



Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

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

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: Декан Технолошког факултета Нови Сад, Проф. др Зита Шереш

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 13.03.2026. године, број одлуке: 020-314, тачка 6

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист „Дневник“, Нови Сад, 17.03.2026. године

Број наставника који се бира: 1 Звање у које се бира: доцент

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Романић Ранко	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		председник
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2.	Поповић Сенка	ванредни професор	Прехрамбено инжењерство
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
3.	Брчина Тијана	ванредни професор	Прехрамбена технологија
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Технолошки факултет, Универзитет у Тузли		члан
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Тања З. Луцаић

## 2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Тања З. Лужаић Датум рођења: 02.01.1992.

ORCID: 0000-0003-0424-5972 Место и држава рођења: Загреб, Република Хрватска

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство доктор наука

### 2.1. Образовање и професионална каријера

#### 2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука - технолошко инжењерство	2015.	2021.	10,00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Могућности и ограничења производње хладно пресованог уља и погаче од семена одабраних хибрида сунцокрета најновијег сортимента			

#### 2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Мастер инжењер технологије	2014.	2015.	9,60
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Испитивање промене боје девичанских маслинових уља при условима Schaal - Oven теста			
Наслов завршног рада			

#### 2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Прехрамбено инжењерство	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2010.	2014.	9,74
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Биоактивне компоненте и нутритивни значај маслиновог уља			
Наслов завршног рада			

#### 2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду (6)

	Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1.	Пољопривредна школа са домом ученика Бачка Топола	2015 – 2016.	наставник
2.	Имлек А.Д., Београд – Падинска Скела	2016 – 2018.	тим лидер у производњи

3.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2018 – 2019.	истраживач приправник
4.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2019 – 2022.	истраживач сарадник
5.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2022 – 2023.	научни сарадник
6.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2023 – данас	асистент са докторатом

#### 2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (4)

1.	Факултет за биохемију, биофизику и биотехнологије, Јагелонски Универзитет (енгл. Faculty of Biochemistry, Biophysics and Biotechnology, Jagiellonian University) Установа Кратки истраживачки боравак реализован на основу потписаног меморандума о разумевању између Универзитета у Новом Саду и Јагелонског Универзитета Врста (циљ) боравка, назив програма	Краков, Пољска Место и држава 06.12. – 20.12.2019. Период боравка
2.	College of Sliven, Technical University of Sofia Установа Радионица: „It's too good to be food waste“, COST Action 20133 – FULLRECO4US Врста (циљ) боравка, назив програма	Сливен, Бугарска Место и држава 30.05. – 31.05.2024. Период боравка
3.	Hacettepe Univeristy, Department of Food Engineering Установа Тренинг школа: „Building Skills on the Evaluation of Acrylamide Mitigation Measures in Cereal-based Products with a Risk-Benefit Balance Approach Considering Industry Perspectives and Regulations“, COST Action CA21149 – ACRYRED Врста (циљ) боравка, назив програма	Анкара, Турска Место и држава 01.10. – 03.10.2024. Период боравка
4.	Faculty of Biotechnology and Food, Agricultural University of Tirana Установа Тренинг школа: „Assessing Acrylamide Hazards: Strategies for Risk Mitigation and Legislative Approaches Across Different Countries“, COST Action CA21149 – ACRYRED Врста (циљ) боравка, назив програма	Тирана, Албанија Место и држава 17.09. – 19.09.2025. Период боравка

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

	Стипендија	Година
1.	Стипендија Доситеја, Фонд за младе таленте Републике Србије	2014. 2015.

#### 2.1.7. Знање страних језика (1)

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

## 2.2. Научно-истраживачки рад

### 2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (2) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Romanić, R., Lužaić, T. (2025). Application of filtration in oil refining. In: S.M. Jafari, A.C. Karaci (Eds), Mechanical Separation Processes in the Food Industry Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry, Wood Publisher, London, United Kingdom, pp. 355 -390. ISBN: 978-0-128-19523-9. <a href="https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819523-9.00004-4">https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819523-9.00004-4</a>	M13 X

- Romanić, R., Lužaić, T. (2026). Commercial vegetable oils rich in omega 3 fatty acids based on blends of refined sunflower and cold-pressed flaxseed oil. In: M.F. Ramadan (Ed.), *Edible Oil Blends Chemistry, Functionality, and Health Aspects*, Wood Publisher, London, United Kingdom, pp. 323-355. ISBN: 978-0-443-24849-8. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-24849-8.00021-6>

M20 (14) Радови објављени у научним часописима међународног значаја

Библиографски подаци о публикацији		Категорија
1.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2021). Prediction of Mechanical Extraction Oil Yield of New Sunflower Hybrids - Artificial Neural Network Model. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 101:5827-5833. <a href="https://doi.org/10.1002/jsfa.11234">https://doi.org/10.1002/jsfa.11234</a>	M21a X
2.	Romanić, R., Lužaić, T., Radić, B. (2021). Enriched sunflower oil with omega 3 fatty acids from flaxseed oil: Prediction of the nutritive characteristics. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 150:112064. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112064">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112064</a>	M21a X
3.	Lužaić, T., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Hladni, N., Miklič, V., Romanić, R. (2026). Comparative Assessment of Cold-Pressed Sunflower Oils in Relation to Climatic Conditions and Genetic Diversity. <i>Agriculture</i> , 16:522. <a href="https://doi.org/10.3390/agriculture16050522">https://doi.org/10.3390/agriculture16050522</a>	M21a X
4.	Nedić Grujin, K., Lužaić, T., Pezo, L., Nikolovski, B., Maksimović, Z., Romanić, R. (2023). Sunflower Oil Winterization Using the Cellulose-Based Filtration Aid - Investigation of Oil Quality during Industrial Filtration Probe. <i>Foods</i> , 12: 2291. <a href="https://doi.org/10.3390/foods12122291">https://doi.org/10.3390/foods12122291</a>	M21 X
5.	Lužaić, T., Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Pezo, L., Romanić, R. (2023). Investigation of oxidative characteristics, fatty acid composition and bioactive compounds content in cold pressed oils of sunflower grown in Serbia and Argentina. <i>Heliyon</i> , 9: e18201. <a href="https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18201">https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18201</a>	M21 X
6.	Grahovac, N., Lužaić, T., Živančev, D., Stojanović, Z., Đurović, A., Romanić, R., Kravić, S., Miklič, V. (2024). Assessing Nutritional Characteristics and Bioactive Compound Distribution in Seeds, Oil, and Cake from Confectionary Sunflowers Cultivated in Serbia. <i>Foods</i> , 13: 1882. <a href="https://doi.org/10.3390/foods13121882">https://doi.org/10.3390/foods13121882</a>	M21 X
7.	Romanić, R., Lužaić, T., Pezo, L., Radić, B., Kravić, S. (2024). Omega 3 Blends of Sunflower and Flaxseed Oil - Modeling Chemical Quality and Sensory Acceptability. <i>Foods</i> , 13: 3722. <a href="https://doi.org/10.3390/foods13233722">https://doi.org/10.3390/foods13233722</a>	M21 X
8.	Lužaić, T., Nedić Grujin, K., Pezo, L., Nikolovski, B., Maksimović, Z., Romanić, R. (2024). Implementation of Cellulose-Based Filtration Aids in Industrial Sunflower Oil Dewaxing (Winterization): Process Monitoring, Prediction, and Optimization. <i>Foods</i> , 13: 2960. <a href="https://doi.org/10.3390/foods13182960">https://doi.org/10.3390/foods13182960</a>	M21 X
9.	Lužaić, T., Nakov, G., Kravić, S., Jocić, S., Romanić, R. (2025). Influence of Hull and Impurity Content in High-Oleic Sunflower Seeds on Pressing Efficiency and Cold-Pressed Oil Yield. <i>Applied Sciences</i> , 15: 3012. <a href="https://doi.org/10.3390/app15063012">https://doi.org/10.3390/app15063012</a>	M21 X
10.	Romanić, R., Lužaić, T. (2025). Engineering Assessment of Small-Scale Cold-Pressing Machines and Systems: Design, Performance, and Sustainability of Screw Press Technologies in Serbia. <i>Eng</i> , 6: 347. <a href="https://doi.org/10.3390/eng6120347">https://doi.org/10.3390/eng6120347</a>	M21 X
11.	Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Hladni, N., Pezo, L., Romanić, R. (2026). Multivariate and AI-based modeling of cold-pressing efficiency in oily and confectionery sunflower seed hybrids. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> . <a href="https://doi.org/10.1002/jsfa.70637">https://doi.org/10.1002/jsfa.70637</a>	M21 X
12.	Romanić, R., Lužaić, T. (2022). Dehulling effectiveness of high-oleic and linoleic sunflower oilseeds using air-jet impact dehuller: a comparative study. <i>Food Science and Technology</i> , 42: e58620. <a href="https://doi.org/10.1590/fst.58620">https://doi.org/10.1590/fst.58620</a>	M22 X
13.	Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Romanić, R. (2022). Evaluation of oxidative stability of new cold-pressed sunflower oils during accelerated thermal stability tests. <i>Food Science and Technology</i> , 42: e67320. <a href="https://doi.org/10.1590/fst.67320">https://doi.org/10.1590/fst.67320</a>	M22 X
14.	Lužaić, T., Škrbić, J., Nakov, G., Petrović, J., Romanić, R. (2025). Deep-Frying Performance of Palm Olein and Sunflower Oil Variants: Antioxidant-Enriched and High-Oleic Oil as Potential Substitutes. <i>Processes</i> , 13(10), 3285. <a href="https://doi.org/10.3390/pr13103285">https://doi.org/10.3390/pr13103285</a>	M22 X

