

Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

РЕФЕРАТ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: в. д. Декан Технолошког факултета Нови Сад

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 25.3.2025. године, број одлуке 020-459, тачка 9

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист „Дневник“, Нови Сад, 28.3.2025. године

Број наставника који се бира: 1 (један) Звање у које се бира: доцент

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Јокановић Марија	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		председник
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2.	Шојић Бранислав	доцент	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
3.	Василев Драган	редовни професор	Хигијена и технологија меса
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Снежана Б. Шкаљац

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Снежана Б. Шкаљац Датум рођења: 05.08.1983.

ORCID: 0000-0002-9102-8417 Место и држава рођења: Шабац, Република Србија

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство доктор наука

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено-биотехнолошке науке	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука-технолошко инжењерство	2008	2014	10,00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај различитих технолошких параметара на формирање боје традиционалне ферментисане кобасице (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета			
Наслов завршног рада			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

-	-		
Универзитет	Факултет		
-	-		
Студијски програм	Научна област		
-	-	-	-
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
-			
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство, Технологије конзервисане хране	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2002	2008	8,78
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Утицај додатка адсорбената микотоксина у исхрани свиња на нутритивни квалитет произведеног меса			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду

(6)

Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
---------------------------	-------------------	-------

1.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	01.08.2008. - 04.02.2010.	истраживач докторанд (стипендиста)
2.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	05.02.2010. - 08.07.2010.	истраживач приправник
3.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	09.07.2010. - 27.05.2013.	истраживач сарадник
4.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	28.05.2013. - 20.12.2020.	научни сарадник
5.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	21.12.2020. -	виши научни сарадник
6.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад	07.07.2022. -	асистент са докторатом

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (0)

2.1.6. Стипендије министарства надлежних за науку или културу (1)

	Стипендија	Година
1.	Стипендиста Министарства за науку и технолошки развој Републике Србје (Уговор број 431)	2008-2010

2.1.7. Знање страних језика (1)

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

2.2. Научно-истраживачки рад

2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (3) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
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	M13
2.	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.	M13
3.	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	M13

M20 (60) Радови и научне критике у часописима међународног значаја, уређивање часописа међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	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.	M21a
2.	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.	M21a

3.	Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Belović, M., Torbica, A., Jokanović, M., Urumović, N., Vujadinović, D., Ivić M., Škaljac, S. (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Food Chemistry, 330, 127202. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127202	M21a
4.	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.	M21
5.	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.	M21
6.	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.	M21
7.	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.	M21
8.	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.	M21
9.	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.	M21
10.	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.	M21
11.	Šojić, B., Pavlić, 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.	M21
12.	Šojić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Mrkonjić, Ž., Đurović, S., Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S. , Pavlić, B. (2020). Supercritical extracts of wild thyme (Thymus serpyllum L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. LWT-Food Science and Technology, 130, 109661. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643820306502	M21
13.	Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S. , Tomović, V., Pavlić, B., Šojić, B., Zeković, Z., Peulić, T., Ikonić, P. (2020). Essential oil and supercritical extracts of winter savory (Satureja montana L.) as antioxidants in precooked pork chops during chilled storage. LWT-Food Science and Technology, 134, 110260. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643820312494	M21
14.	Babić, J., Vidaković, S., Bošković, M., Glišić, M., Kartalović, B., Škaljac, S. , Nikolić, A., Ćirković, M., Teodorović, V. (2020). Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked common carp (Cyprinus carpio) in direct conditions using different filters vs indirect conditions. Polycyclic Aromatic Compounds 40, 3, 889-897. https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10406638.2018.1506991	M21
15.	Ikonić, P., Jokanović, M., Ćučević, N., Peulić, T., Šarić, L., Tomičić, Z., Škaljac, S. , Delić, J., Lakićević, B., Tomašević, I. (2023). Effect of different ripening conditions on amino acids and biogenic amines evolution in Sjenički sudžuk. Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105009, https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105009 .	M21
16.	Škaljac, S. , Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Ikonić, P., Ćučević, N., Vranešević, J., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T. (2023). Influence of traditional smoking on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage from Serbia, Food Control, 150, 109766, https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109766 .	M21
17.	Mujović, M., Šojić, B., Peulić, T., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Božović, D., Teslić, N., Županjac, M., Novaković, S., Jokanović, M., Škaljac, S. , Pavlić, B., Pavlić, B. (2024). Effects of dill (Anethum graveolens) essential oil and lipid extracts as novel antioxidants and antimicrobial agents on the quality of beef burger. Foods, 13(6), 896. https://doi.org/10.3390/foods13060896	M21
18.	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.	M22

19.	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. <i>International Journal of Food Properties</i> , 19, 9, 1924-1937.	M22
20.	Tomović, V., Jokanović, M., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Šojić, B., Škaljac, S. , Pihler, I., Simin, V., Krajnović, M., Žujović, M. (2016). Physical characteristics and proximate and mineral composition of Saanen goat male kids meat from Vojvodina (Northern Serbia) as influenced by muscle. <i>Small Ruminant Research</i> , 145, 44-52.	M22
21.	Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I., Martinović, A. (2017). Cadmium and lead in female cattle livers and kidneys from the Vojvodina (northern Serbia). <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 10, 1, 39-43.	M22
22.	Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I., Martinović, A. (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 10, 2, 137-142.	M22
23.	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, <i>International Journal of Food Properties</i> , 21, 1, 667-673.	M22
24.	Babić, J., Kartalović, B., Škaljac, S. , Vidaković, S., Ljubojević, D., Petrović, J., Ćirković, M., Teodorović, V. (2018). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in common carp meat smoked in traditional conditions. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 11, 3, 208-213.	M22
25.	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. <i>Italian Journal of Animal Science</i> , 17, 4, 859-866.	M22
26.	Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Popović, S., Šarić, Lj., Novaković, A., Tomović, V., Vasilev, D. (2021). Evaluation of the physicochemical, biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. <i>Journal of Food Science and Technology-Mysore</i> , 58, 3215 -3222. https://doi.org/10.1007%2Fs13197-020-04825-4	M22
27.	Škaljac, S. , Jokanović, M., Tomović, V., Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M., Vranešević, J., Kartalović, B. (2022). Color Characteristics and Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons of Traditional Dry Fermented Sausages Throughout Processing in Controlled Conditions. <i>Polycyclic Aromatic Compounds</i> , 42, 6, 3124-3134. https://doi.org/10.1080%2F10406638.2020.1853183	M22
28.	Vranešević, J., Kartalović, B., Vidaković Knežević, S., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2023). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons to improve safety of tradition (homemade) smoked dry-cured pork loin. <i>Polycyclic Aromatic Compounds</i> , 43, 8800-8805. https://doi.org/10.1080/10406638.2022.2153883	M22
29.	Škaljac, S. , Jokanović, M., Peulić, T., Vranešević, J., Kartalović, B., Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B. (2024). Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Traditionally Smoked Meat Products from North Serbia (Vojvodina). <i>Fermentation</i> , 10(2), 104. https://doi.org/10.3390%2Ffermentation10020104	M22
30.	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. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 18, 2, 163-169.	M23
31.	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. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i> , 51, 1, 60-68.	M23
32.	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, <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 17, 6, 7726-7736.	M23
33.	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). <i>Acta Alimentaria</i> , 42, 2, 198-207.	M23
34.	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. <i>Chemical Industry</i> , 68, 1, 27-34.	M23
35.	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. <i>Journal of Animal and Plant Sciences</i> , 24, 3, 704-713.	M23

