

На основу члана 76. става 6. Закона о науци и истраживању Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019 од 8.07.2019 године) и одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број 020-2/68-8, од 29.05.2020. године, покренут је поступак за избор **др Снежане Шкаљац**, научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, у звање **виши научни сарадник**, за област биотехничких наука - прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија анималних производа и ужу научну дисциплину Технологија меса.

Поступак је покренут на основу захтева већа Катедре за инжењерство конзервисане хране у Новом Саду. Одлуком Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад број: 020-2/68-8 од 29.05.2020. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. Др Владимир Томовић, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник
2. Др Биљана Пајин, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан
3. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан
4. Др Игор Томашевић, ванредни професор, технологија анималних производа, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, члан
5. Др Драган Василев, ванредни професор, хигијена и технологија меса, Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине, члан

У складу са чланом 82. Закона о науци и истраживању Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019 од 8.07.2019 године) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија подноси

## ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Снежане Шкаљац**, научног сарадника Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање **виши научни сарадник**

## I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Снежана Шкалац (девојачко Саватић), рођена је 5. августа 1983. године у Шапцу. Средњу медицинску школу, смер фармацеутски-техничар, завршила је у Шапцу, а након тога 2002. године уписала је Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер конзервисана храна. У мају 2008. године дипломирала је на предмету Технологија производње и прераде меса, а током основних студија остварила је просечну оцену 8,78.

Након завршетка основних студија, 2008. године, уписала је докторске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, смер Прехрамбено-биотехнолошке науке. Све предмете предвиђене планом докторских студија положила је са просечном оценом 10,00.

У 2008. години радила је као технолог у фирми за прераду воћа "МН" Хладњача Крупањ, а од 01.08.2008. била је стипендиста Министарства за науку и технолошки развој и као истраживач–докторант укључила се на Пројекат под називом „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице у контролисаним условима“.

Од 01.02.2010. године запослена је на Технолошком факултету у Новом Саду као истраживач приправник, а потом се 9.06.2010. године бира се у звање истраживач-сарадник. У звање научни сарадник изабрана је 29.10.2015. године.

Снежана Шкалац је научни сарадник у области биотехничких наука - прехрамбено инжењерство. У научно-истраживачком раду посебно се бави квалитетом и безбедности производа од меса. Поред тога, учествовала је и у бројним истраживањима везаним за изучавање нутритивног, сензорског, микробиолошког и хигијенско-токсиколошког квалитета свежег меса и производа од меса.

Од школске 2012/2013. године учествовала је у извођењу вежби на предметима „Технологија меса“, „Технологија производа од меса“ и „Савремени трендови у технологији меса“, као и у промоцијама Технолошког факултета на научно–популарним манифестацијама „Отворени дани Технолошког факултета“ и „Фестивал науке“.

Поред тога учествовала је у 8 националних пројеката финансираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у 4 међународна пројекта.

Током досадашњег рада објавила је 200 научних радова и саопштења у земљи и иностранству, од којих је 37 публиковано у часописима међународног значаја, категорије М20. Коаутор је 4 Техничка решења призната од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

### БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (62. редовна седница, број 020-2/62 од 31.01.2015. године)

#### **M<sub>10</sub> МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕСКИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

M<sub>13</sub> (7) Монографска студија/поглавље у књизи M<sub>11</sub> или рад у тематском зборнику  
водећег међународног значаја

1. Tomović, V., Jokanović, 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

#### **M<sub>20</sub> РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

M<sub>21</sub> (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Tasić, T., Ikonić, P., Mandić, A., Jokanović, 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.
3. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Mandić, A., Ikonić, B. (2013). Proteolysis and biogenic amines formation during the ripening of Petrovska klobasa, traditional dry-fermented sausage from Northern Serbia. Food Control, 30, 1, 69-75.
4. 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.
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 klobasa) from Serbia, Food Control, 40, 1, 12-18.
6. 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.

M<sub>22</sub> (5) Рад у истакнутом међународном часопису

7. 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: Surveillance*, 6:2, 98-102

M<sub>23</sub> (3) Рад у међународном часопису

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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. *Journal of Animal and Plant Sciences*, 24, 3, 704-713.
14. 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.

**M<sub>30</sub> ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

M<sub>33</sub> (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

15. Jokanović, M., Petrović, Lj., Tomović, V., **Savatić, S.**, Tasić, T., Džinić, N., Ikonić, P. (2009). Changes of sensory properties during ripening of Petrovska klobasa (traditional dry-fermented sausage). *Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals"*, 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95, 813-816.

16. Džinić, N., Petrović, Lj., Tasić, T., Tomović, V., **Savatić, S.**, Ikonić, P. (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.
17. Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., Ikonić, P., Tasić, T., **Savatić, S.** (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.
18. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., Jokanović, M., **Savatić, S.**, Džinić, N., Ikonić, B. (2010). Drying kinetics of Petrovska klobasa 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.
19. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Džinić, N., Ikonić, P., Tomović, V., Tasić, T., Šojić, B., Jokanović, M. (2010). Color changes of traditional fermented dry sausage (Petrovska klobasa) during smoking and drying under controlled conditions. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 117-124.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. **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

- Diary Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8–10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164–170.
25. Tomović, V., Jakanović, 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, Serbia, 513-517.
  26. Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Jakanović, M. (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of Serbian traditional Petrovská klobása sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 932-937.
  27. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Jakanović, M., Tomović, V. (2012). Hydrolysis of sarcoplasmic proteins during the ripening of traditional Petrovská klobása sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1343-1348.
  28. Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Biogenic amines content as an indicator for the estimation of good manufacturing practice during Petrovská klobása production. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1349-1354
  29. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jakanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása) during storage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 28-36.
  30. Petrović, Lj., Šojić, B., Tasić, T., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Ikonić, P. (2012). The effect of packaging method on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása). 58 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology – “The Healthy World of Meat”, 12-17. August, Montreal, Canada, OxidationP-92.
  31. Tomović, V., Jakanović, 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.
  32. Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jakanović, M. (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage Petrovská klobása 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.
  33. Jakanović, 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.
  34. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jakanović, 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.
35. 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.
  36. 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.
  37. 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.
  38. 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.
  39. 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.
  40. **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.
  41. 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.

