, 239-252. <https://doi.org/10.2298/APT2152239S> [M24]

Радови укључују коауторство са ментором докторске дисертације кандидаткиње, која је члан истраживачке групе. Ова истраживања значајно доприносе унапређењу стратегије искоришћења споредних производа индустријске прераде мускатне тикве и парадајза, односно издвајања биоактивних једињења из ових материјала. У односу на докторску дисертацију, у радовима који су везани за искоришћење споредног производа прераде парадајза, издвојена биоактивна једињења додатно су инкапсулирана. Инкапсулација, као савремени начин за очување и продужење стабилности биоактивних једињења, није била предмет проучавања докторске дисертације кандидаткиње. Резултати ових истраживања доприносе развоју процеса инкапсулације, односно система заштите од деградације биоактивних једињења. Оптимизацијом процеса постиже се већа ефикасност инкапсулације и стабилност биоактивних једињења. На основу резултата физичко-хемијске карактеризације и способности отпуштања биоактивних једињења у условима симулиране *in vitro* дигестије, остварени су значајни предуслови потенцијалне примене инкапсулата, као погодних прашкастих форми, у формулацији функционалне хране.

Поред тога, у радовима је истакнут значај коришћења биљних материјала (одабраног микробила и сорти бобичастог воћа) посебно израженог антиоксидативног деловања у формулацијама функционалних производа, што доприноси развоју савременог концепта превенције хроничних болести и очувања здравља.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПРЕ ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК
(решење број 020-1636/1 од 26.11.2012. године)

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

***M_{21a+}* (20) Раd у водећем међународном часопису категорије M21a+**

1. Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, **Sladana Savatović**, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas, Assessment of polyphenolic content and *in vitro* antiradical characteristics of apple pomace, *Food Chemistry* 109, 340-347, 2008. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.12.046> [M21a+]
2. Gordana Četković, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Jelena Vulić, Anamarija Mandić, Dragana Četojević-Simin, Valorisation of phenolic composition, antioxidant and cell growth activities of tomato waste, *Food Chemistry* 133, 938-945, 2012. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.02.007> [M21a+]

M₂₂ (5) Рад у међународном часопису категорије M22

1. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Ćetković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Anamarija Mandić, Siniša Markov, Dragoljub Cvetković, Radical scavenging and antimicrobial activity of horsetail (*Equisetum arvense* L.) extracts, *International Journal of Food Science and Technology* 44, 269-278, 2009. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01680.x> [M22]
2. Jasna Čanadanović-Brunet, **Sladana Savatović**, Gordana Ćetković, Jelena Vulić, Sonja Đilas, Siniša Markov, Dragoljub Cvetković, Antioxidant and antimicrobial activity of beet root pomace extracts, *Czech Journal of Food Science* 29(6), 575-585, 2011. [M22]
3. **Sladana Savatović**, Gordana Ćetković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Tomato waste: A potential source of hydrophilic antioxidants, *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 63(2), 129-137, 2012. <https://doi.org/10.3109/09637486.2011.606211> [M22]
4. **Sladana Savatović**, Gordana Ćetković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Kinetic behaviour of DPPH radical scavenging activity of tomato waste extracts, *Journal of the Serbian Chemical Society* 77(10), 1381-1389, 2012. <https://doi.org/10.2298/JSC120410065S> [M22]

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису категорије M23

1. Gordana Ćetković, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Dragana Ćetojević-Simin, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Mojca Škerget, Apple pomace: antiradical activity and antiproliferative action in HeLa and HT-29 human tumor cell lines, *Journal of BUON* 16, 147-153, 2011. [M23]

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

1. Gordana Ćetković, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Antioxidant activity of apple pomace extract, 5th International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries: Chemical Sciences at the European Crossroads, Ohrid, Republic of North Macedonia, 10-14. September, 2006. Book of Abstracts, BCH – 7, p. 111. [M34]
2. Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas, Gordana Ćetković, Sonja Đilas, **Sladana Savatović**, ESR spectral study of radical scavenging activity of cranberry extract, 5th International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries: Chemical Sciences at the European Crossroads, Ohrid, Republic of North Macedonia, 10-14. September, 2006. Book of Abstracts, BTE – 6, p. 168. [M34]
3. Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Ćetković, **Sladana Savatović**, Antioxidant activity of titan(II)-oxide and cranberry extract on lipid peroxidation of coconut oil, 9th International Symposium Interdisciplinary Regional Research (ISIRR) Hungary – Romania – Serbia and Montenegro, Novi Sad, Serbia, 21-23. June, 2007. CD-ROM, Abstract book, S5.B-P-17, p. 60. [M34]
4. Sonja Đilas, **Sladana Savatović**, Dragana Ćetojević-Simin, Gordana Bogdanović, Jasna Čanadanović-Brunet, Antiproliferative activity of different apple pomace extracts, 2nd International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, 24-26. October, 2007. Book of Abstracts, P140, p. 157. [M34]
5. Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas, Sonja Đilas, Gordana Ćetković, **Sladana Savatović**, Solid phase extraction and antioxidant activities of cranberry, 2nd International Congress on Food and Nutrition “Food for Future”, Istanbul, Turkey, 24-26. October, 2007. Book of Abstracts, P214, p. 193. [M34]
6. Gordana Ćetković, Sonja Đilas, **Sladana Savatović**, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas, Phenolic composition and antioxidant activity of apple pomace, 2nd International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, 24-26. October, 2007. Book of Abstracts, P256, p. 212. [M34]
7. Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Gordana Ćetković, Jasna Čanadanović-Brunet, **Sladana Savatović**, Dragana Ćetojević-Simin, Apple pomace extract as a source of antioxidant polyphenolics, EURO FOOD CHEM XV – Food for the Future – The Contribution of Chemistry to Improvement of Food Quality, Copenhagen, Denmark, 5-8. July, 2009. Proceeding 2, Ab135, p. 68. [M34]
8. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Ćetković, Sonja Đilas, **Sladana Savatović**, Vesna Tumbas, Jelena Vulić, Polyphenols and betalains from beet root by-products, 5th International Conference on Polyphenols Applications, Bridging Bioefficacy to Innovations & Applications, Malta, 29-30. October, 2009. Abstracts book, p. 36. [M34]
9. Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Ćetković, **Sladana Savatović**, Dragana Ćetojević-Simin, Antioxidant and antiproliferative activity of different tomato pomace extracts, 10th International