M30 (41) Зборници међународних научних скупова

Библиографски подаци о публикацији		Категорија
1.	Lužaić, T., Vujasinović, V., Esalami, S., Rabrenović, B. (2016). Color stability of virgin olive oil at moderate temperature testing, III International Congress, „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. <i>Proceedings 2016</i> pp. 424-428.	M33 X
2.	Romanić, R., <b>Lužaić, T.</b> , Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Šunjka, D. (2018). Investigation of content of primary and secondary oxidation products in sunflower oils with a different content of oleic acid, IX International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2018", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. <i>Book of Proceedings 2018</i> pp. 684-689.	M33 X

3.	Lužaić, T., Romanić, R., Radić, B., Grahovac, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). The Influence of Adding of Flaxseed Oil to Sunflower Oil on the Content of Tocopherols and Carotenoids in Blended Edible Oils, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia. Proceedings 2018 pp. 68-73.	M33	X
4.	Grahovac, N., Sakač, Z., Kravić, S., Stojanović, Z., Romanić, R., Lužaić, T., Cvejić, S., Jocić, S., Marjanović-Jeromeľa, A. (2018). Tocopherol Content in Cold-pressed Oil from Different Sunflower Hybrids Grown in Serbia, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia. Proceedings 2018 pp. 404-407.	M33	X
5.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). Composition Investigation of the Sunflower Seeds of the Latest NS Confectionary Hybrids, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2018 pp. 68-72.	M33	X
6.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). Study on Dimensions of the Sunflower Seeds of the Latest NS Confectionary Hybrids, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2018 pp. 73-77.	M33	X
7.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Investigation of the oxidation products of the oils of the latest non-oily sunflower hybrid seeds, X International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2019", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2019 pp. 991-996.	M33	X
8.	Romanić, R., Lužaić, T. (2020). Sunflower seed, protein meal and oil world market, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2020 pp. 268-273.	M33	X
9.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2020). Prediction of the firmness of the selected sunflower hybrid seed based on its technological characteristics, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2020 pp. 274-279.	M33	X
10.	Romanić, R., Lužaić, T., Roganović, M. (2020). Contaminents in vegetable oils, XI International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2020", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2020 pp. 444-454.	M33	X
11.	Romanić, R., Lužaić, T., Grgić, K. (2020). Examining the Possibility of Improving the Properties of Sunflower Oil in Order to Obtain a Better Medium for the Process of Frying Food, 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods, 10-25 November 2020, Proceedings 2020. <a href="https://doi.org/10.3390/foods_2020-07748">https://doi.org/10.3390/foods_2020-07748</a>	M33	X
12.	Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Radić, B., Stojkov, V. (2021). Influence of the fatty acids unsaturation degree on the rancidity of blended vegetable oils, VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 17-19 March 2021. Book of Proceedings 2021 pp. 162-167.	M33	X
13.	Romanić, R., Kocić Tanackov, S., Lužaić, T., Kucurski, J. (2021). Influence of refining process on mycotoxin content in vegetable oils and fats, XII International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2021", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2021 pp. 549-557.	M33	X
14.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2021). Color characteristics of non-refined oils obtained by cold pressing of the seeds oils obtained from confectionary sunflower hybrids, XII International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2021", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2021 pp. 558-564.	M33	X
15.	Esalami, S., Vujasinović, V., Lužaić, T., Dimić, E. (2016). Investigation of Pigments Profile of Virgin Olive Oil Originated from Libya, III International Congress, „Food Technology, Quality and Safety“, Novi Sad, Serbia. Abstract Book 2016, p. 25.	M34	X
16.	Lužaić, T., Romanić, R., Kravić, S., Radić, B. (2018). Formulation of Sunflower and Flaxseed Oil Blends Rich in Omega 3 Fatty Acids, 11th International Scientific and Professional Conference With Food To Health, Split, Croatia. Book of Abstracts, p. 18.	M34	X
17.	Romanić, R., Nedić Grujin, K., Lužaić, T., Nikolovski, B. (2018). Oil losses with the cellulose-based filtration cake during winterization process of sunflower oil, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Abstracts, p. 202.	M34	X
18.	Romanić, R., Nedić Grujin, K., Lužaić, T., Nikolovski, B., Ugarković, J. (2018). Filtration process in production of edible refined sunflower oil, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Abstracts, p. 203.	M34	X
19.	Radić, B., Lužaić, T., Romanić, R. (2018). Consumer acceptance of flaxseed oil blends rich in omega-3 fatty acids, 2nd International Congress on Food Safety and Quality, Opatija, Croatia. Abstracts of the 2nd International Congress on Food Safety and Quality "Food Life Cycle", p. 50.	M34	X
20.	Grahovac, N., Sakač, Z., Hladni, N., Stojanović, Z., Romanić, R., Kravić, S., Lužaić, T. (2019). Tocopherol Composition in Cold Pressed Oil of Serbian Confectionary Sunflower ( <i>Helianthus Annuus</i> L.) Hybrids, 9th European Symposium on Plant Lipids, Marseille, France. Book of Abstracts, p. 74.	M34	X
21.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Investigation of the Oxidation Products of Oil Seeds of Sunflower Hybrids Grown in Serbia and Argentina, 9th European Symposium on Plant Lipids, Marseille, France. Book of Abstracts, p. 75.	M34	X

