

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

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА
<p>1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења Број одлуке 020-529; Декан Технолошког факултета Нови Сад; 29.3.2022. године</p> <p>2. Датум и место објављивања конкурса 31.3.2022. године, дневни лист „Дневник“, Нови Сад</p> <p>3. Број сарадника са назнаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство</p> <p>4. Састав комисије са назнаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:</p> <p>1. Др Марија Јокановић, доцент, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник;</p> <p>2. Др Владимир Томовић, редовни професор, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан;</p> <p>3. Др Драган Василев, редовни професор, Хигијена и технологија меса, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, члан</p> <p>5. Пријављени кандидат: Др Снежана Шкаљац</p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
<p>1. Име, име једног родитеља и презиме: Снежана (Бранка) Шкаљац (девојачко Саватић)</p> <p>2. Звање: Виши научни сарадник</p> <p>3. Датум и место рођења: 05.08.1983. године, Шабац</p> <p>4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће: Виши научни сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду</p>

5. Година уписа и завршетка основних студија:
2002-2008. године
 6. Студијска група, факултет и универзитет:
Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
 7. Успех у студијама:
Просечна оцена 8,78 (осам и 78/100)
 8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:
Технологија готове хране: 10
Технологија производње и прераде меса: 10
Технологија производа од воћа и поврћа: 10
Микробиологија хране: 10
Нутритивна и сензорна својства хране: 9
 9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:
„Утицај додатка адсорбената микотоксина у исхрани свиња на нутритивни квалитет произведеног меса“
Оцена: 10 (десет и 00/100)
 10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на докторским студијама:
Прехрамбено-биотехнолошке науке, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, просечна оцена током студија: 10,00
 11. Година уписа и завршетка докторских студија:
2008 - 2014. године
-
12. Наслов докторске тезе:
Утицај различитих технолошких параметара на формирање боје традиционалне ферментисане кобасице (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета
 13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:
/
 14. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врлодобро, добро, задовољавајуће
Врло добро говори, чита и пише енглески језик
 15. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):
Техничко-технолошке науке (образовно-научно поље), Технолошко инжењерство (област), Прехрамбено инжењерство (ужа област), Технологије конзервисане хране, Технологија готове хране, Технологија меса, Квалитет и безбедност хране (уска оријентација)

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ
<p>1 Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Од 1.05.2008. до 1.08.2008. године - дипломирани инжењер технологије у фирми за прераду воћа "MN" Д.О.О. Лозница - Хладњача, Крупањ; • Од 1.08.2008. године - истраживач докторанд, стипендиста Министарства за науку и технолошки развој, број Уговора 431, Пројекат из области ТР бр. 20037, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад; • Од 5.02.2010. године – истраживач приправник, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад; • Од 9. 07. 2010. године – истраживач сарадник, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад; • Од 29.10.2015. године – научни сарадник, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад; • Од 21.12.2020. године - виши научни сарадник, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.
IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА
Од јануара 2015. године члан Српског хемијског друштва.
V. НАСТАВНИ РАД:
<p>а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):</p> <p>1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента: Од школске 2012/2013. године била је ангажована у извођењу вежби на основним академским студијама, а од школске 2013/2014. године и на предмету на мастер академским студијама Технолошког факултета Нови Сад. Уз учешће на вежби активно је учествовала и у изради експерименталног дела завршних, дипломских, мастер и докторских радова студената.</p> <p>2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Од 2012. до 2016. године била је ангажована у извођењу аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби на наставном предмету Технологија производње меса (нови назив предмета - Технологија меса), на основним академским студијама Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду; ✓ Од 2012. до 2015. године била је ангажована у извођењу аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби на наставном предмету Технологија прераде меса (нови назив предмета - Технологија производа од меса), на основним академским студијама Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду; ✓ Од 2013. до 2015. године била је ангажована у извођењу аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби на наставном предмету Савремени трендови у технологији меса на мастер академским студијама на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

Вежбе из предмета Технологија меса, 3 часа;

Вежбе из предмета Технологија производа од меса, 3 часа;

Вежбе из предмета Савремени трендови у технологији меса, 3 часа

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

/

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

/

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

/

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

4. /

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

/

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

/

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

✓ 2008. године - 2. награда Технолошког факултета Нови Сад за остварени успех током студирања основним студијама на смеру конзервисана храна.

✓ 2008. године – стипендија за докторске студије Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије.

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

/

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

/

ђ) Остало

/

БИБЛИОГРАФИЈА радова до одлуке о расписивању конкурса за избор сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област прехранбено инжењерство (31.3.2022. године):

1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издања и издавач):

/

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

M₁₃ (7) Монографска студија/поглавље у књизи M₁₁ или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. Tomović, V., Jakanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2013). Cadmium Level in Red Meat and Edible Offal. In: M. Hasanuzzaman and M. Fujita (Eds.), Cadmium: Characteristics, Sources of Exposure, Health and Environmental Effects. Nova Publishers, New York, 341-348
2. Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Danilović, B., Jakanović, M., Tomović, V., Džinić, N. (2016). Quality Standardization of Traditional Dry Fermented Sausages: Case of *Petrovska klobasa*. In: V. Nedović, P. Raspor, J. Lević and V. Tumbas Šaponjac and G. V. Barbosa-Cánovas (Eds.), Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, Springer International Publishing Switzerland, 221-234.
3. Tomović, V., Tomović, M., Šojić, B., Jakanović, M., **Škaljac, S.** (2019). Macro- and micromineral contents in raw and cooked pork meat and pig edible offal. In: F.L. Moore (Eds.), Food and Beverage Consumption and Health – Pork Consumption and Health, Nova Science Publishers, Inc., New York, 1-43.

3. Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима, међународне изложбе и уметнички наступи):

M_{21a} (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Stojanović-Radić, Z., Pejčić, M., Joković, N., Jakanović, M., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Stojanović, P., Mihajilov-Krstev, T. (2018). Inhibition of Salmonella Enteritidis growth and storage stability in chicken meat treated with basil and rosemary essential oils alone or in combination. Food Control, 90, 332-343.
2. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Đurović, S., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Ivić M. (2019). Essential oil versus supercritical fluid extracts of winter savory (*Satureja montana* L.) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. Food Chemistry, 287, 280-286.
3. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Belović, M., Torbica, A., Jakanović, M., Urumović, N., Vujadinović, D., Ivić M., **Škaljac, S.** (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Food Chemistry, 330, 127202.

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Tasić, T., Ikonić, P., Mandić, A., Jakanović, M., Tomović, V., **Savatić, S.**, Petrović, Lj. (2012). Biogenic amines content in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* as possible indicator of good manufacturing practice. Food Control, 23, 1, 107-112.
2. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Mandić, A., Ikonić, B. (2013). Proteolysis and biogenic amines formation during the ripening of *Petrovska*

- klobása*, traditional dry-fermented sausage from Northern Serbia. Food Control, 30, 1, 69-75.
3. Tomović, V., Jokanović, M., Petrović, Lj., Tomović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Šumić, Z., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Šošo, M. (2013). Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned M. Semimembranosus. Meat Science, 93, 1, 46-52.
 4. Tomović, V., Žlender, B., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Šošo, M., Hromiš, N. (2014). Technological quality and composition of the M. semimembranosus and M. longissimus dorsi from Large White and Landrace Pigs. Agricultural and Food Science, 23, 1, 9-18.
 5. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B., Tjapkin, A., Škrbić, B. (2014). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages (*Petrovska klobása*) from Serbia. Food Control, 40, 1, 12-18.
 6. Šojić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Džinić, N., Zivković, N., Jokanović, M., Tasić, T., Kravić, S. (2015). Effect of nutmeg (*Myristica fragrans*) essential oil on the oxidative and microbial stability of cooked sausage during refrigerated storage. Food Control, 54, 282-286.
 7. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausage "*Petrovska klobása*". LWT-Food Science and Technology, 87, 158-162.
 8. Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Tomović, V., Ikonić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M., (2019). Coriander essential oil as natural food additive improves quality and safety of cooked pork sausages with different nitrite levels. Meat Science, 157, 107879.
 9. Šojić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Mrkonjić, Ž., Đurović, S., Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.**, Pavlić, B. (2020). Supercritical extracts of wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. LWT-Food Science and Technology, 130, 109661.
 10. Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Pavlić, B., Šojić, B., Zeković, Z., Peulić, T., Ikonić, P. (2020). Essential oil and supercritical extracts of winter savory (*Satureja montana* L.) as antioxidants in precooked pork chops during chilled storage. LWT-Food Science and Technology, 134, 110260.
 11. Babić, J., Vidaković, S., Bošković, M., Glišić, M., Kartalović, B., **Škaljac, S.**, Nikolić, A., Čirković, M., Teodorović, V. (2020). Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked common carp (*Cyprinus carpio*) in direct conditions using different filters vs indirect conditions. Polycyclic Aromatic Compounds 40, 3, 889-897.

1. Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Kevrešan, Ž. (2013). Cadmium concentration in meat and edible offal of free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs from Vojvodina (northern Serbia). *Food Additives and Contaminants Part B*, 6, 2, 98-102.
2. Tomović, V., Vujadinović, D., Grujić, R. Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N. (2015). Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of boiled pork loin. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39, 6, 1854-1858.
3. Ikonić, P., Jokanović, M., Petrović, Lj., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Tomić, J., Danilović, B., Ikonić, B. (2016). Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage *Petrovska klobasa*. *International Journal of Food Properties*, 19, 9, 1924-1937.
4. Tomović, V., Jokanović, M., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Pihler, I., Simin, V., Krajnović, M., Žujović, M. (2016). Physical characteristics and proximate and mineral composition of Saanen goat male kids meat from Vojvodina (Northern Serbia) as influenced by muscle. *Small Ruminant Research*, 145, 44-52.
5. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I., Martinović, A. (2017). Cadmium and lead in female cattle livers and kidneys from the Vojvodina (northern Serbia). *Food Additives and Contaminants - Part B*, 10, 1, 39-43.
6. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I., Martinović, A. (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. *Food Additives and Contaminants - Part B*, 10, 2, 137-142.
7. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ivić, M., Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B., Džinić, N., Škrbić, B. (2018). Influence of collagen and natural casings on the polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) from Serbia, *International Journal of Food Properties*, 21, 1, 667-673.
8. Babić, J., Kartalović, B., **Škaljac, Š.**, Vidaković, S., Ljubojević, D., Petrović, J., Ćirković, M., Teodorović, V. (2018). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in common carp meat smoked in traditional conditions. *Food Additives and Contaminants - Part B*, 11, 3, 208-213.
9. Despotović, A., Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Stanišić, N., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Hromiš, N., Stajić, S., Petrović, J. (2018). Meat quality traits of *M. longissimus lumborum* from White Mangalica and (Duroc x White Mangalica) x White Mangalica pigs reared under intensive conditions and slaughtered at about 180-kg live weight. *Italian Journal of Animal Science*, 17,4, 859-866.
10. Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Popović, S., Šarić, Lj., Novaković, A., Tomović, V., Vasilev, D. (2021). Evaluation of the physicochemical,

biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, 58, 3215–3222.

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., Jokanović, M., **Savatić, S.**, Ikonić, B., Džinić, N. (2012). The effect of processing method on drying kinetics of *Petrovska klobasa*, an artisan fermented sausage. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 18, 2, 163–169.
2. Krkić, N., Lazić, V., **Savatić, S.**, Šojić, B., Petrović, Lj., Šuput, D. (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage. *Journal of Food and Nutrition Research*, 51, 1, 60-68.
3. Škrinjar, M., Blagojev, N., Petrović, Lj., Šošo, V., Vesković-Moračanin, S., **Škaljac, S.** (2012). Diversity of moulds on the Petrovska klobasa raw materials, casings and in the processing unit environment. *Romanian Biotechnological Letters*, 17, 6, 7726-7736.
4. Tomović, V., Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, M., Kevrešan, Ž., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Šošo, M. (2013). Mineral concentration of the kidney in ten different pig genetic lines from Vojvodina (northern Serbia). *Acta Alimentaria*, 42, 2, 198-207.
5. Tomović, V., Žlender, B., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Kevrešan, Ž., Tasić, T., Ikonić, P., Šošo, M. (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs. *The Journal of Animal and Plant Sciences*, 24, 3, 704-713.
6. Šojić, B., Petrović, Lj., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Tomović, V., Jokanović, M., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ikonić, P. (2014). Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* during storage. *Chemical Industry*, 68, 1, 27-34.
7. Škrbić, B., Đurišić-Mladenović, N., Mačvanin, N., Tjapkin, A., **Škaljac, S.** (2014). Polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked dry fermented sausages with protected designation of origin *Petrovska klobasa* from Serbia. *Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 2, 33, 227-236.
8. Tomović, V., Žlender, B., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Kevrešan, Ž., Tasić, T., Ikonić, P., Okanović, Đ. (2016). Physical and chemical characteristics of edible offal from free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs. *Acta Alimentaria*, 45, 2, 190-197.
9. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Lušnic, M., Polak, T., Demšar, L. (2016). Quality traits of longissimus lumborum muscle from White Mangalica, Duroc x White Mangalica and Large White pigs reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight: a comparative study. *Archives Animal Breeding*, 59, 401-415.
10. Tomović, V., Stanišić, N., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomašević, I., Martinović, A., Despotović, A., Šuput, D. (2016). Meat quality of Swallow-Belly Mangulica pigs reared under intensive production system and slaughtered at 100 kg live

weight. *Hemijaska Industrija-Chemical Industry*, 75, 5, 557-564.

11. Tomović, V., Vujadinović, D., Grujić, R., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Vasilev, D., Kocić-Tanackov, S., Hromiš, N. (2016). Auswirkung der Endpunkttemperatur im Inneren auf den Mineralstoffgehalt von Schweinerückenbraten. (Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of roasted pork loin). *Fleischwirtschaft*, 12, 101-105.
12. Tomović, V., Mastanjević, K., Kovačević, D., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Lukač, D., Škrobot, D., Despotović, A. (2016). Proximate and mineral composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 27, 6, 39-42.
13. Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Živković, D., Lukić, T., Despotović, A., Tomašević, I. (2017). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. *Journal of Applied Animal Research*, 45, 1, 430-436.
14. Hromiš, N., Šojić, B., Lazić V., Džinić N., Mandić A., Tomović, V., Kravić, S., **Škaljac, S.**, Popović, S., Šuput, D. (2017). Effect of Chitosan Coating with the Addition of Caraway Essential Oil and Beeswax on Oxidative Stability of *Petrovska Klobasa* Sausage. *Acta Alimentaria*, 46, 3, 361-368.
15. Džinić, N., Pezo, L., Radić, N., Šojić, B., Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.** (2017). The effects of functional additives on quality characteristics of cooked sausages-mathematical approach. *Romanian Biotechnological Letters*, 22, 5, 12898-12906.
16. Despotović, A., Tomović, V., Stanišić, N., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.** Kocić-Tanackov, S., Tomašević, I., Stajić, S., Martinović, A., Hromiš, N. (2018). Edible offal quality of Swallowbelly Mangalica pigs reared under an intensive production system. *Fleischwirtschaft*, 12, 103-108.
17. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Vujadinović, D., Ivić, M., Djekić, I., Tomašević, I. (2019). The prediction of lean meat and subcutaneous fat with skin content in pork cuts on the carcass meatness and weight. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13, 3, 2230-2240.
18. Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Zeković, Z., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Peulić, T., Jokanović, M. (2019). Ätherisches Salbei-Öl verbessert in Schweinswürsten die antioxidative und antimikrobielle Aktivität. *Fleischwirtschaft*, 12, 100-103. (Essential oil from sage herbal dust exhibits antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages. *Fleischwirtschaft International*, 12, 100-103, in-german).
19. Jokanović, M., Ikonić, B., Ikonić, P., Tomović, V., Peulić, T., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Ivetić, J. (2020). Towards reproducibility of traditional fermented sausages: texture profile analyses and modelling. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 26, 1, 79-87.
20. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Zeković, Z., **Škaljac, S.**, Jokanović, M. (2020). Supercritical fluid extract of winter savory - Investigations as partial sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. *Fleischwirtschaft*, 11, 92-95.

21. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Djekić, I., Tomašević, I. (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. *Fleischwirtschaft*, 9, 99-104.
22. Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Danilović, B., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, B. (2021). Autochthonous starter cultures improve the quality of traditional dry-fermented sausage. *Fleischwirtschaft*, 8, 98-103.