- Nutrition & Diagnostics Conference, Prague, Czech Republic, 4-7. September, 2010. Abstract book, P20, p. 83. [M34]
10. **Sladana Savatović**, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Assessment of antioxidant activity of hexane and ethanolic tomato pomace extracts, Review of Faculty of engineering, Analecta Technica Szegedinensia, University of Szeged, Hungary, 03-04. November, 2010. pp. 227-228. [M34]
 11. Gordana Četković, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Jelena Vulić, Tomato pomace – source of antioxidant polyphenols, 1th International Congress on Food Technology, Antalya, Turkey, 03-06. November, 2010. Abstract book, P215, p. 153. [M34]
 12. Gordana Četković, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Anamarija Mandić, Dragana Četojević-Simin, Tomato waste lipophilic extracts: antioxidant and antiproliferative activity, 11th European Nutrition Conference (FENS) "Annals of Nutrition & Metabolism" , Madrid, Spain, 26-29. October, 2011. Abstracts, p. 109. [M34]
 13. Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Gordana Četković, **Sladana Savatović**, Addition of dried plums to honey: contribution to polyphenol content and antioxidant properties, 5th International conference on polyphenols and health, Sitges, Barcelona, Spain, 17-20. October, 2011. Abstract book, P182, p. 171. [M34]
 14. Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Antioxidant and functional properties of three beetroot pomace extracts, 4th International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, 12-14. October, 2011. Abstract book, P-005, p. 106. [M34]
 15. Sonja Đilas, Tatjana Čebović, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Antioxidant and cytotoxic activities of beetroot pomace extract. 4th International Conference on Drug Discovery & Therapy, Dubai, UAE, 12-15. February, 2012. Abstracts, PO-40, pp. 140-141. [M34]
 16. Vesna Tumbas, Gordana Četković, Sonja Đilas, Jelena Vulić, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Effect of freeze-drying on chemical composition and DPPH antiradical activity of raspberry, CEFood 2012, 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26. May, 2012, Abstract book, p. 131. [M34]
 17. Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Dragana Četojević-Simin, Betalains from beetroot pomace-good source of food colorants and antioxidants. 10th Nordic Nutrition Conference, Reykjavik, Iceland, 3-5. June, 2012. Abstract book, pp. 45-46. [M34]
 18. Gordana Četković, **Sladana Savatović**, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Anamarija Mandić, Dragana Četojević-Simin, Valorisation of antioxidant and cell growth activities of tomato waste lipophilic extracts, The XVI International Congress "Phytopharm 2012" , St-Petersburg, Russia, 9-11. July, 2012. Abstract book, p. M38-39. [M34]
 19. Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas, Jelena Vulić, **Sladana Savatović**, Antioxidant activity and phenolic profile of Serbian honey with dried plums, The XVI International Congress "Phytopharm 2012" , St-Petersburg, Russia, 9-11. July, 2012. Abstract book, p. M47-48. [M34]
 20. Vesna Tumbas, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Diego Moreno, Jelena Vulić, **Sladana Savatović**, Antiradical and antihyperglycemic activity of raspberry pomace, The XVI International Congress "Phytopharm 2012" , St-Petersburg, Russia, 9-11. July, 2012. Abstract book, p. M109. [M34]

M₅₀ РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у водећем националном часопису категорије M51

1. **Sladana Savatović**, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Antioxidant activity of Induna apple pomace extracts, *Acta Periodica Tehnologica* 36, 2005, 239-246. [M51]
2. Marijana Ačanski, **Sladana Savatović**, Mira Radić, Gravimetrijsko i volumetrijsko određivanje čistoće srebra i proizvedenog srebro-nitrata, *Hemijska industrija* 61(1), 23-32, 2007. [M51]
3. **Sladana Savatović**, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Dragana Četojević-Simin, Anamarija Mandić, Antioxidant and antiproliferative activity of Granny Smith apple pomace, *Acta Periodica Technologica* 39, 201-212, 2008. <https://doi.org/10.2298/APT0839201S> [M51]

4. **Sladana Savatović**, Aleksandra Tepić, Zdravko Šumić, Milan Nikolić, Antioxidant activity of polyphenol-enriched apple juice, *Acta Periodica Technologica* 40, 95-102, 2009. <https://doi.org/10.2298/APT0940095S> [M51]
5. **Sladana Savatović**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Utilisation of tomato waste as a source of polyphenolic antioxidants, *Acta Periodica Technologica* 41, 187-194, 2010. <https://doi.org/10.2298/APT1041187S> [M51]
6. Sonja Đilas, Aleksandra Tepić, **Sladana Savatović**, Zdravko Šumić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Chemical composition and antioxidant activity of two strawberry cultivars, *Acta Periodica Technologica* 42, 33-44, 2011. <https://doi.org/10.2298/APT1142033D> [M51]
7. **Sladana Savatović**, Dejan Dimitrijević, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas, Dubravka Štajner, Antioxidant activity of three different Serbian floral honeys, *Acta Periodica Technologica* 42, 145-155, 2011. <https://doi.org/10.2298/APT1142145S> [M51]
8. Jelena Vulić, Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Sonja Đilas, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Polyphenolic content and antioxidant activity of the four berry fruits pomace extracts, *Acta Periodica Technologica* 42, 271-279, 2011. <https://doi.org/10.2298/APT1142271V> [M51]