22.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Color investigation of cold pressed oils of the latest confectionary sunflower hybrids, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, p. 106.	M34	X
23.	Lužaić, T., Romanić, R., Pezo, L., Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S. (2022). Influence of sunflower seed characteristics on pressing parameters using a global sensitivity analysis, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, Szeged, Hungary. Book of Abstracts, p. 89.	M34	X
24.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2022). Differences determination between sunflower hybrid seeds using hierarchical cluster analysis, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, Szeged, Hungary. Book of Abstracts, p. 90.	M34	X
25.	Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S., Romanić, R. (2022). Influence of sunflower seed characteristics on the increase of oil temperature during cold pressing process, IV. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, p. 199.	M34	X
26.	Lužaić, T., Romanić, R. (2022). Oxidative stability of herb infused sunflower oil, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (2nd ICAPP), Book of Abstracts, 20th - 22nd October 2022, Novi Sad, Serbia, p. 41.	M34	X
27.	Romanić, R., Nedić Grujin, K., Lužaić, T., Nikolovski, B. (2022). Influence of winterization supported by cellulose filtration aids on the removal of undesirable components of sunflower oil, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (2nd ICAPP), Book of Abstracts, 20th - 22nd October 2022, Novi Sad, Serbia, p. 52.	M34	X
28.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Hladni, N., Sakač, Z., Kravić, S., Stojanović, Z. (2022). Investigation and Comparison of Geometric Characteristics of oily and non-oily Sunflower Hybrid Seeds, 20th International Sunflower Conference, Novi Sad, 20-23 June, p. 115.	M34	X
29.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2022). Extraction Yield Obtained by Pressing Sunflower Seed, 20th International Sunflower Conference, Novi Sad, 20-23 June, p. 110.	M34	X
30.	Lužaić, T., Romanić, R., Nedić Grujin, K., Maksimović, Z. (2023). Waxes Content in the Selected By-products of Sunflower Oil Production, 19th Euro Fed Lipid Congress and Expo: Fats, Oils and Lipids: from Raw Materials to Consumer Expectations Poznań, Poland, 17-20 September 2023, Book of Abstracts, p. 180.	M34	X
31.	Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Samardžić, S., Maksimović, Z. (2023). Lipid Extracts of Harvest Residues of Wheat, Corn and Sunflower from Serbia: Investigation of Fatty Acid Composition, 19th Euro Fed Lipid Congress and Expo: Fats, Oils and Lipids: from Raw Materials to Consumer Expectations Poznań, Poland, 17-20 September 2023, Book of Abstracts, p. 241.	M34	X
32.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R., Lužaić, T. (2024). The influence of the process parameters of the biopolymer pouches synthesis on the quality of packaged edible oil, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2024, Book of Abstracts, p. 80, 31 May 2024, Szeged, Hungary, (2024), ISBN: 978-963-306-986-8	M34	X
33.	Romanić, R., Nedić Grujin, K., Lužaić, T., Nikolovski, B., Maksimović, Z. (2024). Prediction of oil losses with a filter (winter) cake during the sunflower oil winterization, 14 <sup>th</sup> International Conference on Life Cycle Assessment of Food 2024: Healthy food systems for a healthy planet, Book of Abstracts, pp. 766-768, 08-12.09.2024, Barcelona, Spain.	M34	X
34.	Lužaić, T., Nedić Grujin, K., Nikolovski, B., Antić, I., Maksimović, Z., Romanić, R. (2024). Investigation of wax content in sunflower winter cake. 14th International Conference on Life Cycle Assessment of Food 2024: Healthy food systems for a healthy planet, Book of Abstracts, pp. 769-771, 08-12.09.2024, Barcelona, Spain.	M34	X
35.	Grahovac, N., Cvejić, S., Jocković, J., Jocić, S., Jocković, M., Lužaić, T., Romanić, R., Miklič, V. (2025). Valorization of sunflower cultivated in Serbia: Enhancing agrofood waste management and promoting circular bioeconomy. II Conference FoodWaStop CA22134 „Sustainable Network for Agrofood Loss and Waste Prevention, Management, Quantification and Valorisation“, Book of Abstracts, p. 76, 4-5. March 2025, Córdoba, Spain.	M34	X
36.	Lužaić, T., Maksimović, Z., Romanić, R. (2025). Sunflower Waxes from Oil Refining By-product and Agrofood Waste to a Valuable Products. 11th International Conference on Biology and Life Sciences (ICBLS2025), Abstract Book of MEDLIFE2025 & ICBLS2025, p. 78, May 25-27, 2025, Hangzhou, China.	M34	X
37.	Romanić, R., Maksimović, Z., Lužaić, T., (2025). Harvest Residues of Wheat, Corn, and Sunflower from Combustible Waste to High-Value Raw Materials. 11th International Conference on Biology and Life Sciences (ICBLS2025), Abstract Book of MEDLIFE2025 & ICBLS2025, p. 79, May 25-27, 2025, Hangzhou, China.	M34	X
38.	Lužaić, T., Romanić, R. (2025). Advances in sunflower oilcakes for food industry applications. Crop Science and Technology: Shaping the Future of Agriculture, International Scientific Conference, BOOK OF ABSTRACTS, p. 115. September 29 - October 2, 2025 - Belgrade, Serbia.	M34	X

39.	Romanić, R., Lužaić, T. (2025). Innovative strategies for valorizing oilseed cakes in sustainable food systems. <i>Crop Science and Technology: Shaping the Future of Agriculture, International Scientific Conference, BOOK OF ABSTRACTS</i> , p. 114. September 29 - October 2, 2025 - Belgrade, Serbia.	M34	X
40.	Lužaić, T., Romanić, R., Mladenović, Đ., Petrović, J., Nakov, G. (2026). Fruit Seeds and Kernels as By-Products: Transforming Fruit-Processing Waste into Oil-Producing Raw Materials. III Conference FoodWaStop CA22134 „Sustainable Network for Agrofood Loss and Waste Prevention, Management, Quantification and Valorisation“, Book of Abstracts, p. 49, 5-6. February 2026, Zadar, Croatia.	M34	X
41.	Romanić, R., Lužaić, T., Jokanović, M., Kozomora, K., Sredojević, M. (2026). Inovative Strategies for Sustainable Oil Production: Cold-Pressed Oils and Valorization of Oilseed Cakes. III Conference FoodWaStop CA22134 „Sustainable Network for Agrofood Loss and Waste Prevention, Management, Quantification and Valorisation“, Book of Abstracts, p. 49, 5-6. February 2026, Zadar, Croatia.	M34	X