M<sub>34</sub> (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

42. 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.

43. 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.
44. 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.
45. 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.
46. **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.
47. 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.
48. 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.
49. 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.
50. 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.
51. 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.
52. 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.



53. 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.

## **M<sub>50</sub> ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### M<sub>51</sub> (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

54. 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.
55. 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.
56. 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 Petrovská klobása - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. *Food and Feed Research*, 41, 1, 71-79.
57. 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.
58. 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.

### M<sub>52</sub> (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

59. 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.
60. 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 – PTEP*, 14, 3, 153-156.
61. 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.
62. Шојић, Б., Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Иконић, П., Тасић, Т., **Шкалац, С.**, Јокановић, М. (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне промене на липидима у традиционалној Петровачкој кобасици, *Уљарство* 44, 1, 61-65.

M<sub>53</sub> (1) Рад у научном часопису

63. 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.
64. 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.
65. Шојић, Б., Петровић, Љ., Тасић, Т., Томовић, В., **Саватић, С.**, Иконић, П., Јокановић, М., Џинић, Н. (2010). Оксидативне промене на липидима Петровачке кобасице (Petrovska klobása) током традиционалне производње. Уљарство, 41, 1-2, 51-56.

**M<sub>60</sub> ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

M<sub>63</sub> (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

66. 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.
67. 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
68. 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.
69. 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.

M<sub>64</sub> (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

70. 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.

71. Томовић, В., Јокановић, М., Кеврешан, Ж., **Шкаљац, С.**, Шојић, Б., Тасић, Т., Иконић, П., Шкрињар, М., Лазић, 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.

## **М<sub>70</sub> МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ**

### М<sub>70</sub> (6) Одбрањена докторска дисертација

72. **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.

## **М<sub>80</sub> ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА**

### М<sub>83</sub> (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)

73. Нова технологија паковања Петровачке кобасице (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимир Томовић, др Вера Лазић, мр 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 (Петровска́ клобаса́ – 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.
74. 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, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Бранислав Шојић, **дипл. инж. Снежана Саватић**, дипл. инж. Жужана Вапштаг, 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 (Петровска́ клобаса́ – 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.

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ  
ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (62. редовна седница, број 020-2/62 од  
31.01.2015. године)**

**M<sub>10</sub> МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ,  
ЛЕСКИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ  
МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

M<sub>13</sub> (7) Монографска студија/поглавље у књизи M<sub>11</sub> или рад у тематском зборнику  
водећег међународног значаја

75. Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Danilović, B., Jokanović, 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, pp 221-234, Springer International Publishing Switzerland.
76. Tomović, V., Tomović, M., Šojić, B., Jokanović, 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, pp 1-43, Nova Science Publishers, Inc., New York

**M<sub>20</sub> РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА  
МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

M<sub>21a</sub> (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

77. Stojanović-Radić, Z., Pejčić, M., Joković, N., Jokanović, 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.
78. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Đurović, S., **Škaljac, S.**, Jokanović, 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.

M<sub>21</sub> (8) Рад у врхунском међународном часопису

79. 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.
80. **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.

81. Šojić, B., Pavlič, B., Ikonić, P., Tomović, V., Bojana I., 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.

M<sub>22</sub> (5) Рад у истакнутом међународном часопису

82. 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.
83. Tomović, V., Jokanović, M., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Pihler, I., Simin, V., Krajinović, 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.
84. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B. **Škaljac, S.**, Ivić, M., Kocić-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.
85. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B. **Škaljac, S.**, Ivić, M., Kocić-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.
86. **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.
87. 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.
88. 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.

M<sub>23</sub> (3) Рад у међународном часопису

89. 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.
90. 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.
  91. Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Škaljac, S., Šojić, B., Živković, D., Lukić, T., Despotović, A., Tomašević, I. (2016). 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.
  92. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Lušnic Polak, M., Polak, T., Demšar, L. (2016). Quality traits of longissimus lumborum muscle from White Mangalica, Duroc xWhite 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.
  93. 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.
  94. 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.
  95. 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.
  96. Hromiš, N., Šojić, B., Lazić V., L 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.
  97. 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.
  98. 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.
  99. 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, 6, 47-50, in-german)

M<sub>24</sub> (3) Рад у националном часопису међународног значаја

100. 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.

**M<sub>30</sub> ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

M<sub>33</sub> (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

101. 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 INOPTER 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 81-85.
102. 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 INOPTER 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 230-235.
103. 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 INOPTER 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 274-279.
104. 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, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 97-100.
105. 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), The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 262-265.
106. 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, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / *Procedia Food Science*, 5, 282-284.
107. Tomović, V., Jakanović, 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. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / *Procedia Food Science*, 5, 289-292.
  108. Tomović, V., Jakanović, M., Šojić, B. **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2015). Minerals in pork meat and edible offal, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / *Procedia Food Science*, 5, 293-295.
  109. Tomović, V., Jakanović, 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.
  110. Ikonić, P., Šojić, B., Tasić, T., Jakanović, 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.
  111. Jakanović, 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 Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 586-591.
  112. 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.
  113. 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.
  114. 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.
  115. **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 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.