M₅₂ (1,5) Pad у националном часопису категорије M52

1. Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Cranberry – a good source of natural antioxidants *Acta Periodica Tehnologica* 37, 171-178, 2006. [M52]
2. Vesna Tumbas, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, **Sladana Savatović**, Solid-phase extraction of antioxidant compounds from commercial cranberry extract and its antiradical activity, *Acta Periodica Technologica* 38, 157-164, 2007. <https://doi.org/10.2298/APT0738157C> [M52]
3. Aleksandra Velićanski, Dragoljub Cvetković, Siniša Markov, Vesna Tumbas, **Sladana Savatović**, Antimicrobial and antioxidant activity of lemon balm kombucha, *Acta Periodica Tehnologica* 38, 165-172, 2007. <https://doi.org/10.2298/APT0738165V> [M52]
4. **Sladana Savatović**, Jelena Vulić, Aleksandra Tepić, Zdravko Šumić, Ispitivanje hemijskog sastava i antioksidativnog djelovanja ekstrakata tropa cvekle, *Technologica Acta*, Tuzla, 3(1), 41-47, 2010. [M52]
5. Milica Marković, Siniša Markov, Dušanka Pejlin, Ljiljana Mojović, Olgica Grujić, **Sladana Savatović**, Jelena Pejlin, Triticale usage in the biotechnological process - bioethanol and lactic acid production, *Zbornik radova* 20, Tehnološki fakultet, Leskovac, 105-113, 2011. [M52]

M₆₀ ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА, КРИТИЧКО ПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗВОРА

M₆₃ (1) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. Соња Ђилас, Гордана Ћетковић, Јасна Чанадановић-Брунет, Весна Тумбас, **Слађана Саватовић**, Утицај екстракта траве-иве (*Teucrium montanum* L.) на пероксидацију сунцокретовог уља индуковану азо-иницијатором, 45. Саветовање "Производња и прерада уљарица", Петровац на мору, 06-11. јун 2004. Зборник радова, 235-241. [M63]
2. Јасна Чанадановић-Брунет, Соња Ђилас, Гордана Ћетковић, Весна Тумбас, **Слађана Саватовић**, ЕСР спектроскопско испитивање стабилизације перокси радикала у присуству екстракта матичњака (*Melissa officinalis* L.), 45. Саветовање "Производња и прерада уљарица", Петровац на мору, 06-11. јун 2004. Зборник радова, 243-249. [M63]
3. Соња Ђилас, Гордана Ћетковић, Весна Тумбас, Владимир Чанадановић, **Слађана Саватовић**, ЕСР спектроскопско испитивање пероксидације липозома у присуству *Satureja montana* L. екстракта, XLIII саветовање Српског хемијског друштва, Београд, 24-25. јануар 2005. CD-ROM ВН2, 102-104. [M63]
4. Соња Ђилас, Јасна Чанадановић-Брунет, Гордана Ћетковић, Весна Тумбас, **Слађана Саватовић**, Екстракти ртањског чаја – потенцијални стабилизатори липидне пероксидације, 46. Саветовање "Производња и прерада уљарица", Петровац на мору, 1-5. јун 2005. Зборник радова, 195-201. [M63]

M₆₄ (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Соња Ђилас, **Слађана Саватовић**, Јасна Чанадановић-Брунет, Гордана Ђетковић, Весна Тумбас, Антиоксидативна активност екстракта тропе јабуке Granny Smith, VI Симпозијум “Савремене технологије и привредни развој”, Лесковац, 21-22. октобар 2005. Зборник извода радова, р. 127. [M64]
2. **Слађана Savatović**, Aleksandra Terić, Zdravko Šumić, Antioksidativna aktivnost soka jabuke obogaćenog polifenolnim jedinjenjima, 4th Conference about production and processing of food »agroTECH«, Gradačac, BiH, 24. September 2009. Book of Abstracts, p. 54. [M64]
3. Jasna Čanadanović-Brunet, **Слађана Savatović**, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Jelena Vulić, Aleksandra Terić, Zdravko Šumić, Beet root byproducts as a source of antioxidant phenolics and betalains, 4th Conference about production and processing of food »agroTECH«, Gradačac, BiH, 24. September 2009. Book of Abstracts, p. 55. [M64]
4. Драгољуб Цветковић, Сениша Марков, **Слађана Саватовић**, Јелена Вулић, Александра Велићански, Антиоксидативна и антибактеријска активност екстракта тропе цвекле, VII Конгрес микробиолога Србије, Београд, 03-05. јун 2010. Зборник извода радова. [M64]
5. Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, **Слађана Savatović**, Jelena Vulić, Sonja Đilas, Antiradical activity of anthocyanin-rich extract of berry fruits, II International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11. March, 2011. Book of Abstracts, I-68-E, pp. 190-191. [M64]
6. Jasna Čanadanović-Brunet, **Слађана Savatović**, Gordana Četković, Jelena Vulić, Sonja Đilas, Polyphenols from tomato waste as scavengers of hydroxyl and superoxide anion radicals, II International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11. March, 2011. Book of Abstracts, I-69-E, pp. 192-193. [M64]
7. Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas, **Слађана Savatović**, Antioxidant activity of selected Serbian floral honeys, II International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11. March, 2011. Book of Abstracts, I-111-E, pp. 271-272. [M64]
8. Зоран Зековић, Александра Цветановић, Сенка Видовић, Марија Радојковић, **Слађана Саватовић**, Добијање и анализа етарског уља хербе ртањског чаја, 18. научностручни скуп “Производња и пласман лековитог, зачинског и ароматичног биља”, Бачки Петровац, 30. септембар 2011. Зборник извода радова, р. 16. [M64]