36.	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 Petrovská klobása from Serbia, <i>Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering</i> , 2, 33, 227-236.	M23
37.	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. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 39, 6, 1854-1858.	M23
38.	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. <i>Acta Alimentaria</i> , 45, 2, 190-197.	M23
39.	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. <i>Journal of Applied Animal Research</i> , 45, 1, 430-436.	M23
40.	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. <i>Archives Animal Breeding</i> , 59, 401-415.	M23
41.	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. <i>Hemijaska Industrija-Chemical Industry</i> , 75, 5, 557-564.	M23
42.	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). <i>Fleischwirtschaft</i> , 12, 101-105.	M23
43.	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. <i>Agro Food Industry Hi-Tech</i> , 27, 6, 39-42.	M23
44.	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. <i>Acta Alimentaria</i> , 46, 3, 361-368.	M23
45.	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. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 22, 5, 12898-12906.	M23
46.	Despotović, A., Tomović, V., Stanišić, N., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Kocić-Tanackov, S., Tomašević, I., Stajić, S., Martinović, A., Hromiš, N. (2018). Edible offal quality of Swallowbelly Mangalica pigs reared under an intensive production system. <i>Fleischwirtschaft</i> , 12, 103-108.	M23
47.	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. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 13, 3, 2230-2240.	M23
48.	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. <i>Fleischwirtschaft</i> , 12, 100-103. (Essential oil from sage herbal dust exhibits antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages. <i>Fleischwirtschaft International</i> , 6, 47-50, in-german)	M23
49.	Jokanović, M., Ikonić, B., Ikonić, P., Tomović, V., Peulić, T., Šojić, B., Škaljac, S. , Ivić, M., Ivetić, J. (2020). Towards reproducibility of traditional fermented sausages: texture profile analyses and modelling. <i>Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly</i> , 26, 1, 79-87. https://doi.org/10.2298%2Fciq181224027j	M23
50.	Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Zeković, Z., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2020). Supercritical fluid extract of winter savory - Investigations as partial sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. <i>Fleischwirtschaft</i> , 11, 92-95.	M23
51.	Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Djekić, I., Tomašević, I. (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. <i>Fleischwirtschaft</i> , 9, 99-104.	M23

52.	Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Danilović, B., Škaljac, S. , Jokanović, M., Ikonić, B. (2021). Autochthonous starter cultures improve the quality of traditional dry-fermented sausage. <i>Fleischwirtschaft</i> , 8, 98-103.	M23
53.	Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomašević, I., Stajić, S. (2022). Output prediction model for twelve primal and commercial cuts from pork carcasses. <i>Fleischwirtschaft</i> , 102, 7, 78-86.	M23
54.	Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Danilović, B., Lončarević, I., Petrović, J., Mujović, M., Pajić, D., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2022). The effect of wild thyme extracts on quality and shelf-life of cooked sausages - Possibilities for the application of thyme extract as an antioxidant in sausage manufacturing. <i>Fleischwirtschaft</i> , 102, 5, 82-87.	M23
55.	Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Peulić, T., Vidaković, S., Gnip, A., Županjac, M., Savanović, D., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2023): Isolation, bioactive Antioxidant potential of essential oils in fresh turkey sausages. <i>Fleischwirtschaft</i> , 103, 4, 90-94.	M23
56.	Tomović, V., Šojić, B., Tomović, M., Mandić, A., Jokanović, M., Škaljac, S. , Martinović, A., Đordjević, V., Vujadinović, D., Tomasević, I., Vasilev, D., Nikolić, I., Smiljanić, M. (2023). Analysis of traditional Serbian meat products Aldehydes in dry-cured pork and beef and dry-fermented sausages. <i>Fleischwirtschaft</i> , 103, 10, 98-104.	M23
57.	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, <i>Meat Technology</i> , 58, 103-109.	M24
58.	Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Delić, J., Lazarević, J., Škaljac, S. , Mastilović, J. (2020). Sodium chloride and nitrite contents in canned meat in pieces from the Serbian market, <i>Food and Feed Research</i> , 49, 169-174. https://aseestant.ceon.rs/index.php/ffr/article/view/29118/164	M24
59.	Vranešević, J., Knežević, S. V., Kartalović, B., Škaljac, S. , Plavša, N., Mastanjević, K., Novakov, N. (2024). Review of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in smoked animal origin food; A Serbian perspective. <i>Archives of Veterinary Medicine</i> , 17, 1, 19-30. https://niv.ns.ac.rs/e-avm/index.php/e-avm/article/view/377/289	M24
60.	Vranešević, J., Knežević, S. V., Kartalović, B., Škaljac, S. , Plavša, N., Mastanjević, K., Novakov, N. (2024). Polycyclic aromatic hydrocarbons as a limiting parameters of traditional production of dry-cured meat products. <i>Food and Feed Research</i> , 51, 1, 109-118. https://aseestant.ceon.rs/index.php/ffr/article/view/50237/25631	M24

M30 (123) Научни скупови међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Škaljac, S. , Jokanović, M., Ikonić, P., Tomović, V., Kartalović, B., Vranešević, J., Čučević, N., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T. (2023). Polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages from Serbia. 9th Annual World Congress of Food and Nutrition (WCFN-2023), May 15-17, Osaka, Japan.	M32
2.	Jokanović, M., Petrović, Lj., Tomović, V., Savatić, S. , Tasić, T., Džinić, N., Ikonić, P. (2009). Changes of sensory properties during ripening of Petrovská klobása (traditional dry-fermented sausage). <i>Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals"</i> , 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95, 813-816.	M33
3.	Džinić, N., Petrović, Lj., Tasić, T., Tomović, V., Savatić, S. , Ikonić, P. (2009). Influence of dietary mycotoxins adsorbents supplementation on quality of pork meat (<i>M. Semimembranosus</i>). <i>Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals"</i> , 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE9.42, 1612-1615.	M33
4.	Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., Ikonić, P., Tasić, T., Savatić, S. (2009). Mycotoxins adsorbents in pork feed - effects on carcasses and meat quality. <i>Proc. 1st Workshop "Feed-to-Food" - XIII International Feed Symposium "Feed technology"</i> , September, 29th - October, 1th, Novi Sad, Serbia, 327-333.	M33
5.	Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., Jokanović, M., Savatić, S. , Džinić, N., Ikonić, B. (2010). Drying kinetics of Petrovská klobása ripened in traditional and industrial conditions. <i>Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" - XII International Symposium "NODA 2010 - MEAT - Technology, quality and safety"</i> , October, 19th - 21st, Novi Sad, Serbia, 107-116.	M33
6.	Savatić, S. , Petrović, Lj., Džinić, N., Ikonić, P., Tomović, V., Tasić, T., Šojić, B., Jokanović, M. (2010). Color changes of traditional fermented dry sausage (Petrovská klobása) during smoking and drying under controlled conditional. <i>Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" - XII International Symposium "NODA 2010 - MEAT - Technology, quality and safety"</i> , October, 19th - 21st, Novi Sad, Serbia, 117-124.	M33