116. 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.
117. 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.
118. 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.
119. 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.
120. 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.
121. Ćučević, 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.
122. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Jokanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Pavlić, B. (2018). Essential oils and plant extracts as natural antioxidants in meat processing. „Animal husbandry – trends, biodiversity and shared experience“, 27-28 April, Sliven, Bulgaria.
123. 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.
124. Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Ćučević, 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.

125. 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.
126. 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.
127. 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.
128. **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.
129. 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.
130. 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.

M<sub>34</sub> (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

131. 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.
132. 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 Petrovská klobása, Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 530-531.
133. 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 (Petrovská klobása), Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 531.
134. 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.
135. 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.
  136. 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.
  137. 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.
  138. 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.
  139. 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.
  140. 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.
  141. **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.
  142. 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.
  143. 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.

144. 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.
145. Šojić, B., Tomović, V., Pavlič 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.
146. 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.
147. 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.
148. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of starter culture (*Staphylococcus xylosum*) addition on colour characteristics of dry fermented sausage. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 20.
149. Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M., Čučević, 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.
150. 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.

## **M<sub>50</sub> ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### M<sub>51</sub> (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

151. 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.
152. 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.
153. 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 (Petrovskà klobàsa). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 105-107.

154. 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.
155. 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.
156. 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.
157. 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.
158. 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.
159. 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.
160. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Ivić, M., Petrović, Lj., Babić, J., Hromiš, N. (2019). Impact of smoking on formation of colour and polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional fermented sausage. Gazette of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska - Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske, 15, 25-32.

M<sub>52</sub> (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

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

**M<sub>60</sub> ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

M<sub>63</sub> (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

162. 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.
163. 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.
  164. 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.
  165. Tomović, V., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, D. Živković, Stajić, S., Pajin, B., Lončarević, I. (2015). Hemijski sastav M. semimembranosus i M. longissimus thoracis et lumborum svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, 13-14. Mart, Čačak, Srbija, 275-281. (Proximate composition of M. semimembranosus and M. longissimus thoracis et lumborum from five purebred pigs produced in Vojvodina, Proceedings of the XX Symposium on Biotechnology with International Participation, 13-14. March, Čačak, Serbia, 275-281. in serbian)
  166. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, D. Živković, Stajić, S., Pajin, B., Lončarević, I. (2015). Hemijski sastav jetri i bubrega svinja pet čistih rasa odgajanih u Vojvodini, XX Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova, 13-14. Mart, Čačak, Srbija, 281-287. (Proximate composition of liver and kidney from five purebred pigs produced in Vojvodina, Proceedings of the XX Symposium on Biotechnology with International Participation, 13-14. March, Čačak, Serbia, 281-287. in serbian)
  167. Tomović, V., Stanišić, N., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Škrinjar, M., Kocić-Tanackov, S., Zekić, V., Lukač, D., Lazić, V. (2015). Sadržaj ukupne masti u mesu i iznutricama svinja lasaste Mangulice odgajanih u intezivnom farmskom sistemu do telesne mase od 100 kg Zbornik radova, 56. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 21-26. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 287-293. (Content of total fat in meat and offal from Swallow-belly Mangulica pigs reared in intensive farming system to 100 kg live weight, Production and Processing of Oilseeds - Proceedings of the 56th Oil Industry Conference, 21-26. June, Herceg Novi, Montenegro, 287-293. in serbian)
  168. Džinić, N., Ivić, M., Šojić, B., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Ikonić, P., Tasić, T., Okanović, Đ., Vasilev, D. (2015). Neki parametri kvaliteta tradicionalnih fermentisanih kobasica, 56. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 21-26. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 295-302. (Some parameters of the quality of traditional fermented sausages, Production and Processing of Oilseeds - Proceedings of the 56th Oil Industry Conference, 21-26. June, Herceg Novi, Montenegro, 295-302. in serbian)

169. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Lukač, D., Martinović, A. (2016). Uticaj starosti svinja na kvalitet mesa, 57. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 19-24. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 205-211. (Effect of pig age on pork quality, Proceedings of the 57th Oil Industry Conference, 19-24. June, Herceg Novi, Montenegro, 205-211. in serbian)
170. Ivić, M., Šojić, B., Džinić, N., Jokanović, M., Radić, N., **Škaljac, S.** Tomović, V. (2016). Uticaj dodataka prirodnog porekla (prah celera i acerola trešnje) na održivost barenih kobasica u tipu viršle, 57. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 19-24. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 225-233. (Effect of natural additives (celery and acerola cherry powder) on shelf life of cooked sausages (hot dogs), Proceedings of the 57th Oil Industry Conference, 19-24. June, Herceg Novi, Montenegro, 225-233. in serbian)
171. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N., Petrović, J. (2017). Sadržaj ukupne masti i masno kiselinski sastav M. Longissimus lumborum svinje bele mangulice i njenih meleza sa durokom, 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 291-300.
172. Džinić, N., Šojić, B. Tomović, V., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Tasić, T., Ikonić, P. (2017). Uticaj dodatka starter kulture na oksidativnu stabilnost tradicionalne fermentisane kobasice (Petrovska klobasa), 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 301-307.
173. Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.**, Okanović, Đ., Tasić, T. (2017). Uticaj dodatka etarskog ulja kima na senzorski kvalitet barenih kobasica, 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 309-314.
174. Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N., Ikonić, P., Zeković, Z., Pavlić, B., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, 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.
175. Ivić, M., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P. (2017). Colour and sensory characteristics of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa) 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.
176. **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.