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

M50 (21) Радови објављени у научним часописима националног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Dimić, E., Lužaić, T., Vujasinović, V., Esalami, S., Rabrenović, B., Fijat, A. (2016). Antioksidativni kapacitet devičanskih maslinovih ulja različitih maslinarskih regija Libije pri umerenim temperaturama, <i>Uljarstvo</i> , 47 (1): 31-37.	M52	X
2.	Vujasinović, V., Bjelica, M., Lužaić, T., Dimić, S. (2016). Hladno presovano ulje koštica grožđa - realnost i budućnost, <i>Uljarstvo</i> , 47 (1): 85-97.	M52	X
3.	Romanić, R., Radić, B., Lužaić, T., Stojkov, V. (2018). Mogućnosti proizvodnje nutritivno značajnog jestivog ulja i drugih proizvoda od semena lana, <i>Uljarstvo</i> , 49 (1): 47-54.	M52	X
4.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Geometrijske karakteristike semena hibrida suncokreta gajenih u mikroogledima 2017. godine u Srbiji i Argentini, <i>Uljarstvo</i> , (50): 13-18.	M52	X
5.	Beretka, J., Romanić, R., Lužaić, T., Radić, B. (2019). Karakterizacija specijalnih namenskih masti iz uvoza proizvedenih od palminog ulja i ulja palminih koštica, <i>Uljarstvo</i> , (50): 33-40.	M52	X
6.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Hladni, N., Jocić, S. (2020). Usporedno ispitivanje iskorišćenja hladno presovanog ulja semena uljanih i konzumnih hibrida suncokreta, <i>Uljarstvo</i> , 51(1): 25-30.	M52	X
7.	Nikolić, I., Popović, M., Romanić, R., Lužaić, T., Dokić, Lj., Kravić, S. (2020). Senzorske i reološke karakteristike ulja pirinčanih mekinja, <i>Uljarstvo</i> , 51(1): 31-40.	M52	X
8.	Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Hladni, N., Jocić, S., Romanić, R. (2021). Iskorišćenje i kapacitet proizvodnje hladno presovanog ulja semena uljanih i konzumnih hibrida suncokreta, <i>Uljarstvo</i> , 52(1): 13-19.	M52	X
9.	Đurović, A., Kravić, S., Stojanović, Z., Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N. (2021). Karakterizacija masnokiselinskog sastava mešanih ulja suncokreta i lana sa aspekta faktora nutritivnog kvaliteta, <i>Uljarstvo</i> , 52(1): 35-41.	M52	X
10.	Grahovac, N., Marjanović Jeromela, A., Đurović, A., Stojanović, Z., Kravić, S., Romanić, R., Lužaić, T. (2022). Profil masnih kiselina i nutritivni indeksi ulja odabranih alternativnih biljnih vrsta, <i>Uljarstvo</i> , 53(1): 25-33.	M52	X
11.	Romanić, R., Lužaić, T., Samardžić, S., Maksimović, Z. (2022). Sastav lipidnog ekstrakta žetvenih ostataka pšenice, kukuruza i suncokreta, <i>Uljarstvo</i> , 53(1): 67-74.	M52	X
12.	Lužaić, T., Grahovac, N., Stojanović, Z., Đurović, A., Kravić, S., Kozomora, K., Romanić, R. (2023). Oksidativna stabilnost hladno presovanog ulja suncokreta linolnog i visokooleinskog tipa sa dodatkom ruzmarina i belog luka, <i>Uljarstvo</i> , 54(1): 21-28.	M52	X
13.	Grahovac, N., Aleksić, M., Đurović, A., Stojanović, Z., Cvejić, S., Jocić, S., Lužaić, T., Romanić, R. (2023). Optimizacija ekstrakcije hlorogene kiseline iz uzorka suncokreta za određivanje visokopritisnom tečnom hromatografijom, <i>Uljarstvo</i> , 54(1): 29-38.	M52	X
14.	Nikolić, I., Vidosavljević, M., Romanić, R., Lužaić, T., Takači, A., Kravić, S. (2023). Reološke i senzorske osobine hladno presovanih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije, <i>Uljarstvo</i> , 54(1): 71-81.	M52	X
15.	Parenta, G., Romanić, R., Lužaić, T., Klač, P., Gvozdenović, M., Milković, B., Števanov, M., Švenderman, S., Vlahović, N. (2023). Uticaj filtracije i klarifikacije na kvalitet sirovog presovanog suncokretovog ulja, <i>Uljarstvo</i> , 54(1): 103-109.	M52	X
16.	Lužaić, T., Romanić, R., Kravić, S., Radić, B. (2018). Formulation of Sunflower and Flaxseed Oil Blends Rich in Omega 3 Fatty Acids, <i>Food in health and disease</i> , 7 (1): 18-21.	M53	X
17.	Lužaić, T., Kozomora, Kristina, Sredojević, M., Antić, I., Romanić, R. (2023). Sunflower oil with vitamin D: Preliminary investigation of enrichment possibility. <i>Journal of Engineering &amp; Processing Management</i> , 15(2), 40 -44. <a href="https://doi.org/10.61458/jepm2302040L">https://doi.org/10.61458/jepm2302040L</a>	M53	X

18.	Nikolić, I., Vidosavljević, M., Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Petrović, J., Lončarević, I. (2024). Nutritivne, senzorske i reološke osobine odabranih rafiniranih biljnih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije, <i>Uljarstvo</i> , 55(1): 4-19.	M53	X
19.	Lužaić, T., Kozomora, K., Sredojević, M., Antić, I., Romanić, R. (2024). Uticaj vitamina D3 na održivost hladno presovanog ulja visokoolenskog suncokreta, <i>Uljarstvo</i> , 55(1): 20-27.	M53	X
20.	Lužaić, T., Nedić Grujin, K., Nikolovski, B., Maksimović, Z., Romanić, R. (2025). Optimizacija uklanjanja voskova iz suncokretovog ulja primenom celulozних филтрационих средстава tokom vinterizacije; <i>Uljarstvo</i> , 53(1), 55-65.	M53	X
21.	Stožinić, M., Lončarević, I., Šojić, B., Pajin, B., Romanić, R., Lužaić, T., Gere, A. (2025). Oksidativna stabilnost namenske masti za kakao krem proizvode obogaćene proteinskim prahom <i>Acheta domesticus</i> . <i>Uljarstvo</i> , 53(1): 55-65.	M53	X

