

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
29.05-71112
29.05 " 25 год
НОВИ САД

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ
УСЛОВА ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ
НАУЧНОГ САВЕТНИКА**

ОБЛАСТ:

БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

ГРАНА:

ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА:

**ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ
ПРОИЗВОДА**

УЖА НАУЧНА
ДИСЦИПЛИНА

**КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ
АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА**

На основу члана 78-84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број 020-711/1, од 28.05.2025. године, покренут је поступак за избор др Снежане Шкаљац, вишег научног сарадника и асистента са докторатом Технолошког факултета Нови Сад, у звање **научни саветник**, за област биотехничких наука - прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија анималних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране анималног порекла.

Поступак је покренут на основу захтева већа Катедре за инжењерство конзервисане хране у Новом Саду. Одлуком Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад број: 020-711/1, од 28.05.2025. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**, у следећем саставу:

1. Др Владимир Томовић, редовни професор и научни саветник, биотехничких наука - прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник,
2. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан,
3. Др Татјана Пеулић, научни саветник, биотехничких наука - ветеринарство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 81. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија подноси

ИЗВЕШТАЈ

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

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Снежана Шкалац (девојачко Саватић), рођена је 5. августа 1983. године у Шапцу. Средњу медицинску школу, смер фармацевтски-техничар, завршила је у Шапцу, а након тога 2002. године уписала је Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер конзервисана храна. Након завршетка основних студија, 2008. године, уписала је докторске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, студијски програм Прехрамбено-биотехнолошке науке. Све предмете предвиђене планом докторских студија положила је са просечном оценом 10,00.

Од 01.08.2008. била је стипендиста Министарства за науку и технолошки развој и као истраживач–докторад укључила се на Пројекат под називом „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице у контролисаним условима”. Од 01.02.2010. године запослена је на Технолошком факултету у Новом Саду као истраживач приправник, а потом се 09.06.2010. године бира у звање истраживач-сарадник. У звање научни сарадник изабрана је 29.10.2015. године, а у научно звање виши научни сарадник 21.12.2020. године. Снежана Шкалац у научно-истраживачком раду посебно се бави квалитетом и безбедности традиционалних производа од меса. Поред тога, учествовала је и у бројним истраживањима везаним за изучавање нутритивног, сензорског, микробиолошког квалитета свежег меса и производа од меса, као и њихове здравствене безбедности.

Од школске 2012/2013. до 2015/2016 године учествовала је у извођењу вежби на предметима „Технологија меса”, „Технологија производа од меса” и „Савремени трендови у технологији меса”. У звање асистента са докторатом изабрана је 07.07.2022. 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. Као члан комисије учествовала је у одбрани 1 специјалистичког рада, 1 докторске дисертације и 1 избора у звање.

Била је руководиоца Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводине за 2022. годину: „Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије Војводине”. Поред тога учествовала је у 9 националних пројеката финансираних средствима Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у 4 међународна пројекта.

Током досадашњег рада објавила је 244 научних радова и саопштења у земљи и иностранству, од којих је 61 публиковано у часописима међународног значаја, категорије М20. Коаутор је 6 техничких решења призната од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (020-2/68-8 од 29.05.2020)

M₁₀ МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕСКИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

1. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2013). Cadmium Level in Red Meat and Edible Offal. In: M. Hasanuzzaman and M. Fujita (Eds.), Cadmium: Characteristics, Sources of Exposure, Health and Environmental Effects. Nova Publishers, New York, 341-348
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 Petrovská klobása. 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.
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

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

4. 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.
5. 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.

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

6. Tasić, T., Ikonić, P., Mandić, A., Jokanović, M., Tomović, V., **Savatić, S.**, Petrović, Lj. (2012). Biogenic amines content in traditional dry fermented sausage Petrovská klobása as possible indicator of good manufacturing practice. *Food Control*, 23, 1, 107-112.
7. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Mandić, A., Ikonić, B. (2013). Proteolysis and biogenic amines formation during the ripening of Petrovská klobása, traditional dry-fermented sausage from Northern Serbia. *Food Control*, 30, 1, 69-75.
8. 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.
9. **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 (Petrovská klobása) from Serbia, *Food Control*, 40, 1, 12-18.
10. 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.
11. Šojić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Džinić, N., Živković, 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.
12. **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 "Petrovská klobása". *LWT-Food Science and Technology*, 87, 158-162.
13. 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.

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

14. 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.
15. 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 Petrovská klobása. *International Journal of Food Properties*, 19, 9, 1924-1937.

16. Tomović, V., Jokanović, M., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Pihler, I., Simin, V., Krajnović, M., Žujović, M. (2016). Physical characteristics and proximate and mineral composition of Saanen goat male kids meat from Vojvodina (Northern Serbia) as influenced by muscle. *Small Ruminant Research*, 145, 44-52.
17. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I., Martinović, A. (2017). Cadmium and lead in female cattle livers and kidneys from the Vojvodina (northern Serbia). *Food Additives and Contaminants - Part B*, 10, 1, 39-43.
18. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., Tomašević, I., Martinović, A. (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. *Food Additives and Contaminants - Part B*, 10, 2, 137-142.
19. **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 (Petrovská klobása) from Serbia, *International Journal of Food Properties*, 21, 1, 667-673.
20. Babić, J., Kartalović, B., **Škaljac, Š.**, Vidaković, S., Ljubojević, D., Petrović, J., Ćirković, M., Teodorović, V. (2018). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in common carp meat smoked in traditional conditions. *Food Additives and Contaminants - Part B*, 11, 3, 208-213.
21. Despotović, A., Tomović, V., Šević, R., Jokanović, M., Stanišić, N., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Hromiš, N., Stajić, S., Petrović, J. (2018). Meat quality traits of *M. longissimus lumborum* from White Mangalica and (Duroc x White Mangalica) x White Mangalica pigs reared under intensive conditions and slaughtered at about 180-kg live weight. *Italian Journal of Animal Science*, 17,4, 859-866.

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

22. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., Jokanović, M., **Savatić, S.**, Ikonić, B., Džinić, N. (2012). The effect of processing method on drying kinetics of Petrovská klobása, an artisan fermented sausage. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 18, 2, 163–169.
23. Krkić, N., Lazić, V., **Savatić, S.**, Šojić, B., Petrović, Lj., Šuput, D. (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage. *Journal of Food and Nutrition Research*, 51, 1, 60-68.
24. Škrinjar, M., Blagojev, N., Petrović, Lj., Šošo, V., Vesković-Moračanin, S., **Škaljac, S.** (2012). Diversity of moulds on the Petrovska klobasa raw materials, casings and in the processing unit environment, *Romanian Biotechnological Letters*, 17, 6, 7726-7736.
25. Tomović, V., Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, M., Kevrešan, Ž., Tasić, T., Ikonić, P., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Šošo, M. (2013). Mineral concentration of the kidney in ten

- different pig genetic lines from vojvodina (northern Serbia). *Acta Alimentaria*, 42, 2, 198-207.
26. Šojić, B., Petrović, Lj., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Tomović, V., Jakanović, M., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ikonić, P. (2014). Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage Petrovská klobása during storage. *Chemical Industry*, 68, 1, 27-34.
 27. Tomović, V., Žlender, B., Jakanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Kevrešan, Ž., Tasić, T., Ikonić, P., Šošo, M. (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-belly Mangulica pigs. *Journal of Animal and Plant Sciences*, 24, 3, 704-713.
 28. 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, *Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 2, 33, 227-236.
 29. Tomović, V., Vujadinović, D., Grujić, R. Jakanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Hromiš, N. (2015). Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of boiled pork loin. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39, 6, 1854-1858.
 30. Tomović, V., Žlender, B., Jakanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Kevrešan, Ž., Tasić, T., Ikonić, P., Okanović, Đ. (2016). Physical and chemical characteristics of edible offal from free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs. *Acta Alimentaria*, 45, 2, 190-197.
 31. Tomović, V., Jakanović, M., Pihler, I., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Živković, D., Lukić, T., Despotović, A., Tomašević, I. (2016). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. *Journal of Applied Animal Research*, 45, 1, 430-436.
 32. Tomović, V., Šević, R. Jakanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Lušnic Polak, M., Polak, T., Demšar, L. (2016). Quality traits of longissimus lumborum muscle from White Mangalica, Duroc xWhite Mangalica and Large White pigs reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight: a comparative study. *Archives Animal Breeding*, 59, 401-415.
 33. Tomović, V., Stanišić, N., Jakanović, 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. *Hemijska Industrija-Chemical Industry*, 75, 5, 557-564.
 34. Tomović, V., Vujadinović, D., Grujić, R., Jakanović, M., Kevrešan, Ž. **Škaljac, S.**, Šojić, B., Vasilev, D., Kocić-Tanackov, S., Hromiš, N. (2016). Auswirkung der Endpunkttemperatur im Inneren auf den Mineralstoffgehalt von Schweinerückenbraten. (Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of roasted pork loin). *Fleischwirtschaft*, 12, 101-105.
 35. Tomović, V., Mastanjević, K., Kovačević, D., Jakanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Lukač, D., Škrobot, D., Despotović, A. (2016). Proximate and mineral

composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 27, 6, 39-42.

36. Hromiš, N., Šojić, B., Lazić V., Džinić N., Mandić A., Tomović, V., Kravić, S., **Škaljac, S.**, Popović, S., Šuput, D. (2017). Effect of Chitosan Coating with the Addition of Caraway Essential Oil and Beeswax on Oxidative Stability of Petrovska Klobasa Sausage. *Acta Alimentaria*, 46, 3, 361-368.
37. Džinić, N., Pezo, L., Radić, N., Šojić, B., Jakanović, M., Tomović, V., **Škaljac, S.** (2017). The effects of functional additives on quality characteristics of cooked sausages-mathematical approach. *Romanian Biotechnological Letters*, 22, 5, 12898-12906.
38. Tomović, V., Pezo, L., Jakanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Vujadinović, D., Ivić, M., Djekić, I., Tomašević, I. (2019). The prediction of lean meat and subcutaneous fat with skin content in pork cuts on the carcass meatness and weight. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13, 3, 2230-2240.
39. Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Zeković, Z., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Peulić, T., Jakanović, M. (2019). Ätherisches Salbei-Öl verbessert in Schweinswürsten die antioxidative und antimikrobielle Aktivität. *Fleischwirtschaft*, 12, 100-103. (Essential oil from sage herbal dust exhibits antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages. *Fleischwirtschaft International*, 6, 47-50, in-german)

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

40. Jakanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.** Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Ivić, M., Petrović, Lj., Džinić, N. (2017). Proteolysis and texture profile of traditional dry fermented sausage as affected by primary processing method, *Meat Technology*, 58, 103-109.

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

41. Jakanović, 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). *Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals"*, 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95, 813-816.
42. Džinić, N., Petrović, Lj., Tasić, T., Tomović, V., **Savatić, S.**, Ikonić, P. (2009). Influence of dietary mycotoxins adsorbents supplementation on quality of pork meat (M. Semimembranosus). *Proc. 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals"*, 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE9.42, 1612-1615.
43. Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., Ikonić, P., Tasić, T., **Savatić, S.** (2009). Mycotoxins adsorbents in pork feed – effects on carcasses and meat quality. *Proc. 1st Workshop "Feed-to-Food" – XIII International Feed Symposium "Feed technology"*, September, 29th – October, 1th, Novi Sad, Serbia, 327-333.
44. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., Jakanović, M., **Savatić, S.**, Džinić, N., Ikonić, B. (2010). Drying kinetics of Petrovská klobása ripened in traditional and industrial conditions. *Proc.*

XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 107-116.

45. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Džinić, N., Ikonić, P., Tomović, V., Tasić, T., Šojić, B., Jakanović, M. (2010). Color changes of traditional fermented dry sausage (Petrovska klobása) during smoking and drying under controlled conditional. Proc. XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 117-124.
46. Jakanović, 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 klobása 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.
47. Petrović, Lj., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., **Savatić, S.**, Jakanović, M., Džinić, N. (2010). Lipid oxidative changes in the traditional Petrovačka sausage (Petrovska klobása) 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.
48. Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., Mandić, A., **Savatić, S.**, Jakanović, M., Tomović, V. (2010). Biogenic amines in traditional dry fermented sausage Petrovska klobása 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.
49. Tomović, V., Jakanović, 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 klobása (traditional dry fermented sausage). Proc. 57th ICoMST "Global challenges to production, processing and consumption of meat", 07-12. August, Ghent, Belgium, P356, 1-4.
50. **Savatić, S.**, Petrović, Lj., Jakanović, M., Tasić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Tomović, V., Šojić, B. (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobása) during storage. 2nd CEFSEER, WORKSHOP- "Persistent organic pollutants in food and the environment", 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, Bioxen seminar Novel approaches for environmental protection, 8–10. September, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia, 164–170.
51. Tomović, V., Jakanović, M., Petrović, Lj., Tomović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B. (2012). Cadmium contents in the liver and kidney for five purebred pigs from Vojvodina. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 513-517.
52. Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Tomović, V., **Škaljac, S.**, Jakanović, M. (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of Serbian traditional Petrovska klobása sausage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 932-937.

53. Ikonić, P., Petrović, Lj., Tasić, T., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Jakanović, 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.
54. Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Biogenic amines content as an indicator for the estimation of good manufacturing practice during Petrovska klobasa production. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 1349-1354
55. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jakanović, M., Ikonić, P., Tasić, T., Tomović, V., Šojić, B., Džinić, N. (2012). Effect of vacuum packaging on the color of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa) during storage. 6th Central European Congress of Food, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, 28-36.
56. Petrović, Lj., Šojić, B., Tasić, T., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jakanović, M., Ikonić, P. (2012). The effect of packaging method on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa). 58 ICoMST, International Congress of Meat Science and Technology – "The Healthy World of Meat", 12-17. August, Montreal, Canada, OxidationP-92.
57. Tomović, V., Jakanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P. (2013). Cadmium Levels in Meat, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 106-113.
58. Šojić, B., Petrović, Lj., Tasić, T., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jakanović, M. (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage 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.
59. Jakanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Tasić, T., Šojić, B. (2013). Texture Characteristics of Dry Fermented Sausage Petrovska Klobasa Dried in Traditional and Industrial Conditions, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 211-215.
60. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Tasić, T., Ikonić, P., Jakanović, M., Tomović, V., Džinić, N., Šojić, B., Tjapkin, A., Škrbić, B. (2013). Influence of traditional smoking on content polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings, Proc. 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-18.
61. Tasić, T., **Škaljac, S.**, Ikonić, P., Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Jakanović, 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.
62. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., Tomović, V., Ikonić, B., Džinić, N., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Jakanović, 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.

63. 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.
64. 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.
65. 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.
66. **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.
67. 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.
68. 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.
69. 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.
70. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., **Škaljac, S.**, Šojić, B., 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.

71. 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 Petrovská klobása, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 97-100.
72. 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 (Petrovská klobása), The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 262-265.
73. 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.
74. Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Vasiljević, I., **Škaljac, Š.**, Šojić, B. Tomasević, I., Tomović, M., Martinović, A., Lukač, 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.
75. 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.
76. 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.
77. 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.
78. 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.
79. 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.
80. 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 (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the microbiological stability of fresh pork sausages. 59th International Meat Industry Conference

- MEATCON2017 (IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 85), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012055, 1-5.
81. 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.
 82. **Škaljac, S.**, Petrović, Lj., Jokanović, M., Tomović, V., Tasić, T., Ivić, M., Šojić, B. Ikonić, P., Džinić, N. (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in Petrovska klobasa. 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017 (BETTER FOOD – BETTER LIFE), 01-04. October, Zlatibor, Republika Srbija, Earth and Environmental Science, 85, 012046, 1-5.
 83. 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.
 84. 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.
 85. Šojić, B., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Candek-Potokar M., Aluwe, M., Jokanović, M., Tomašević I. (2018). Effect of Caraway (*Carum carvi* L.) essential oil addition on masking boar taint in cooked pork sausages. 64th International Congress of Meat Science and Technology, Melbourne, Australia, 12th-17th August, 1-2.
 86. Kurćubić, V., Džinić, N., Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., Radić, N., **Škaljac, S.** (2018). The effect of the addition of a functional alginate-based compound on the sensory properties, texture and colour of the hot dogs. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 356-362.
 87. Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N. (2018). Influence of vacuum packaging on sensory and lipid stability of precooked pork chops. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 383-387.
 88. Ćućeović, N., Jokanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Tomović, V. (2018). Changes of physical characteristics of Sjenički sudžuk during production in traditional conditions. Proceedings FoodTech Congress - 4th International Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 480-485.

89. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Jokanović, M., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Pavlić, B. (2018). Essential oils and plant extracts as natural antioxidants in meat processing. „Animal husbandry – trends, biodiversity and shared experience, 27-28 April, Sliven, Bulgaria.
90. 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.
91. Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Ćućeović, 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.
92. 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.
93. 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.
94. 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.
95. **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.
96. Šojić, B., Tomović, V., Pavlić, B., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ivić, M. (2019). The effect of winter savory (*Satureja montana* L.) extract on the quality of cooked pork sausages 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, 22-25. September, Kopaonik, Serbia, Earth and Environmental Science, 333, 012103, 1-5.
97. 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.

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

98. 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.
99. 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.
 100. 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.
 101. 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.
 102. **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.
 103. 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.
 104. 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.
 105. 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.
 106. 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.
 107. 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.
 108. 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.
109. Džinić, N., Petrović, Lj., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Jakanović, 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.
 110. Džinić, N., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Jakanović, 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.
 111. Tasić, T., Šojić, B., Ikonić, P., Jakanović, 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.
 112. Tasić, T., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Ikonić, P., Jakanović, 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.
 113. Džinić, N., Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Jakanović, 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.
 114. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Jakanović, 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.
 115. Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Ikonić, P., Jakanović, 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.
 116. Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B., Tomović, V., Jakanović, 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.
 117. Ivić, M., Jakanović, 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.
 118. Ikonić, B., Šojić, B., Ikonić, P., Pavlić, B., Tomović, V., Jakanović, M., **Škaljac, S.** (2018). Cooked pork sausage processing with different levels of coriander essential oil and sodium nitrite – ANN modelling. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International

Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 169.

119. Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Džinić, N., Kocić-Tanackov, S., Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.** (2018). Effect of hyssop essential oil on microbiological quality of cooked pork sausage. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 174.
120. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T., Ivić, M., Šojić, B., Tomović, V., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages smoked in industrial conditions. Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 175.
121. Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Novaković, A., Delić, J. (2018). Processing capacities, quality and safety of traditional dry-fermented sausages from Vojvodina (northern Serbia). Book of Abstract FoodTech Congress - 4th International Congress „Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium Feed Technology”, 23-25 Octobre, Novi Sad, Serbia, 213.
122. 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.
123. 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.
124. 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.
125. 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.
126. 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.
127. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Džinić, N., Petrović, Lj. (2019). Effect of starter culture (*Staphylococcus xylosus*) addition on colour characteristics of dry fermented sausage. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 20.
128. 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.

129. Stojanović-Radić Z., Pejčić, M., Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., **Škaljac, S.** (2019). Inhibition of Salmonella Enteritidis growth and storage stability in chicken meat treated with basil and rosemary essential oils alone or in combination. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October, Novi Sad, Serbia, 107.

M₅₀ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

130. 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.
131. 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.
132. Ikonić, P., Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, B., Tomović, V., Džinić, N., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Šojić, B. (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage Petrovska klobasa - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. *Food and Feed Research*, 41, 1, 71-79.
133. 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.
134. 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.
135. 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.
136. 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.
137. Šojić, B., Hromiš, N., Petrović, Lj., Tomović, V., Mandić, A., Sedej, I., Džinić, N., Lazić, V., Kravić, S., **Škaljac, S.** (2015). Effect of packaging method and storage period on fatty acid profile and tbars value of traditional sausage (Petrovska klobasa). *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19, 1, 105-107.

138. 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.
139. 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.
140. 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.
141. 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.
142. 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.
143. 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.
144. **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.

M₅₂ (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

145. Лазић, 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.
146. 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 – PTER*, 14, 3, 153-156.
147. 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.
148. Шојић, Б., Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Иконић, П., Тасић, Т., **Шкалац, С.**, Јокановић, М. (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне

промене на липидима у традиционалној Петровачкој kobасици, Уљарство 44, 1, 61-65.

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

М₅₃ (1) Рад у научном часопису

150. 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.
151. 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.
152. Шојић, Б., Петровић, Љ., Тасић, Т., Томовић, В., **Саватић, С.**, Иконић, П., Јокановић, М., Џинић, Н. (2010). Оксидативне промене на липидима Петровачке kobасице (Petrovska klobasa) током традиционалне производње. Уљарство, 41, 1-2, 51-56.

М₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

М₆₃ (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

153. Петровић, Љ., Џинић, Н., Томовић, В., Јокановић, М., **Саватић, С.**, Шојић, Б., Иконић, П., Тасић, Т. (2010). Квалитет kobасица у типу кулена произведених на традиционални начин и у индустријским условима. Зборник радова, 15. саветовање о биотехнологији, 26-27. Март, Чачак, 827-832.
154. 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
155. 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.
156. 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.

157. 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.
158. 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.
159. 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.
160. Tomović, V., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., 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)
161. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Tasić, T., Ikonić, P., Živković, D., 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)
162. 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 intenzivnom 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)
163. 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)
164. 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)
 165. 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)
 166. 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.
 167. 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 fermenisane kobasice (Petrovská klobása), 58. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem „Proizvodnja i prerada uljarica”, 18-23. Jun, Herceg Novi, Crna Gora, 301-307.
 168. 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.
 169. 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.
 170. 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 (Petrovská klobása) as affected by the starter culture, Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 80-87.
 171. **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 (Petrovská klobása), Proceedings V

International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 136-144.

172. 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.
173. Петровић, Љ., Јокановић, М., Шојић, Б., Цинић, 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„Proizvodnja i prerada uljarica”, Академија инжењерски наука Србије-АИНС одељење биотехничких наука, 30. Мај, Грађевински факултет, Београд, 63-86.
174. 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.
175. 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.
176. 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.
177. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Pavlić, B., **Škaljac, S.**, Šojić, B., Džinić, N., Peulić, T., Ikonić, P. (2019). Effect of marination process with addition of Satureja montana extract on lipid oxidation in cooked pork chops. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 186-191.
178. Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B., Peulić, T., Ivić, M., Čučević, N. (2019). The effect of casing type and storage on texture characteristics of Petrovska klobasa sausage. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry “, 11-13th March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 212-217.
179. 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.
180. 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.

181. 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.
182. 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.
183. 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.
184. 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.
185. Ivić, M., Jokanović, M., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., **Škaljac, S.**, Džinić, N., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P. (2018). Effect of vacuum packaging on microbiological quality of cooked pork during refrigerated storage. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP11/FCHP11.
186. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Šojić, B., Peulić, T., Ikonić, P., Tomović, V., Ivić, M., Džinić, N., Petrović, Lj. (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (Petrovska klobasa). Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33.
187. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Džinić, N., Jokanović, M., **Škaljac, S.**, Ivić, M. (2018). The Effects of Coriander Essential Oil on the Oxidative Stability of Cooked Pork Sausages. Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34.
188. 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.
189. **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.
190. **Škaljac, S.**, Ćućeвић, N., Babić, J., Kartalović, B., Jokanović, M., Ikonić, P., Peulić, T. (2018). Influence of traditional smoking on content of polycyclic aromatic hydrocarbon in dry fermented beef sausage (Sudžuk). XII international Conference of Chemists,

Technologists and Ecologists of the Republic of Srpska, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 2-3 November, 112.

191. **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.
192. 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.
193. 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.
194. 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.
195. 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.

M₇₀ МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

M₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

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

M₈₀ ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

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

197. 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.

М83 (4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу (према старом Правилником бр. 38/2008 Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак) (уз доказ)

198. 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, Завршни извештај о реализацији пројекта TR31032, март, 2011. године.
199. 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. Завршни извештај о реализацији пројекта TR31032, март, 2011. године.