177. Jokanović, 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.
178. Петровић, Љ., Јокановић, М., Шојић, Б., Џинић, Н., Томовић, В., Шкалац, 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-АИНС одељење биотехничких наука, 30. Мај, Грађевински факултет, Београд, 63-86.
179. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Hromiš, N., Nikolić, I. (2018). Masnokiselinski sastav mesa svinja čistih rasa velika bela i bela mangulica, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 17-22. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 263-272.
180. Šojić, B., Džinić, N., Pavlić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Jokanović, M. Ivić, M., (2018). Antioksidativna aktivnost etarskog ulja korijandera u barenim kobasicama, 59. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 17-22. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 273-277.
181. 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.
182. 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.
183. Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B., Peulić, T., Ivić, M., Ćućeović, N. (2019). The effect of casing type and storage on texture characteristics of Petrovska klobasa sausage. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 212-217.
184. Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, M., Ivić, M. (2019). Masno kiselinski sastav mesa čiste rase velika bela i meleza bele mangulice sa durkom, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 285-291.
185. Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., **Škaljac, S.**, Jokanović, M. (2019). Antioksidativna aktivnost etarskog ulja koriandera u barenim kobasicama, 60. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 297-301.



186. 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.
187. 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.
188. 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 Anniverrary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP11/FCHP11.
189. **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 Anniverrary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.
190. 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 Anniverrary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34.
191. 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.
192. **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.
193. **Škaljac, S.**, Ćućeвић, 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.
194. **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.
195. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2019). Inhibitory effect of organo 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.

196. 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.
197. 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.
198. 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.

### **M<sub>80</sub> ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА**

#### M<sub>81</sub> (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (уз доказ)

199. 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 Шкалац**, др Татјана Тасић, др Предраг Иконић, дипл. инж Радослав Шевић. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Univerexport, Нови Сад, Србија.

#### M<sub>84</sub> – Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

200. 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 Шкалац**, Марија Јокановић, Татјана Пеулић и Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о. Прњавор, Република Српска, Босна и Херцеговина.

## **III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК**

Научноистраживачки рад кандидата др **Снежане Шкалац** припада области технологије производње меса и у значајном делу односи се на испитивање безбедности и квалитета меса, масног ткива и унутрашњих органа животиња за клање, као резултат утицаја расног састава, начина узгоја и исхране. Такође, значајан број публикација се бави испитивањем утицаја различитих поступака производње, процесних параметара, те функционалних додатака на

безбедност и сензорски, технолошки и нутритивни квалитет меса и производа од меса. Фокус истраживања кандидата ипак представљају традиционални производи од меса, односно трансфер и прилагођавање традиционалних технологија прописаним ветеринарско-санитарним условима. Кандидат се бави развојем традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица и утицајем различитих фактора на безбедност и квалитет ових производа, о чему сведочи велики број публикација, као и тема саме докторске дисертације кандидата.

Како се у претходно приказаној библиографији може видети, научноистраживачки рад др Снежане Шкаљац резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова који припадају области биотехничких наука - прехранбено инжењерство, и могу се разврстати по следећим темама:

1. Традиционални производи од меса - технологија, квалитет и безбедност;
2. Квалитет и безбедност меса, масног ткива и јестивих органа животиња за клање;
3. Квалитет и безбедност меса и производа од меса као резултат примене различитих технолошких поступака, процесних параметара и функционалних додатака;
4. Квалитет и безбедност димљеног рибљег меса

**Прва група радова се односи на карактеризацију, трансфер и оптимизацију технолошког поступка производње традиционалних ферментисаних сувих кобасица у контролисаним условима, као и на утицај различитих фактора на безбедност и квалитет ових производа.**

Традиционални производи, а као значајна група међу њима и традиционални производи од меса, заузимају веома значајно место у производњи хране. Они не само да задовољавају све веће потребе становништва за специфичном и квалитетном храном, већ подстичу и одрживи рурални развој и очување културног наслеђа одређених народа и региона. Међутим, мали произвођачи често не могу да задовоље све оштрије критеријуме законске регулативе у погледу безбедности хране, како са економског тако и са аспекта очувања јединствених квалитативних карактеристика традиционалног производа. У том погледу задатак науке и истраживања је да сагледа и објасни особености традиционалних технологија, те да на основу стечених знања развије процес производње безбедног производа у одговарајућим хигијенско-санитарним условима, уз очување специфичног и препознатљивог квалитета (рад бр 75, 142 и 168). Производња традиционалних ферментисаних кобасица је веома комплексан процес који се састоји од читавог низа значајних операција, попут уситњавања меса, мешања, пуњења у природне и вештачке омотаче, димљења, ферментације, сушења и зрења. Отуда је кандидат у највећем делу радова из ове групе управо испитивао поменуте технолошке операције изведене у традиционалним и/или индустријским условима, са или без додатка стартер културе, као и утицаја различитих начина паковања (вакуум, МАП и хитозански биофилмови) на квалитет традиционалних производа. Радови из ове групе баве

се утицајем поменутих технолошких процеса на протеолитичке промене, липолитичке промене и оксидативну стабилност производа, а затим на формирање полицикличних ароматичних угљоводоника и биогених амина, као и на боју, текстуру и сензорска својства традиционалних ферментисаних кобасица, посебно Петровачке кобасице (рад број 80, 82, 86, 96, 100, 102, 104, 105, 106, 110, 111, 112, 115, 121, 124, 127, 128, 131, 132, 133, 134, 141, 148, 149, 153, 154, 156, 157, 158, 160, 162, 164, 172, 175, 176, 177, 183, 186, 188, 192, 193, 194 и 200).

**Друга група радова** се бави испитивањем **квалитета и безбедности меса, масног ткива и јестивих органа** животиња за клање.