M₂₄ (3) Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком

1. Jokanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.** Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Ivić, M., Petrović, Lj., Džinić, N. (2017). Proteolysis and texture profile of traditional dry fermented sausage as affected by primary processing method, *Meat Technology*, 58, 103-109.
4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у страним националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):
/
5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи:

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. Jokanović, M., Džinić, N., Tomović, V., Petrović, Lj., **Savatić, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B. (2011). Effect of ground paprika and its oleoresin on marinated chicken breast meat quality. *Acta Periodica Technologica*, 42, 55-62.
2. Hromiš, N., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Lazić, V., Džinić, N., Šuput, D., Popović, S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. *Acta periodica technologica*, 44,1, 57-65.
3. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, B., Tomović, V., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Šojić, B. (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage *Petrovska klobása*- the effect of different ripening conditions and use of starter culture. *Food and Feed Research*, 41, 1, 71-79.
4. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Škrinjar, M., Lazić, V., Tomović, M. (2014). Physical characteristics and proximate and mineral composition of adipose tissue from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs from Vojvodina. *Journal on Processing and Energy in Agriculture – PTEP*, 18, 4, 187-190.
5. Janković, V., Petrović, Lj., Džinić, N., Lakićević, B., Šarić, Lj., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Jokanović, M. (2014). Mikrobiološki ekosistem malih proizvodnih jedinica tokom proizvodnog ciklusa *Petrovačke kobasice*. *Tehnologija mesa*, 2, 55, 123-129.
6. Tomović, V., Šojić, B., Ikonić, P., Petrović, Lj., Mandić, A., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Jokanović, M. (2014). Effect of packaging methods and storage time on oxidative stability of traditional fermented sausage. *Engineering and Technology, International*

Journal of Nutrition and Food Engineering, 8, 9, 982-985.

7. Jokanović, M., Tomović, V., Jović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Ikonić, P., Tasić, T. (2014). Proximate and Mineral Composition of Chicken Giblets from Vojvodina (Northern Serbia). Engineering and Technology, International Journal of Nutrition and Food Engineering, 8, 9, 986-989.
8. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N., Torbica, A., Ikonić, B. (2014). Proteolysis in Serbian traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* as influenced by different ripening processes. Engineering and Technology, International Journal of Nutrition and Food Engineering, 8, 9, 1010-1013.
9. Šojić, B., Petrović, Lj., Tomović, V., Džinić, N., Mandić, A., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Sedej, I. (2014). Effect of ripening conditions and storage time on oxidative and sensory stability of *Petrovska klobasa* sausage. Engineering and Technology, International Journal of Nutrition and Food Engineering, 8, 5, 420-423.
10. Jokanović, M., Tomović, V., Jović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2014). Proximate composition and textural properties of cooked sausages formulated from mechanically deboned chicken meat with addition of chicken offal. Engineering and Technology, International Journal of Nutrition and Food Engineering, 8, 5, 424-427.
11. Tasić, T., Ikonić, P., Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., **Škaljac, S.** (2014). Formation of vasoactive amines in dry fermented sausage *Petrovska klobasa* during drying and ripening in traditional and industrial conditions. Engineering and Technology, International Journal of Nutrition and Food Engineering, 8, 5, 428-431.
12. Jokanović, M., Tomović, V. **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., Pajin, B., Lončarević, I. (2015). Colour and marbling of *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 48-51.
13. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., Hromiš, N. (2015). Content of macrominerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 87-90.
14. Šojić, B., Hromiš, N., Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Lazić, V., Kravić, S., **Škaljac, S.** (2015). Effect of packaging method and storage period on fatty acid profile and tbars value of traditional sausage (*Petrovska klobasa*). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 105-107.
15. Džinić, N., Ivić, M., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, V. (2016). Chemical, color, texture and sensory properties of čajna kobasica, a dry fermented sausage. Quality of life, 7, 1-2, 5-11.
16. Okanović, Đ., Doncheva, T., Tasić, T., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Džinić, N. (2016). The impact of replacing backfat with microcrystalline cellulose gel on physico-chemical and sensory quality of Frankfurter. Quality of life, 7, 3-4, 86-92.
17. Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Jokanović, M., Kravić, S., Tasić, T., **Škaljac, S.** (2016). Effect of starter culture addition on fatty acid profile, oxidative and

sensory stability of traditional fermented sausage (*Petrovská klobása*). *Acta Periodica Technologica*, 47, 75-81.

18. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Jokanović, M. (2016). Effect of hot and cold deboning meat on the lipid oxidation changes and sensory properties of the traditional sausage *Petrovská klobása*. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 20, 1, 39-41.
19. Tasić, T., Ikonić, P., Petrović, Lj., Mandić, A., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Ivić, M., Džinić, N. (2016). Biogenic amines profile of serbian traditional sausage in relation to raw material and production conditions. *Journal of Agricultural Science and Technology B*, 6, 48-56.
20. Ivić, M., Jokanović, M., Džinić, N., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P. (2017). The effect of freezing-thawing and marination time on cooked chicken breast meat quality. *Archives of Vetererinary Medicine*, 10, 2, 33-44.
21. Tomović, V., Šojić, B., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Tomović, M., Tomašević, I., Stajić, S., Martinović, A. (2019). Mineral contents in pork and edible offal from indigenous pigs. *Journal of Engineering & Processing Management*, 11, 1, 66-72.
22. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Jokanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Pavlić, B. (2019). Plant extracts as natural antioxidants in meat processing. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 25 (Suppl. 1), 27-30.
23. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Ivić, M., Petrović, Lj., Babić, J., Hromiš, N. (2019). Uticaj dimljenja na formiranje boje i sadržaj policikličnih aromatičnih jedinjenja u tradicionalnoj fermentisanoj kobasici (Impact of smoking on formation of colour and polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional fermented sausage). *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske (Gazette of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska)*, 15, 25-32.

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

1. Лазих, В., Кркић, Н., Петровић, Љ., Тасић, Т., Иконић, П., **Саватић, С.**, Шојић, Б. (2010). Својства амбалажних материјала за паковање ферментисаних сувих кобасица под вакуумом и у модификованој атмосфери. *Технологија меса*, 1, 95-100.
2. Jokanović, M., Petrović, Lj., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., **Savatić, S.**, Tasić, T. (2010). Sensory properties of *Petrovská klobása* (dry-fermented sausage) ripened in traditional and industrial conditions. *Journal on Processing and Energy in Agriculture – РТЕР*, 14, 3, 153-156.
3. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., Jokanović, M., **Savatić, S.**, Džinić, N., Šojić, B. (2011). Effect of drying and ripening methods on proteolysis and biogenic amines formation in traditional dry-fermented sausage *Petrovská klobása*. *Food and Feed Research*, 38, 1, 1-8.
4. Шојић, Б., Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Тасић, Т., **Шкаљац, С.**, Јокановић, М. (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне промене на липидима у традиционалној Петровачкој кобасици, *Уљарство* 44, 1, 61-65.

5. Џинић, Н., Ивић, М., Јокановић, М., Шојић, Б., Радић, Н., Томовић, В., **Шкаљац, С.** (2015). Одабрани параметри квалитета фино усетњених барених кобасица у типу виршле са различитим додацима. Уљарство, 46, 1, 65-71.

М₅₃ (1) Рад у научном часопису

1. Џинић, Н., Петровић, Љ., Јокановић, М., Томовић, В., Средановић, С., Левић, Ј., **Саватић, С.** (2009). Утицај исхране бројлера изоенергетским смешама различитог нивоа и извора протеина на квалитет трупа и меса. Уљарство, 40, 1-2, 29-35.
 2. Петровић, Љ., Шојић, Б., Мандић, А., Тасић, Т., Џинић, Н., Томовић, В., Ивановић, **С., Саватић, С.** (2009). Оксидативне промене на липидима смрзнутог свињског меса током складиштења. Уљарство, 40, 1-2, 43-48.
 3. Шојић, Б., Петровић, Љ., Тасић, Т., Томовић, В., **Саватић, С.,** Иконић, П., Јокановић, М., Џинић, Н. (2010). Оксидативне промене на липидима Петровачке кобасице (*Petrovská klobása*) током традиционалне производње. Уљарство, 41, 1-2, 51-56.
6. Саопштења на међународним научним скуповима:

М₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Јокановић, М., Петровић, Лј., Томовић, В., **Саватић, С.,** Тасић, Т., Дžинић, Н., Иконић, П. (2009). Changes of sensory properties during ripening of *Petrovská klobása* (traditional dry-fermented sausage). Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95, 813-816.
2. Дžинић, Н., Петровић, Лј., Тасић, Т., Томовић, В., **Саватић, С.,** Иконић, П. (2009). Influence of dietary mycotoxins adsorbents supplementation on quality of pork meat (*M. Semimembranosus*). Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE9.42, 1612-1615.
3. Дžинић, Н., Петровић, Лј., Томовић, В., Иконић, П., Тасић, Т., **Саватић, С.** (2009). Mycotoxins adsorbents in pork feed – effects on carcasses and meat quality. Proc. 1st Workshop "Feed-to-Food" – XIII International Feed Symposium "Feed technology", September, 29th – October, 1th, Novi Sad, Serbia, 327-333.
4. Иконић, П., Петровић, Лј., Тасић, Т., Јокановић, М., **Саватић, С.,** Дžинић, Н., Иконић, В. (2010). Drying kinetics of *Petrovská klobása* ripened in traditional and industrial conditions. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 107-116.
5. Петровић, Лј., **Саватић, С.,** Дžинић, Н., Иконић, П., Томовић, В., Тасић, Т., Шојић, В., Јокановић, М. (2010). Color changes of traditional fermented dry sausage (*Petrovská klobása*) during smoking and drying under controlled conditional. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 117-124.