M60 (20) Зборници националних научних скупова, критичко приређивање извора

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Lužaić, T., Romanić, R. (2019). Kretanje proizvodnje i cena uljarica i proizvoda od uljarica prema podacima FAO i USDA, Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 21-26.	M63	X
2.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Dimenzije semena NS hibrida suncokreta gajenih u mikroogledima 2017. godine u Srbiji i Argentini, Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 49-54.	M63	X
3.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Hladni, N. (2020). Poređenje prinosa hladno presovanih ulja semena uljanih i konzumnih hibrida suncokreta, Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 109-115.	M63	X
4.	Nikolić, I., Popović, M., Romanić, R., Kravić, S., Lužaić, T., Dokić, Lj. (2020). Karakteristike, proizvodnja i primena ulja iz pirinčanih mekinja, 61. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 125-134.	M63	X
5.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Hladni, N. (2021). Iskorišćenje hladno presovanog ulja semena suncokreta hibrida uljanog i konzumnog tipa iz dve godine gajenja, 62. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 61-70.	M63	X
6.	Nikolić, I., Popović, M., Dokić, Lj., Romanić, R., Kravić, S., Lužaić, T. (2021). Mogućnost primene ulja iz pirinčanih mekinja u proizvodnji prehrambenih emulzija, 62. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 237-244.	M63	X
7.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S., (2022). Dobijanje ulja semena suncokreta novih konzumnih hibrida postupkom „hladnog“ presovanja - ispitivanje iskorišćenja i kapaciteta, 63. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 41-48.	M63	X
8.	Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Samardžić, S., Maksimović, Z. (2023). Žetveni ostaci pšenice, kukuruza i suncokreta - sastav lipidnih ekstrakata, 64. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 19-28.	M63	X
9.	Lužaić, T., Grahovac, N., Kravić, S., Kozomora, K., Romanić, R. (2023). Uticaj dodatka ruzmarina i belog luka na kvalitet i održivost hladno presovanog ulja suncokreta linolnog i visokoolenskog tipa, 64. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 111-118.	M63	X
10.	Nikolić, I., Takači, A., Popović, M., Romanić, R., Lužaić, T. (2023). Statistička analiza senzorskih karakteristika hladno presovanih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije, 64. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 119-127.	M63	X
11.	Parenta, G., Romanić, R., Lužaić, T., Klač, P., Gvozdenović, M., Milković, B., Števanov, M., Švenderman, S., Vlahović, N. (2023). Uticaj filtracije i klarifikacije na kvalitet sirovog presovanog suncokretovog ulja, 64. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 167-174.	M63	X
12.	Lužaić, T., Kozomora, K., Sredojević, M., Antić, I., Romanić, R. (2023). Fortifikacija visokoolenskog suncokretovog ulja vitaminom D, Međunarodna interdisciplinarna stručno-naučna konferencija „Horizonti“ 2023, Tematski zbornik, pp. 368-374.	M63	X
13.	Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Đurović, A. (2023). Mešano biljno ulje sa povoljnim odnosom $\Omega$ -3 i $\Omega$ -6 masnih kiselina poboljšane funkcionalnosti i nutritivnog kvaliteta, Međunarodna interdisciplinarna stručno-naučna konferencija „Horizonti“ 2023, Tematski zbornik, pp. 383-390	M63	X
14.	Romanić, R., Lužaić, T., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., (2024). Ispitivanje sadržaja bioaktivnih jedinjenja u hladno presovanim uljima novih uljanih hibrida suncokreta, 65. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 28-41.	M63	X
15.	Lužaić, T., Nedić Grujin, K., Nikolovski, B., Maksimović, Z., Romanić, R. (2024). Predviđanje sadržaja voskova u vinterizovanom ulju suncokreta nakon filtracije potpomognute filtracionim sredstvima na bazi celuloze, 65. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 166-177.	M63	X

16.	Nikolić, I., Vidosavljević, M., Romanić, R., Lužaić, T. (2024). Senzorski kvalitet odabranih rafinisanih biljnih ulja dostupnih na tržištu Republike Srbije, 65. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 178-186.	M63	X
17.	Karlović, Đ., Miklič, V., Lužaić, T., Romanić, R. (2025). Istorija razvoja suncokreta u Rusiji i Srbiji, 66. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 12-25.	M63	X
18.	Lužaić, T., Nedić Grujin, K., Nikolovski B., Maksimović Z., Romanić, R. (2025). Ispitivanje parametara filtracije primenom celulozних филтрационих средстава прilikом винтеризације сунцокретовог улја, 66. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 136-143.	M63	X
19.	Lužaić, T., Savić, S., Grbić, N., Romanić, R. (2025). Karakterizacija филтрационе погаће добijене винтеризацијом сунцокретовог улја у фабрици улја „Banat“ a.d. Nova Crnja. 66. Savetovanje: Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi. Zbornik radova, pp. 137-151.	M63	X
20.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Yield value of cold pressed oil of the latest sunflower oil hybrids, 6 <sup>th</sup> international conference sustainable postharvest and food technologies Inoptep 2019, Kladovo, Srbija. Book of abstracts, p. 104.	M64	X

#### M70 (1) Одбрањена докторска дисертација

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Lužaić, T. (2021): „Mogućnosti i ograničenja proizvodnje hladno presovanog ulja i pogače od semena odabranih hibrida suncokreta najnovijeg sortimenta“, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu.	M70	X

#### M80 (1) Техничка решења

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Romanić, R., Lužaić, T., Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Đurović, A. (2022): „Mešano jestivo biljno ulje suncokreta i lana sa izbalansiranim odnosom masnih kiselina i bioaktivnih komponenti“. Tehničko rešenje je usvojeno na Matičnom naučnom odboru za biotehnologiju i poljoprivredu na 9. sednici održanoj 23.09.2022. godine.	M82	X

#### M90 (0) Патенти, сорте, расе или сојеви

#### M120 (0) Документи припремљени у вези са креирањем и анализом јавних политика

### 2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M13	M21a	M21	M22	M33	M34	M52	M53	M63	M64	M70	M82		
бр. публикација	2	3	8	3	14	27	15	6	19	1	1	1		
бр. бодова	10	36	64	15	14	13.5	22.5	6	19	0.5	6	8		
Техничко-технолошке и биотехничке науке											Укупно:	214,5		

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

### 2.2.4. Цитираност

#### Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Romanić, R., Lužaić, T., Radić, B. (2021). Enriched sunflower oil with omega 3 fatty acids from flaxseed oil: Prediction of the nutritive characteristics. LWT - Food Science and Technology Journal, 150:112064. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112064">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112064</a>	34
2.	Lužaić, T., Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Pezo, L., Romanić, R. (2023). Investigation of oxidative characteristics, fatty acid composition and bioactive compounds content in cold pressed oils of sunflower grown in Serbia and Argentina. Heliyon, 9, e18201. <a href="https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18201">https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18201</a>	27
3.	Lužaić, T., Grahovac, N., Hladni, N., Romanić, R. (2022). Evaluation of oxidative stability of new cold-pressed sunflower oils during accelerated thermal stability tests. Food Science and Technology, 42: e67320. <a href="https://doi.org/10.1590/fst.67320">https://doi.org/10.1590/fst.67320</a>	23