У оквиру ове групе радова кандидат се бави испитивањем сензорског, технолошког, нутритивног и хигијенско-токсиколошког квалитета различитих мишића, масног ткива и унутрашњих органа животиња за клање (рад број 76, 77, 83, 84, 85, 89, 91, 94, 95, 98, 101, 103, 107, 108, 109, 130, 147, 150, 151, 152, 163, 165, 166, 169, 178, 181 и 199).

Добијени резултати доприносе бољем разумевању утицаја наведених фактора на квалитет меса као најбитнијег производа клања. Посебно су значајни они радови чија је тематика везана за квалитет и карактеристике меса, масног ткива и органа Мангулице, с обзиром да ова аутохтона раса свиња представља наш генетички ресурс који је потребно детаљно изучити и очувати ( рад број 88, 90, 92, 93, 116, 167, 171, 179 и 184).

**Трећа група радова** се бави утицајем различитих **технолошких поступака, процесних параметара, те функционалних додатака** на квалитет и безбедност меса и производа од меса.

Најзначајнији радови у оквиру ове групе су настали као последица употребе различитих функционалних додатака, попут биљних екстраката и етеричних уља изолованих из зачинског и лековитог биља у циљу повећања микробиолошке и оксидативне стабилности, и квалитета производа од меса (свежих и барених кобасица) (рад број 78, 79, 81, 97, 99, 113, 114, 118, 119, 122, 123, 125, 129, 135, 136, 137, 139, 140, 143, 144, 145, 155, 161, 170, 173, 174, 180, 185, 187, 189, 191, 196 и 198). Такође, битан сегмент представљају радови који се баве испитивањем утицаја употребе зачинског биља и вакуум паковања у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса (рад број 120, 126, 138, 146, 159, 182, 190, 195 и 197).

**Четврта група радова** садржи резултате испитивања **квалитета и безбедности димљеног рибљег меса**

Током процеса традиционалног димљења, полициклични ароматични угљоводоници као продукти непотпуног сагоревања дрвета могу прећи у месо и производе који се диме. У оквиру ове групе радова, испитана је могућност редуције садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у димљеном шарану применом филтера од зеолита и шљунка у процесу димљења (рад број 87 и 117).

## IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др **Снежане Шкаљац** у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection, Citation Indexes: Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период 2008 - мај 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 372 (222 хетероцитата, 43 коцитата и 107 самоцитата). Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 10.

## V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

### 1. Показатељи успеха у научном раду

#### 1.1. Награде и признања

- Кандидат др Снежана Шкаљац добитник је стипендија за докторске студије Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (2008. година).

#### 1.2. Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Кандидат је рецензирао радове у следећим међународним и националним часописима

- *Food Chemistry* (M21a);
- *Journal of Food Composition and Analysis* (M21a);
- *Food Control* (M21);
- *Food Additives and Contaminants* (M21);
- *Polycyclic Aromatic Compounds*;
- *Journal of Food Processing and Preservation*;
- *Journal of Aquatic Food Product Technology*;
- *Journal of the Science of Food and Agriculture*;

– *Acta Periodica Technologica...*

Кандидат је рецензирао радове саопштене на следећем симпозијуму и међународном конгресу:

- *12th Symposium Novel Technologies and Economic Development* (October 20-21, 2017, Leskovac, Srbija)
- *2nd International Conference on Advances in Civil and Ecological Engineering Research*, (May 26-29, 2020, Beijing, China)

## **2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова**

### **2.1. Допринос развоју науке у земљи**

- Кандидат је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дао значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних пројеката, те учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидат је стицао знања и вредна искуства везана за технологију меса и науку о месу, која је преносио својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама.
- Кандидат је учествовала у активностима „Маркетинг тима“ Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама „Отворени дани факултета“, „Ноћ истраживача“ 2010. године, као и на „Фестивалу науке“ од 2016-2019. године. На међународни фестивал науке и образовања у Новом Саду, одржаном од 18. и 19. маја 2019. године била је координатор радионице „Храна у Фокусу“ .
- Од 10.10.2014. године кандидат је ангажована као сарадник у акредитованој лабораторији за Испитивање прехранбених производа на одељењу за Месо и производе од меса.

### **2.2. Менторство при изради магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима**

- Др Снежане Шкаљац се у оквиру своје докторске дисертације бавила испитивањем утицаја технолошки параметара на формирање полицикличних ароматичних угљоводоника у ферментисаним сувим кобасицама. Након одбране дисертације показала је иницијативу и заинтересованост да помогне и укључи млађе истраживача у наведену научну област. Кандидат је активно учествовала у свим фазама израде докторске дисертације др Јелене Бабић под називом „Испитивање утицаја одабраних филтера на концентрацију полицикличних ароматичних угљоводоника код

производње топло димљеног шарана“, о чему сведочи заједнички рад са докторатом где је кандидат Снежана Шкаљац на 3 месту наведен као коаутор као и захвалница у докторској дисертацији.

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 (Рад у истакнутом међународном часопису - M22)

- Такође, кандидат је учествовао у експерименталном делу израде докторских дисертације: др Татјане Тасић, др Предрага Иконић, др Марије Јокановић, др Бранислава Шојића и др Невене Хромиш, о чему сведоче заједнички радови објављени из докторских дисертација у међународним часописима категорије M20, као и захвалнице у докторској дисертацији.
- Кандидат је била члан комисије за одбрану специјалистичког рада кандидата Михајла Јовића под називом: „Квалитет барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица“, под менторством проф. др Владимира Томовића.