6. Jokanović, M., Džinić, N., Petrović, Lj., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., **Savatić, S.** (2010). Changes of textural attributes during drying and ripening of traditional *Petrovska klobasa* produced from hot boned and cold meat. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 125-132.
7. Petrović, Lj., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., **Savatić, S.**, Jokanović, M., Džinić, N. (2010). Lipid oxidative changes in the traditional Petrovačka sausage (*Petrovska klobasa*) during drying and ripening in the household and industry. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 140-146.
8. Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., Mandić, A., **Savatić, S.**, Jokanović, M., Tomović, V. (2010). Biogenic amines in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* dried in traditional room and industrial ripening chamber. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 148-154.
9. Tomović, V., Jokanović, M., **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Džinić, N., Tasić, T., Ikonić, P. (2011). Effect of the drying method on textural, colour and sensory attributes of *Petrovska klobasa* (traditional dry fermented sausage). Proc. 57th ICoMST "Global challenges to production, processing and consumption of meat", 07-12. August, Ghent, Belgium, P356, 1-4.
10. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Tomović, V., Šojić, B. (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) during storage. 2nd CEFSE, WORKSHOP- "Persistent organic pollutants in food and the environment", 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8-10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164-170.
11. Tomović, V., Jokanović, M., Petrović, Lj., Tomović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2012). Cadmium contents in the liver and kidney for five purebred pigs from Vojvodina. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, 513-517.
12. Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Jokanović, M. (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of Serbian traditional *Petrovska klobasa* sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 932-937.
13. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Jokanović, M., Tomović, V. (2012). Hydrolysis of sarcoplasmic proteins during the ripening of traditional *Petrovska klobasa* sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1343-1348.
14. Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Biogenic amines content as an indicator for the estimation of good manufacturing practice during *Petrovska klobasa* production. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1349-1354

15. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) during storage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 28-36.
16. Petrović, Lj., Šojić, B., Tasić, T., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, P. (2012). The effect of packaging method on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*). 58 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology – “The Healthy World of Meat”, 12-17. August, Montreal, Canada, Oxidation P-92.
17. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2013). Cadmium Levels in Meat. Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 106-113.
18. Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jokanović, M. (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* during long storage time. Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 207-210.
19. Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Tasić, T., Šojić, B. (2013). Texture Characteristics of Dry Fermented Sausage Petrovska Klobasa Dried in Traditional and Industrial Conditions. Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 211-215.
20. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B., Tjapkin, A., Škrbić, B. (2013). Influence of traditional smoking on content polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings. Proc. 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-18.
21. Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Jokanović, M., Šojić, B., Džinić, N. (2013). Formation of histamine, tryptamine, phenylethylamine and tyramine in *Petrovska klobasa*, produced from hot deboned and cold meat, during drying period. Proc. 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-19.
22. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., Tomović, V., Ikonić, B., Džinić, N., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Jokanović, M. (2013). Drying characteristics of traditional dry-fermented sausage *Petrovska klobasa* as influenced by different environmental conditions. Proc. 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S10A-63.
23. Šojić, B., Petrović, Lj., Tomović, V., Džinić, N., Kravić, S., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Hromiš, N. (2014). The influence of vacuum packaging and storage on lipid oxidation in traditional *Petrovska klobasa* sausage. Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 18-22.

24. Jokanović, M., Tomović, V., Jović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2014). The influence of partial replacement of mechanically deboned chicken meat with chicken liver on proximate composition and colour of cooked sausages. Proceedings II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 83-88.
25. Tomović, V., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tomović, M., Martinović, A., Kocić-Tanackov, S., Hromiš, N. (2014). Phosphorus contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from Vojvodina (northern Serbia). Proceedings II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 117-121.
26. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V. Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B. (2014). Meat quality and effect of drying conditions on color, textural and sensory attributes of *Petrovska klobasa*. Proceedings II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 122-127.
27. Janković, V., Petrović, Lj., Džinić, N., Lakićević, B., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Jokanović, M. (2014). House flora in processing units during production process of *Petrovska klobasa*. Proceedings II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 602-605.
28. Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D. Stajić, S., Pajin, B., Lončarević, I. (2015). Effect of bred and muscle type on colour and marbling of pork produced in Vojvodina. Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 81-85.
29. Šojić, B., Hromiš, N, Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Lazić, V., Kravić, S., **Škaljac, S.** (2015). Effect of packaging method on tbars value and sensory properties of traditional sausage (*Petrovska klobasa*). Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 230-235.
30. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, B. Šojić, Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., Hromiš, N. (2015). Effect of bred and muscle type on macrominerals content of pork produced in Vojvodina. Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 274-279.
31. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2015). The effect of starter culture on proteolytic changes in traditional fermented sausage *Petrovska klobasa*. Proceedings IV International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", 04.03. – 06.03, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 424-431.

32. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D. Stajić, S., Lončarević, I. (2015). Content of microminerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from pigs produced in Vojvodina. Proceedings IV International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, 04.03. – 06.03, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 432-437.
33. Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Džinić, N., Novaković, A. (2015). Comparison of the texture profile characteristics of two Serbian traditional dry fermented sausages. Proceedings IV International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, 04.03. – 06.03, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 662-666.
34. Ikonić, P., Jokanović, M., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj. (2015). The effect of different ripening conditions on proteolysis and texture of dry-fermented sausage *Petrovska klobasa*. 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 97-100.
35. Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Danilović, B., Ivić, M. (2015). Effect of the addition of *Staphylococcus xylosus* on the oxidative stability of traditional sausage (*Petrovska klobasa*). 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 262-265.
36. Tasić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., **Škaljac, S.** (2015). Content of vasoactive amines in Sremski kulen and Sremska kobasica traditional dry fermented sausages from Vojvodina. 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 282-284.
37. Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Vasiljević, I., **Škaljac, Š.**, Šojić, B. Tomasević, I., Tomović, M., Martinović, A., Lukac, D. (2015). Cadmium levels of edible offal from Saanen goat male kids. 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 289-292.
38. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B. **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2015). Minerals in pork meat and edible offal. 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science, 5, 293-295.
39. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B. **Škaljac, S.** (2015). Mineral levels in edible offal from pig. Proceedings 4th International Congress - New perspectives and challenges of sustainable livestock production, 7-9 October, Belgrade, Serbia, 263-272.
40. Ikonić, P., Šojić, B., Tasić, T., Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Novaković, A. (2016). Comparison of selected physicochemical and sensory properties of traditional fermented sausages produced in Vojvodina (northern Serbia). Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 290-295.
41. Jokanović, M., Ikonić, B., Ikonić, P., Tomović, V., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Ivić, M., Džinić, N. (2016). Application of PCA method for textural properties of three Serbian traditional dry fermented sausages. Proceedings FoodTech, III International Congress

- "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 586-591.
42. Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Jakanović, M., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of fermented sausage produced in traditional manner. Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 688-671.
 43. Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N., Ikonić, P., Zeković, Z., Pavlić, B., Kocić-Tanackov, S., Jakanović, M., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2017). The effect of basil essential oil (*Ocimum Basilicum L.*) on the quality of cooked pork sausages. Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 60-65.
 44. Ivić, M., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P. (2017). Colour and sensory characteristics of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobása*) as affected by the starter culture. Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 80-87.
 45. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jakanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Džinić, N. (2017). The influence of smoking on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages (*Petrovska klobása*). Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 136-144.
 46. Jakanović, M., Ikonić, P., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ivić, M., Džinić, N. (2017). Texture characteristics of serbian traditional dry fermented sausage as effected by production process. Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 161-166.
 47. Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B., Zeković, Z., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Jakanović, M., Tasić, T. (2017). The effect of essential oil from sage (*Salvia officinalis L.*) herbal dust (food industry by-product) on the microbiological stability of fresh pork sausages. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012055, 1-5.
 48. Tomović, V., Jakanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2017). Plants as natural antioxidants for meat products. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD – BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija. Earth and Environmental Science, 85, 012030, 1-9.
 49. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jakanović, M., Tomović, V., Tasić, T., Ivić, M., Šojić, B., Ikonić, P., Džinić, N. (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in *Petrovska klobása*. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD – BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012046, 1-5.