М84 – Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

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

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА О ПОКРЕТАЊУ ПОСТУПКА ЗА СТИЦАЊЕ
ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (020-2/68-8 од 29.05.2020)**

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

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

1. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Belović, M., Torbica, A., Jakanović, M., Urumović, N., Vujadinović, D., Ivić M., **Škaljac, S.** (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Food Chemistry, 330, 127202.
Број хетероцитата: 43
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127202>
SCI 2020 Food Science & Technology 7/144; Impact factor 2020: 7,514

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Šojić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Mrkonjić, Ž., Đurović, S., Jakanović, 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.
Број хетероцитата: 42
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643820306502>
SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
3. Jakanović, 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.
Број хетероцитата: 17
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643820312494>
SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
4. 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.
Број хетероцитата: 4
<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10406638.2018.1506991>
SCI 2020 Chemistry, Organic 15/57; Impact factor 2020: 3,744
5. Ikonić, P., Jakanović, M., Ćućeвић, N., Peulić, T., Šarić, L., Tomićić, 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.

Број хетероцитата: 1

<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105009>

SCI 2023 Food Science & Technology 41/141; Impact factor 2023: 4,0

6. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Ikonić, P., Čučević, 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.

Број хетероцитата: 5

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2023.109766>

SCI 2023 Food Science & Technology 22/141; Impact factor 2023: 5,6

7. 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.

Број хетероцитата: 9

<https://doi.org/10.3390/foods13060896>

SCI 2023 Food Science & Technology 34/141; Impact factor 2023: 4,7

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

8. Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Popović, S., Šarić, Lj., Novaković, A., Tomović, V., Vasilev, D. (2021). Evaluation of the physicochemical, biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, 58, 3215–3222.

Број хетероцитата: 2

<https://doi.org/10.1007%2Fs13197-020-04825-4>

SCI 2021 Food Science & Technology 79/144; Impact factor 2021: 3,117

9. **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. *Polycyclic Aromatic Compounds*, 42, 6, 3124-3134.

Број хетероцитата: 3

<https://doi.org/10.1080%2F10406638.2020.1853183>

SCI 2022 Chemistry, Organic 23/53; Impact factor 2022: 2,4

10. 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. *Polycyclic Aromatic Compounds*, 43, 8800-8805.

Број хетероцитата: 2

<https://doi.org/10.1080/10406638.2022.2153883>

SCI 2023 Chemistry, Organic 19/52; Impact factor 2023: 2,4

11. **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). *Fermentation*, 10, 2, 104.

Број хетероцитата: 3

<https://doi.org/10.3390%2Ffermentation10020104>

SCI 2023 Biotechnology & Applied Microbiology 65/158; Impact factor 2023: 3,3

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

12. Jokanović, M., Ikonić, B., Ikonić, P., Tomović, V., Peulić, T., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Ivić, M., Ivetić, J. (2020). Towards reproducibility of traditional fermented sausages: texture profile analyses and modelling. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 26, 1, 79-87.
Број хетероцитата: 0
<https://doi.org/10.2298%2Fciceq181224027j>
SCI 2020 Chemistry, Applied 66/74; Impact factor 2020: 0.63
13. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Zeković, Z., **Škaljac, S.**, Jokanović, M. (2020). Supercritical fluid extract of winter savory - Investigations as partial sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. *Fleischwirtschaft*, 11, 92-95.
Број хетероцитата: 0
SCI 2020 Food Science & Technology 139/144; Impact factor 2020: 0.320
14. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Djekić, I. Tomašević, I. (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. *Fleischwirtschaft*, 9, 99-104.
Број хетероцитата: 0
SCI 2020 Food Science & Technology 139/144; Impact factor 2020: 0.320
15. Šojić, B., Tomović, V., Ikonić, P., Danilović, B., **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Ikonić, B. (2021). Autochthonous starter cultures improve the quality of traditional dry-fermented sausage. *Fleischwirtschaft*, 8, 98-103.
Број хетероцитата: 0
SCI 2021 Food Science & Technology 142/144; Impact factor 2021: 0.130
16. 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. *Fleischwirtschaft*, 102, 7, 78-86.
Број хетероцитата: 0
SCI 2022 Food Science & Technology 135/142; Impact factor 2022: 0.300
17. 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. *Fleischwirtschaft*, 102, 5, 82-87.
Број хетероцитата: 0
SCI 2022 Food Science & Technology 135/142; Impact factor 2022: 0.300
18. 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. *Fleischwirtschaft*, 103, 4, 90-94.
Број хетероцитата: 0
SCI 2023 Food Science & Technology 134/141; Impact factor 2023: 0.400

19. 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. *Fleischwirtschaft*, 103, 10, 98-104.
Број хетероцитата: 0
SCI 2023 Food Science & Technology 134/141; Impact factor 2023: 0.400

M₂₄ (3) Рад у националном часопису међународног значаја

20. 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. *Food and Feed Research*, 49, 169-174.
Број хетероцитата: 1
<https://doi.org/10.5937/ffr47-29118>
21. 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: Serbian perspective. *Archives of Veterinary Medicine*, 17, 1, 19-30.
Број хетероцитата: 1
<https://niv.ns.ac.rs/e-avm/index.php/e-avm/article/view/377/289>
22. Vranešević, J., Knežević, S. V., Kartalović, B., **Škaljac, S.**, Plavša, N., Mastanjević, K., Novakov, N. (2024). Polycyclic aromatic hydrocarbons as a limiting parameter of traditional production of dry-cured meat products. *Food and Feed Research*, 51, 1, 109-118.
Број хетероцитата: 0
<https://aseestant.ceon.rs/index.php/ffr/article/view/50237/25631>
23. Milić, A., Horecki, A. T., **Škaljac, S.**, Šumić, Z., Cvetković, B., Pavlić, B., Jokanović, M. (2024). Investigation of the antioxidant properties of spent coffee grounds extracts. *Food and Feed Research*, 51, 2, 253-260.
Број хетероцитата: 0
<https://aseestant.ceon.rs/index.php/ffr/article/view/53612/26539>

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₂(1,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

24. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Ikonić, P., Kartalović, B., Vranešević, J., Ćućeвић, 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.
Број хетероцитата: 0

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

25. Jokanović, M., Ivić, M., **Škaljac, S.**, Tomović, V., Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., Peulić, T. Delić, J. (2021). Wild thyme (*Thymus serpyllum* 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>

Број хетероцитата: 0

26. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, V., 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>.

Број хетероцитата: 1

27. 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, Kopanik, Serbia, 58-62. <https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 0

28. 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, Kopanik, Serbia, 63-68. <https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 1

29. Mujović, M., Šojić, B., Pavlić, B., Ikonić, P., **Škaljac, S.**, Bursać Kovačević, D. (2023). Fennel (*Foeniculum vulgare*) extracts as potential antioxidants in beef burgers. 62nd International Meat Industry Conference (MEATCON2023), 1-4 October, Kopanik, Serbia, 289-292. <https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 0

30. 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, Kopanik, Serbia, 360-364. <https://meatcon.rs/wp-content/uploads/2023/11/MeatCon-2023-Special-Issue.pdf>

Број хетероцитата: 0

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

31. 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.

Број хетероцитата: 0

32. **Škaljac, S.**, Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Vranešević, J., Ikonić, P., Ćućeвић, 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.

Број хетероцитата: 0

33. 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.

Број хетероцитата: 0

34. 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.

Број хетероцитата: 0

35. 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.

Број хетероцитата: 0

36. 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.

Број хетероцитата: 0

37. 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.

Број хетероцитата: 0

38. **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.

Број хетероцитата: 0

39. 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.

Број хетероцитата: 0

M₆₀ ЗБОРНИЦИ НАЦИОНАЛНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₆₄ (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

40. 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.
Број хетероцитата: 0
41. 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.
Број хетероцитата: 0
42. Tomović, V., Jokanović, M., Šojić, B., **Škaljac, S.**, Lazović, M., Vasiljević, I., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomović, M. (2021). Selenium content in the meat of male saanen goat kids from Vojvodina (Northern Serbia). 14th Novel Technologies and Economic Development, 22-23th October, Leskovac, Serbia, 43.
Број хетероцитата: 0

M₈₀ ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

M₈₂ (6) Ново технолошко решење (метода) примењено на националном нивоу

43. 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.
Број хетероцитата: 0
44. 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.
Број хетероцитата: 0

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Научноистраживачки рад кандидаткиње **др Снежане Шкаљац** је доминантно везан за технологију, квалитет и безбедност меса и производа од меса. Такође, значајан број публикација се бави испитивањем, изоловањем и применом биљних екстраката, као природних антиоксиданаса и антимикуробних агенаса у уситњеном месу, полупроизводима и производима од меса. Фокус истраживања кандидаткиње ипак представља оптимизација и развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица и утицајем различитих фактора на безбедност и квалитет ових производа, о чему сведочи велики број публикација, као и тема саме докторске дисертације кандидаткиње.

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

1. Традиционални производи од меса (стандардизација квалитета и процеса производње);
2. Безбедност производа од меса са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника;
3. Квалитет и безбедност меса, масног ткива и јестивих органа животиња за клање;
4. Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса;
5. Остало.

Прва група радова бави се усавршавањем и **оптимизацијом процеса производње традиционалних производа од меса**, као и проучавању фактора који утичу на њихову безбедност и квалитет.

Традиционални производи од меса заузимају значајно место у прехранбеној индустрији, јер не само да задовољавају све веће потребе становништва за специфичном и квалитетном храном, већ доприносе и одрживом развоју руралних подручја, очувању културног наслеђа и идентитета појединих народа и региона. Ипак, мали произвођачи често се суочавају са изазовима у испуњавању законских стандарда безбедности хране, како са економског становишта, тако и у настојању да сачувају традиционалне карактеристике својих производа. У том погледу задатак науке и истраживања је да сагледа и објасни особености традиционалних технологија, те да на основу стечених знања развије процес производње безбедног производа у одговарајућим хигијенско-санитарним условима, уз очување специфичног и препознатљивог квалитета (радови број 8, 12 и 19).

Производња традиционалних ферментисаних кобасица представља сложен поступак који обухвата низ значајних корака, укључујући уситњавање меса, мешање, пуњење у природне

или вештачке омотаче, ферментацију, димљење, сушење и зрење. У оквиру ових истраживања анализирани су наведени технолошки процеси у традиционалним и/или индустријским условима, са или без додатка стартер културе, као и утицај паковања на квалитет финалног производа.

Радови из ове групе баве се утицајем поменутих технолошких процеса на протеолитичке и липолитичке промене, оксидативну стабилност производа, као и формирање биогених амина, као и на боју, текстуру и сензорска својства традиционалних ферментисаних кобасица, са посебним фокусом на *Петровачку кобасицу* и *Сјенички суџук* (радови број 5, 9, 15, 28, 30 и 33).

Друга група радова се бави испитивањем **садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у традиционалним производима од меса** и могућности **редукције** њиховог садржаја у производима од меса

Полициклични ароматични угљоводоници (ПАХ) су органска једињења, која могу да узрокују појаве канцерогених процеса у организму човека. Ова једињења настају непотпуним сагоревањем органских материја и током процеса димљења прелазе у производе од меса, а њихов садржај може значајно да варира у зависности од начина и услова димљења. Неке земље чланице ЕУ 2020. године прописале су већи дозвољени садржај ПАХ једињења (бензо[а]пирена – BaP ≤ 5 $\mu\text{g/kg}$; бенз[а]антрацен, кризен, бенз[б]флуорантен и бензо[а]пирена - PAH4 ≤ 30 $\mu\text{g/kg}$ у традиционалним производима од меса (ЕС, 1255/2020). Овај изузетак се односи на традиционалне производе код којих није могуће испоштовати ниже прописане максималне границе ПАХ једињења (BaP ≤ 2 $\mu\text{g/kg}$; PAH4 ≤ 12 $\mu\text{g/kg}$; European Commission Regulation-ЕС, 835/2011) без губитка карактеристичних сензорских својстава производа. С обзир на наведену чињеницу у значајном броју радова кандидаткиња се бавила одређивање ПАХ једињења у традиционалним производима од меса јер је процес димљења интензиван, услови при којима се дим производи се могу минимално контролисати, а произведен дим не подлеже процесу пречишћавања (радови број 6, 11, 21, 22, 24, 34 и 35). Такође из наведених разлога кандидаткиња се бавила и испитивањем релевантних фактора који током процеса производње могу имати утицај на смањење садржаја ПАХ једињења у димљеним производима од меса и побољшање здравствене безбедности ових производа. Такође током истраживања утврђено је да употреба филтера у процесу димљења утичу на смањење садржаја ПАХ једињења у димљеној риби и производима од меса (радови број 4, 10, 32 и 38).