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Leila, R., Shabnam, D., Simin, B., Omer Said, T., Haniyeh Rasouli, P., Arezou Habibzadeh, K. (2024). Oleogelation of sunflower-linseed oils with carnauba wax as an innovative strategy for shortening substitution in cakes. Food Chemistry, 437:137745. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137745">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137745</a>	M21a+
2.	Drašler, V., Polak, T., Štefane, B., Abramovič, H., Čigić, B. (2025). Palmitoylspermine: A potent antioxidant in bulk oil and emulsion. Food Chemistry, 475:143271. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143271">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.143271</a>	M21a+
3.	Machate, D.J., Melo, E.S.P., Oliveira, L.C.S., Bogó, D., Michels, F.S., Pott, A., Cavalheiro, L.F., Guimarães, R.C.S., Freitas, K.C., Hiane, P.A. (2022). Oxidative stability and elemental analysis of sunflower ( <i>Helianthus annuus</i> ) edible oil produced in Brazil using a domestic extraction machine. Frontiers in Nutrition, 9. <a href="https://doi.org/10.3389/fnut.2022.977813">https://doi.org/10.3389/fnut.2022.977813</a>	M21a
4.	El Idrissi, Z.L., El Guezane, C., Boujemaa, I., El Bernoussi, S., Sifou, A., El Moudden, H., Ullah, R., Bari, A., Wen Goh, K., Goh, B.H., Bouyahya, A., Harhar, H., Tabyaoui, M. (2024). Blending cold-pressed peanut oil with omega-3 fatty acids from walnut oil: Analytical profiling and prediction of nutritive attributes and oxidative stability. Food Chemistry: X, 22:101453. <a href="https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101453">https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101453</a>	M21a
5.	Susik, J., Ptaszniak, S. (2024). Comparison of deodorized post-fermentation corn oil to commercial corn germ oil. LWT - Food Science and Technology, 200:116161. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116161">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116161</a>	M21a
6.	Sanna, D., Fadda, A. (2025). Oxidative Stability of Sunflower Oil: Effect of Blending with an Oil Extracted from Myrtle Liqueur By-Product. Antioxidants, 14:300. <a href="https://doi.org/10.3390/antiox14030300">https://doi.org/10.3390/antiox14030300</a>	M21a
7.	Zeng, J., Xiao, T., Ni, X., Wei, T., Liu, X., Deng Z.-Y., Li, J. (2022). The comparative analysis of different oil extraction methods based on the quality of flaxseed oil. Journal of Food Composition and Analysis, 107:104373. <a href="https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104373">https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104373</a>	M21
8.	Yang, C., Guo, T., Zhang, Z., Li, A., Han, Y., Qiao, Y., Xia, G., Wang, L., Wang, J. (2025). Formation mechanism of soy protein-xanthan gum nanoparticles based oleogels with various ionic strength and their delivery capacity for $\beta$ -carotene. Food Bioscience, 69: 106793. <a href="https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106793">https://doi.org/10.1016/j.fbio.2025.106793</a>	M21
9.	Sharma, K., Kumar, M., Lorenzo, J.M., Guleria, S., Saxena, S. (2023). Manoeuvring the physicochemical and nutritional properties of vegetable oils through blending. JAOCS Journal of the American Oil Chemists Society, 100:5-24. <a href="https://doi.org/10.1002/aocs.12661">https://doi.org/10.1002/aocs.12661</a>	M22
10.	Czubiński, J., Siger, A. (2023). Physicochemical Characteristics and Technological Properties of <i>Lupinus mutabilis</i> Oil. European Journal of Lipid Science and Technology, 125:2200200. <a href="https://doi.org/10.1002/ejlt.202200200">https://doi.org/10.1002/ejlt.202200200</a>	M22

## Показатељи цитираности

Извор: Scopus

Број цитата:

138

Број хетероцитата:

101

Хиршов индекс:

7

## 2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(1)

Назив признања	Година
1. Специјално признање, Српско хемијско друштво, за изузетан успех током студија	2015.

## 2.3. Рад у настави

## 2.3.1. Подаци о приступном предавању

Воскови у уљу сунцокрета	04.05.2026.
Тема предавања	Датум
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	Прехрамбено инжењерство
Установа	Ужа област
	Оцена
	10,00

## Подаци о члановима комисије

(4)

1.	Романић Ранко	ванредни професор
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област

2.	Поповић Сенка	ванредни професор
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
3.	Коцић-Танацков Сунчица	ванредни професор, продекан за наставу
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	Прехрамбено инжењерство
	Установа	Ужа научна / уметничка област
4.	Јовановић Димитрије	председник Студентског парламента
	Презиме и име	Звање
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	-
	Установа	Ужа научна / уметничка област

### 2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета (11)

1.	Технологија уља и масти I - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022)	обавезни
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	основне академске
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	21 9,66 (2019/2020) 8 9,95 (2020/2021) 10 9,66 (2021/2022)
	Установа	Број студената
2.	Технологија уља и масти II - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022)	Просечна оцена обавезни
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	основне академске
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	19 9,89 (2019/2020) 19 10,00 (2020/2021) 9 9,73 (2021/2022)
	Установа	Број студената
3.	Технологија прераде уљарица - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026)	Просечна оцена обавезни
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	основне академске
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	10 9,94 (2023/2024) 7 10,00 (2024/2025)
	Установа	Број студената
4.	Технологија биљних уља и масти - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026)	обавезни
	Предмет	Тип предмета
	Прехрамбено инжењерство	основне академске
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	19 9,98 (2023/2024) 10 9,90 (2024/2025)
	Установа	Број студената
		Просечна оцена

5.	Контрола квалитета у технологијама биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	6	10,00 (2023/2024)
		3	10,00 (2024/2025)
	Установа	Број студената	Просечна оцена
6.	Примена рачунара - ДОН (школска 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство, биотехнологија, хемијско инжењерство, фармацеутско инжењерство, инжењерство материјала	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	37	9,65 (2023/2024)
		28	9,81 (2024/2025)
	Установа	Број студената	Просечна оцена
7.	Савремени трендови у технологији уља и масти - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2023/24, 2024/25, 2025/26)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	мастер академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2	10,00 (2020/2021)
		1	10,00 (2021/2022)
	Установа	1	10,00 (2023/2024)
		Број студената	Просечна оцена
8.	Технологија и карактеристике наменских масти - ДОН - лабораторијске вежбе (школска 2018/2019, 2019/2020)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	мастер академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена
9.	Прехрамбена технологија (2019/2020, допунски рад до 1/3 радног времена)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Струковни нутрициониста - дијететичар	основне струковне студије првог степена	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Висока школа струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара), Суботица	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена
10.	Сигурност и безбедност хране (2019/2020, допунски рад до 1/3 радног времена)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Струковни нутрициониста - дијететичар	основне струковне студије првог степена	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Висока школа струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара), Суботица	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена

	Микробиологија хране (2019/2020, допунски рад до 1/3 радног времена)		обавезни			
	Предмет		Тип предмета			
11.	Струковни нутрициониста - дијететичар		основне струковне студије првог степена			
	Студијски програм		Ниво студија			
	Висока школа струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара), Суботица		-	-		
	Установа		Број студената	Просечна оцена		
2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (0)						
2.3.4. Извођење наставе на универзитетима у иностранству (0)						
2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад (0)						
2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка						
2.4.1. Број менторстава и учешћа у комисијама за оцену и одбрану радова						
	Студије	Основне	Мастерске	Специјалистичке	Докторске	Укупно
	Број менторстава	0	0	0	0	0
	Број учешћа у комисијама	0	0	0	0	0
	<input checked="" type="checkbox"/> Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама					
2.4.2. Менторство у завршним радовима (0)						
2.5. Стручно-професионални допринос						
2.5.1. Руководијење научним, односно уметничким пројектима (0)						
2.5.2. Учешће у научним, односно уметничким пројектима (19)						
	Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица					
	Назив пројекта					
	Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду					
1.	Руководилац и афилијација руководиоца					
	Министарство просвете и науке Републике Србије					
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма			
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима		национални	2018-2019.		
			Тип пројекта	Период		
	Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2020. години					
	Назив пројекта					
	Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду					
2.	Руководилац и афилијација руководиоца					
	Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије					
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма			
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима		национални	2020.		
			Тип пројекта	Период		

## Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2021. години

Назив пројекта

Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

3.