50. Ivić, M., Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Džinić, N., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P. (2017). Carcass quality traits of three different pig genotypes, White Mangulica, Duroc x White Mangulica and Large White pigs, reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD – BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012065, 1-5.
51. Babić, J., Vidaković, S., **Škaljac, S.**, Kartalović, B., Ljubojević, D., Ćirković M., Teodorović, V. (2017). Factors affecting elimination of polycyclic aromatic hydrocarbons from traditional smoked common carp meat. Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD – BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija. Earth and Environmental Science, 85, 012087, 1-5.
52. Šojić, B., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Candek-Potokar, M., Aluwe, M., Jokanović, M., Tomašević I. (2018). Effect of Caraway (*Carum carvi* L.) essential oil addition on masking boar taint in cooked pork sausages. 64th International Congress of Meat Science and Technology, Melbourne, Australia, 12th-17th August, 1-2.
53. Kurćubić, V., Džinić, N., Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., Radić, N., **Škaljac, S.** (2018). The effect of the addition of a functional alginate-based compound on the sensory properties, texture and colour of the hot dogs. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 356-362.
54. Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N. (2018). Influence of vacuum packaging on sensory and lipid stability of precooked pork chops. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 383-387.
55. Ćućević, N., Jokanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Tomović, V. (2018). Changes of physical characteristics of Sjenički sudžuk during production in traditional conditions. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 480-485.
56. Tomović, V., Šojić, B., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Tomović, M., Tomašević, I., Stajić, S., Martinović, A. (2019). Minerals contents in pork and edible offal from indigenous pigs. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 30-38.
57. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Pavlić, B., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Džinić, N., Peulić, T., Ikonić, P. (2019). Effect of marination process with addition of *Satureja montana* extract on lipid oxidation in cooked pork chops. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 186-191.
58. Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B., Peulić, T., Ivić, M., Ćućević, N. (2019). The effect of casing type and storage on texture characteristics of Petrovskà klobàsa sausage. VI International Congress „Engineering, Environment and

- Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 212-217.
59. Tomović, V., Šojić, B., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Pavlić, B. (2019). Application of essential oil and supercritical fluid extracts in meat processing. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012018, 1-5.
 60. Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Čučević, N., Tomičić, Z., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2019). Evolution of amino acids and biogenic amines in traditional dry-fermented sausage Sjenički sudžuk during processing. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012021, 1-6.
 61. Delić, J., Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Mastilović, J. (2019). Quality of meat products from the Serbian market in terms of protein content. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012053, 1-5.
 62. Ivić, M., Tomović, V., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2019). The influence of cooking methods and juniper essential oil on lipid oxidation in pork chops. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012064, 1-5.
 63. Jokanović, M., Hromiš, N., Tomović, V., Lazić, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M. (2019). Effect of biopolymer coating on texture characteristics of dry fermented sausage during storage. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012066, 1-4.
 64. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T. (2019). Colour characteristics of vacuum packed fermented sausage during storage. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012101, 1-5.
 65. Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ivić, M. (2019). The effect of winter savory (*Satureja montana* L.) extract on the quality of cooked pork sausages. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012103, 1-5.
 66. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Lazović, M., Vasiljević, I., Tomašević, I., Nikolić, I., Vujadinović, D., Tomović, M. (2019). Chromium content in the meat of male Saanen goat kids from Vojvodina (Northern Serbia). 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012107, 1-4.
 67. Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Delić, J. (2021). Wild thyme (*Thymus serpyllum*) supercritical extract as antioxidant in precooked pork chops during chilled storage. 61th International Meat Industry Conference (Meatcon 2021) "Healthy food for present and future", IOP Conf. Series: September 26-

29, Mt. Zlatibor, Serbia, Earth and Environmental Science, 854, 012040.

68. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Lazović, M., Vasiljević, I., **Škaljac, S.**, Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M. (2021). Mercury in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. 61th International Meat Industry Conference (MEATCON 2021) "HEALTHY FOOD FOR PRESENT AND FUTURE", IOP Conf. Series: September 26-29, Mt. Zlatibor, Serbia, Earth and Environmental Science, 854, 012099.

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

1. Petrović, Lj., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Salitrežić, P., **Savatić, S.** (2009). Technological and nutritional quality of cooked sausages produced with addition of omega 3-fatty acids. International 55th Meat Industry Conference, Meat and meat products – Safety, quality and new technologies, 15-17. June, Tara, 31-32.
2. Lazić, V., Krkić, N., Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., **Savatić, S.**, Šojić, B. (2009). Characteristics of packaging materials for packaging of fermented sausages in vacuum and in modified atmosphere. International 55th Meat Industry Conference, Meat and meat products – Safety, quality and new technologies, 15-17. June, Tara, 38-39.
3. Džinić, N., Jokanović, M., Vasić, N., Markuš, K., **Savatić, S.**, Šojić, B. (2009). Usage of carrageen in production of ready - meal with restructured minced meat. International 55th Meat Industry Conference, Meat and meat products – Safety, quality and new technologies, 15-17. June, Tara, 143-144.
4. Škrbić, B., Petrović, Lj., Đurišić-Mladenović, N., **Savatić, S.**, Tjapkin, A., Jokanović, M., Milovac, S., Tasić, T., Ikonić, P. (2010). Polycyclic Aromatic Hydrocarbons In Dry Fermented Sausages (*Petrovska klobasa*) Filled In Different Casings. 12th DKMT Euroregion Conference on Food, Environment and Health, September 14-15, 2010, Novi Sad, Serbia, Poster presentations, 2.
5. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B. (2011). Colour changes of *Petrovska klobasa* during drying and ripening in traditional production. International 56th Meat Industry Conference, Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality, 12-15. June, Tara, 112-114.
6. Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Danilović, B., Jokanović, M. (2012). Quality standardization of traditional dry fermented sausages - case of *Petrovska klobasa*. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 32.
7. Tasić, T., Jokanović, M., Ikonić, P., Petrović, Lj., Mandić, A., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Šojić, B. (2012). Formation of biogenic amines during drying and ripening of traditional dry fermented sausage *Petrovska klobasa* produced in province of Vojvodina (northern Serbia). Chemical Reactions in Foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, A-53, 141.
8. Jokanović, M., Tomović, V., Tasić, T., Kevrešan, Ž., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Šumić, Z. (2012). Zinc contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from Vojvodina (northern Serbia). Chemical Reactions in Foods

VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, C-88, 246.