7.	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.	M33
8.	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.	M33
9.	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.	M33
10.	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.	M33
11.	Savatić, S. , Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Tomović, V., Šojić, B. (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa) during storage. 2nd CEFSE, WORKSHOP- "Persistent organic pollutants in food and the environment", 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8 -10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164 -170.	M33
12.	Tomović, V., Jokanović, M., Petrović, Lj., Tomović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S. , Šojić, B. (2012). Cadmium contents in the liver and kidney for five purebred pigs from Vojvodina. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 513-517.	M33
13.	Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of Serbian traditional Petrovska klobasa sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 932-937.	M33
14.	Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., Škaljac, S. , Šojić, B., Jokanović, M., Tomović, V. (2012). Hydrolysis of sarcoplasmic proteins during the ripening of traditional Petrovska klobasa sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1343-1348.	M33
15.	Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., Škaljac, S. , Jokanović, M., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Biogenic amines content as an indicator for the estimation of good manufacturing practice during Petrovska klobasa production. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1349-1354	M33
16.	Škaljac, S. , Petrović, Lj., Jokanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa) during storage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 28-36.	M33
17.	Petrović, Lj., Šojić, B., Tasić, T., Džinić, N., Škaljac, S. , Jokanović, M., Ikonić, P. (2012). The effect of packaging method on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa). 58 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology - "The Healthy World of Meat", 12-17. August, Montreal, Canada, OxidationP-92.	M33
18.	Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Tasić, T., Ikonić, P. (2013). Cadmium Levels in Meat, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products - perspectives of sustainable production, June 10th -12th, Belgrade, Serbia, 106-113.	M33
19.	Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage Petrovska klobasa during long storage time, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products - perspectives of sustainable production, June 10th -12th, Belgrade, Serbia, 207-210.	M33
20.	Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj., Škaljac, S. , Ikonić, P., Tasić, T., Šojić, B. (2013). Texture Characteristics of Dry Fermented Sausage Petrovska Klobasa Dried in Traditional and Industrial Conditions, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products - perspectives of sustainable production, June 10th -12th, Belgrade, Serbia, 211-215.	M33

21.	Škaljac, S., Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B., Tjapkin, A., Škrbić, B. (2013). Influence of traditional smoking on content polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings, Proc. 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-18.	M33
22.	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.	M33
23.	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.	M33
24.	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.	M33
25.	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.	M33
26.	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.	M33
27.	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.	M33
28.	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.	M33
29.	Jokanović, M., Tomović, V., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., Pajin, B., Lončarević, I. (2015). Effect of bred and muscle type on colour and marbling of pork produced in Vojvodina, Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th - 24th, Divčibare, Serbia, 81-85.	M33
30.	Šojić, B., Hromiš, N., Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Lazić, V., Kravić, S., Škaljac, S. (2015). Effect of packaging method on tbars value and sensory properties of traditional sausage (Petrovska klobasa), Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th - 24th, Divčibare, Serbia, 230-235.	M33
31.	Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., B. Šojić, Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., Stajić, S., Hromiš, N. (2015). Effect of bred and muscle type on macrominerals content of pork produced in Vojvodina, Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th - 24th, Divčibare, Serbia, 274-279.	M33
32.	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.	M33
33.	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.	M33

34.	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.	M33
35.	Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Vasiljević, I., Škaljac, S. , 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.	M33
36.	Tomović, V., Jokanović, 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.	M33
37.	Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. (2015). Mineral levels in edible offal from pig, Proceedings 4th International Congress - New perspectives and challenges of sustainable livestock production, 7-9 October, Belgrade, Serbia, 263-272.	M33
38.	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.	M33
39.	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.	M33
40.	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.	M33
41.	Ikonić, P., Šojić, B., Tasić, T., Jokanović, M., Tomović, V., Škaljac, S. , Novaković, A. (2016). Comparison of selected physicochemical and sensory properties of traditional fermented sausages produced in Vojvodina (northern Serbia), Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 290-295.	M33
42.	Jokanović, M., Ikonić, B., Ikonić, P., Tomović, V., Tasić, T., Škaljac, S. , Šojić, B., Ivić, M., Džinić, N. (2016). Application of PCA method for textural properties of three serbian traditional dry fermented sausages, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 586-591.	M33
43.	Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Jokanović, 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.	M33
44.	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.	M33
45.	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.	M33
46.	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.	M33
47.	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.	M33

48.	Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B., Zeković, Z., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Džinić, N., Škaljac, S. , Ivić, M., Jokanović, M., Tasić, T. (2017). The effect of essential oil from sage (<i>Salvia officinalis</i> 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.	M33
49.	Tomović, V., Jokanović, 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.	M33
50.	Škaljac, S. , Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, V., Tasić, T., Ivić, M., Šojić, B., Ikonić, P., Džinić, N. (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in Petrovska klobása. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD - BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012046, 1-5.	M33
51.	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.	M33
52.	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, 012086, 1-5.	M33
53.	Šojić, B., Ikonić, P., Škaljac, S. , Tomović, V., Candek-Potokar, M., Aluwe, M., Jokanović, M., Tomašević, I. (2018). Effect of Caraway (<i>Carum carvi</i> 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.	M33
54.	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 October, Novi Sad, Serbia, 356-362.	M33
55.	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 October, Novi Sad, Serbia, 383-387.	M33
56.	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 October, Novi Sad, Serbia, 480-485.	M33
57.	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.	M33
58.	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 <i>Satureja montana</i> 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.	M33
59.	Jokanović, M., Škaljac, S. , Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B., Peulić, T., Ivić, M., Ćučević, N. (2019). The effect of casing type and storage on texture characteristics of Petrovska klobása sausage. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 212-217.	M33
60.	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.	M33