### **2.3. Педагошки рад**

- Током свог досадашњег рада кандидат др Снежана Шкаљац учествовала је у извођењу лабораторијских, рачунских и погонских вежби на основним академским и мастер студијама:
  - Вежбе из Технологије производње меса (Технологија меса), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2012-2016. године;
  - Вежбе из Технологије прераде меса (Технологија производа од меса), Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од 2012-2015. године;
  - Вежбе из Савремени трендови у технологији меса, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од 2013-2015. године
- Такође учествовала је у изради експерименталног дела дипломских и мастер радова урађених на Технологија меса и производа од меса.

### **2.4. Међународна сарадња**

Кандидат активно учествује у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање на следећим међународним пројектима:

- "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.**

### **3. Организација научног рада**

#### ***3.1. Руководјење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима***

##### **Руководјење националним пројектима:**

- У оквиру пројекта под називом „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)“ именована је од стране проф. др Наталије Џинић за руководиоца пројектног задатка у периоду од 2016-2018. године (потврда се налази у прилогу овог Извештаја).
- У оквиру пројекта под називом „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса“ (број пројекта 142-451-3602/2017) именована је од стране доц. др Марије Јокановић за руководиоца пројектног задатка (потврда се налази у прилогу овог Извештаја).

##### **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**.

### *3.2. Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси*

#### **Техничка решења**

У досадашњем раду, кандидат је коаутор укупно 4 техничка решења, од којих је два настало у периоду након избора у звање научни сарадник (М81 и М84). Техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја.

## 4. Квалитет научних резултата

### 4.1. Утицајност

Научни резултати кандидата др Снежане Шкаљац припадају научној дисциплини Технологија анималних производа и ужој научној дисциплини Технологија меса. Као што је већ напоменуто, фокус кандидата у научном смислу је везан за традиционалне производе од меса, односно за трансфер и прилагођавање традиционалних технологија захтеваним ветеринарско-санитарним условима. Односно развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица и утицај различитих фактора на безбедност и квалитет ових производа. С обзиром да широм света расту очекивања и захтеви потрошача за прехранбеним производима који носе одређену ознаку квалитета, а посебно у погледу порекла, традиције и специфичног начина производње, резултати истраживања кандидата дају значајан допринос постојећим сазнањима у овој области и представљају користан извор информација, како за научну заједницу, тако и за произвођаче, који са једне стране морају да задовоље све оштрије критеријуме законске регулативе у погледу безбедности хране, а са друге да очувају јединствене карактеристике производа.

Радови везани за испитивање квалитета меса, масног ткива и органа животиња за клање, те садржај минерала у овим ткивима, у зависности од расе, услова држања и исхране доприносе бољем разумевању значаја свих ових фактора, и њиховог утицаја на производне карактеристике животиња и на крају на квалитет меса као најбитнијег производа. Значајност радова чија је тематика везана за квалитет и карактеристике меса и органа Мангулице лежи у чињеници да ова специфична врста преставља наш генетички ресурс који је потребно детаљно испитати и очувати.

Практичан значај групе радова који се баве испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, од припреме сировине до топлотне обраде и паковања, и употребе разноврсних функционалних додатака током припреме и прераде меса, везан је за њихову иновативност и модификацију конвенционалних процеса и формулација у циљу добијања здравствено безбедних и квалитетних производа од меса.

Утицајност радова кандидата др Снежане Шкаљац може се исказати цитираношћу научних радова чији је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата (у прилогу). У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Снежане Шкаљац у бази SCIENCE CITATION INDEX за период 2008-мај 2020. године. Укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 372 (222 хетероцитата, 43 коцитата и 107 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 10.

#### **4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова**

Кандидат је у периоду од избора у звање научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије M<sub>20</sub> који припадају областима:

- **Food science & technology:** Food Control (Impact factor 2015: 3,388; Impact factor 2018: 4,248), Food Chemistry (Impact factor 2018: 5,399), LWT - Food Science and Technology (Impact factor 2018: 3,714), Meat Science (Impact factor 2018: 3,483; Impact Factor 2018: 3,483), Food Additives and Contaminants B (Impact factor 2017: 2,407; Impact factor 2018:2,419), International Journal of Food Properties (Impact factor 2016: 1,427; Impact factor 2017:1,845), Journal of Food Measurement and Characterization (Impact Factor 2018: 1,415), Journal of Food Processing and Preservation (Impact factor 2015: 0,894); Acta Alimentaria (Impact factor 2016: 0,300; Impact Factor 2017: 0,384), Fleischwirtschaft (Impact Factor 2016: 0,172; Impact Factor 2018: 0,172).
- **Engineering, Chemical:** Hemijska industrija (Impact factor 2016: 0,459).
- **Agriculture, Dairy & Animal Science:** Italian Journal of Animal Science (Impact Factor 2018: 1,265), Small Ruminant Research (Impact factor 2016: 0,947), Journal of Applied Animal Research (Impact Factor 2016: 0,426), Archives Animal Breeding (Impact factor 2017: 1,203).
- **Biotechnology & Applied Microbiology:** Romanian Biotechnological Letters (Impact factor 2017: 0,321), Agro FOOD industry Hi Tech (2016: 0,299).

Радови др Снежане Шкалац цитирани су, без коцитата и самоцитата, укупно 222 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја.

#### **4.3. Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора**

Др Снежана Шкалац је у свом досадашњем раду објавила 200 радова и саопштења, од чега 126 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања научни сарадник, објавила је и саопштила 2 рад из категорије M<sub>10</sub>, 24 рада из категорије M<sub>20</sub> (2 рад из категорије M<sub>21a</sub>, 3 рада из категорије M<sub>21</sub>, 7 радова из категорије M<sub>22</sub>, 11 радова из категорије M<sub>23</sub> и 1 рад из категорије M<sub>24</sub>), 50 радова из категорије M<sub>30</sub>, 11 радова из категорије M<sub>50</sub> и 37 радова из категорије M<sub>60</sub>. Кандидат је коаутор и 2 рада из категорије M<sub>80</sub>. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, гране Прехрамбено инжењерство, односно научне дисциплине Технологија анималних производа, а ефективни

број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 126. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 8,2, а након избора у звање научни сарадник 8,4.

Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, гране Прехрамбено инжењерство, односно научне дисциплине Технологија анималних производа. На радовима са више од 10 коаутора (важи за M21 и M22 категорије часописа) и 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули  $K/(1+0,2(n-10))$ , односно  $K/(1+0,2(n-7))$ , где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

#### ***4.4. Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству***

У 20 рада (од укупно 200) др Снежана Шкалац је први коаутор, а у периоду након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за избор у звање научни сарадник, кандидат је први коаутор у 12 од 126 публикованих радова и саопштења. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду у коме је запослен, као и са истраживачима са других института, факултета и осталих научноистраживачких институција у Републици Србији. Кандидат има радове који су урађени у сарадњи са колегама из иностранства. Радови су резултат дугогодишње сарадње са Биотехничким факултетом Универзитета у Љубљани, Универзитетом Доња Горица из Подгорице и Универзитетом Источно Сарајево из Републике Српске.

У реализацији већине објављених радова кандидат је дао пун и суштински допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања рада.

#### ***4.5. Значај радова***

Велика већина објављених и цитираних радова кандидата припадају области технологије меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на карактеризацију традиционалних ферментисаних кобасица, односно испитивање утицаја различитих процесних параметара (израда надева, додаток стартер култура, врста омотача, димљење, сушење, зрење и др.) на сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа, као и на њихову здравствену безбедност. Поред наведеног, један број публикација из ове групе представља оригиналан допринос науци о месу, јер на фундаменталан начин објашњава утицај бројних процесних параметара на кинетику сушења и зрења, и успоставља узрочно-последичну везу тих параметара са квалитетом производа. Такође, тематика значајног броја научних радова кандидата је везана за испитивање утицаја расног састава, начина узгоја и исхране животиња на квалитет свињског и пилећег меса. Одређени број радова бави се испитивањем

утицаја различитих технолошких поступака, процесних параметара и употребе функционалних суплемената током припреме и прераде меса на квалитет и безбедност резултујућих производа.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др **Снежане Шкаљац** знатно проширили научна сазнања у области технологије меса и науке о месу.

#### ***4.5.1. Анализа пет најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у научно звање***

Као најзначајнија научна остварења кандидата у периоду од избора у звање научни сарадник могу се издвојити:

- Поглавље у књизи М13 наведено у библиографији радова под бројем 80, садржи преглед резултата добијених током процеса заштите ознаке географског порекла Петровачке кобасице (традиционалне ферментисане суве кобасице), као и резултате докторских дисертација коаутора који су добијени током стандардизације безбедности и квалитета Петровачке кобасице;
- Рад у међународном часопису од изузетних вредности (М21а), наведен у библиографији радова под бројем 77, садржи резултате испитивања утицаја додатака биоактивних једињења изолованих из лековитог и зачинског биља (босиљка и рузмарина) на инхибицију раста бактерије *Salmonella Enteritidis* у свежем пилећем месу;
- Рад у врхунском међународном часопису (М21) наведен у библиографији радова под бројем 80, у коме је кандидат први коаутор, садржи резултате испитивања утицаја димљења у традиционалним и индустријским условима на садржај полицикличних ароматичних угљоводоника и карактеристике боје ферментисане суве Петровачке кобасице;
- Рад у истакнутом међународном часопису (М22), наведен у библиографији радова под бројем 86, у коме је кандидат први коаутор, садржи резултате добијене анализом садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у ферментисаној сувој Петровачкој кобасици, у зависности од врсте употребљеног омотача (свињско дебело црево или колагени омотач) димљене на традиционалан начин (директни поступак);
- Рад у истакнутом међународном часопису (М22), наведен у библиографији радова под бројем 87, садржи резултате добијене током испитивања примене филтера са зеолитом и шљунком у процесу производње димљеног шарана на редукацију садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника.

#### *4.6. Допринос кандидата реализацији коауторских радова*

У радовима у којима је др Снежана Шкалац коаутор, својим идејама, знањем, искуством и активним учешћем у експерименталном раду и писању радова допринела је високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидат бави захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профила, попут технолога, агронома, хемичара, микробиолога и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и активно учешће самих произвођача и прерађивача меса, а због чега је највећи део истраживања кандидата примењив у пракси.

У коауторским радовима кандидат је учествовала у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност извршења задужења, решавања проблема, а такође и склоност тимском раду. Стога се може рећи да је кандидат дала суштински допринос постављању и реализацији експеримената, статистичкој обради података, тумачењу резултата, као и писању делова и целина коауторских радова.