9. Džinić, N., Okanović, Đ., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Šojić, B., **Škaljac, S.** (2013). The effect of feeding on broiler carcass and breast meat quality. 20th International Conference, Krmiva 2013, 5-7. June, Opatija, Croatia, 73-74.
10. Šojić, B., Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Tasić, T., Jokanović, M. (2014). The effect of modified atmosphere packaging on lipid oxidative changes in traditional fermented sausage (*Petrovska klobasa*). 2nd International Congress on food Technology, 5-7. November, Kusadasi, Turkey, 323.
11. Jokanović, M., Tomović, V., Kevrešan, Ž., Tomović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N., Martinović, A. (2014). Content of macro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia). 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 68-69.
12. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Tomović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N., Martinović, A. (2014). Content of micro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia). 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 90.
13. Džinić, N., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Okanović, Đ. (2014). Influence of inorganic and organic mycotoxins adsorbents in feed on quality of carcass and pork meat. 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 275.
14. Tasić, T., Ikonić, P., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2015). Content of biogenic amines at the end of drying and ripening of *Petrovska klobasa* produced in traditional and industrial conditions from hot deboned and cold meat. Book of Abstracts IV International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 04-06, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 224.
15. Džinić, N., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Okanović, Đ. (2015). Some quality parameters of industrial kulen from market of Vojvodina. First International Symposium of Veterinary Medicine – ISVM2015, Book of Abstracts, May 21-23, Vrdnik, Serbia, 56.
16. Tasić, T., Šojić, B., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Džinić, N., Ikonić, B., Petrović, Lj. (2015). The effect of commercial starter culture addition on biogenic amines content in fermented sausage *Petrovska klobasa*. Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 530-531.
17. Tasić, T., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2015). Effect of an autochthonous starter culture on the oxidative stability of traditional sausage (*Petrovska klobasa*). Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 531.
18. Džinić, N., Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Jokanović, M., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of traditional fermented

- sausage. Book of Abstracts, 16th International nutrition & diagnostics conference, October 3-6, Prague, Czech Republic, 100.
19. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Jokanović, M., Tasić, T., Okanović, Đ., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2017). The effect of caraway essential oil on the microbial stability and sensory properties of cooked pork sausages. 48th International Symposium on Essential Oils, 10-13. September, Pečuj, Mađarska, 57.
 20. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Jokanović, M., Tasić, T., Okanović, Đ., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2017). Antioxidant activity of sage essential oil in cooked pork sausages. 48th International Symposium on Essential Oils, 10-13. September, Pečuj, Mađarska, 158.
 21. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Džinić, N., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P. (2018). Effect of vacuum packaging on microbiological quality of cooked pork during refrigerated storage. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP11/FCHP11.
 22. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*). Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.
 23. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Džinić, N., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2018). The Effects of Coriander Essential Oil on the Oxidative Stability of Cooked Pork Sausages. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34.
 24. Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B., Tomović, V., Jokanović, M., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Peulić T. (2018). The effect of Satureja Montana L. essential oil on the microbial stability of fresh pork sausages. 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October, Zagreb, Croatia, 158.
 25. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Peulić, T. (2018) The effect of raw meat quality and marination on precooked chicken breast meat oxidative stability. 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 3-5. October, Zagreb, Croatia, 168.
 26. Ikonić, B., Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B., Tomović, V., Jokanović, M., **Škaljac, S.** (2018). Cooked pork sausage processing with different levels of coriander essential oil and sodium nitrite – ANN modelling. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 169.
 27. Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.** (2018). Effect of hyssop essential oil on microbiological quality of cooked pork sausage. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 174.

28. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages smoked in industrial conditions. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 175.
29. Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Novaković, A., Delić, J. (2018). Processing capacities, quality and safety of traditional dry-fermented sausages from Vojvodina (northern Serbia). Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology", 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 213.
30. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Džinić, N., Savanović, J., Jokanović, M., **Škaljac, S.** (2018). Effect of winter savory essential oil on antioxidative activity of cooked pork sausage. XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 92.
31. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Influence of drying in industrial conditions on the color characteristic of dry fermented sausages. XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 93.
32. **Škaljac, S.**, Čučević, N., Babić, J., Kartalović, B., Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T. (2018). Influence of traditional smoking on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage (Sudžuk). XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 112.
33. Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Kocić Tanackov, S., Jokanović, M., **Škaljac, S.** (2019). Hyssop essential oil improves quality of cooked pork sausages. Book of Abstracts 50th International Symposium on Essential Oils (50 ISEO), September 9th – 12th, Vienna, Austria, YS PP09.
34. Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Kocić Tanackov, S., Jokanović, M., **Škaljac, S.** (2019). Ginger essential oil improves microbiological quality of cooked pork sausages. Book of Abstracts 50th International Symposium on Essential Oils (50 ISEO), September 9th – 12th, Vienna, Austria, YS PP153.
35. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of storage period on content of polycyclic aromatic hydrocarbon in traditional dry fermented sausages. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 39.
36. Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Ikonić, P., Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.** (2019). Ginger essential oil improves quality of cooked pork. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 11.
37. Ivić, M., Tomović, V., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2019). Effect of wild oregano essential oil on lipid oxidation in marinated pork chops. 1st International Conference on

Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 12.

38. Tomović, V, Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Lazović M., Vasiljević I., Tomašević I., Nikolić I., Vujadinović D., Tomović M. (2019). Lead content in the meat of saanen goat male kids from Vojvodina (northern Serbia). 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 15.
39. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of starter culture (*Staphylococcus xylosus*) addition on colour characteristics of dry fermented sausage. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 20.
40. Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M., Ćućeвиć, N. (2019). Texture characteristics of dry fermented sausage affected by drying process conditions. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 38.
41. Stojanović-Radić Z., Pejčić, M., Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.** (2019). Inhibition of *Salmonella Enteritidis* growth and storage stability in chicken meat treated with basil and rosemary essential oils alone or in combination. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 107.
42. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Lazović, M., Vasiljević, I., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomović, M. (2021). Selenium content in the meat of male Saanen goat kids from Vojvodina (northern Serbia). 14th Symposium with international participation "Novel Technologies and Economic Development", Book of Abstracts, October 22-23, Leskovac, Serbia, 43.

7. Саопштења на домаћим научним скуповима:

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

1. Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Јокановић, М., **Саватић, С.**, Шојић, Б., Иконић, П., Тасић, Т. (2010). Квалитет кобасица у типу кулена произведених на традиционални начин и у индустријским условима. Зборник радова, 15. саветовање о биотехнологији, 26-27. Март, Чачак, 827-832.
2. Томовић, В., Јокановић, М., Петровић, Љ., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Џинић, Н., Лазић, В. (2012). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама свиња Ласасте мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини. Зборник радова, 53. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 03. 06. - 08. 07., Херцег Нови, 189-196
3. Томовић, В., Јокановић, М., Кеврешан, Ж., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Тасић, Т., Иконић, П., Шкрињар, М., Лазић, В., Окановић, Ђ. (2013). Садржај минерала у поткожном масном ткиву и салу свиња Ласасте Мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини. Зборник радова, 54. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21.

- 06., Херцег Нови, Црна Гора, 197-203.
4. Томовић, В., Јокановић, М., Пихлер, И., Симин, В., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Крајиновић, М., Жујовић, М., Тасић, Т., Иконић, П. (2014). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама мушких јаради Санске расе коза одгајаних у Војводини. Зборник радова, 55. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 259-267.
 5. Томовић, В., Јокановић, М., **Шкаљац, С.**, Шојић, Б., Тасић, Т., Иконић, П., Живковић, Д., Стајић, С., Пајин, Б., Лончаревић, И. (2015). Хемијски састав М. семимембраносус и *M. longissimus thoracis et lumborum* свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем. Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 275-281.
 6. Томовић, В., Јокановић, М., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Тасић, Т., Иконић, П., Живковић, Д., Стајић, С., Пајин, Б., Лончаревић, И. (2015). Хемијски састав јетри и бубрега свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини. XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 281-287.
 7. Томовић, В., Станишић, Н., Јокановић, М., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Шкрињар, М., Коцић-Танацков, С., Зекић, В., Лукач, Д., Лазић, В. (2015). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама свиња ласасте Мангулице одгајаних у интезивном фармском систему до телесне масе од 100 кг. Зборник радова 56. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 287-293.
 8. Џинић, Н., Ивић, М., Шојић, Б., Јокановић, М., **Шкаљац, С.**, Томовић, В., Иконић, П., Тасић, Т., Окановић, Ђ., Василев, Д. (2015). Неки параметри квалитета традиционалних ферментисаних кобасица. 56. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 295-302.
 9. Томовић, В., Шевић, Р., Јокановић, М., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Ивић, М., Тасић, Т., Иконић, П., Лукач, Д., Мартиновић, А. (2016). Утицај старости свиња на квалитет меса. 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 205-211.
 10. Ивић, М., Шојић, Б., Џинић, Н., Јокановић, М., Радић, Н., **Шкаљац, С.**, Томовић, В. (2016). Утицај додатака природног порекла (прах целера и ацерола трешње) на одрживост барених кобасица у типу виршле. 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 225-233.
 11. Томовић, В., Шевић, Р., Јокановић, М., **Шкаљац, С.**, Шојић, Б., Ивић, М., Тасић, Т., Иконић, П., Хромиш, Н., Петровић, Ј. (2017). Садржај укупне масти и масно киселински састав *M. longissimus lumborum* свиње беле мангулице и њених мелеза са дуруком. 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 291-300.