61.	Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Čučević, N., Tomičić, Z., Škaljac, S. , Ivić, M. (2019). Evolution of amino acids and biogenic amines in traditional dry-fermented sausage Sjenički sudžuk during processing. 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012021, 1-6.	M33
62.	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.	M33
63.	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.	M33
64.	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.	M33
65.	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.	M33
66.	Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Ikonić, P., Škaljac, S. , Jokanović, M., Ivić, M. (2019). The effect of winter savory (<i>Satureja montana</i> 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.	M33
67.	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.	M33
68.	Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S. , Tomović, V., Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Delić, J. (2021). Wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) supercritical extract as antioxidant in precooked pork chops during chilled storage. 61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021), 26-29 September, Zlatibor, Serbia, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012040. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/854/1/012040	M33
69.	Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, Šojić, B., Lazović, M., Vasiljević, I., Škaljac, S. , Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M. (2021). Mercury in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. 61st International Meat Industry Conference (MEATCON2021), 26-29 September, Zlatibor, Serbia, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012099. https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/854/1/012099 .	M33
70.	Šojić, B., Pavlić, B., Mujović, M., Ikonić, P., Škaljac, S. (2023): Essential oils as emerging ingredients in processing of minced meat products; 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), 1-4 October, Kopaonik, Serbia, 58-62. https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf	M33
71.	Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Delić, J., Škaljac, S. , Šojić, B., Šarić, J. (2023). Effect of commercial starter culture on physicochemical properties and biogenic amine formation in traditional dry-fermented beef sausage. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), 1-4 October, Kopaonik, Serbia, 63-68. https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf	M33
72.	Mujović, M., Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Škaljac, S. , Bursać Kovačević, D. (2023). Fennel (<i>Foeniculum vulgare</i>) extracts as potential antioxidants in beef burgers. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), 1-4 October, Kopaonik, Serbia, 289-292. https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf	M33
73.	Vranešević, J., Vidaković Knežević, S., Novaković, A., Pavlović A., Škaljac, S. , Kureljušić, J., Vasilev, D. (2023). Microbiological parameters and sensory characteristics of sliced meat products packaged in modified atmosphere throughout the shelf life. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), 1-4 October, Kopaonik, Serbia, 360-364. https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf	M33

74.	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.	M34
75.	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.	M34
76.	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.	M34
77.	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 (Petrovská Klobása) Filled In Different Casings. 12th DKMT Euroregion Conference on Food, Environment and Health, September 14-15, 2010, Novi Sad, Serbia, Poster presentations, 2.	M34
78.	Savatić, S. , Petrović, Lj., Jokanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B. (2011). Colour changes of Petrovská klobása 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.	M34
79.	Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., Škaljac, S. , Danilović, B., Jokanović, M. (2012). Quality standardization of traditional dry fermented sausages - case of Petrovská klobása. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 32.	M34
80.	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 Petrovská klobása produced in province of Vojvodina (northern Serbia). Chemical Reactions in Foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, A-53, 141.	M34
81.	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.	M34
82.	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 (Petrovská Klobása), 2nd International Congress on food Technology, 5-7. November, Kusadasi, Turkey, 323.	M34
83.	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.	M34
84.	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.	M34
85.	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.	M34
86.	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.	M34
87.	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.	M34

88.	Tasić, T., Šojić, B., Ikonić, P., Jokanović, M., Tomović, V., Škaljac, S. , Džinić, N., Ikonić, B., Petrović, Lj. (2015). The effect of commercial starter culture addition on biogenic amines content in fermented sausage Petrovska klobasa, Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 530-531.	M34
89.	Tasić, T., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Jokanović, M., Škaljac, S. , Ivić, M. (2015). Effect of an autochthonous starter culture on the oxidative stability of traditional sausage (Petrovska klobasa), Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 531.	M34
90.	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.	M34
91.	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.	M34
92.	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.	M34
93.	Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Škaljac, S. , Džinić, N., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P. (2018). Effect of vacuum packaging on microbiological quality of cooked pork during refrigerated storage. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, October 5-6, Belgrade, Serbia, OHP11/FCHP11.	M34
94.	Škaljac, S. , Jokanović, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa). Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, October 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.	M34
95.	Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Džinić, N., Jokanović, M., Škaljac, S. , Ivić, M. (2018). The Effects of Coriander Essential Oil on the Oxidative Stability of Cooked Pork Sausages. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, October 5-6, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34.213	M34
96.	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.	M34
97.	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.	M34
98.	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 October, Novi Sad, Serbia, 169.	M34
99.	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 October, Novi Sad, Serbia, 174.	M34
100.	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 October, Novi Sad, Serbia, 175.	M34
101.	Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Novaković, A., Deli, 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 October, Novi Sad, Serbia, 213.	M34
102.	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.	M34

103	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.	M34
104	Škaljac, S., Čučević, N., Babić, J., Kartalović, B., Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T. (2018). Influence of traditional smoking on content of polycyclic aromatic hydrocarbon in dry fermented beef sausage (Sudžuk). XII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 112.	M34
105	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.	M34
106	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.	M34
107	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.	M34
108	Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Ikonić, P., Jokanović, M., Ivić, M., Škaljac, S. (2019). Ginger essential oil improves quality of cooked pork. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 11.	M34
109	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.	M34
110	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.	M34
111	Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of starter culture (<i>Staphylococcus xylosus</i>) addition on colour characteristics of dry fermented sausage. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 20.	M34
112	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.	M34
113	Stojanović-Radić, Z., Pejčić, M., Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., Škaljac, S. (2019). Inhibition of <i>Salmonella Enteritidis</i> 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.	M34
114	Đorđević, V., Tomović, V., Lazović, M., Vasiljević, I., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Vujadinović, D., Tomović, M. (2022). Arsenic in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. 2nd International Conference of Advanced Production and Processing, 20-22 October, Faculty of Technology Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 19.	M34
115	Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Vranešević, J., Ikonić, P., Čučević, N., Peulić, T., Šojić, B., Ivić, M. (2022). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages. 2nd International Conference of Advanced Production and Processing, 20-22 October, Faculty of Technology Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 69.	M34
116	Jokanović, M., Škaljac, S., Tomović, V., Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T., Ikonić, B. (2022). Comparison of different tests for texture characteristics assessment of dry fermented sausages. 2nd International Conference of Advanced Production and Processing, 20-22 October, Faculty of Technology Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 81.	M34
117	Vranešević, J., Kartalović, B., Novakov, N., Škaljac, S., Vidaković Knežević, S., Pelić, M., Ljubojević Pelić, D. (2022). PAHS originating from traditional smokehouses and their effect on environment and human health. 1st TwiNSol-CECs Workshop, Advance multicomponent analyses and novel solutions for protection of environmental resources with contaminants of emerging concern in focus, University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad (TFNS), Novi Sad, Serbia, 20-21 October 2022, 40.	M34