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

У оквиру ове групе радова кандидаткиња се бавила испитивањем безбедности и квалитета различитих мишића, масног ткива и унутрашњих органа животиња за клање. Добијени

результати доприносе бољем разумевању квалитет меса као најбитнијег производа клања (радови број 14 и 16). Додатно, клањем свиња се поред меса, као главног производа, добија и значајна количина пратећих производа, чијом се адекватном валоризацијом у значајној мери смањује количина отпада из индустрије меса. У том циљу у одређеном броју радова утврђен је и физичко-хемијски и токсиколошких квалитет, са посебним акцентом на садржај тешких метала у месу и изнутрицама животиња за клање (радови број 36 и 42). Концентрације тешких метала у храни морају се стално пратити и контролисати како би се заштитили или/и смањили њихови негативни ефекти на људско здравље. С обзиром на чињеницу да постоји недостатак информација о садржају живе, арсена, алуминијума у месу и изнутрицама говеда и коза са територије Војводине, циљеви одређеног броја радова кандидаткиње су били да се утврди садржај ових тешких метала у месу и изнутрицама животиња за клање са територије Војводине. Узимајући у обзир да постоје значајне разлике у утврђеним вредностима садржаја тешких метала у месу и изнутрицама животиња за клање са територије Војводине у поређењу са литературним подацима у свету испитивања садржаја тешких метала у месу и изнутрицама могу се користити као релевантни индикатори контаминације животне средине (радови број 26, 31 и 41).

Четврта група радова се бави испитивањем могућности примене функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса, полупроизвода и производа од меса. С обзиром на добро познат биопотенцијал етарских уља и липофилних екстраката, у свом истраживачком раду кандидаткиња се највише бавила применом истих, у различитим полупроизводима (свеже кобасице, уситњено месо са додацима, маринирано месо) и производима индустрије меса (барене и ферментисане кобасице).

Најзначајнији радови у оквиру ове групе су настали као последица испитивања утицаја различитих функционалних додатака биљног порекла, попут етарских уља и липофилних екстраката добијених из различитог зачинског (оригано, ким, коријандер и др.) и лековитог биља (жалфија, ртањски чај, нана и др.), у циљу повећања микробиолошке и оксидативне стабилности, и сензорског квалитета полупроизвода и производа од меса (радови број 1, 2, 3, 7, 17, 25, 27 и 37). Позитиван утицај липофилних екстраката и етарских уља изолованих из различитог биљног материјала на квалитет полупроизвода од меса у типу уситњеног меса са додацима и свежим кобасицама и маринираном месу утврђен је у свим реализованим истраживањима. У свом истраживачком раду, кандидаткиња се бавила и испитивањем садржаја натријум хлорида и нитрита у конзервама од меса у комадима на тржишту Републике Србије (20). На основу свих резултата добијених у овом истраживању може се закључити да производе декларисане као конзерва од меса у комадима са тржишта Републике Србије слободно могу конзумирати све групе потрошача, како са аспекта садржаја натријум хлорида, тако и са аспекта натријум нитрита. Такође, кандидаткиња се у свом истраживачком раду бавила и испитивањем парцијалне супституције нитрита, као потенцијално токсичних конзерванаса у производима од меса, са липофилним екстрактима

и етарским уљима из различитих биљака. У радовима је анализирана могућност смањења концентрације додатог синтетског натријум нитрита (NaNO_2), односно супституције овог прехранбеног адитива (E250) са одговарајућим липофилним екстрактом и етарским уљем органске нане и липофилним екстрактом ртањског чаја и коморача. На основу резултата закључено је да се липофилни екстракти и етарска уља из различитих биљака могу користити као парцијални супституенти прехранбеног адитива - E250 (радови број 13, 18, 29, 40 и 43).

У петој групи радова налазе се они радови који већински припадају области експертизе кандидаткиње али који на основу своје тематике нису могли бити сврстани у неку од претходних група. Ту се налази рад који се бави испитивањем антиоксидативне активности осушеног талогa кафе који остаје у апарату након припреме еспреса, са фокусом на одређивање укупног садржаја фенола, флавоноида и антиоксидативне активности. Резултати овог истраживања такође указују на то да би талог кафе могао бити значајан извор биоактивних једињења, под условом да се користе одговарајући растварачи за екстракцију (рад број 23). Затим у истраживањима у раду под редним бројем 39 кандидаткиња се бавила развојем и карактеризацијом екструдираног снек производа унапређеног нутритивног квалитета на бази кукуруза са додатком механички сепарисаног меса, пивског тропа и пилеће јетре. Инкорпорација пивског тропа у развијени флипс производ омогућава нови начин валоризације ове сировине и потенцијално добро утиче на очување животне средине, у складу са концептом циркуларне економије. Затим у библиографији радова кандидаткиње налази се и техничко решење, који се бави проналажењем новог начина заштите топло димљеног меса шарана како би продужили одрживост меса рибе. Паковање топло димљеног шарана у атмосферу са аргоном уз дефинисање услова складиштења показало се као добро решење за продужење одрживости производа и редукцију микробиолошких промена и таквим начином складиштења сачувана су нутритивна својства и сензорски квалитет топло димљеног меса шарана. Паковање у атмосфери са аргоном се показао као боље решење за паковање топло димљеног меса шарана него најчешће до сада коришћени начин паковања – вакуум (рад број 44).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Укупан број цитата кандидаткиње др Снежане Шкалац према бази SCOPUS износи 1110, док број хетроцитата износи 795. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 312 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 798 пута. Укупно је цитирано 68 радова кандидаткиње.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 19 (мај 2025. година) – **потврде у Прилогу IV.**

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања

- Кандидаткиња др Снежана Шкаљац добитница је стипендија за докторске студије Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије (2008. година) **потврда у Прилогу 1.1.**

1.2. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

- Кандидаткиња др Снежана Шкаљац одржала је предавање по позиву:
„Polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages from Serbia“, на међународној научној конференцији: 9th Annual World Congress of Food and Nutrition (WCFN-2023), May 15-17, Осака, Јапан, **потврда у Прилогу 1.2.**

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

Кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним и националним часописима:

- *Food Chemistry* (M21a);
- *Journal of Food Composition and Analysis* (M21a);
- *Food Control* (M21);
- *Food Additives and Contaminants* (M21);
- *Fermentation* (M21);
- *Foods* (M21);
- *Polycyclic Aromatic Compounds*; (M22)
- *Journal of the Science of Food and Agriculture* (M22);
- *Journal of Food Processing and Preservation* (M23);
- *Journal of Aquatic Food Product Technology* (M23);
- *Acta Periodica Technologica* (M24)....

Кандидаткиња је рецензирала радове саопштене на следећим симпозијумима и међународним конгресима:

- *12th Symposium Novel Technologies and Economic Development* (October 20-21, 2017, Leskovac, Srbija),
- *2nd International Conference on Advances in Civil and Ecological Engineering Research*, (May 26-29, 2020, Beijing, China),
- *2nd International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP*” (October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia),
- *V International Congress „Food Quality, Technology and Safety”* (October 16-28, 2024, Novi Sad, Serbia).

Кандидаткиња је била гостујући уредник у часопису међународног значаја:

- *Fermentation – Special Issue „Safety, Quality and Nutritive Value of Traditional Fermented Food”* (2022-2023).

Потврде у Прилогу 1.3.

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

- Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дала значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних пројеката, те учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидаткиња је стицала знања и вредна искуства везана за технологију меса и производа од меса, као и за квалитет и безбедност производа од меса, која је преносила својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама.
- Кандидаткиња је учествовала у активностима „Маркетинг тима” Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама: Ноћ истраживача, Фестивал науке, Сајам образовања и Дани отворених врата. На међународном фестивалу науке и образовања у Новом Саду, одржаном од 18. и 19. маја 2019. године била је координатор радионице „Храна у Фокусу”.
- Кандидаткиња је учествовала у активностима научне секције Технолошког факултета Нови Сад и била ментор научног рада студенткиње Милице Томић која је излагала рад на Студентској научној конференцији Технолошког факултета.

- Од 10.10.2014. године кандидаткиња је ангажована као сарадник у акредитованој лабораторији за Испитивање прехранбених производа - Одељење за месо и производе од меса.
- Кандидаткиња је била 2022. године члан комисије за оцену квалитета меса и производа од меса на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду.
- Кандидаткиња је била члан организационог и уређивачког одбора на међународној конференцији 2nd International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP (October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia).
- Кандидаткиња је била члан комисије за избор у звање вишег научног сарадника др Бранкице Карталовић.

Потврде у Прилогу 2.1.

2.2. Менторство при изради докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

- Др Снежана Шкалац се у оквиру своје докторске дисертације бавила испитивањем утицаја технолошки параметара на формирање полицикличних ароматичних угљоводоника у ферментисаним сувим кобасицама. Након одбране дисертације показала је иницијативу и заинтересованост да помогне и укључи млађе истраживаче у наведена научна истраживања. Кандидаткиња је активно учествовала у свим фазама израде докторске дисертације Јелене Вранешевић (девојачко Бабић) под називом „Испитивање утицаја одабраних филтера на концентрацију полицикличних ароматичних угљоводоника код производње топло димљеног шарана”, о чему сведочи заједнички рад објављен из резултата дисертације Јелене Бабић где је кандидаткиња др Снежана Шкалац на 3 месту наведена као коаутор, као и захвалница у докторској дисертацији (**Потврда у прилогу 2.2**).

Babić, J., Kartalović, B., **Škaljac, Š.**, Vidaković, S., Ljubojević, D., Petrović, J., Ćirković, M., Teodorović, V. (2018). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in common carp meat smoked in traditional conditions. Food Additives and Contaminants - Part B, 11, 3, 208-213 (Рад у истакнутом међународном часопису - M22)

- Такође, кандидаткиња је руководила пројектним задацима на пројекту TP31032, а резултати инструменталних параметара боје и физичко-хемијских параметара традиционалне ферментисане кобасице са хитозаном су били део докторске дисертације Невене Хромиш. Као резултат сарадње са докторанткињом кандидаткиња има рад публикован у међународном часопису категорије M23 који је проистекао из

результата дисертације Невене Хромиш, а кандидаткиња др Снежана Шкалац је наведена на раду као 3 коаутор (**Потврда у прилогу 2.2**).

Krkić, N., Lazić, V., **Savatić, S.**, Šojić, B., Petrović, Lj., Šuput, D. (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage. Journal of Food and Nutrition Research, 51, 1, 60-68. (Рад у међународном часопису - M23)

- Такође, кандидаткиња је учествовала у експерименталном делу израде докторских дисертација: др Тајјане Тасић, др Предрага Иконића, др Марије Јокановић и др Бранислава Шојића о чему сведоче заједнички радови објављени из докторских дисертација у међународним часописима категорије M20, као и захвалнице у докторским дисертацијама (**Потврде у прилогу 2.2**).
- Кандидаткиња је била члан комисије за одбрану специјалистичког рада кандидата Михајла Јовића под називом: „Квалитет барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица”, под менторством проф. др Владимира Томовића (**Потврда у прилогу 2.2**).