M₇₀ ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

M₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Слађана Стајчић**, Високовредна функционална једињења из споредних производа прераде парадајза, 2012, ментор: проф. др Гордана Ђетковић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. [M70]

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК
(решење број 020-1636/1 од 26.11.2012. године)

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

***M₁₃ (5) Монографска студија/поглавље у монографији М11 или рад у тематском зборнику водећег
међународног значаја***

1. Vanja Šeregelj, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, **Слађана Stajčić**, Natural bioactive compounds in carrot waste for food applications and health benefits, Chapter 9 in Studies in Natural Products Chemistry (Ed. Atta-ur-Rahman), Elsevier, 2020, 307-344. ISBN: 9780128194836. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819483-6.00009-6> [M13]

M₁₄ (3) Монографска студија/поглавље у монографији M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја

1. Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, **Slađana Stajčić**, Patent Survey, Handbook of grape processing by-products (Ed. C.M. Galanakis), London, Academic Press, Elsevier, 2017, 183-214. ISBN 978-0-12-809870-7 [M14]

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M_{21a+} (20) Рад у водећем међународном часопису категорије M21a+

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Biljana Pajin, Sonja Đilas, Jovana Petrović, Ivana Lončarević, **Slađana Stajčić**, Jelena Vulić, Sour cherry pomace extract encapsulated in whey and soy proteins: Incorporation in cookies, *Food Chemistry* 207, 27-33, 2016. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.082> [M21a+]

M_{21a} (12) Рад у водећем међународном часопису категорије M21a

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Amadeo Gironés-Vilaplana, Sonja Đilas, Pedro Mena, Gordana Četković, Diego Moreno, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Milica Krunić, Anthocyanin profiles and biological properties of caneberry (*Rubus* spp.) press residues, *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94(12), 2393-2400, 2014. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6564> [M21a]
2. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, **Slađana Stajčić**, Jelena Vulić, Sonja Đilas, Dubravka Štajner, Boris Popović, Evaluation of phenolic content, antioxidant activity and sensory characteristics of Serbian honey-based product, *Industrial Crops and Products* 62, 1-7, 2014. <http://dx.doi.org/10.1016/j.indcrop.2014.08.009> [M21a]
3. **Slađana Stajčić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Anamarija Mandić, Dragana Četojević-Simin, Tomato waste: Carotenoids content, antioxidant and cell growth activities, *Food Chemistry* 172, 225-232, 2015. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.09.069> [M21a]

M₂₁ (8) Рад у водећем међународном часопису категорије M21

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Amadero Girones-Vilaplana, Sonja Đilas, Pedro Mena, Gordana Četković, Diego Moreno, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Milica Vinčić, Chemical composition and potential bioactivity of strawberry pomace, *RSC Advances* 5(7), 5397-5405, 2015. <https://doi.org/10.1039/c4ra14296a> [M21]
2. Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Mirjana Jakišić, Sonja Đilas, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Encapsulation of Beetroot Pomace Extract: RSM Optimization, Storage and Gastrointestinal Stability, *Molecules* 21(5), 584-600, 2016. <https://doi.org/10.3390/molecules21050584> [M21]
3. Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, **Slađana Stajčić**, Gordana Četković, Vladimir Čanadanović, Tatjana Čebović, Jelena Vulić, Polyphenolic composition, antiradical and hepatoprotective activities of bilberry and blackberry pomace extracts, *Journal of Berry Research* 9(2), 349-362, 2019. <https://doi.org/10.3233/JBR-180362> [M21]
4. Vanja Šregelj, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Encapsulation and Degradation Kinetics of Bioactive Compounds from Sweet Potato Peel During Storage, *Food Technology and Biotechnology* 58(3), 314-324, 2020. <https://doi.org/10.17113/ftb.58.03.20.6557> [M21]
5. **Slađana Stajčić**, Lato Pezo, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šregelj, Jovana Petrović, Encapsulation of bioactive compounds extracted from *Cucurbita moschata* pumpkin waste: The multi-objective optimization study, *Journal of Microencapsulation* 39(4), 380-393, 2022. <https://doi.org/10.1080/02652048.2022.2094485> [M21]

M₂₂ (5) Рад у међународном часопису категорије M22

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, **Slađana Stajčić**, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Optimization of the bioactive compounds content in raspberry during freeze-drying using response surface method, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly / CICEQ* 21(1), 53-61, 2015. <https://doi.org/10.2298/CICEQ131201005T> [M22]

2. Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, **Slađana Stajčić**, Bioactive Compounds and Antioxidant Properties of Goji fruits (*Lycium barbarum* L.) Cultivated in Serbia, *Journal of the American College of Nutrition* 35(8), 692-698, 2016. <http://dx.doi.org/10.1080/07315724.2016.1142404> [M22]
3. Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Biljana Pajin, Jovana Petrović, **Slađana Stajčić**, Jelena Vulić, Encapsulation of Sour Cherry Pomace Extract by Freeze Drying: Characterization and Storage Stability, *Acta Chimica Slovenica* 64(2), 283-289, 2017. <https://doi.org/10.17344/acsi.2016.2789> [M22]
4. Vanja Šeregelj, Vesna Tumbas Šaponjac, Anamarija Mandić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Accelerated solvent extraction of bioactive compounds from carrot - Optimization of response surface methodology, *Journal of the Serbian Chemical Society* 83(11), 1223-1228, 2018. <https://doi.org/10.2298/JSC180531068S> [M22]
5. Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Anamarija Mandić, Vanja Šeregelj, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Bioactive Characteristics and Storage of Salt Mixtures Seasoned with Powdered Cereal Sprouts, *Journal of Chemistry* 2019, 7184293 (9 страница), 2019. <https://doi.org/10.1155/2019/7184293> [M22]
6. Vanja Šeregelj, Vesna Tumbas Šaponjac, Steva Lević, Ana Kalušević, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Viktor Nedović, **Slađana Stajčić**, Jelena Vulić, Ana Vidaković, Application of encapsulated natural bioactive compounds from red pepper waste in yogurt, *Journal of Microencapsulation* 36(8), 704-714, 2019. <https://doi.org/10.1080/02652048.2019.1668488> [M22]
7. Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Mirjana Jakišić, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Vanja Šeregelj, Optimisation of Beetroot Juice Encapsulation by Freeze-Drying, *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 70(1), 25-34, 2020. <https://doi.org/10.31883/pjfn/115153> [M22]
8. **Slađana Stajčić**, Lato Pezo, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Travičić, Miona Belović, Antioxidant activity according to bioactive compounds content in dried pumpkin waste, *Journal of the Serbian Chemical Society* 89(1), 13-27, 2023. <https://doi.org/10.2298/JSC230517043S> [M22]
9. Vesna Postružnik, **Slađana Stajčić**, Dragana Borjan, Gordana Četković, Željko Knez, Maša Knez Marevci, Jelena Vulić, Impact of Storage Conditions on Stability of Bioactive Compounds and Bioactivity of Beetroot Extract and Encapsulates, *Processes* 12(7), 1345 (18 страница), 2024. <https://doi.org/10.3390/pr12071345> [M22]
10. **Slađana Stajčić**, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Travičić, Petar Ilić, Sara Brunet, Ana Tomić, Bioactive Compounds and the Antioxidant Activity of Selected Vegetable Microgreens: A Correlation Study, *Processes* 12(8), 1743 (14 страница), 2024. <https://doi.org/10.3390/pr12081743> [M22]

M₂₃ (3) Rad у међународном часопису категорије M23

1. **Slađana Stajčić**, Gordana Četković, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, The contribution of lipophilic, hydrophilic and dietary fibre fractions to total antioxidant activity of tomato waste, *Journal of Food Safety and Food Quality* 69, 92-98, 2018. <https://doi.org/10.2376/0003-925X-69-92> [M23]

M₂₄ (3) Rad у водећем националном часопису категорије M24

1. **Slađana Stajčić**, Aleksandra Terpić, Sonja Đilas, Zdravko Šumić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Vesna Tumbas, Chemical composition and antioxidant activity of berry fruits, *Acta Periodica Technologica* 43, 93-105, 2012. <https://doi.org/10.2298/APT1243093S> [M24]
2. Vesna Tumbas, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Gordana Četković, **Slađana Stajčić**, Dubravka Štajner, Boris Popović, Antioxidant and sensorial properties of acacia honey supplemented with prunes, *Acta Periodica Technologica* 43, 293-304, 2012. <https://doi.org/10.2298/APT1243293T> [M24]
3. Sonja Đilas, **Slađana Stajčić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Kinetic study of the DPPH antiradical activity of lipophilic tomato waste extracts, *Acta Periodica Technologica* 44, 301-312, 2013. <https://doi.org/10.2298/APT1344301S> [M24]
4. Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, **Slađana Stajčić**, Polyfloral, linden and acacia honeys with dried cherries after three months of storage – antioxidant and sensory evaluation, *Acta Periodica Technologica* 46, 103-114, 2015. <https://doi.org/10.2298/APT1546103V> [M24]

5. Vanja Šeregelj, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Extraction and encapsulation of bioactive compounds from carrots, *Acta Periodica Technologica* 48, 261-273, 2017. <https://doi.org/10.2298/APT1748261S> [M24]
6. Vanja Šeregelj, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Ksenija Bibovski, Assessment of phytochemical content and bioactivities of quince alcohol distillery waste, *Acta Periodica Technologica* 49, 169-180, 2018. <https://doi.org/10.2298/APT1849169S> [M24]
7. **Sladana Stajčić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Encapsulation of carotenoids extracted from tomato waste, *Acta Periodica Technologica*, 51, 149-161, 2020. <https://doi.org/10.2298/APT2051149S> [M24]
8. **Sladana Stajčić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Simulated gastrointestinal digestion and storage stability of tomato waste encapsulates, *Acta Periodica Technologica* 52, 239-252, 2021. <https://doi.org/10.2298/APT2152239S> [M24]