118	Tomović, V., Škaljac, S. , Jokanović, M. (2023). Polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked (grilled) meat and meat products. VIII International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 20-23th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 84.	M34
119	Tomović, V., Škaljac, S. , Vujadinović, D., Jokanović, M. (2023). Cadmium and lead in the meat and edible offal - Maximum levels according to new European Union Regulations. VIII International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 20-23th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 87.	M34
120	Milić, A., Jokanović, M., Tepić Horecki, A., Škaljac, S. , Šumić, Z., Pavlić, B., Cvetković B. (2024). Investigation of the antioxidant properties of spent coffee grounds extracts. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16-18. October, 6.	M34
121	Jakšić, B., Škaljac, S. , Jokanović, M., Šojić, B., Tomović, V., Gnip, A., Mujović, M., Delić, J. (2024). Influence of brewers spent grain on oxidative stability of cooked meatballs. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16-18. October, 119.	M34
122	Škaljac, S. , Jokanović, M., Vranešević, J., Kartalović, B., Tomović, V., Šojić, B., Ikonić, P., Peulić, T. (2024). The influence of filter on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in sausage from traditional smoking. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16-18. October, 239.	M34
123	Delić, J., Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Škaljac, S. , Škrobot, D., Stojkov, V. (2024). Consumer acceptance of newly developed functional snack product. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2024”, Novi Sad, Serbia, 16-18. October, 273.	M34

M40 (0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја

M50 (25) Радови и научне критике у часописима националног значаја, уређивање часописа националног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Jokanović, M., Džinić, N., Tomović, V., Petrović, Lj., Savatić, S. , Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B. (2011). Effect of ground paprika and its oleoresin on marinated chicken breast meat quality, Acta Periodica Technologica, 42, 55-62.	M51
2.	Hromiš, N., Šojić, B., Škaljac, S. , Lazić, V., Džinić, N., Šuput, D., Popović, S. (2013). Effect of chitosan-caraway coating on color stability, lipid oxidation of traditional dry fermented sausage, Acta periodica technologica, 44,1, 57-65.	M51
3.	Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, B., Tomović, V., Džinić, N., Škaljac, S. , Jokanović, M., Šojić, B. (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage Petrovská klobása - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. Food and Feed Research, 41, 1, 71-79.	M51
4.	Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S. , Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Škrinjar, M., Lazić, V., Tomović, M. (2014). Physical characteristics and proximate and mineral composition of adipose tissue from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs from Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture - PTEP, 18, 4, 187-190.	M51
5.	Janković, V., Petrović, Lj., Džinić, N., Lakićević, B., Šarić, Lj., Škaljac, S. , Šojić, B., Jokanović, M. (2014). Mikrobiološki ekosistem malih proizvodnih jedinica tokom proizvodnog ciklusa Petrovačke kobasice. Tehnologija mesa, 2, 55, 123-129.	M51
6.	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.	M51
7.	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.	M51
8.	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 (Petrovská klobása). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 105-107.	M51
9.	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.	M51

10.	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.	M51
11.	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.	M51
12.	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.	M51
13.	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.	M51
14.	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 Veterinary Medicine, 10, 2, 33-44.	M51
15.	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.	M51
16.	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. Journal of Engineering & Processing Management, 11, 66-72.	M51
17.	Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Jokanović, M., Ikonić, P., Škaljac, S. , Pavlić, B. (2019). Plant extracts as natural antioxidants in meat processing. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 25 (Suppl. 1), 27-30.	M51
18.	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.	M52
19.	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.	M52
20.	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.	M52
21.	Шојић, Б., Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Иконић, П., Тасић, Т., Шкаљац, С. , Јокановић, М. (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне промене на липидима у традиционалној Петровачкој кобасици, Уљарство 44, 1, 61-65.	M52
22.	Џинић, Н., Ивић, М., Јокановић, М., Шојић, Б., Радић, Н., Томовић, В. Шкаљац, С. (2015). Одабрани параметри квалитета фино усетњених барених кобасица у типу виршле са различитим додацима. Уљарство 46, 1, 65-71.	M52
23.	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.	M53
24.	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.	M53
25.	Шојић, Б., Петровић, Љ., Тасић, Т., Томовић, В., Саватић, С. , Иконић, П., Јокановић, М., Џинић, Н. (2010). Оксидативне промене на липидима Петровачке кобасице (Petrovská klobása) током традиционалне производње. Уљарство, 41, 1-2, 51-56.	M53
M60 (28) Научни скупови националног значаја, преводи, стручне редакције		
Библиографски подаци о публикацији		Категорија
1.	Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Јокановић, М., Саватић, С. , Шојић, Б., Иконић, П., Тасић, Т. (2010). Квалитет кобасица у типу кулена произведених на традиционални начин и у индустријским условима. Зборник радова, 15. саветовање о биотехнологији, 26-27. Март, Чачак, 827-832.	M63

2.	Томовић, В., Јокановић, М., Петровић, Љ., Шојић, Б., Шкаљац, С. , Џинић, Н., Лазић; В. (2012). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама свиња Ласасте мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини. Зборник радова, 53. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 03. 06. - 08. 07., Херцег Нови, 189-196	M63
3.	Томовић, В., Јокановић, М., Кеврешан, Ж., Шојић, Б., Шкаљац, С. , Тасић, Т., Иконић, П., Шкрињар, М., Лазић, В., Окановић, Ђ. (2013). Садржај минерала у поткожном масном ткиву и салу свиња Ласасте Мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини, Зборник радова, 54. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 197-203.	M63
4.	Томовић, В., Јокановић, М., Пихлер, И., Симин, В., Шојић, Б., Шкаљац, С. , Крајиновић, М., Жујовић, М., Тасић, Т., Иконић, П. (2014). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама мушких јаради Санске расе коза одгајаних у Војводини, Зборник радова, 55. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 259-267.	M63
5.	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)	M63
6.	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)	M63
7.	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)	M63
8.	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)	M63
9.	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)	M63
10.	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)	M63
11.	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.	M63

12.	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.	M63
13.	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.	M63
14.	Петровић, Љ., Јокановић, М., Шојић, Б., Џинић, Н., Томовић, В., Шкаљац, С. (2018) Значај производње и прераде меса у ревитализацији сточарства у Србији - Захтеви и изазови. Научки скуп „Како оживети и оснажити наше сточарство“, Академија инжењерски наука Србије-АИНС одељење биотехничких наука, 30. Мај, Грађевински факултет, Београд, 63-86.	M63
15.	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.	M63
16.	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.	M63
17.	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.	M63
18.	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.	M63
19.	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.	M64
20.	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.	M64
21.	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.	M64
22.	Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Škaljac, S. , Šojić, B. (2019). Inhibitory effect of origano essential oil on the lipid oxidation in cooked pork chops. 13th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Stara Planina Mt., 20-23th June, Stara Planina, Serbia, 140.	M64
23.	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.	M64
24.	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.	M64
25.	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.	M64
26.	Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Jokanović, M., Škaljac, S. , Ivić, M. (2020). The effect of coriander essential oil on sensory quality of cooked sausages produced with different levels of sodium nitrite. XIII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Banja Luka, Bosnia and Herzegovina, 30 October, 46.	M64
27.	Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Lazović, M., Vasiljević, I., Tomašević, I., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomović, M. (2020). Aluminium content in the meat of male saanen goat kids from Vojvodina (Northern Serbia). XIII international Conference of Chemists, Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Banja Luka, Bosnia and Herzegovina, 30 October, 50.	M64