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

-

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2021.

Тип пројекта

Период

Развој нових ароматизованих јестивих уља базираних на високоолеинском уљу сунцокрета

Назив пројекта

Доц. др Ранко Романић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

4.

Руководилац и афилијација руководиоца

Фонд за иновациону делатност Републике Србије

Иновациони ваучери

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2021.

Тип пројекта

Период

Смањење садржаја фосфатида у уљу екструдираниог зрна соје

Назив пројекта

Доц. др Ранко Романић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

5.

Руководилац и афилијација руководиоца

Фонд за иновациону делатност Републике Србије

Иновациони ваучери

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2021.

Тип пројекта

Период

Value-Added Products from Maize, Wheat and Sunflower Waste as Raw Materials for Pharmaceutical and Food Industry - PhAgroWaste

Назив пројекта

Проф. др Зоран Максимовић, Фармацеутски факултет, Универзитет у Београду

6.

Руководилац и афилијација руководиоца

Фонд за науку Републике Србије

Идеје

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2022 – 2024.

Тип пројекта

Период

## Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2022. години

Назив пројекта

Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

–

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2022.

Тип пројекта

Период

Унапређење квалитета, безбедности и технологије прераде уљарица на пољопривредним газдинствима у Републици Србији трансфером знања од стране научно-истраживачких организација

Назив пројекта

Проф. др Драгољуб Цветковић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управа за аграрна плаћања

–

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2022 – 2023.

Тип пројекта

Период

## Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2023. години

Назив пројекта

Проф. др Биљана Пајин, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Руководилац и афилијација руководиоца

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

–

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2023.

Тип пројекта

Период

Валоризација нутритивног потенцијала семена сунцокрета гајеног на простору Војводине кроз производњу хладно пресованог уља и погаче

Назив пројекта

Др Нада Граховац, Институт за ратарство и повртарство Нови Сад – Институт од националног значаја за Републику Србију

Руководилац и афилијација руководиоца

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Краткорочни пројекти АПВ

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

2023 – 2024.

Тип пројекта

Период

	CA20133 – Cross-border transfer and development of sustainable resource recovery strategies towards zero waste (FULLRECO4US)		
	Назив пројекта		
	Prof. Mohammad Taherzadeh, Swedish Centre of Resource Recovery, University of Borås		
11.	Руководилац и афилијација руководиоца		
	European Commission		COST (European Cooperation in Science and Technology)
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	међународни	2021 – 2025.
		Тип пројекта	Период
	CA21149 – Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine (ACRYRED)		
	Назив пројекта		
	Prof. Nigel Halford, Rothamsted Research Harpenden, United Kingdom		
12.	Руководилац и афилијација руководиоца		
	European Commission		COST (European Cooperation in Science and Technology)
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	међународни	2022 – 2026.
		Тип пројекта	Период
	Програм реализације научно-истраживачког рада НИО запослених у настави у 2024. години		
	Назив пројекта		
	Проф. др Зита Шереш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
13.	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије		–
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2024.
		Тип пројекта	Период
	Програм реализације научно-истраживачког рада НИО запослених у настави у 2025. години		
	Назив пројекта		
	Проф. др Зита Шереш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
14.	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије		–
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2025.
		Тип пројекта	Период

## Програм реализације научно-истраживачког рада НИО запослених у настави у 2026. години

15.	Назив пројекта		
	Проф. др Зита Шереш, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије	–	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2026.
		Тип пројекта	Период
16.	Назив пројекта		
	Доц. др Ивана Лончаревић, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност	Краткорочни пројекти АПВ	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	2025 – 2026.
		Тип пројекта	Период
17.	Назив пројекта		
	CA22161 – Future of plant-based food: Bridging the gap of new proteins and FLAVOURsome (FLAVOURsome)		
	Dr Susana Soares, Faculty of Sciences, University of Lisbon, Portugal		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	European Commission	COST (European Cooperation in Science and Technology)	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	међународни	2023 – 2027.
		Тип пројекта	Период
18.	Назив пројекта		
	CA22134 – Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop)		
	Prof. Gianfranco Romanazzi, Marche Polytechnic, University Ancona, Italy		
	Руководилац и афилијација руководиоца		
	European Commission	COST (European Cooperation in Science and Technology)	
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input checked="" type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	међународни	2023 – 2027.
		Тип пројекта	Период

CA24111 – European Network for Valorizing Food Processing Waste into Sustainable Fibers (ENFiber)

Назив пројекта

Prof. Halil Mecit Öztop, Middle East Technical University, Ankara, Turkey

19.

Руководилац и афилијација руководиоца

European Commission

COST (European Cooperation in Science and Technology)

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

 Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

међународни

2025 – 2029.

Тип пројекта

Период

2.5.3. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (0)

2.5.4. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (0)

2.5.5. Експертисе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (13)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	LWT - Food Science and Technology Journal (M21a), у периоду од 2023. до 2026. године, 12 рецензија;
2.	рецензија	Journal of Agriculture and Food Research (M21a), 2026. година, 2 рецензије;
3.	рецензија	Agronomy (M21a), 2025. година, 1 рецензија;
4.	рецензија	Foods (M21), у периоду од 2024. до 2026. године, 14 рецензија;
5.	рецензија	OCL - Oilseeds and Fats, Crops and Lipids (M21), 2025. година, 1 рецензија;
6.	рецензија	Food Science and Nutrition (M21), 2024. година, 1 рецензија;
7.	рецензија	AgriEngineering (M21), 2025. година, 3 рецензије;
8.	рецензија	Journal of Food Quality (M22), 2025. година, 1 рецензија;
9.	рецензија	Journal of Food Processing and Preservation (M22), 2026. година, 1 рецензија;
10.	рецензија	Cereal Research Communications (M22), 2023. година, 1 рецензија;
11.	рецензија	Applied Sciences (M22), у периоду од 2024. до 2026. године, 9 рецензија;
12.	рецензија	Sustainability (M22), у периоду од 2024. до 2025. године, 16 рецензија;
13.	рецензија	Остале рецензије: Animals (M21a), 2025. година, 3 рецензије; Molecules (M21), у периоду 2024. и 2025. године, 3 рецензије; Fishes (M21), 2025. година, 1 рецензија; International Journal of Molecular Sciences (M21), 2025. година, 1 рецензија; Journal of Marine Science and Engineering (M21), 2024. година, 1 рецензија; Urban Science (M21), 2025. година, 2 рецензије; Metabolites (M22), 2025. година, 1 рецензија; Energies (M22), 2025. година, 1 рецензија; Separations (M22), у периоду од 2024. до 2026. године, 2 рецензије; Food and Feed Research (M24), у периоду од 2022. до 2025. године, 2 рецензије;