2.3. Педагошки рад

- Током свог досадашњег рада кандидаткиња др Снежана Шкалац учествовала је у извођењу лабораторијских, рачунских и погонских вежби на основним академским и мастер студијама на следећим предметима:
 - Вежбе из Технологије производње меса (Технологија меса), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2012-2016. године;
 - Вежбе из Технологије прераде меса (Технологија производа од меса), Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од 2012-2015. године;
 - Вежбе из Савремени трендови у технологији меса, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од 2013-2015. године
 - Вежбе из Основе производне готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Индустријска производња готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Савремени трендови у исхрани, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Нутритивна и сензорска својства хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;

- Вежбе из Контрола квалитета у технологијама уља и масти, воћа и поврћа и готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Микробиологије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2024. године;
- Студенти су наставни рад кандидаткиње др Снежане Шкаљац оценили оценама од 9,57 до 10,00. Такође учествовала је у изради експерименталног дела дипломских и мастер радова урађених на наставним предметима Технологија готове хране и Технологија меса и производа од меса (**Потврда у прилогу 2.3**).

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња је активно учествовала у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање на следећим међународним пројектима:

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

У оквиру међународне сарадње са Прехрамбено-технолошким факултетом у Осијеку, Хрватска, кандидаткиња је 2022. године била члан комисије за одбрану докторске дисертације на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Хрватска:

- тема дисертације: „Утјецај различитих поступака димљења на концентрације полицикличких ароматских угљиководика (ПАХ) у традиционалним месним производима с подручја Херцеговине” (докторанткиња дип. инг. Леоне Пулић; ментор проф. др Крешимир Мастањевић). **Потврде у прилогу 2.4.**

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

- Кандидаткиња је била је руководилац „Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини за 2022. годину”, финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, назив пројекта: „Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије Војводине” (бр. пројекта 142-451-2039/2022-01) (**Потврда у прилогу 3.1**).
- У оквиру пројекта под називом „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)” именована је од стране проф. др Наталије Џинић за руководиоца пројектног задатка у периоду од 2016-2018. године (**Потврда у прилогу 3.1**).
- У оквиру пројекта под називом „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса” (број пројекта 142-451-3602/2017) именована је од стране доц. др Марије Јокановић за руководиоца пројектног задатка (**Потврда у прилогу 3.1**).

Учешће на националним пројектима:

- „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa - ознака географског порекла) у контролисаним условима (ТР 20037)”. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, **Снежана Саватић, учесник** (као стипендиста докторских студија 2008-2010, 12 ИМ од фебруара 2008 до фебруара 2010);
- „Идентификација извора и изналагање корелација између садржаја органских једињења и елемената у абиотским и биотским матриксама ради праћења и унапређења стања животне средине и процене ризика (ОН 152001)”. Руководилац пројекта: проф. др Биљана Шкрбић, **Снежана Саватић, учесник** (од фебруара 2010 до децембра 2010);
- „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)”. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, проф. др Наталија Џинић и проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник** (од 2011 до 2019);
- „Развој и примена напредних хроматографских и спектрометријских метода за анализу ксенобиотика и путева њихове разградње у биотским и абиотским узорцима”, (ОН

172050). Руководилац пројекта: проф. др Биљана Шкрбић, **Снежана Шкаљац, учесник** (од 2011 до 2019);

- „Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2013. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 114-451-6699/2013-02; Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2014. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 114-451-1440/2014-02. Руководилац пројекта: др Предраг Иконић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2017. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 142-451-3626/2016-01; Руководилац пројекта: др Бранислав Шојић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2017. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 142-451-3602/2017; Руководилац пројекта: доц. др Марија Јокановић, **Снежана Шкаљац, учесник**.
- Програму - Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО (бр. пројекта 451-03-68/2020-14/200134; 451-03-9/2021-14/200134; 451-03-68/2022-14/200134; 451-03-47/2023-01/200134), руководиоца др Биљана Пајин и др Зита Шереш, 2020-2024, **Снежана Шкаљац, учесник**.

Потврда у прилогу 3.1.

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

Техничка решења

У досадашњем раду, кандидаткиња је коаутор укупно 6 техничких решења, од којих је два објављено у периоду након избора у звање виши научни сарадник (оба категорије М82). Техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја (**Потврда у прилогу 3.2**).

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Научни резултати кандидаткиње др Снежане Шкалац припадају научној дисциплини Технологија анималних производа и ужој научној дисциплини Квалитет и безбедност хране анималног порекла. Као што је већ напоменуто, фокус кандидаткиње у научном смислу је везан за развој традиционалне технологије производње ферментисаних сувих кобасица и испитивање утицаја различитих фактора на безбедност и квалитет ових производа. С обзиром да у свету постоји велика потражња потрошача за прехранбеним производима који носе одређену ознаку квалитета, а посебно у погледу порекла, традиције и специфичног начина производње, резултати истраживања кандидаткиње дају значајан допринос постојећим сазнањима у овој области и представљају користан извор информација, како за научну заједницу, тако и за произвођаче, који са једне стране морају да задовоље све оштрије критеријуме законских регулатива у погледу безбедности хране, а са друге стране да очувају јединствене карактеристике производа. Фокус кандидаткиње у научно истраживачком раду је и утврђивање садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у традиционалним производима са територије Србије. Узимајући у обзир да је процес димљења у традиционалним условима интензиван, услови при којима се дим производи се могу минимално контролисати, а произведен дим не подлеже процесу пречишћавања, резултати истраживања кандидаткиње су од великог значаја за контролу традиционалних производа са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника са територије Србије. Такође, кандидаткиња се бавила и испитивањем релевантних фактора који током процеса производње могу имати утицај на смањење садржаја ПАХ једињења у димљеним производима од меса и побољшање здравствене безбедности ових производа, а њена истраживања представљају користан извор информација за традиционалне произвођаче.

Радови везани за испитивање квалитета меса, масног ткива и органа животиња за клање, те садржај минерала и тешких метала у овим ткивима, у зависности од расе, услова држања и исхране доприносе бољем разумевању значаја свих ових фактора, и њиховог утицаја на производне карактеристике животиња и на крају на квалитет меса као најбитнијег производа. Значај групе радова који се баве испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, од припреме сировине, односно начина хлађења, откоштавања и категорисања меса, до топлотне обраде и паковања, те употребе разноврсних функционалних додатака током припреме и прераде меса, везан је за њихову иновативност и модификацију конвенционалних технолошких процеса, све у циљу добијања здравствено безбедних производа продужене одрживости и побољшаног квалитета.

Утицајност радова кандидаткиње др Снежане Шкалац може се исказати цитираношћу научних радова чији је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата (**Потврда у Прилогу IV**). Укупан број цитата кандидаткиње др Снежане Шкалац према бази SCOPUS износи 1110, а h-индекс 19.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидаткиње је у периоду од избора у звање виши научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

- **Food science & technology:**
 - ✓ Food Chemistry (Impact factor 2020: 7,514),
 - ✓ LWT - Food Science and Technology (Impact factor 2020: 4,952),
 - ✓ Journal of Food Composition and Analysis (Impact factor 2023: 4,0),
 - ✓ Food Control (Impact factor 2023: 5,6),
 - ✓ Journal of Food science and Technology (Impact factor 2021: 3,117),
 - ✓ Foods (Impact factor 2024: 4,7),
 - ✓ Fleischwirtschaft (Impact factor 2020: 0,320; Impact factor 2021: 0,130; Impact Factor 2023: 0,3; Impact Factor 2023: 0,4).
- **Biotechnology and Applied Microbiology:**
 - ✓ Fermentation (Impact factor 2023: 3,3).
- **Chemistry, Applied:**
 - ✓ Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2020: 0,638).
- **Chemistry, Organic:**
 - ✓ Polycyclic Aromatic Compounds (Impact factor 2020: 3,744; Impact factor 2022: 2,4; Impact factor 2023: 2,4).

Радови др Снежане Шкаљац цитирани су укупно 1110 пута, према подацима у бази SCOPUS, док број хетроцитата износи 795. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 312 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 798 пута. Укупно је цитирано 68 радова кандидаткиње. Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 19 (мај 2025. година).

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

Др Снежана Шкаљац је у свом досадашњем раду објавила 244 радова и саопштења, од чега 44 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник објавила је и саопштила 23 рада из категорије M20 (1 рад из категорије M21a, 6 радова из категорије M21, 4 рада из категорије M22, 8 радова из категорије M23 и 4 рада из категорије M24), 16 радова из категорије M30 и 3 рада из категорије M60. Кандидаткиња је коаутор и 2 рада из категорије M80.

Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, гране Прехрамбено инжењерство, односно научне дисциплине Технологија анималних производа, а ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 244. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 8,22, а након избора у звање виши научни сарадник 8,34.

Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „K” вредност резултата, а „n” број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159 од 30. децембра 2020).

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

У 26 радова (од укупно 244) др Снежана Шкаљац је први коаутор, а у периоду након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за избор у звање виши научни сарадник, кандидаткиње је први коаутор у 6 од 44 публикованих радова и саопштења. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду у коме је запослена. Кандидаткиња има радове који су урађени у сарадњи са истраживачима са других факултета, института и осталих научноистраживачких институција у Републици Србији, као и колегама из иностранства. Радови су резултат дугогодишње сарадње са Биотехничким факултетом Универзитета у Љубљани, Универзитетом Доња Горица из Подгорице, Универзитетом Источно Сарајево из Републике Српске и Прехрамбено-технолошким факултетом у Осијеку.

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

4.5. Значај радова

Велика већина објављених и цитираних радова кандидаткиње припадају области технологије меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на квалитет и стандардизацију производње традиционалних производа од меса. Кандидаткиња се бавила испитивањем утицаја различитих процесних параметара (израда надева, додатак стартер култура, врста омотача, димљење, сушење, зрење и др.) на сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа од меса, као и на њихову здравствену безбедност. Фокус кандидаткиње у научно истраживачком раду је утврђивање садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у традиционалним производима са територије Србије, као веома битних показатеља безбедности традиционалних производа од меса. Поред

наведеног, један број публикација из ове групе представља оригиналан допринос науци о меду, јер на фундаменталан начин објашњава утицај бројних процесних параметара на кинетику сушења и зрења, и успоставља узрочно-последичну везу тих параметара са квалитетом производа. Такође, тематика значајног броја научних радова кандидаткиње је везана за испитивање утицаја расног састава, начина узгоја и исхране животиња на квалитет меса и изнутрица. Одређени број радова бави се испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, процесних параметара и употребе функционалних додатака током припреме и прераде меса на квалитет и безбедност финалног производа.

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

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

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

- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 1, настао у сарадњи са колегама са Института за прехранбене технологије Нови Сад. Овај рад садржи резултате добијене анализом квалитета и безбедности фино уситњених барених кобасица од свињског меса, израђених уз додатак различитих количина натријум нитрита - NaNO_2 (0, 50 и 100 mg/kg) и екстракта изолованих из тропа парадајза и питоме нане, као природне алтернативе за овај конвенционални прехранбени адитив. Резултати ове студије указују да мешавина екстракта изолованих из тропа парадајза и питоме нане у једнаким концентрацијама ефикасно доприноси продужењу одрживости барених кобасица произведених са смањеним садржајем нитрита (за 50%). Улога кандидаткиње је била у учешћу у планирању експеримента, анализирање физичко-хемијских параметара узорака, као и у обради резултата и адекватно анализирање добијених резултата истраживања.
- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 6, настао у сарадњи са истраживача запослених у више научноистраживачких институција из Републике Србије, у којем је кандидаткиња први коаутор. Овај рад садржи резултате садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у *Сјеничком суџуку* димљеном у традиционалним условима. Резултати ове студије указују да узорци кобасица димљених у пушници на висини 4-5 m удаљености од извора дима имали су статистички значајно ($P < 0,05$) мањи укупан садржај 16 ПАХ једињења предложених за испитивање од стране Америчке агенције за заштиту животне средине (16 US-EPA PAHs од 342.92 $\mu\text{g/kg}$ до 739.41 $\mu\text{g/kg}$) у поређењу са узорцима димљеним на висини од 2 m удаљеним

од извора дима (16 US-EPA PAHs од 2065.74 $\mu\text{g/kg}$ до 2556.44 $\mu\text{g/kg}$). Такође, резултати ових истраживања указују да су узорци *Сјеничког суџука* безбедни са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника, јер сви испитани узорци су испуњавали критеријуме прописане домаћим Правилником (Сл. гласник РС, број 81/2019) и Регулативама Комисије Европске Уније (ЕС 835/2011 и 2020/1255). Улога кандидаткиње је била у планирању експеримента и руковођењу свим активностима везаним за оптимизацију процеса димљења, као и анализирању и објављивању резултата ових истраживања.