28.	Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S. , Lazović, M., Vasiljević, I., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomović, M. (2021). Selenium content in the meat of male saanen goat kids from Vojvodina (Northern Serbia). 14th Novel Technologies and Economic Development, 22-23th October, Leskovac, Serbia, 43.	M64
M70	(1) Дисертације	
	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Шкаљац, С. (2014). Утицај различитих технолошких параметара на формирање боје традиционалне ферментисане кобасице (Петровачка кобасица) током стандардизације безбедности и квалитета, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.	M70
M80	(6) Техничка решења	
	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутохтоне и племените расе свиња (2017). Аутори техничког решења: др Владимир Томовић, др Марија Јокановић, мастер инж. Маја Ивић, др Бранислав Шојић, др Снежана Шкаљац , др Татјана Тасић, др Предраг Иконић, дипл. инж. Радослав Шевић. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Univerexport, Нови Сад, Србија.	M81
2.	Нови додаци у индустрији меса: Липофилни екстракти коморача као природни антиоксиданси у полупроизводима од меса (2024). Бранислав Шојић, Бранимир Павлић, Мило Мујовић, Татјана Пеулић, Предраг Иконић, Снежана Шкаљац , Бојана Даниловић. Корисник: Гомбит ДОО, Инђија.	M82
3.	Одрживост производа топло димљеног шарана упакованог у модификованој атмосфери са аргоном. (2024). Јелена Вранешевић (рођ. Бабић) Бранкица Карталовић, Слађана Ракита, Снежана Шкаљац, Сузана Видаковић Кнежевић, Данијел Лончаревић, Владо Теодоровић. Корисник: Индустрија меса „Ђурђевић“, Суботиште-Пећинци.	M82
4.	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 (Петровска клобаса - 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.	M83
5.	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 Ваштаг, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Татјана Тасић, др Витомир Видовић, др Владислав Зекић, др Драгиша Савић, др Наташа Јоковић, дипл. инж. Бојана Даниловић, др Славица Весковић-Морачанин, дипл.биол. Весна Јанковић, дипл. вет. Драгица Каран. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Петровска клобаса - 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.	M83
6.	Примена активних хитозанских биофилмова - иновативна технологија за повећање оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица (2019). Аутори техничког решења: Љиљана Петровић, Наталија Џинић, Вера Лазић, Невена Хромиш, Бранислав Шојић, Предраг Иконић, Владимир Томовић, Снежана Шкаљац , Марија Јокановић, Татјана Пеулић и Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о. Прњавор, Република Српска, Босна и Херцеговина.	M84
M90	(0) Патенти	
M100	(0) Изведена дела, награде, студије, изложбе	
M120	(0) Документи припремљени у вези са креирањем и анализом јавних политика	

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M13	M21a	M21	M22	M23	M24	M32	M33	M34	M51	M52	M53	M63	M64
бр. публикација	3	3	14	12	27	4	1	72	50	17	5	3	18	10
бр. бодова	7	10	8	5	3	3	1.5	1	0.5	2	1.5	1	0.5	0.2
категорија	M70	M81	M82	M83	M84									
бр. публикација	1	1	2	2	1									
бр. бодова	6	8	6	4	3									
Техничко-технолошке и биотехничке науке												Укупно:	507	

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

2.2.4. Цитираност

Три најцитиране публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Šojić, B., Pavlić, 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	77
2.	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	70
3.	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	69

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Lu, J., Zhang, Y., Zhou, H., Cai, K., & Xu, B. (2024). A review of hazards in meat products: Multiple pathways, hazards and mitigation of polycyclic aromatic hydrocarbons. Food Chemistry, 445, 138718.	M21a
2.	Mansour, S. T., Ibrahim, H., Zhang, J., & Farag, M. A. (2024). Extraction and analytical approaches for the determination of post-food processing major carcinogens: A comprehensive review towards healthier processed food. Food Chemistry, 141736.	M21a
3.	Zhang, Y., Chen, X., & Zhang, Y. (2021). Analytical chemistry, formation, mitigation, and risk assessment of polycyclic aromatic hydrocarbons: From food processing to in vivo metabolic transformation. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 20(2), 1422-1456.	M21a
4.	Hu, L., Zhu, X., Shang, L., Teng, Y., Li, J., & Li, B. (2021). Inhibit the intrinsic bacteria from konjac glucomannan hydrosol for its improved viscosity stability. Food Hydrocolloids, 111, 106197.	M21a
5.	Liu, J., Huang, F., Han, D., Xu, Y., Shen, S., Luan, Y., ... & Blecker, C. (2025). Elucidation of potential lipid precursors and formation pathways for the warmed-over flavor (WOF) in precooked Chinese stewed beef through lipid oxidation mechanisms. Food Chemistry, 143294.	M21a
6.	Kowalska, J., Stanisławek, M., Latoch, A., Marzec, A., Galus, S., Kowalska, H., & Ciecierska, M. (2025). Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Polish Traditionally and Industrially Smoked Meats as an Element of Monitoring and PAH Reduction Strategies. Foods, 14(3), 350.	M21
7.	Villalobos-Delgado, L. H., González-Mondragón, E. G., Ramírez-Andrade, J., Salazar-Govea, A. Y., & Santiago-Castro, J. T. (2020). Oxidative stability in raw, cooked, and frozen ground beef using Epazote (Chenopodium ambrosioides L.). Meat Science, 168, 108187.	M21
8.	Yin, X., Du, H., Xu, M., Chen, Q., & Kong, B. (2021). Heterocyclic aromatic amine level and quality characteristics of selected Harbin red sausages in the northern Chinese market. Meat Science, 172, 108360.	M21

9.	Valdez-Cárdenas, M., Quintero-Ramos, A., Mendoza, J., Meléndez-Pizarro, C. O., Sánchez-Madrigal, M. A., Espinoza-Hicks, J. C., & Talamás-Lara, D. (2024). Influence of wood type on anthraquinone levels and quality properties of smoked chipotle pepper. Food Control, 157, 110156.	M21
10.	Inmanee, P., Kamonpatana, P., & Pirak, T. (2019). Ohmic heating effects on Listeria monocytogenes inactivation, and chemical, physical, and sensory characteristic alterations for vacuum packaged sausage during post pasteurization. Lwt, 108, 183-189.	M21
Укупан број цитата:		1089
Број хетероцитата:		778

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(0)

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

Дехидрирани производи и каше намењене за исхрану одојчади и мале деце 12.05.2025.