12. Џинић, Н., Шојић, Б. Томовић, В., Јокановић, М., **Шкаљац, С.**, Ивић, М., Тасић, Т., Иконић, П. (2017). Утицај додатка стартер културе на оксидативну стабилност традиционалне ферменисане кобасице (*Petrovská klobása*). 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 301-307.
13. Шојић, Б., Џинић, Н., Томовић, В., Коцић-Танацков, С., Иконић, П., Јокановић, М., Ивић, М., **Шкаљац, С.**, Окановић, Ђ., Тасић, Т. (2017). Утицај додатка етарског уља кима на сензорски квалитет барених кобасица. 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 309-314.
14. Петровић, Љ., Јокановић, М., Шојић, Б., Џинић, Н., Томовић, В., **Шкаљац, С.** (2018) Значај производње и прераде меса у ревитализацији сточарства у Србији – Захтеви и изазови. Научки скуп „Како оживети и оснажити наше сточарство“. Академија инжењерски наука Србије одељење биотехничких наука, 30. Мај, Грађевински факултет, Београд, 63-86.
15. Томовић, В., Шевић, Р., Јокановић, М., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Ивић, М., Хромиш, Н., Николић, И. (2018). Маснокиселински састав меса свиња чистих раса велика бела и бела мангулица. 59. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 17-22. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 263-272.
16. Шојић, Б., Џинић, Н., Павлић, Б., **Шкаљац, С.**, Томовић, В., Јокановић, М. Ивић, М., (2018). Антиоксидативна активност етарског уља коријандера у бареним кобасицама. 59. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 17-22. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 273-277.
17. Томовић, В., Шевић, Р., Јокановић, М., Шојић, Б., **Шкаљац, С.**, Томовић, М., Ивић, М. (2019). Масно киселински састав меса чисте расе велика бела и мелеза беле мангулице са дурком. 60. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 285-291.
18. Шојић, Б., Џинић, Н., Томовић, В., Коцић-Танацков, С., Павлић, Б., **Шкаљац, С.**, Јокановић, М. (2019). Антиоксидативна активност етарског уља коријандера у бареним кобасицама. 60. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 297-301.

М₆₄ (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Тасић, Т., **Саватић, С.**, Иконић, П., Шојић, Б., Јокановић, М. (2010). Стандардизација квалитета традиционалних сувих кобасица са ознаком географског порекла. 9. Савјетовање хемичара и технолога Републике Српске, 12-13. Новембар, Бања Лука, Република Српска, 76-77.
2. Томовић, В., Јокановић, М., Кеврешан, Ж., **Шкаљац, С.**, Шојић, Б., Тасић, Т., Иконић, П., Шкрињар, М., Лазич, В., Томовић, М. (2014). Физичка својства и хемијски састав масних ткива ласасте мангулице одгајаних у „free range“ систему. 26. Национална конференција Процесна техника и енергетика у пољопривреди-

ПТЕП 2014, 6-11. Април, Кладово, Република Србија, 137-138.

3. Шојић, Б., Иконић, П. Павлић, Б. Томовић, В. Јокановић, М., Коцић-Танацков, С., **Шкаљац, С.**, Џинић, Н. (2018). Утицај додатка етарског уља коријандера на микробиолошку стабилност барених кобасица. 55 саветовање СХД, 8-9 јун, Нови Сад, Република Србија, 71.
4. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2019). Inhibitory effect of origano essential oil on the lipid oxidation in cooked pork chops. 13th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Stara Planina Mt., 20-23th June, Stara Planina, Serbia, 140.
5. Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Zeković, Z., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2019). Antioxidant activity of winter savory (*Satureja montana* L.) supercritical extract in cooked pork sausages. Stara Planina Mt., 20-23th June, Stara Planina, Serbia, 141.
6. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Pavlić, B., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2019). Influence of marination process with addition of *satureja montana* essential oil on lipid oxidation of cooked pork chops. 13th Novel Technologies and Economic Development, 18-19th October, Leskovac, Serbia, 41.
7. Šojić, B., Tomović, V., Kocić Tanackov, S., Pavlić, B., Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.** (2019). Effect of ginger essential oil on microbiological quality of cooked pork sausages. 13th Novel Technologies and Economic Development, 18-19th October, Leskovac, Serbia, 42.
8. Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2020). The effect of coriander essential oil on sensory quality of cooked sausages produced with different levels of sodium nitrite. XIII Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, October 30th, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 46.
9. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Lazović, M., Vasiljević, I. Tomašević, I., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomović, M. (2020). Aluminium content in the meat of male Saanen goat kids from Vojvodina (northern Serbia). XIII Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, October 30th, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 50.

М70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

М70 (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Шкаљац, С.** (2014). Утицај различитих технолошких параметара на формирање боје традиционалне ферментисане кобасице (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

M80 ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (уз доказ)

1. Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутохтоне и племените расе свиња (2017). Аутори техничког решења: др Владимир Томовић, др Марија Јокановић, мастер инж. Маја Ивић, др Бранислав Шојић, др **Снежана Шкаљац**, др Татјана Тасић, др Предраг Иконић, дипл. инж. Радослав Шевић. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Универхпорт, Нови Сад, Србија.

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

1. Нова технологија паковања Петровачке кобасице (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Вера Лазић, др Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Бранислав Шојић, **дипл. инж. Снежана Саватић**, дипл. инж. Невена Кркић. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (*Petrovská klobása* – ознака географског порекла), финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године.
2. Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне Петровачке кобасице врхунског квалитета у традиционалним условима производње (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Марија Шкрињар, др Драгиња Перичин, др Марија Јокановић, дипл. инж. Бранислав Шојић, **дипл. инж. Снежана Саватић**, дипл. инж. Жужана Ваштаг, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Татјана Тасић, др Витомир Видовић, др Владислав Зекић, др Драгиша Савић, др Наташа Јоковић, дипл. инж. Бојана Даниловић, др Славица Весковић-Морачанин, дипл.биол. Весна Јанковић, дипл. вет. Драгица Каран. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (*Petrovská klobása* – ознака географског порекла), финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године

M84 – Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

1. Примена активних хитозанских биофилмова – иновативна технологија за повећање оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица (2019). Аутори техничког решења: Љиљана Петровић, Наталија Џинић, Вера Лазић, Невена Хромиш, Бранислав Шојић, Предраг Иконић, Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац**, Марија Јокановић, Татјана Пеулић и Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о. Прњавор, Република Српска, Босна и Херцеговина.

1. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B., Tjapkin, A., Škrbić, B. (2014). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages (*Petrovska klobasa*) from Serbia. *Food Control*, 40, 1, 12-18.
2. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausage “*Petrovska klobasa*”. *LWT-Food Science and Technology*, 87, 158-162.

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ivić, M., Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B., Džinić, N., Škrbić, B. (2018). Influence of collagen and natural casings on the polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) from Serbia, *International Journal of Food Properties*, 21, 1, 667-673.

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Tomović, V., Šojić, B. (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) during storage. 2nd CEFSEER, WORKSHOP- “Persistent organic pollutants in food and the environment”, 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8-10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164-170.
2. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*) during storage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 28-36.
3. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B., Tjapkin, A., Škrbić, B. (2013). Influence of traditional smoking on content polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings. Proc. 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-18.
4. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V. Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B. (2014). Meat quality and effect of drying conditions on color, textural and sensory attributes of *Petrovska klobasa*. Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 122-127.
5. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Džinić, N. (2017). The influence of smoking on colour and content of polycyclic

aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages (*Petrovska klobasa*). Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 136-144.

6. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, V., Tasić, T., Ivić, M., Šojić, B. Ikonić, P., Džinić, N. (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in *Petrovska klobasa*. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD – BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012046, 1-5.
7. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B. Ikonić, P., Peulić, T. (2019). Colour characteristics of vacuum packed fermented sausage during storage. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012101, 1-5.

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Ivić, M., Petrović, Lj., Babić, J., Hromiš, N. (2019). Uticaj dimljenja na formiranje boje i sadržaj policikličnih aromatičnih jedinjenja u tradicionalnoj fermentisanoj kobasic (Impact of smoking on formation of colour and polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional fermented sausage). Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske (Gazette of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska), 15, 25-32.