- Рад у истакнутом међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 9, настао у сарадњи са колегама са Института за прехранбене технологије Нови Сад у којем је кандидаткиња први коаутор. Овај рад садржи резултате карактеристика боје и садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у *Петровачкој кобасици* произведеној са додатком аутохтоне стартер културе (*Staphylococcus xylosus*) у индустријским условима. *Петровачка кобасица* са додатком аутохтоне стартер културе имала је значајно ($P < 0,05$) више вредности удела црвене боје - a^* и боље сензорске оцене за боју у поређењу са кобасицама из контролне групе. Поред тога, вредности садржаја ВаР и РАН4 једињења биле су испод границе детекције у анализираним узорцима *Петровачка кобасица* димљеним у индустријским условима (2 дана по 5 сати). Ови резултати су показатељи да кобасице димљене на овај начин су безбедне за потрошаче са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника. Улога кандидаткиње је била у планирању експеримента, експерименталном извођењу, анализирању и објављивању резултата.
- Рад у истакнутом међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 11, настао у сарадњи са истраживачима запосленим у више научноистраживачких институција из Републике Србије, у којем је кандидаткиња први коаутор. Овај рад садржи резултате садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у производима од меса димљеним у традиционалним условима са територији Војводине (суве ферментисане кобасице, суве сланине и сувомеснати производи). Сви испитани узорци имали су садржај ВаР испод лимита детекције изабране методе, док се садржај РАН4 једињења кретао у интервалу од ND (испод граница детекције) до 2,22 $\mu\text{g/kg}$. Добијени резултати испитивања садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника потврђују да су узорци традиционалних производа са територије Војводине безбедни за потрошаче са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника, јер су сви испитани узорци производа од меса испуњавали услове прописане домаћим Правилником (Сл. гласник РС, број 81/2019) и Регулативама Комисије Европске Уније (ЕС 835/2011 и 2020/1255). Потврђено је да је могуће произвести традиционалне производе типичних сензорских карактеристика са нижим садржајем ПАХ једињења (ВаР $< 2 \mu\text{g/kg}$; РАН4 $< 12 \mu\text{g/kg}$) и да за традиционалне производе са

територије Војводине није потребно применити критеријуме прописане ЕУ Регулацивом 2020/1255 ($BaP < 5 \mu\text{g/kg}$; $PAH4 < 30 \mu\text{g/kg}$). Улога кандидаткиње је била у планирању експеримента и руковођење свих активности везаних за ово истраживање, јер је овај рад резултат пројекта чије руководилац је била кандидаткиња др Снежана Шкаљац.

- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 5, настао као резултат сарадње истраживача запослених у више научноистраживачких институција из Републике Србије. Тема овог рада је везана за испитање утицаја алтернативних термо-хигрометријских услова зрења на промене садржаја слободних аминокиселина и биогених амина у *Сјеничком суиуку*, произведеном током летње производне сезоне, у поређењу са истом ферментисаном сувом кобасицом израђеном на традиционалан начин током зимског периода. Улога кандидаткиње је била у учешћу у планирању експеримента, анализирање физичко хемијских параметара узорака *Сјеничког судиука*, као и у обради резултата и адекватно анализирање добијених резултата истраживања.

4.6. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

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

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

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

У периоду након избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња др Снежана Шкаљац је, као аутор или коаутор, објавила један рад у међународном часопису изузетних вредности, пет радова у врхунским међународним часописима, четири рада у истакнутим међународним часописима, осам радова у међународним часописима, четири рада у

националном часопису међународног значаја, шест саопштења са међународних скупова штампаних у целини, десет саопштења са међународних скупова штампаних у изводу (једно предавање по позиву), три саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу и два нова техничка решења примењена на националном нивоу.

На основу тематског прегледа публикованих радова и поднетих саопштења, после избора у звање виши научни сарадник, научноистраживачки рад кандидаткиње др Снежане Шкалац, резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних публикација које припадају области биотехничких наука, грани прехрамбено инжењерство, и могу се разврстати по следећим темама:

1. Традиционални производи од меса (стандардизација квалитета и процеса производње);
2. Безбедност производа од меса са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника;
3. Квалитет и безбедност меса, масног ткива и јестивих органа животиња за клање;
4. Примена функционалних додатака биљног порекла у циљу унапређења оксидативне и микробиолошке стабилности меса и производа од меса.

Комисија посебно цени њен допринос развоју технологије меса са аспекта утврђивања садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у традиционално димљеним производима од меса са територије Србије, као и истраживања везана за релевантне факторе који током процеса производње могу имати утицај на смањење садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у димљеним производима од меса.

Од почетка свог професионалног ангажовања учествовала је на пет пројекта финансирана средствима Министарства науке, технолошког развоја и иновације Републике Србије. Поред тога учествовала је још на пет краткорочни пројекта, финансираним средствима Покрајинског Секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, као и на четири међународна пројекта. Током своје истраживачке каријере била је и руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом: „Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије Војводине” (бр. пројекта 142-451-2039/2022-01). Такође је била именована и за руководиоца пројектних задатака у оквиру два пројекта.

Након одбране докторске дисертације показала је иницијативу и заинтересованост да помогне и укључи млађе истраживаче у научна истраживања која се баве утицајем технолошких параметара на формирање полицикличних ароматичних угљоводоника у производима од меса. Активно је учествовала у свим фазама израде докторке дисертације др Јелене Вранешевић, као и у поставци хипотезе и експерименталном извођењу докторске дисертације др Невене Хромиш са којима има радове објављене у часописима категорије М20 где је кандидаткиња др Снежана Шкалац наведена као трећи коаутор. Такође активно је учествовала у експерименталном извођењу више докторских дисертација и са

докторандима има објављене радове у међународним часописима као резултат заједничког рада на њиховим дисертацијама.

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.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања

НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период после седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (2020-2025)

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	6,25
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	6	48	29,51
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	4	20	15,86
M23	Рад у међународном часопису	3	8	24	16,38
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	4	12	12
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	7	0,94
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	6	6	5,34
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	9	4,5	4
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	3	0,6	0,47
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12
	УКУПНО		44	144,1	102,75

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

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (2020– 2025)
Научни саветник	Укупно	70	102,75
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	54	102,28
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	30	80
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	68
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	5	12

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених научних радова и саопштења у земљи и иностранству кандидаткиње др Снежане Шкаљац је 244, од којих је 61 публикувано у часописима међународног значаја, категорије M20. Коаутор је 6 Техничких решења призната од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије. Укупан индекс компетентности кандидаткиње у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 102,75 бодова. Укупан број цитата кандидаткиње др Снежане Шкаљац према бази SCOPUS износи 1110, а h-индекс 19. Ови параметри, истовремено указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника са посебним акцентом на радове у врхунским међународним часописима.

Публиковани радови у сарадњи са колегама из других институција из земље и иностранства, те учешће у различитим националним и међународним пројектима, у које су укључени истраживачи из других научних и образовних институција, као и привредни субјекти, упућују на чињеницу да је кандидаткиња спремна за сарадњу и високо посвећена унапређењу производње хране, како са аспекта дефинисања оптималних технолошких поступака, тако и са аспекта употребе функционалних додатака, ради добијања квалитетног и безбедног финалног производа.

Осим квантитативних услова, након избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња испуњава и бројне квалитативне услове, као што су предавања по позиву, чланство у одборима међународног научног скупа, рецензије научних радова, гостујући уредник у међународном часопису, допринос развоју науке, образовање и формирање научних кадрова, педагошки рад, међународна сарадња, руковођење и учешће у научним пројектима, реализована техничка решења, као и позитивна цитираност (1110, односно 798 хетероцитата и 312 самоцитата).

Анализом рада кандидаткиње, др Снежане Шкаљац, установљено је да је исказала велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом. На најбољи начин је искористила указану прилику да постане члан мултидисциплинарног тима који се читав низ година бави унапређењем науке и технологије меса и производа од меса, што је резултирало њеним формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин испољи стечено теоретско и практично знање.

На основу резултата рада кандидаткиње, као и њених укупних квалитета као научног радника, Комисија оцењује да **др Снежана Шкаљац** задовољава све услове да буде изабрана у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК** за област **Биотехничке науке, грану Прехрамбено инжењерство**, за научну дисциплину **Технологија анималних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране анималног порекла**, те предлаже Научном већу Технолошког факултета Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР СНЕЖАНЕ ШКАЉАЦ У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

Чланови комисије:

V. Tomović

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

A. Horacki

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

Tatjana Peulic

Др Татјана Пеулић, научни саветник,
Универзитет у Новом Саду,
Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду

**ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ:

Име и презиме: **Снежана Шкаљац**

Година рођења: **1983.**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен:

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Дипломирала: година: **2008.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Докторирала: година: **2014.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Постојеће научно звање: **Виши научни сарадник**

Научно звање које се тражи: **Научни саветник**

Област науке у којој се тражи звање: **Биотехничке науке**

Грана науке у којој се тражи звање: **Прехрамбено инжењерство**

Научна дисциплина у којој се тражи звање: **Технологија анималних производа**

Ужа научна дисциплина: **Квалитет и безбедност хране анималног порекла.**

Назив научног матичног одбора којем се захтев упућује: **Матични научни одбор за
биотехнологију и пољопривреду**

II ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ:

Виши научни сарадник: **21.12.2020.**

III НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РЕЗУЛТАТИ (ПРИЛОГ 1 И 2 ПРАВИЛНИКА):

1. Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20):

	број	вредност	укупно
M21a=	1	10	6,25
M21 =	6	8	29,51
M22 =	4	5	15,86
M23 =	8	3	16,38
M24 =	4	3	12,00

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M32 =	1	1,5	0,94
M33 =	6	1	5,34
M34 =	9	0,5	4,00

4. Зборници скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M64 =	3	0,2	0,47

5. Техничка и развојна решења (M80):

	број	вредност	укупно
M82 =	2	6	12,00

Табела 1. Минимални квантитативни захтеви за стицање звања научни саветник прописани за област техничко-технолошких и биотехничких наука

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (2020 – 2025)
Научни саветник	Укупно	70	102,75
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	54	102,28
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108	30	80
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	15	68
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	5	12

IV КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (Прилог 1 Правилника):

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања

- Кандидаткиња др Снежана Шкаљац добитница је стипендија за докторске студије Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије (2008. година) **потврда у Прилогу 1.1.**

1.2. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

- Кандидаткиња др Снежана Шкаљац одржала је предавање по позиву:
„Polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausages from Serbia“, на међународној научној конференцији: 9th Annual World Congress of Food and Nutrition (WCFN-2023), May 15-17, Осака, Јапан, **потврда у Прилогу 1.2.**

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

Кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним и националним часописима:

- *Food Chemistry* (M21a);
- *Journal of Food Composition and Analysis* (M21a);

- *Food Control* (M21);
- *Food Additives and Contaminants* (M21);
- *Fermentation* (M21);
- *Foods* (M21);
- *Polycyclic Aromatic Compounds*; (M22)
- *Journal of the Science of Food and Agriculture* (M22);
- *Journal of Food Processing and Preservation* (M23);
- *Journal of Aquatic Food Product Technology* (M23);
- *Acta Periodica Technologica* (M24)....

Кандидаткиња је рецензирала радове саопштене на следећим симпозијумима и међународним конгресима:

- *12th Symposium Novel Technologies and Economic Development* (October 20-21, 2017, Leskovac, Srbija),
- *2nd International Conference on Advances in Civil and Ecological Engineering Research*, (May 26-29, 2020, Beijing, China),
- *2nd International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP*” (October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia),
- *V International Congress „Food Quality, Technology and Safety”* (October 16-28, 2024, Novi Sad, Serbia).

Кандидаткиња је била гостујући уредник у часопису међународног значаја:

- *Fermentation – Special Issue „Safety, Quality and Nutritive Value of Traditional Fermented Food”* (2022-2023).