Тема предавања	Прехрамбено инжењерство	Датум
Технолошки факултет Нови Сад	Ужа област	10
Установа		Оцена

Подаци о члановима комисије

1.	Др Јокановић Марија	ванредни професор/ председник
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
2.	Др Коцић-Танацков Сунчица	ванредни професор/ в.д. продекана за наставу
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
3.	Др Шојић Бранислав	доцент/ члан
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
4.	Јовановић Димитрије	студент/председник Студентског парламента
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад	-
	Установа	Ужа научна / уметничка област

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(10)

1.	Основи производње готове хране	обавезан
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	16; 10
	Установа	9,96; 9,99
		Број студената
		Просечна оцена

2.	Индустријска производња готове хране	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	4; 19	10,00; 9,89
3.	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Контрола квалитета у технологијама уља и масти, воћа и поврћа и готове хране	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
4.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	3	9,57
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
5.	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2; 2	10,00; 10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Нутритивна и сензорна својства хране	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
6.	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Микробиологија	обавезан	
7.	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство, Биотехнологија, Фармацеутско инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	39; 52	9,90; 9,60
	Установа	Број студената	Просечна оцена
7.	Технологија меса (Технологија производње меса)	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	Основне академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	-	-
7.	Установа	Број студената	Просечна оцена

8.	Технологија производа од меса (Технологија прераде меса)		обавезан				
	Предмет		Тип предмета				
	Прехрамбено инжењерство		Основне академске студије				
	Студијски програм		Ниво студија				
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		-	-			
9.	Установа		Број студената	Просечна оцена			
	Савремени трендови у технологији меса		изборни				
	Предмет		Тип предмета				
	Прехрамбено инжењерство		Мастер академске студије				
	Студијски програм		Ниво студија				
10.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		-	-			
	Установа		Број студената	Просечна оцена			
	Савремени трендови у исхрани		изборни				
	Предмет		Тип предмета				
	Прехрамбено инжењерство		Мастер академске студије				
10.	Студијски програм		Ниво студија				
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		1; 4	10,00; 10,00			
	Установа		Број студената	Просечна оцена			
	2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (0)						
	2.3.4. Извођење наставе на универзитетима ван земље (0)						
2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад (1)							
		Назив признања		Година			
1.		Диплома Технолошког факултета Нови Сад за постигнут успех током студирања		2009			
2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка							
2.4.1. Број менторстава и учешћа у комисијама за оцену и одбрану радова							
		Студије	Основне	Мастер	Специјалистичке	Докторске	Укупно
		Број менторстава	0	0	0	0	0
		Број учешћа у комисијама	0	0	1	1	2
		☐ Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама					
2.4.2. Менторство у завршним радовима							
2.5. Стручно-професионални допринос							

2.5.1. Учешће и руковођење научним, односно уметничким пројектима

(14)

1.	Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobasá – ознака географског порекла) у контролисаним условима Назив пројекта Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије Установа која је финансирала пројекат Проф. др Љиљана Петровић Руководилац ☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	научно-истраживачки (ТР) Врста пројекта 2008 -2010 Период
2.	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 Назив пројекта Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије Установа која је финансирала пројекат Проф. др Биљана Шкрбић Руководилац ☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	научно-истраживачки (ОИ) Врста пројекта 2010 Период
3.	Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета Назив пројекта Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије Установа која је финансирала пројекат Проф. др Љиљана Петровић, проф. др Наталија Џинић и проф. др Владимир Руководилац ☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	научно-истраживачки (ТР) Врста пројекта 2011-2019 Период
4.	Развој и примена напредних хроматографских и спектрометријских метода за анализу ксенобиотика и путева њихове разградње у биотским и абиотским узорцима Назив пројекта Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије Установа која је финансирала пројекат Проф. др Биљана Шкрбић Руководилац ☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	научно-истраживачки (ОИ) Врста пројекта 2011-2019 Период
5.	Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица Назив пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине Установа која је финансирала пројекат проф. др Владимир Томовић Руководилац ☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	Краткорочни пројекат Врста пројекта 19.12.2013. до 12.12.2014. Период

Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине		
6.	Назив пројекта	
	Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине	Краткорочни пројекат
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Предраг Иконић	10.11. 2014 – 30.10.2015.
	Руководилац	Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		
7.	Назив пројекта	
	Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине	Краткорочни пројекат
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Бранислав Шојић	31.12.2016. - 01.12.2017.
	Руководилац	Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		
8.	Назив пројекта	
	Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине	Краткорочни пројекат
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	Доц. др Марија Јокановић	20.11.2017. - 20.11.2018.
	Руководилац	Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		
9.	Назив пројекта	
	Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине	Краткорочни пројекат
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	др Снежана Шкаљац	12.05.2022. - 12.05.2023
	Руководилац	Период
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		
10.	Назив пројекта	
	Министарство просвете и науке Републике Србије и Министарство за образовање, науку, културу и спорт Републике Словеније	Научна и технолошка сарадња
	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта
	Проф. др Владимир Томовић (РС)/ Проф. др Божидар Жлендер (СЛО)	01.01.2012. - 31.12.2013.
	Руководилац	Период
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима		

'FA COST action FA1102 "Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals"			
Назив пројекта			
European Cooperation in Science and Technology (COST)		COST	
11.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Dr Lutz Bunger (кординатор проф. др Владимир Томовић)	21.11.2011. - 20.11.2015.	
	Руководилац	Период	
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
COST action CA15112: Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)			
Назив пројекта			
European Cooperation in Science and Technology (COST)		COST	
12.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Dr Alan Archibald (кординатор проф. др Владимир Томовић)	13.04.2016. - 12.04.2020.	
	Руководилац	Период	
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
COST Action CA15209: European Network on NMR Relaxometry			
Назив пројекта			
European Cooperation in Science and Technology (COST)		COST	
13.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Dr Danuta Kruk (кординатор проф. др Владимир Томовић)	30.09.2016. - 29.09.2020.	
	Руководилац	Период	
☒ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
Уговор о реализацији научно–истраживачког рада НИО			
Назив пројекта			
Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије		научно-истраживачки	
14.	Установа која је финансирала пројекат	Врста пројекта	
	Проф. др Биљана Пајин, проф. др Зита Шереш	2020-2025	
	Руководилац	Период	
☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима			
2.5.2. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (2)			
	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	ICAPP 2022 - 2 nd International Conference on Advanced Production and Processing	члан организационог одбора	2022
2.	Proceeding -ICAPP 2022 - 2 nd International Conference on Advanced Production and Processing	члан уређивачког одбора	2023
2.5.3. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (1)			
	Назив часописа, односно пројекта	Период	
1.	Fermentation - Guest Editor Special Issue "Safety, Quality and Nutritive Value of Traditional Fermented Food"	2022-2023	