## VI КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања  
ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период пре одлуке Наставно-Научног већа  
о покретању поступка за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК (2009 – 2014)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M13	Монографска студија/поглавље у књизи М <sub>11</sub> или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	1	7	7
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	5	40	40
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	5
M23	Рад у међународном часопису	3	7	21	17,62
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	27	27	24,13
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	12	6	5
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	5	10	8,01
M52	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	4	6	5,75
M53	Рад у научном часопису	1	3	3	2,67
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	4	2	1,54
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	2	0,4	0,29
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу	4	2	8	3,68

**Број бодова за избор у звање НАУЧНИ САРАДНИК  
за техничко-технолошке и биотехничке науке**

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Потребно</b>	<b>Реализовано (2009-2014)</b>
<b>Научни сарадник</b>	<b>Укупно</b>	<b>16</b>	<b>126,69</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>9</b>	<b>105,44</b>
	<b>M21+M22+M23</b>	<b>5</b>	<b>62,62</b>



**Збирни приказ научне компетентности за период после одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК (2015 – 2020)**

<b>Категорија</b>	<b>Опис</b>	<b>Бодови</b>	<b>Резултат</b>	<b>Укупно</b>	<b>Кориговано</b>
<b>M13</b>	Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	2	14	12
<b>M21a</b>	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	2	20	20
<b>M21</b>	Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24	24
<b>M22</b>	Рад у истакнутом међународном часопису	5	7	35	34,17
<b>M23</b>	Рад у међународном часопису	3	11	33	21,12
<b>M24</b>	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	2,14
<b>M33</b>	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	30	30	25,17
<b>M34</b>	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	20	10	8,3
<b>M51</b>	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	10	20	15,58
<b>M52</b>	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	1	1,50	1,50
<b>M63</b>	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	24	12	9,32
<b>M64</b>	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	13	2,6	2,32
<b>M81</b>	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	6,67
<b>M84</b>	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	1,67

**Број бодова за избор у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК за техничко-технолошке и биотехничке науке**

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Потребно</b>	<b>Реализовано (2015 – 2020)</b>
<b>Виши научни сарадник</b>	<b>Укупно</b>	<b>50</b>	<b>183,96</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>40</b>	<b>162,52</b>
	<b>M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>22</b>	<b>107,63</b>
	<b>од чега у категоријама: M21+M22+M23</b>	<b>11</b>	<b>99,29</b>
	<b>од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>5</b>	<b>8,34</b>

## **VII АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА**

Кандидат др Снежана Шкаљац започела је своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад, 1.08.2008. године, као стипендиста Министарства просвете, науку и технолошки развој (истраживач-докторант). Од 01.02.2010. године запослена је на Технолошком факултету у Новом Саду као истраживач приправник, а потом се 9.06.2010. године изабрана је у звање истраживач-сарадник. Докторску дисертацију одбранила је 2014. године, а 2015. године изабрана је у звање научни-сарадник. Од школске 2012/2013. године укључена је у наставни рад на предметима Технологија производње меса (Технологија меса), Технологија прераде меса (Технологија производа од меса) на основним студијама и на предмету Савремени трендови у технологији меса на мастер студијама, такође на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Од почетка свог професионалног ангажовања учествовала је на четири пројекта финансирана средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Поред дога учествовала је још на четири краткорочна пројекта, финансираним средствима Покрајинског Секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, као и на четири међународна пројекта.

У периоду након избора у звање научни сарадник, кандидат др Снежана Шкаљац је као аутор или коаутор, објавила два рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, два рад у међународним часописима изузетних вредности, три рада у врхунским међународним часописима, седам радова у истакнутим међународним часописима, једанаест радова у међународним часописима, један рад у националном часопису међународног значаја, тридесет рада са међународних скупова штампаних у целини, двадесет саопштења са скупова

међународног значаја штампаних у изводу, десет радова у врхунским часописима националног значаја, један рад у истакнутом националном часопису, двадесетчетири саопштења са скупова националног значаја штампаних у целини, тринаест саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу и два техничка решења. Укупан индекс компетентности кандидата у периоду након покретања поступка за избор у звање научни сарадник износи 183,96 бодова. У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Снежане Шкаљац у бази SCIENCE CITATION INDEX укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 372 (222 хетероцитата, 43 коцитата и 107 самоцитата). Према бази SCOPUS, h-индекс др Снежане Шкаљац износи 10.

Анализом рада кандидата, др Снежане Шкаљац, установљено је да је као научни сарадник исказала велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом. На најбољи начин је искористила указану прилику да постане члан мултидисциплинарног тима који се читав низ година бави унапређењем науке и технологије меса и производа од меса, што је резултирало њеним формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин испољи стечено теоретско и практично знање. Након одбране дисертације показала је иницијативу и заинтересованост да помогне и укључи млађе истраживача у научну област утицај технолошких параметара на формирање полицикличних ароматичних угљоводоника у производима од меса. Комисија посебно цени њен допринос развоју технологије меса, као и развоју науке о месу и технологије производа од меса, који је дат проширивањем научних знања посебно у вези са квалитетом и безбедности ферментисаних кобасица.

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидат др **Снежана Шкаљац** испунила квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање *виши научни сарадник*.

## VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

На основу резултата рада кандидата који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да др **Снежана Шкаљац** испуњава све услове дефинисане Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача за избор у звање **виши научни сарадник**, за област **Биотехничке науке**, грану **Прехрамбено инжењерство**, научну дисциплину **Технологија анималних производа** и ужу научну дисциплину **Технологија меса**.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР СНЕЖАНЕ ШКАЉАЦ У  
ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Снежана Шкаљац испуњава све услове да буде изабрана у звање виши научни сарадник, те предлаже Наставно-Научном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог за избор **др Снежане Шкаљац** у научно звање ***виши научни сарадник*** и такав предлог достави Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

Чланови комисије:

---

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

---

Др Биљана Пајин, редовни професор,  
Универзитет у Новом Саду,  
Технолошки факултет Нови Сад

---

Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор,  
Универзитет у Новом Саду,  
Технолошки факултет Нови Сад

---

Др Игор Томашевић, ванредни професор,  
Универзитет у Београду,  
Пољопривредни факултет

---

Др Драган Василев, ванредни професор,  
Универзитет у Београду,  
Факултет ветеринарске медицине