Потврде у Прилогу 1.3.

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

- Кандидаткиња је својим учешћем, ангажовањем и постигнутим резултатима у оквиру различитих републичких и покрајинских научних пројеката дала значајан допринос развоју науке у земљи. Такође, ангажовањем током реализације међународних

пројеката, те учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидаткиња је стицала знања и вредна искуства везана за технологију меса и производа од меса, као и за квалитет и безбедност производа од меса, која је преносила својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама.

- Кандидаткиња је учествовала у активностима „Маркетинг тима” Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама: Ноћ истраживача, Фестивал науке, Сајам образовања и Дани отворених врата. На међународном фестивалу науке и образовања у Новом Саду, одржаном од 18. и 19. маја 2019. године била је координатор радионице „Храна у Фокусу”.
- Кандидаткиња је учествовала у активностима научне секције Технолошког факултета Нови Сад и била ментор научног рада студенткиње Милице Томић која је излагала рад на Студентској научној конференцији Технолошког факултета.
- Од 10.10.2014. године кандидаткиња је ангажована као сарадник у акредитованој лабораторији за Испитивање прехранбених производа - Одељење за месо и производе од меса.
- Кандидаткиња је била 2022. године члан комисије за оцену квалитета меса и производа од меса на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду.
- Кандидаткиња је била члан организационог и уређивачког одбора на међународној конференцији 2nd International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP (October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia).
- Кандидаткиња је била члан комисије за избор у звање вишег научног сарадника др Бранкице Карталовић.

Потврде у Прилогу 2.1.

2.2. Менторство при изради докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

- Др Снежане Шкалац се у оквиру своје докторске дисертације бавила испитивањем утицаја технолошки параметара на формирање полицикличних ароматичних угљоводоника у ферментисаним сувим кобасицама. Након одбране дисертације показала је иницијативу и заинтересованост да помогне и укључи млађе истраживаче у наведена научна истраживања. Кандидаткиња је активно учествовала у свим фазама израде докторске дисертације Јелене Вранешевић (девојачко Бабић) под називом „Испитивање утицаја одабраних филтера на концентрацију полицикличних ароматичних угљоводоника код производње топло димљеног шарана”, о чему сведочи заједнички рад објављен из резултата дисертације Јелене Бабић где је кандидаткиња

др Снежана Шкалац на 3 месту наведена као коаутор, као и захвалница у докторској дисертацији (**Потврда у прилогу 2.2**).

Babić, J., Kartalović, B., **Škaljac, Š.**, Vidaković, S., Ljubojević, D., Petrović, J., Ćirković, M., Teodorović, V. (2018). Reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in common carp meat smoked in traditional conditions. Food Additives and Contaminants - Part B, 11, 3, 208-213 (Рад у истакнутом међународном часопису - M22)

- Такође, кандидаткиња је руководила пројектним задацима на пројекту TP31032, а резултати инструменталних параметара боје и физичко-хемијских параметара традиционалне ферментисане кобасице са хитозаном су били део докторске дисертације Невене Хромиш. Као резултат сарадње са докторанткињом кандидаткиња има рад публикован у међународном часопису категорије M23 који је проистекао из резултата дисертације Невене Хромиш, а кандидаткиња др Снежана Шкалац је наведена на раду као 3 коаутор (**Потврда у прилогу 2.2**).

Krkić, N., Lazić, V., **Savatić, S.**, Šojić, B., Petrović, Lj., Šuput, D. (2012). Application of chitosan coating with oregano essential oil on dry fermented sausage. Journal of Food and Nutrition Research, 51, 1, 60-68. (Рад у међународном часопису - M23)

- Такође, кандидаткиња је учествовала у експерименталном делу израде докторских дисертација: др Татјане Тасић, др Предрага Иконића, др Марије Јокановић и др Бранислава Шојића о чему сведоче заједнички радови објављени из докторских дисертација у међународним часописима категорије M20, као и захвалнице у докторским дисертацијама (**Потврде у прилогу 2.2**).
- Кандидаткиња је била члан комисије за одбрану специјалистичког рада кандидата Михајла Јовића под називом: „Квалитет барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица”, под менторством проф. др Владимира Томовића (**Потврда у прилогу 2.2**).

2.3. Педагошки рад

- Током свог досадашњег рада кандидаткиња др Снежана Шкалац учествовала је у извођењу лабораторијских, рачунских и погонских вежби на основним академским и мастер студијама на следећим предметима:
 - Вежбе из Технологије производње меса (Технологија меса), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2012-2016. године;
 - Вежбе из Технологије прераде меса (Технологија производа од меса), Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од 2012-2015. године;

- Вежбе из Савремени трендови у технологији меса, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од 2013-2015. године
 - Вежбе из Основе производне готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Индустријска производња готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Савремени трендови у исхрани, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Нутритивна и сензорска својства хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Контрола квалитета у технологијама уља и масти, воћа и поврћа и готове хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2025. године;
 - Вежбе из Микробиологије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 2022-2024. године;
- Студенти су наставни рад кандидаткиње др Снежане Шкаљац оценили оценама од 9,57 до 10,00. Такође учествовала је у изради експерименталног дела дипломских и мастер радова урађених на наставним предметима Технологија готове хране и Технологија меса и производа од меса (**Потврда у прилогу 2.3**).

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња је активно учествовала у међународној научној сарадњи Технолошког факултета Нови Сад, о чему сведочи ангажовање на следећим међународним пројектима:

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

- COST Action CA15209: „European Network on NMR Relaxometry”, supported by the EU Framework Programme Horizon 2020, 2016–2020. MC member: проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**.

У оквиру међународне сарадње са Прехрамбено-технолошким факултетом у Осијеку, Хрватска, кандидаткиња је 2022. године била члан комисије за одбрану докторске дисертације на Прехрамбено-технолошком факултету у Осијеку, Хрватска:

- тема дисертације: „Утјецај различитих поступака димљења на концентрације полицикличких ароматских угљиководика (ПАХ) у традиционалним месним производима с подручја Херцеговине” (докторанткиња дип. инг. Леоне Пулић; ментор проф. др Крешимир Мастањевић). **Потврде у прилогу 2.4.**

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење и учешће на пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

- Кандидаткиња је била је руководилац „Краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини за 2022. годину”, финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, назив пројекта: „Управљање процесом димљења у циљу унапређења безбедности производа са територије Војводине” (бр. пројекта 142-451-2039/2022-01) (**Потврда у прилогу 3.1**).
- У оквиру пројекта под називом „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)” именована је од стране проф. др Наталије Џинић за руководиоца пројектног задатка у периоду од 2016-2018. године (**Потврда у прилогу 3.1**).
- У оквиру пројекта под називом „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса” (број пројекта 142-451-3602/2017) именована је од стране доц. др Марије Јокановић за руководиоца пројектног задатка (**Потврда у прилогу 3.1**).

Учешће на националним пројектима:

- „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa - ознака географског порекла) у контролисаним условима (ТР 20037)”. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, **Снежана Саватић, учесник** (као стипендиста докторских студија 2008-2010, 12 ИМ од фебруара 2008 до фебруара 2010);

- „Идентификација извора и изналажење корелација између садржаја органских једињења и елемената у абиотским и биотским матриксама ради праћења и унапређења стања животне средине и процене ризика (ОН 152001)”. Руководилац пројекта: проф. др Биљана Шкрбић, **Снежана Саватић, учесник** (од фебруара 2010 до децембра 2010);
- „Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета (ТР 31032)”. Руководилац пројекта: проф. др Љиљана Петровић, проф. др Наталија Џинић и проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник** (од 2011 до 2019);
- „Развој и примена напредних хроматографских и спектрометријских метода за анализу ксенобиотика и путева њихове разградње у биотским и абиотским узорцима”, (ОН 172050). Руководилац пројекта: проф. др Биљана Шкрбић, **Снежана Шкаљац, учесник** (од 2011 до 2019);
- „Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2013. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 114-451-6699/2013-02; Руководилац пројекта: проф. др Владимир Томовић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2014. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 114-451-1440/2014-02. Руководилац пројекта: др Предраг Иконић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2017. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 142-451-3626/2016-01; Руководилац пројекта: др Бранислав Шојић, **Снежана Шкаљац, учесник**;
- „Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног меса”, Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2017. години одобрен од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност; Број: 142-451-3602/2017; Руководилац пројекта: доц. др Марија Јокановић, **Снежана Шкаљац, учесник**.
- Програму - Уговор о реализацији научно-истраживачког рада НИО (бр. пројекта 451-03-68/2020-14/200134; 451-03-9/2021-14/200134; 451-03-68/2022-14/200134; 451-03-

47/2023-01/200134), руководилац др Биљана Пајин и др Зита Шереш, 2020-2024, **Снежана Шкаљац, учесник.**

Потврда у прилогу 3.1.

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

Техничка решења

У досадашњем раду, кандидаткиња је коаутор укупно 6 техничких решења, од којих је два објављено у периоду након избора у звање виши научни сарадник (оба категорије М82). Техничка решења су набројана и категоризована у делу II - Библиографски подаци овог Извештаја (**Потврда у прилогу 3.2).**

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Научни резултати кандидаткиње др Снежане Шкаљац припадају научној дисциплини Технологија анималних производа и ужој научној дисциплини Квалитет и безбедност хране анималног порекла. Као што је већ напоменуто, фокус кандидаткиње у научном смислу је везан за развој традиционалне технологије производње ферментисаних сувих кобасица и испитивање утицаја различитих фактора на безбедност и квалитет ових производа. С обзиром да у свету постоји велика потражња потрошача за прехранбеним производима који носе одређену ознаку квалитета, а посебно у погледу порекла, традиције и специфичног начина производње, резултати истраживања кандидаткиње дају значајан допринос постојећим сазнањима у овој области и представљају користан извор информација, како за научну заједницу, тако и за произвођаче, који са једне стране морају да задовоље све оштрије критеријуме законских регулатива у погледу безбедности хране, а са друге стране да очувају јединствене карактеристике производа. Фокус кандидаткиње у научно истраживачком раду је и утврђивање садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у традиционалним производима са територије Србије. Узимајући у обзир да је процес димљења у традиционалним условима интензиван, услови при којима се дим производи се могу минимално контролисати, а произведен дим не подлеже процесу пречишћавања, резултати истраживања кандидаткиње су од великог значаја за контролу традиционалних производа са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника са територије Србије. Такође, кандидаткиња се бавила и испитивањем релевантних фактора који током процеса производње могу имати утицај на смањење садржаја ПАХ једињења у димљеним производима од меса и побољшање здравствене безбедности ових производа, а њена истраживања представљају користан извор информација за традиционалне произвођаче.

Радови везани за испитивање квалитета меса, масног ткива и органа животиња за клање, те садржај минерала и тешких метала у овим ткивима, у зависности од расе, услова

држања и исхране доприносе бољем разумевању значаја свих ових фактора, и њиховог утицаја на производне карактеристике животиња и на крају на квалитет меса као најбитнијег производа. Значај групе радова који се баве испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, од припреме сировине, односно начина хлађења, откоштавања и категорисања меса, до топлотне обраде и паковања, те употребе разноврсних функционалних додатака током припреме и прераде меса, везан је за њихову иновативност и модификацију конвенционалних технолошких процеса, све у циљу добијања здравствено безбедних производа продужене одрживости и побољшаног квалитета.

Утицајност радова кандидаткиње др Снежане Шкалац може се исказати цитираношћу научних радова чији је она аутор или коаутор, односно укупним бројем цитата (**Потврда у Прилогу IV**). Укупан број цитата кандидаткиње др Снежане Шкалац према бази SCOPUS износи 1110, а h-индекс 19.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских радова

Кандидаткиње је у периоду од избора у звање виши научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

- ***Food science & technology:***
 - ✓ Food Chemistry (Impact factor 2020: 7,514),
 - ✓ LWT - Food Science and Technology (Impact factor 2020: 4,952),
 - ✓ Journal of Food Composition and Analysis (Impact factor 2023: 4,0),
 - ✓ Food Control (Impact factor 2023: 5,6),
 - ✓ Journal of Food science and Technology (Impact factor 2021: 3,117),
 - ✓ Foods (Impact factor 2024: 4,7),
 - ✓ Fleischwirtschaft (Impact factor 2020: 0,320; Impact factor 2021: 0,130; Impact Factor 2023: 0,3; Impact Factor 2023: 0,4).
- ***Biotechnology and Applied Microbiology:***
 - ✓ Fermentation (Impact factor 2023: 3,3).
- ***Chemistry, Applied:***
 - ✓ Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2020: 0,638).
- ***Chemistry, Organic:***
 - ✓ Polycyclic Aromatic Compounds (Impact factor 2020: 3,744; Impact factor 2022: 2,4; Impact factor 2023: 2,4).