2.5.4. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (7)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	Journal: Food Chemistry
2.	рецензија	Journal: Journal of Food Composition and Analysis
3.	рецензија	Journal: Food Control
4.	рецензија	Journal: Foods
5.	рецензија	Journal: Polycyclic Aromatic Compounds
6.	рецензија	Journal: Archives of Veterinary Medicine
7.	рецензија	Journal: Veterinarski glasnik

2.6. Допринос академској и широј заједници

2.6.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (1)

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1.	Сарадник у Лабораторији за испитивање прехранбених производа-Одељење за месо и производе од меса	Технолошки факултет Нови Сад	2014-

2.6.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (2)

	Назив програма	Година
1.	Члан комисије за оцену квалитета меса и производа од меса на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду	2022
2.	Ментор научног рада излаганог на Студентској научној конференцији Технолошког факултета	2024

2.6.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (0)

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

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

2.6.6. Учешће у комисијама за изборе у звања (1)

2.6.7. Рад на популаризацији науке и уметности (10)

	Активност	Година
1.	Ноћ истраживача	2010
2.	Међународни фестивал науке и образовања	2017
3.	Фестивал науке у Новом Саду	2009
4.	Фестивал науке у Новом Саду	2010
5.	Фестивал науке у Новом Саду	2011
6.	Фестивал науке и образовања	2019
7.	Сајам образовања „Путокази“ у Новом Саду	2023
8.	Сајам образовања „Путокази“ у Новом Саду	2024

9. „Дан отворених врата“ Технолошког факултета Нови Сад	2023
10. „Дан отворених врата“ Технолошког факултета Нови Сад	2024

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

2.7. Анализа рада кандидата

Кандидат др Снежана Шкаљац започела је своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад, 01.08.2008. године, као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја (истраживач-докторанд). Од 01.02.2010. године запослена је на Технолошком факултету у Новом Саду као истраживач приправник, а потом је 09.06.2010. године изабрана у звање истраживач-сарадник. Докторску дисертацију одбранила је 2014. године, а 2015. године изабрана је у звање научни-сарадник. Од школске 2012/2013. до 2015/2016. године била је укључена у наставни рад на Технолошком факултету Нови Сад на 3 наставна предмета на основним и мастер студијама. У звање асистента са докторатом изабрана је 07.07.2022. године, а у звање виши научни сарадник 21.12.2020. године.

У последњем изборном периоду поверено јој је извођење вежби на основним и мастер академским студијама на укупно 7 наставних предмета, а њен наставни рад студенти су оценили оценама од 9,57 до 10,00. Кроз одржавање аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби на предметима на основним и мастер академским студијама, као и кроз активно учешће у припреми и реализацији експеримената и обради резултата завршних, дипломских, мастер и докторских радова кандидаткиња је показала велико интересовање, знање, посвећеност, мотивисаност и таленат за бављење наставним радом. Као члан комисије учествовала је у одбрани 1 специјалистичког рада и 1 докторске дисертације.

Током досадашњег рада кандидаткиња је објавила укупно 245 научних публикација и то 3 из категорије M13, 60 из категорије M20 (3 рада из категорије M21a, 14 радова из категорије M21, 12 радова из категорије M22, 27 радова из категорије M23 и 4 рада из категорије M24), 123 из категорије M30, 25 из категорије M50, 28 из категорије M60 и 6 из категорије M80. Укупан индекс компетентности др Снежане Шкаљац износи 507 бодова, док укупан број цитата кандидаткиње према бази SCOPUS износи 1089, а h-индекс 19.

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

Приступно предавање на тему „Дехидрирани производи и каше намењене за исхрану одојчади и мале деце“ које је кандидат др Снежана Шкаљац одржала, Комисија оценила оценом 10 за укупан начин излагања кандидата и узимајући у обзир одговор на задату тему, показану склоност ка педагошком раду, компетентност и вештине у преношењу знања, као и употребу савремених метода и техника рада.

Кандидаткиња је била члан организационог одбора међународне научне конференције коју је организовао Технолошки факултет Нови Сад - ICAPP2022. Била је рецензент радова у међународним часописима категорије M20 (Food Chemistry, Journal of Food Composition and Analysis, Food Control, Foods, Polycyclic Aromatic Compounds...), као и члан уређивачког одбора часописа: Fermentation - Guest Editor Special Issue "Safety, Quality and Nutritive Value of Traditional Fermented Food". Била је члан једне комисије за избор у звање.

Допринос академској и широј заједници др Снежане Шкаљац огледа се у учешћу у активностима маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад (Ноћ истраживача, Фестивал науке, Сајам образовања и Дани отворених врата).

Захваљујући великој жељи и посвећености тимском раду на најбољи начин је искористила указану прилику да постане члан мултидисциплинарног тима који се читав низ година бави унапређењем науке и технологије меса и технологије готове хране, што је резултирало њеним формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин пренесе стечено теоретско и практично знање студентима.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Снежана Б. Шкаљац

Звање у које се бира: доцент

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

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

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- ☒ Приступно предавање из области за коју се бира
- ☒ Позитивна оцена претходног педагошког рада (уколико је постојао)
- ☒ Један рад из категорија M21, M22 или M23

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

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

Допринос академској и широј заједници

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

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

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

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

На основу увида у резултате наставног, научног и свеукупног професионалног рада кандидаткиње, као и на основу ангажованости и посвећености у извршавању свих постављених задатака, Комисија, именована на основу Одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (Одлука о именовању комисије за избор у звање број 020-3/3-11 од 14.04.2025. године, са седнице одржане 10.04.2025. године) за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство (Одлука број 020-459 од 25.03.2025., Конкурс објављен дана 28.03.2025. године), констатује да се на расписани конкурс пријавио један кандидат: Др Снежана Шкаљац, асистент са докторатом Технолошки факултет Нови Сад.

На основу увида у биографију и библиографију кандидаткиње, Комисија једногласно и са задовољством закључује да др Снежана Шкаљац испуњава све услове, за избор у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, предвиђене Законом о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон и 76/2023 и 19/2025), Статутом Универзитета у Новом Саду (01-166/3 од 5.12.2023. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (020-891/1 од 20.5.2024. године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду (04-144/2 од 19.9.2024. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-2/18-10 од 21.3.2025. године).

Комисија једногласно и са задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да кандидаткињу др **Снежану Шкаљац, асистента са докторатом** изабере у звање **ДОЦЕНТА за ужу научну област ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**.

У Новом Саду 15.05.2025. године

Место и датум

проф. др Марија Јокановић

доц. др Шојић Бранислав

проф. др Драган Василев