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

1. Sonja Đilas, Gordana Četković, Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Oprimization of raspberry freeze-drying conditions, EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May, 2013. Book of abstracts, p. 262. [M34]
2. Sonja Đilas, Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Milica Krunic, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Antioxidant activity of industrial blackberry pomace extract, EuroFoodChem XVII, Istanbul, Turkey, 7-10. May, 2013. Book of abstracts, p. 263. [M34]
3. Vesna Tumbas, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Zdravko Šumić, Gordana Četković, Tepić Aleksandra, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Antioxidant activity of vaccum-dried bilberry fruits, 3. Engineering, Ecology and materials in the processing industry, Jahorina, Republic of Srpska, 4-6. March, 2013. Book of abstracts, pp. 86-87. [M34]
4. Gordana Četković, Aleksandra Velićanski, Dragoljub Cvetković, Jasna Čanadanović-Brunet, **Sladana Stajčić**, Sonja Đilas, Chemical composition, reducing power and antibacterial activity of raspberry, 3. Engineering, Ecology and materials in the processing industry, Jahorina, Republic of Srpska, 4-6. March, 2013. Book of abstracts, pp. 90-91. [M34]
5. Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Assessment of phenolic composition and antioxidant activity of acacia honey supplemented with dried plums, 3. Engineering, Ecology and materials in the processing industry, Jahorina, Republic of Srpska, 4-6. March, 2013. Book of abstracts, pp. 120-121. [M34]
6. Vesna Tumbas, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Natural pigments and bioactive compounds in dried fruits from Rosaceae family, 7. International Workshop on Anthocyanins, Porto, Portugal, 9-11. September, 2013. Book of abstracts, p. 99. [M34]
7. Sonja Đilas, Gordana Četković, Vesna Tumbas, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Dijego Moreno, Anthocyanin composition of strawberry and raspberry pomaces, 7. International Workshop on Anthocyanins, Porto, Portugal, 9-11. September, 2013. Book of abstracts, p. 120. [M34]
8. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, **Sladana Stajčić**, Evaluation of phenolic content and antioxidant activity of acacia honeybased product, 1. Workshop on Determining Antioxidants as Reactive Species Scavengers, Istanbul, Turkey, 27-28. October, 2014. Book of abstracts, p. 41. [M34]
9. Gordana Četković, Jelena Vulić, Tatjana Cebović, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, **Sladana Stajčić**, *In vitro* free radical scavenging activity and cytotoxic effects of the raspberries (*Rubus idaeus* L.) pomace extract, 1. Workshop on Determining Antioxidants as Reactive Species Scavengers, Istanbul, Turkey, 27-28. October, 2014. Book of abstracts, p. 50. [M34]
10. Milica Vinčić, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Antioxidant activity of industrial raspberry pomace extract, 7. International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, Istanbul, Turkey, 14-17. October, 2014. Book of abstract, p. 347. [M34]
11. Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Dragana Četojević-Simin, Milica Vinčić, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Biological activity of polyphenols recovered from bilberry pomace, 7. International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods, Istanbul, Turkey, 14-17. October, 2014. Book of abstract, p. 349. [M34]

12. Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Dijego Moreno, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Recovery of Polyphenols from Bilberry Pomace, 8. ICFAPE 2014: International Conference on Food and Agricultural Process Engineering, Stockholm, Sweden, 14-15. July, 2014. Abstract book, p. 717. [M34]
13. Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Antioxidant Activity of Enriched Bilberry Juice, 8. ICFAPE 2014: International Conference on Food and Agricultural Process Engineering, Stockholm, Sweden, 14-15. July, 2014. Abstract book, p. 718. [M34]
14. Sonja Đilas, Dragana Četojević-Simin, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Antiproliferative and Antioxidant Properties of Freeze-Dried Blackberry Fruits, 1. Drug Design & Medicinal Chemistry Conference, Berlin, Germany, 8-9. May, 2014. [M34]
15. Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Dragana Četojević-Simin, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Assessment of Antioxidant and Antiproliferative Activities in Raspberry Pomace Extract, 1. Drug Design & Medicinal Chemistry Conference, Berlin, Germany, 8-9. May, 2014. [M34]
16. Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Effect of Freeze-Drying on Phenolic Content and Antioxidant Activity of Blackberry, 1. International Conference on Agriculture, Food and Urbanizing Society (ICAFUS), Amsterdam, Holland, 15-16. May, 2014. Abstract book, p. 394. [M34]
17. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Phenolic Composition and Antioxidant Property of Honey with Dried Apricots, 1. International Conference on Agriculture, Food and Urbanizing Society (ICAFUS), Amsterdam, Holland, 15-16. May, 2014. Abstract book, p. 397. [M34]
18. Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Biljana Pajin, **Sladana Stajčić**, Milica Vinčić, Fortification of biscuits with encapsulated polyphenols from sour cherry pomace, 18. Euro Food Chem, Madrid, Spain, 13-16. October, 2015. [M34]
19. Sonja Đilas, Milica Vinčić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Anthocyanin composition and antioxidant activity of Chokeberry (*Aronia melanocarpa*) pomace, 8. International Workshop on Anthocyanins, Montpeille, France, 16-18. September, 2015. Abstract book, p. 121. [M34]
20. Sonja Đilas, Milica Vinčić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Dragana Četojević-Simin, The influence of extraction on anthocyanin content and biological activity of bilberry pomace, 8. International Workshop on Anthocyanins, Montpeille, France, 16-18. September, 2015. Abstract book, p. 135. [M34]
21. Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jovana Petrović, Mirjana Jakišić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, **Sladana Stajčić**, Phenolics release during storage and *in vitro* digestion of biscuits enriched with cherry pomace, 8. Probiotics, Prebiotics and New Foods, Rome, Italy, 13-15. September, 2015. Abstract book, p. 94. [M34]
22. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Mirjana Jakišić, Jelena Vulić, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, **Sladana Stajčić**, Antioxidant Activity of One Year Storage Honey-Based Product, 17. International Conference on Agricultural, Biotechnology (ICABBBE), Rome, Italy, 5-6. May, 2015. Abstract book, p. 187. [M34]
23. Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Gordana Četković, **Sladana Stajčić**, Milica Vinčić, Antioxidant Properties of Dried Sour Cherries, 17. International Conference on Agricultural, Biotechnology (ICABBBE), Rome, Italy, 5-6. May, 2015. Abstract book, p. 188. [M34]
24. Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Biological Activity of Bilberry Pomace, 17. International Conference on Agricultural, Biotechnology (ICABBBE), Rome, Italy, 5-6. May, 2015. Abstract book, p. 189. [M34]
25. Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Influence of storage on antioxidant properties of polyfloral honey with dried apricots, 4. Engineering, Ecology and materials in the processing industry, Jahorina, Republic of Srpska, 4-6. March, 2015. Book of abstracts, p. 228. [M34]
26. Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Utilization of food industry by-products: assessment of opportunities, III International Congress Food Technology, Quality and Safety and XVII International Symposium Feed Technology, Novi Sad, Serbia, 25-27. October, 2016. Abstract book, p. 7. [M34]