Радови др Снежане Шкалац цитирани су укупно 1110 пута, према подацима у бази SCOPUS, док број хетроцитата износи 795. Радови публиковани пре избора у звање виши научни сарадник цитирани су 312 пута, а радови публиковани након избора у звање виши научни сарадник цитирани су 798 пута. Укупно је цитирано 68 радова кандидаткиње. Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 19 (мај 2025. година).

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

Др Снежана Шкалац је у свом досадашњем раду објавила 244 радова и саопштења, од чега 44 у периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад о предлогу за стицање звања виши научни сарадник објавила је и саопштила 23 рада из категорије М20 (1 рад из категорије М21а, 6 радова из категорије М21, 4 рада из категорије М22, 8 радова из категорије М23 и 4 рада из категорије М24), 16 радова из категорије М30 и 3 рада из категорије М60. Кандидаткиња је коаутор и 2 рада из категорије М80.

Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, гране Прехрамбено инжењерство, односно научне дисциплине Технологија анималних производа, а ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 244. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 8,22, а након избора у звање виши научни сарадник 8,34.

Приликом вредновања радова са више од 7 коаутора, извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2*(n-7))$, где је „К” вредност резултата, а „n” број аутора у складу са Правилником о стицању истраживачких и научних звања (Службени гласник РС бр. 159 од 30. децембра 2020).

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

У 26 радова (од укупно 244) др Снежана Шкалац је први коаутор, а у периоду након одлуке Наставно-Научног већа о покретању поступка за избор у звање виши научни сарадник, кандидаткиње је први коаутор у 6 од 44 публикованих радова и саопштења. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована заједно са осталим истраживачима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду у коме је запослена. Кандидаткиња има радове који су урађени у сарадњи са истраживачима са других факултета, института и осталих научноистраживачких институција у Републици Србији, као и колегама из иностранства. Радови су резултат дугогодишње сарадње са Биотехничким факултетом Универзитета у Љубљани, Универзитетом Доња Горица из Подгорице, Универзитетом Источно Сарајево из Републике Српске и Прехрамбено-технолошким факултетом у Осијеку.

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

4.5. Значај радова

Велика већина објављених и цитираних радова кандидаткиње припадају области технологије меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на квалитет и стандардизацију производње традиционалних производа од меса. Кандидаткиња се бавила испитивањем утицаја различитих процесних параметара (израда надева, додатак стартер култура, врста омотача, димљење, сушење, зрење и др.) на сензорски, технолошки и нутритивни квалитет производа од меса, као и на њихову здравствену безбедност. Фокус кандидаткиње у научно истраживачком раду је утврђивање садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у традиционалним производима са територије Србије, као веома битних показатеља безбедности традиционалних производа од меса. Поред наведеног, један број публикација из ове групе представља оригиналан допринос науци о месу, јер на фундаменталан начин објашњава утицај бројних процесних параметара на кинетику сушења и зрења, и успоставља узрочно-последичну везу тих параметара са квалитетом производа. Такође, тематика значајног броја научних радова кандидаткиње је везана за испитивање утицаја расног састава, начина узгоја и исхране животиња на квалитет меса и изнутрица. Одређени број радова бави се испитивањем утицаја различитих технолошких поступака, процесних параметара и употребе функционалних додатака током припреме и прераде меса на квалитет и безбедност финалног производа.

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

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

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

- Рад у међународном часопису изузетних вредности, наведен у библиографији радова под бројем 1, настао у сарадњи са колегама са Института за прехранбене технологије Нови Сад. Овај рад садржи резултате добијене анализом квалитета и безбедности фино уситњених барених кобасица од свињског меса, израђених уз додатак различитих количина натријум нитрита - NaNO_2 (0, 50 и 100 mg/kg) и екстраката изолованих из тропа парадајза и питоме нане, као природне алтернативе за овај конвенционални прехранбени адитив. Резултати ове студије указују да мешавина екстраката изолованих из тропа парадајза и питоме нане у једнаким концентрацијама ефикасно доприноси продужењу одрживости барених

кобасица произведених са смањеним садржајем нитрита (за 50%). Улога кандидаткиње је била у учешћу у планирању експеримента, анализирање физичко-хемијских параметара узорка, као и у обради резултата и адекватно анализирање добијених резултата истраживања.

- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 6, настао у сарадњи са истраживача запослених у више научноистраживачких институција из Републике Србије, у којем је кандидаткиња први коаутор. Овај рад садржи резултате садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у *Сјеничком суцуку* димљеном у традиционалним условима. Резултати ове студије указују да узорци кобасица димљених у пушници на висини 4-5 m удаљености од извора дима имали су статистички значајно ($P < 0,05$) мањи укупан садржај 16 ПАХ једињења предложених за испитивање од стране Америчке агенције за заштиту животне средине (16 US-EPA PAHs од 342.92 $\mu\text{g/kg}$ до 739.41 $\mu\text{g/kg}$) у поређењу са узорцима димљеним на висини од 2 m удаљеним од извора дима (16 US-EPA PAHs од 2065.74 $\mu\text{g/kg}$ до 2556.44 $\mu\text{g/kg}$). Такође, резултати ових истраживања указују да су узорци *Сјеничког суцука* безбедни са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника, јер сви испитани узорци су испуњавали критеријуме прописане домаћим Правилником (Сл. гласник РС, број 81/2019) и Регулативама Комисије Европске Уније (ЕС 835/2011 и 2020/1255). Улога кандидаткиње је била у планирању експеримента и руковођењу свим активностима везаним за оптимизацију процеса димљења, као и анализирању и објављивању резултата ових истраживања.
- Рад у истакнутом међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 9, настао у сарадњи са колегама са Института за прехранбене технологије Нови Сад у којем је кандидаткиња први коаутор. Овај рад садржи резултате карактеристика боје и садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у *Петровачкој кобасици* произведеној са додатком аутохтоне стартер културе (*Staphylococcus xylosus*) у индустријским условима. *Петровачка кобасица* са додатком аутохтоне стартер културе имала је значајно ($P < 0,05$) више вредности удела црвене боје - a^* и боље сензорске оцене за боју у поређењу са кобасицама из контролне групе. Поред тога, вредности садржаја ВаР и ПАХ4 једињења биле су испод границе детекције у анализираним узорцима *Петровачка кобасица* димљеним у индустријским условима (2 дана по 5 сати). Ови резултати су показатељи да кобасице димљене на овај начин су безбедне за потрошаче са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника. Улога кандидаткиње је била у планирању експеримента, експерименталном извођењу, анализирању и објављивању резултата.
- Рад у истакнутом међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 11, настао у сарадњи са истраживачима запосленим у више

научноистраживачких институција из Републике Србије, у којем је кандидаткиња први коаутор. Овај рад садржи резултате садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника у производима од меса димљеним у традиционалним условима са територији Војводине (суве ферментисане кобасице, суве сланине и сувомеснати производи). Сви испитани узорци имали су садржај ВаР испод лимита детекције изабране методе, док се садржај РАН4 једињења кретао у интервалу од ND (испод граница детекције) до 2,22 µg/kg. Добијени резултати испитивања садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника потврђују да су узорци традиционалних производа са територије Војводине безбедни за потрошаче са аспекта садржаја полицикличних ароматичних угљоводоника, јер су сви испитани узорци производа од меса испуњавали услове прописане домаћим Правилником (Сл. гласник РС, број 81/2019) и Регулативама Комисије Европске Уније (ЕС 835/2011 и 2020/1255). Потврђено је да је могуће произвести традиционалне производе типичних сензорских карактеристика са нижим садржајем ПАХ једињења (ВаР < 2 µg/kg; РАН4 < 12 µg/kg) и да за традиционалне производе са територије Војводине није потребно применити критеријуме прописане ЕУ Регулативом 2020/1255 (ВаР < 5 µg/kg; РАН4 < 30 µg/kg). Улога кандидаткиње је била у планирању експеримента и руковођење свих активности везаних за ово истраживање, јер је овај рад резултат пројекта чије руководилац је била кандидаткиња др Снежана Шкаљац.

- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 5, настао као резултат сарадње истраживача запослених у више научноистраживачких институција из Републике Србије. Тема овог рада је везана за испитање утицаја алтернативних термо-хигрометријских услова зрења на промене садржаја слободних аминокиселина и биогених амина у *Сјеничком суџуку*, произведеном током летње производне сезоне, у поређењу са истом ферментисаном сувом кобасицом израђеном на традиционалан начин током зимског периода. Улога кандидаткиње је била у учешћу у планирању експеримента, анализирање физичко хемијских параметара узорака *Сјеничког судџука*, као и у обради резултата и адекватно анализирање добијених резултата истраживања.

4.6. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима у којима је др Снежана Шкаљац коаутор, својим идејама, знањем, искуством и активним учешћем у експерименталном раду и писању радова допринела је високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидаткиња бавила захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профила, попут технолога, агронома, хемичара, микробиолога и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и активно

учешће самих произвођача и прерађивача мяса, а због чега је највећи део истраживања кандидаткиње примењив у пракси.

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

У ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ:

Укупан број објављених научних радова и саопштења у земљи и иностранству кандидаткиње др Снежане Шкалац је 244, од којих је 61 публикувано у часописима међународног значаја, категорије M20. Коаутор је 6 Техничких решења призната од стране Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије. Укупан индекс компетентности кандидаткиње у периоду након покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник износи 102,75 бодова. Укупан број цитата кандидаткиње др Снежане Шкалац према бази SCOPUS износи 1110, а h-индекс 19. Ови параметри, истовремено указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника са посебним акцентом на радове у врхунским међународним часописима.

Публиковани радови у сарадњи са колегама из других институција из земље и иностранства, те учешће у различитим националним и међународним пројектима, у које су укључени истраживачи из других научних и образовних институција, као и привредни субјекти, упућују на чињеницу да је кандидаткиња спремна за сарадњу и високо посвећена унапређењу производње хране, како са аспекта дефинисања оптималних технолошких поступака, тако и са аспекта употребе функционалних додатака, ради добијања квалитетног и безбедног финалног производа.

Осим квантитативних услова, након избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња испуњава и бројне квалитативне услове, као што су предавања по позиву, чланство у одборима међународног научног скупа, рецензије научних радова, гостујући уредник у међународном часопису, допринос развоју науке, образовање и формирање научних кадрова, педагошки рад, међународна сарадња, руковођење и учешће у научним пројектима, реализована техничка решења, као и позитивна цитираност (1110, односно 798 хетероцитата и 312 самоцитата).

Анализом рада кандидаткиње, др Снежане Шкалац, установљено је да је исказала велико ангажовање, иницијативу и самосталност у бављењу научно-истраживачким радом. На најбољи начин је искористила указану прилику да постане члан мултидисциплинарног тима који се читав низ година бави унапређењем науке и технологије мяса и производа од

меса, што је резултирало њеним формирањем у зрелог и вредног истраживача, оспособљеног да на најбољи начин испољи стечено теоретско и практично знање.

На основу резултата рада кандидаткиње, као и њених укупних квалитета као научног радника, Комисија оцењује да др **Снежана Шкаљац** задовољава све услове да буде изабрана у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК** за област **Биотехничке науке**, грану **Прехрамбено инжењерство**, за научну дисциплину **Технологија анималних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране анималног порекла**, те **предлаже Научном већу Технолошког факултета Новом Саду** да упути предлог **Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије** да избор потврди.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

V. Tomović

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