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

1. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B. (2011). Colour changes of *Petrovska klobasa* during drying and ripening in traditional production. International 56th Meat Industry Conference, Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality, 12-15. June, Tara, 112-114.
2. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (*Petrovska klobasa*). Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.
3. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages smoked in industrial conditions. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress 'Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium 'Feed Technology'', 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 175.
4. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Influence of drying in industrial conditions on the color characteristic of dry fermented sausages. XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 93.
5. **Škaljac, S.**, Čučević, N., Babić, J., Kartalović, B., Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T. (2018). Influence of traditional smoking on content of polycyclic aromatic hydrocarbon in

dry fermented beef sausage (Sudžuk). XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 112.

6. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of storage period on content of polycyclic aromatic hydrocarbon in traditional dry fermented sausages. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 39.
7. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of starter culture (*Staphylococcus xylosus*) addition on colour characteristics of dry fermented sausage. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 20.

M₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Шкаљац, С.** (2014). Утицај различитих технолошких параметара на формирање боје традиционалне ферментисане кобасице (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

8. Индекс компетентности: **439,3**

Збирни приказ научне компетентности за период 2009.-2022. година

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	3	21
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	3	30
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	11	88
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	10	50
M23	Рад у међународном часопису	3	22	66
M24	Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком	3	1	3
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	68	68
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	42	21
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	23	46
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	5	7,5
M53	Рад у научном часопису	1	3	3
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	18	9
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	9	1,8
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу	4	2	8
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3
Укупно			223	439,3

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

Учешће на националним пројектима:

- „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (*Petrovska klobasa* - ознака географског порекла) у контролисаним условима (ТР 20037)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, **Снежана Саватић, учесник** (као стипендиста докторских студија 2008-2010, 12 ИМ од фебруара 2008 до фебруара 2010.).
- „Идентификација извора и изналажење корелација између садржаја органских једињења и елемената у абиотским и биотским матриксама ради праћења и унапређења стања животне средине и процене ризика (ОН 152001)“. Руководилац пројекта: проф. др Биљана Шкрбић, **Снежана Саватић, учесник** (од фебруара 2010 до децембра 2010, 12 ИМ);
- „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)“. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, проф. др Наталија Џинић и проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник** (од 2011 до 2019, 7 ИМ);
- „Развој и примена напредних хроматографских и спектрометријских метода за анализу ксенобиотика и путева њихове разградње у биотским и абиотским узорцима, (ОН 172050)“. Руководилац пројекта: проф. др Биљана Шкрбић, **Снежана Шкаљац, учесник** (од 2011 до 2019, 5 ИМ);
- „Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица“, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2013. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број:114-451-6699/2013-02; Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине“, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2014. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број:114-451-1440/2014-02. Руководилац пројекта: др Предраг Иконић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита“, Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2017. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 142-451-3626/2016-01; Руководилац пројекта: др Бранислав Шојић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса“, Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2017. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 142-451-3602/2017; Руководилац пројекта: доц. др Марија Јокановић, **Снежана Шкаљац, учесник**.
- Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО одобрен од стране Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; Број: 451-03-68/2020-14/200134; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; **Снежана Шкаљац, учесник** (2020. година);

- Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО одобрен од стране Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; Број: 451-03-9/2021-14/200134; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; **Снежана Шкаљац, учесник** (2021. година);
- Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО одобрен од стране Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; Број: 451-03-68/2022-14/200134; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; **Снежана Шкаљац, учесник** (2020. година);

Учешће на међународним пројектима који су финансирани:

- "Карактеризација сензорних и физичкохемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије" који је одобрен у оквиру програма научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније за период 2012-2013 (651-03/2012-09/45). Руководилац пројекта: доц. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals (FAIM)“ Food Agriculture COST Action FA1102. MC member: доц. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- COST action CA15112: "Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)", supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016 – 2020. MC member: проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- COST Action CA15209: "European Network on NMR Relaxometry", supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016 – 2020. MC member: проф. др Владимир Томовић, Снежана Шкаљац, учесник

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ

/

VIII. ОСТАЛО

- Цитираност објављених радова:
Цитираност научних радова чији је кандидат аутор или коаутор, односно укупан број цитата за период 2009. - април 2022. године према бази Scopus износи 636. У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Снежане Шкаљац у бази SCIENCE CITATION INDEX за период 2009. - мај 2020. године. Укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 372 (222 хетероцитата, 43 коцитата и 107 самоцитата) (потврда у прилогу).
- Укупни индекс компетентности износи **439,3**.
- Према бази SCOPUS, h-индекс износи **15**.
- Била је рецезент радова саопштених на међународним конгресима као и радова у часописима међународног значаја: M21-M23 (*Journal of Food Composition and Analysis; Food Control; Food Chemistry; Foods, Polycyclic Aromatic Compounds; Food Additives and Contaminants, Journal of Food Processing and Preservation; Journal of Aquatic Food Product Technology; Journal of the Science of Food and Agriculture; Acta Periodica Technologica...*).
- У оквиру пројекта TP31032 именована је од стране руководиоца пројекта проф. др Наталије Џинић за руководиоца пројектног задатка у периоду од 2016-2018. године (потврда у прилогу).

- У оквиру пројекта 142-451-3602/2017 именована је од стране руководиоца пројекта доц. др Марије Јокановић за руководиоца пројектног задатка у 2017. години (потврда у прилогу).
- Учествовала је у промоцијама факултета на научно–популарним манифестацијама Отворени дани Технолошког факултета, Ноћ истраживача и Фестивал науке.
- У оквиру Фестивала науке, одржаног 2019. године, била је координатор радионице „Храна у Фокусу“.
- Била је члан комисије за одбрану специјалистичког рада кандидата Михајла Јовића.
- У оквиру међународне сарадње са Прехрамбено-технолошким факултетом из Осијека, Хрватска, била је члан комисије за одбрану теме докторске дисертације кандидата дипл, инж. Леоне Пуљић.
- Од 10.10.2014. године ангажована је као сарадник у акредитованој лабораторији за Испитивање прехранбених производа на одељењу за Месо и производе од меса.

IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА:

Кандидат др Снежана Шкаљац виши научни сарадник започела је своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад 1.08.2008. године, као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја (истраживач докторанд). Од 5.02.2010. године запослена је на Технолошком факултету Нови Сад као истраживач приправник, а потом је 9.07.2010. године изабрана у звање истраживач сарадник. Докторску дисертацију је одбранила 2014. године, а 2015. године изабрана је у звање научни сарадник, а затим 2020. године у звање виши научни сарадник. У периоду од 2012/2013. до 2015/2016. школске године била је укључена у наставни рад на предметима Технологија производње меса (Технологија меса), Технологија прераде меса (Технологија производа од меса) на основним академским студијама и на предмету Савремени трендови у технологији меса на мастер академским студијама, такође на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Кроз одржавање аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби, на предметима на основним и мастер академским студијама, као и кроз активно учествовање у припреми и реализацији експеримената и обради резултата завршних, дипломских, мастер и докторских радова кандидаткиња је показала велико интересовање, знање, посвећеност, мотивисаност и таленат за бављење наставним радом.

Од почетка свог професионалног ангажовања учествовала је на седам пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на четири краткорочна пројекта финансирана од стране Покрајинског Секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, као и на четири међународна пројекта.

Током досадашњег рада кандидаткиња је објавила укупно 223 научне публикације и то 3 из категорије М13, 47 из категорије М20 (3 рада из категорије М21а, 11 радова из категорије М21, 10 радова из категорије М22, 22 рада из категорије М23 и 1 рад из категорије М24), 110 из категорије М30, 31 из категорије М50, 27 из категорије М60 и 4 из категорије М80. Укупан индекс компетентности др Снежане Шкаљац износи 439,3 бодова, док укупан број цитата кандидаткиње према бази SCOPUS износи 636, а h-индекс износи 15.

Анализом научног рада кандидаткиње, др Снежане Шкаљац, установљено је да је

исказала велико ангажовање, иницијативу и одговорност у реализацији постављених задатака у бављењу научно-истраживачким радом. Захваљујући великој жељи и посвећености тимском раду и сарадњи са другим истраживачима на најбољи начин је искористила указану прилику да постане члан мултидисциплинарног тима који се читав низ година бави унапређењем науке и технологије меса и технологије готове хране, што је резултирало њеним формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин пренесе стечено теоретско и практично знање студентима и млађим истраживачима. Посебно се истиче њен допринос дат проширивању научног знања о механизмима настајања полицикличних ароматичних угљоводоника, као важних показатеља безбедности ферментисаних кобасица.

X. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО:

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

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

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

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

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

Др Владимир Томовић, редовни професор, члан
Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

Др Драган Василев, редовни професор, члан
Факултет ветеринарске медицине,
Универзитет у Београду