27. Sonja Đilas, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Milica Vinčić, Jasna Čanadanović-Brunet, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Chemical composition and antioxidant activity of fresh chokeberries, 8. Central European Congress on Food (CEFood), Kyiv, Ukraine, 23-26. May, 2016. Book of abstracts, p. 210. [M34]
28. Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Storage stability of cookies enriched with encapsulated sour cherry pomace extract, 18th World Congress of Food Science and Technology, IUFOST 2016, Dublin, Ireland, 21-25. August, 2016. Abstract book, p. 582. [M34]
29. Jasna Čanadanović-Brunet, Naji Aborus, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Gordana Četković, Sonja Đilas, Boris Popović, **Sladana Stajčić**, Barley Sprouts – Bioactive Compounds Composition, *in vitro* Biological Activities and Simulated Gastrointestinal Digestion, 18th World Congress of Food Science and Technology, IUFOST 2016, Dublin, Ireland, 21-25. August, 2016. Abstract book, p. 583. [M34]
30. Mirjana Jakišić, Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Storage stability of sour cherry pomace extract encapsulated in whey protein, The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, 19-21. September, 2016. Book of abstracts, pp. 302-303. [M34]
31. Mirjana Jakišić, Vesna Tumbas Šaponjac, Sonja Đilas, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Optimization of beetroot juice encapsulation in soy protein, The International Bioscience Conference and the 6th International PSU – UNS Bioscience Conference IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, 19-21. September, 2016. Book of abstracts, pp. 304-305. [M34]
32. Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Vanja Šeregelj, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Optimization of cereal sprouts mixture composition, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Teslić, Republic of Srpska, 18-19. November, 2016. Book of abstracts, p. 89. [M34]
33. Sonja Đilas, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Milica Vinčić, Distribution of Antioxidants Between Sour Cherry Juice and Pomace, 18. International Conference on Agricultural Biotechnology, Food, Beverage and Nutritional Sciences (ICABFBNS), Seattle, USA, 8-9. August, 2016. Abstract book, p. 1459. [M34]
34. Sonja Đilas, Milica Vinčić, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, **Sladana Stajčić**, Jelena Vulić, Encapsulation of chokeberry juice on high-protein matrix, 1. Innovations In Food Science & Technology, Minhen, 10-12. May, 2017. Abstract book, p. 65. [M34]
35. Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Šeregelj, Jasna Čanadanović-Brunet, Alyssa Hidalgo, **Sladana Stajčić**, Optimization of barley, wheat and oat sprouts mixture composition, 1. Innovations In Food Science & Technology, Minhen, 10-12. May, 2017. Abstract book, p. 66. [M34]
36. Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Mirjana Jakišić, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Encapsulation of beetroot pomace extract enhances the stability of betalains and polyphenols, 1. New & Old Phytochemicals: Their role in Ecology, Veterinary & Welfare, Francavilla al Mare, Italy, 17-19. September, 2017. Book of abstracts, p. 69. [M34]
37. Vanja Šeregelj, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, **Sladana Stajčić**, Carotenoids encapsulated with whey protein and maltodextrin by freeze-drying method, 21. International Symposium on Microencapsulation, Algarve, Portugal, 27-29. September, 2017. Book of abstracts, p. 105. [M34]
38. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, **Sladana Stajčić**, Vanja Šeregelj, Phytochemical content and bioactive properties of wheat sprouts, 5. International Conference on Food Security and Nutrition, Copenhagen, Denmark, 9-11. April, 2018. Conference abstracts, p. 15. [M34]
39. Vanja Šeregelj, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Extraction and encapsulation of carotenoids from carrot, 5. International Conference on Food Security and Nutrition, Copenhagen, Denmark, 9-11. April, 2018. Conference abstracts, p. 15. [M34]
40. Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Šeregelj, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Bioactivity of salt mixture seasoned with powdered cereal sprouts, 4. International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25. October, 2018. Abstract book, p. 192. [M34]
41. Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Šeregelj, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Viktor Nedović, Steva Lević, Ana Kalušević, Jelena Vulić, **Sladana Stajčić**, Extraction of bioactive compounds from red

- pepper waste, 4. International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 23-25. October, 2018. p. 193. [M34]
42. Ksenija Bibovski, Vanja Šeregelj, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, **Slađana Stajčić**, Phytochemicals content and bioactivity of peach pomace, 1. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10-11. October, 2019. p. 229. [M34]
 43. Vanja Šeregelj, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, **Slađana Stajčić**, Manuela Sovilj, Functional tagliatelle with encapsulated zeaxanthin isolated from sweet corn waste, 12. International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Croatia, 24-25. October, 2019. p. 87. [M34]
 44. **Slađana Stajčić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Vanja Šeregelj, Influence of different combinations of wall materials on the encapsulation of butternut squash waste extract, 25. International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAEP), Szeged, Hungary, 7-8. October, 2019. pp. 242-243. [M34]
 45. Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Šeregelj, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, **Slađana Stajčić**, Bioactive characteristics of sweet potato flesh and peel, 1. International Conference on carotenoid research and applications in agro-food and health, Lemesos, Cyprus, 26-28. November, 2019. p. 52. [M34]
 46. Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Šeregelj, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Lidija Jevrić, Sanja Podunavac-Kuzmanović, Seasoned salt with powdered cereal sprouts – storage stability of bioactive properties, 2. Euro Chemistry Conference, Valencia, Spain, 17-19. June, 2019. p. 54. [M34]
 47. Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Vanja Šeregelj, **Slađana Stajčić**, Teodora Cvanić, Anja Saveljić, Bioactive compounds and antioxidant activity of daikon i.e. Japanese and Chinese red radish microgreens, 7. International Food Safety Congress, Istanbul, Turkey, 3-4. November, 2022. pp. 145-147. [M34]
 48. Teodora Cvanić, Anja Saveljić, Taja Žitek, **Slađana Stajčić**, Jelena Vulić, Maša Knez Marevci, Željko Knez, Formulation and assessment of nutrient-rich, pigmented food emulsions containing red beetroot extract, Proceedings of V. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, AGBIOL 2023, Edirne, Turkey, 18-20. September, 2023. pp. 498-499. [M34]
 49. Anja Saveljić, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, **Slađana Stajčić**, Jasna Čanadanović-Brunet, The potential of future superfood- microgreens: bioactivity and bioactive content of three Brassicaceae microgreens, 1. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy - ICOSTEE, Szeged, Hungary, 31. Maj, 2024. p. 87. [M34]
 50. Teodora Marić, **Slađana Stajčić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Beetroot waste encapsulate as functional food additive, VII. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Istanbul, Turkey, 07-10. September, 2025. p. 615. [M34]
 51. Anja Vučetić, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, Teodora Cvanić, Vanja Travičić, Gordana Četković, **Slađana Stajčić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Green supramolecular extracts of kale and Sango radish microgreens: their phenolic profile, antioxidant and antimicrobial potential, 18th World Congress on Polyphenols Applications, San Anton, Malta, 2-3. October, 2025. p. 99. [M34]

M₆₀ ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА, КРИТИЧКО ПРИРЕЂИВАЊЕ ИЗВОРА

M₆₄ (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Соња Ђилас, Јасна Чанадановић-Брунет, Гордана Ћетковић, Весна Тумбас, Јелена Вулић, **Слађана Стајчић**, Каротеноиди и полифеноли – биоактивна једињења у сувој кајсији, X Симпозијум “Савремене технологије и привредни развој”, Лесковац, 22-23. Октобар, 2013. Зборник извода радова, p. 87. [M64]
2. Ања Вучетић, Оља Шовљански, Јелена Вулић, Теодора Цванић, Тара Будимац, **Слађана Стајчић**, Драгољуб Цветковић, Јасна Чанадановић-Брунет, Инкапсулација пробиотика и екстраката микробиља у иновативном нутриозомском комплексу-микробиолошка безбедност инкапсулата и вијабилност пробиотских култура, Симпозијум “Микробиологија хране - изазови и прилике“, Нови Сад, 15. Мај, 2025. Књига апстраката, p. 36. [M64]

M₈₀ ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M₈₂ (8) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

1. Ања Вучетић, Оља Шовљански, Јелена Вулић, **Слајана Стајчић**, Александра Ранитовић, Драгољуб Цветковић, Јасна Чанадановић-Брунет, Нутриозомски комплекси супрамолекуларних екстраката микробиља санго роткве (*Raphanus sativus* var. Sango) и кеља (*Brassica oleracea* var. *sabellica*), 2025. Област: биотехничке науке, научна дисциплина: технологија биљних производа, Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду. [M82]

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Подаци о научним резултатима др Слајане Стајчић остварени у оцењиваном периоду, уз нормирање у складу са правилником:

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M13	5	1 (0)	5 (5)
M14	3	1 (0)	3 (3)
M21a+	20	1 (0)	20 (20)
M21a	12	3 (2)	36 (29,50)
M21	8	5 (2)	40 (34,71)
M22	5	10 (3)	50 (45,87)
M23	3	1 (0)	3 (3)
M24	3	8 (2)	24 (23)
M34	0,5	51 (9)	25,5 (24,72)
M64	0,5	2 (1)	1 (0,92)
M82	8	1 (0)	8 (8)
УКУПНО		84 (19)	215,5 (197,72)

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: виши научни сарадник	Неопходно	Остварени нормирани број бодова
Укупно	50	197,72
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	30	141,08
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	3	8

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу прегледа достављеног материјала и анализе научноистраживачког рада др Слајане Стајчић, Комисија закључује да је кандидаткиња остварила више од потребних квалитативних и квантитативних услова предвиђених Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС, бр. 80/2024 и 70/2025) за избор у звање **виши научни сарадник**.

У погледу квантитативних критеријума, у оцењиваном периоду кандидаткиња је остварила **укупан број бодова након нормирања од 197,72** (у односу на потребних 50 бодова), у **групи резултата Обавезни (1) број бодова након нормирања од 141,08** (у односу на потребних 30 бодова), а у **групи резултата Обавезни (2) остварила је број бодова који након нормирања износи 8** (у односу на потребна 3 бода).

У погледу квалитативних критеријума, кандидаткиња је остварила више од минимално три услова са збирне листе А и Б. Од услова са листе А остварила је услов за **Хиршов индекс** (без аутоцитата износи 21), а са листе Б остварила је услов за **цитираност** (без аутоцитата износи 1433), **међународну научну сарадњу, учешће у настави и рецензирање научних резултата**.

На основу квалитативних и квантитативних услова предвиђених Правилником о стицању истраживачких и научних звања, Комисија предлаже Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад да упути предлог Комисији за стицање научних звања Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор **др Слађане Стајчић у звање виши научни сарадник** за научно поље Техничко-технолошке науке, научну област Биотехничке науке, грану науке Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Хемија производа биљног порекла.

У Новом Саду, 23.04.2026. године

Чланови комисије:



проф. др Јасна Чанадановић-Брунет, редовни професор,
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник



проф. др Јелена Вулић, ванредни професор,
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан



др Анамарија Мандић, научни саветник,
Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехрамбене технологије у
Новом Саду, члан