2.6. Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

2.6.1. Гостујући професор на другим универзитетима (0)

2.6.2. Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима (0)

2.6.3. Постдокторске студије у иностранству (0)

## 2.7. Допринос академској и широј заједници

### 2.7.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета (2)

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1.	Радна група за координацију припреме документације за акредитацију докторских студија на српском и енглеском језику, члан	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2025.
2.	Лабораторија за испитивање прехранбених производа, Одељење за уља и масти, сарадник	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2023 – данас

### 2.7.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу (4)

	Назив програма	Година
1.	Учешће у промоцији Технолошког факултета Нови Сад у средњим школама	2022.
2.	Учешће у снимању серијала „Наука привреди“ емитованог на Радио телевизији Војводине, чији се садржај може преузети на следећем линку: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=8F_CcLMvkDs">https://www.youtube.com/watch?v=8F_CcLMvkDs</a>	2023.
3.	Учешће у снимању серијала „Зелена патрола“, емисија „Све може да се искористи“, емитованом на Н1, чији се садржај може преузети на следећем линку: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=5rb5ma9XW34">https://www.youtube.com/watch?v=5rb5ma9XW34</a>	2023.
4.	Учешће у снимању серијала „Зелена патрола“, емисија „Формула за успех“, емитованом на Н1, чији се садржај може преузети на следећем линку: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=25HuuWP6pTU&amp;t=1056s">https://www.youtube.com/watch?v=25HuuWP6pTU&amp;t=1056s</a>	2023.

### 2.7.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима (3)

	Назив удружења	Функција
1.	Савез инжењера и техничара Србије	члан
2.	Комисија за оцењивање квалитета јестивих биљних уља, хладно пресованих јестивих уља, маслинових уља и осталих производа на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду које организује Новосадски сајам АД, Нови Сад	члан
3.	Привредна комора Србије, Групација произвођача биљних уља	члан

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

### 2.7.5. Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета и Републике (1)

	Назив стратегије, закона, правилника и сл.	Година
1.	Правилник о квалитету и другим захтевима за јестива биљна уља и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе	2024 – данас

### 2.7.6. Рад на популаризацији науке и уметности (1)

	Активност	Година
1.	Учешће у радионици под називом „Храна у фокусу“ на Међународном фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду, у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду, Србија	2019.

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

### 2.7.8. Учешће у комисијама за изборе у звања (0)

## 2.8. Анализа рада кандидата

Детаљним увидом у достављену конкурсну документацију, Комисија констатује да се на конкурс за избор у звање једног доцента, за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, пријавио један кандидат, др Тања З. Лужаић, доктор наука - технолошко инжењерство, запослена као асистент са докторатом на Технолошком факултету Нови

Сад, Универзитета у Новом Саду.

Анализом наставног, научног и стручног рада, Комисија констатује да је пријављена кандидаткиња остварила запажене резултате у свим областима професионалног ангажовања, чиме је у потпуности испунила услове за избор у звање доцента.

Др Тања З. Лужаић је 2014. године завршила основне академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, модулу Технологије конзервисане храна. Наредне, 2015. године завршила је мастер академске студије на истом модулу. Исте године уписала је докторске академске студије на студијском програму Прехрамбено инжењерство и изабрана је у звање истраживач приправник. Од 2015. године је била запослена у средњој Пољопривредној школи са домом ученика у Бачкој Тополи као наставник предмета из области прехранбене технологије, затим је од 2016. до 2018. године радила као тим лидер у производњи у компанији Имлек А.Д., Београд – Падинска Скела, а 2018. године заснива радни однос на Катедри за инжењерство конзервисане хране Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, као истраживач приправник. Наредне 2019. године бира се у звање истраживач сарадник. Докторску дисертацију је одбранила у септембру 2021. године на студијском програму Прехрамбено инжењерство. У периоду од 2018. до 2022. године била је ангажована у звању истраживач приправник, односно истраживач сарадник на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду, током којег је учествовала у извођењу наставе. У научно звање научни сарадник изабрана је 2022. године. У звање сарадника асистент са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство изабрана је 2023. године и у том звању и данас учествује у извођењу наставе. Кандидаткиња се у претходном периоду додатно усавршавала на сродним институцијама у Пољској, Бугарској, Турској и Албанији.

Комисија је приступно предавање кандидаткиње др Тање З. Лужаић под називом „Воскови у уљу сунцокрета“, одржано 04. 05.2026. године, позитивно оценила максималном просечном оценом 10,00.

Кандидаткиња је учествовала у извођењу других облика наставе (ДОН) од школске 2018/2019. године на следећим предметима: Технологија уља и масти I, Технологија уља и масти II, Технологија прераде уљарица, Технологија биљних уља и масти, Контрола квалитета у технологијама биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране и Примена рачунара на основним академских студијама, као и Савремени трендови у технологији уља и масти и Технологија и карактеристике наменских масти на мастер академских студијама. У допунском раду је била ангажована школске 2019/2020. године на Високој школи струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара), Суботица на извођењу вежби из следећих предмета: Прехрамбена технологија, Сигурност и безбедност хране, Микробиологија хране. Кандидаткиња је остварила позитивну оцену претходног педагошког рада, што потврђују високе оцене студената у анкетама евалуације наставе. На основу свих доступних студентских анкета, у којима је учествовало укупно 210 студената, просечна оцена целокупног досадашњег педагошког рада кандидаткиње износи 9,83.

Резултати истраживања др Тање Лужаић публиковани су кроз 2 публикације категорије M13, 3 рада категорије M21a, 8 радова категорије M21, 3 рада категорије M22, 21 рад категорије M50, као и кроз већи број саопштења на конференцијама међународног и националног значаја штампаним у целини (14 радова категорије M33, 19 радова категорије M63) и у изводу (27 радова категорије M34 и 1 рад категорије M64). Поред тога, кандидаткиња је коаутор једног техничка решења.

Кандидаткиња је први аутор на 2 рада категорије M21a, 4 рада категорије M21, и 2 рада категорије M22, као и кореспондентни аутор на једном раду категорије M21. Поред тога, први аутор је 14 радова категорије M30, 6 радова категорије M50 и 7 радова категорије M60.

Др Тања З. Лужаић је остварила укупан индекс компетенције од 214,5. Утицајност њених научних радова огледа се и у њиховој цитираности, при чему укупан број цитата износи 138, према подацима из индексне базе Scopus. Хиршов индекс са самоцитатима и коцитатима износи 7. Када се изузму самоцитати и коцитати, број хетероцитата износи 101.

У оквиру свог стручно-професионалног доприноса, др Тања Лужаић остварила је запажене резултате кроз учешће у националним и међународним пројектима. Тренутно је учесник Програма Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, једног краткорочног пројекта финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, као и четири COST акције. До сада је учествовала на укупно 19 пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине, Фонда за иновациону делатност Републике Србије, Фонда за науку Републике Србије, Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управе за аграрна плаћања и European Commission.

Допринос кандидаткиње академској и широј друштвеној заједници огледа се кроз активно и континуирано учешће у раду тела Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Од 2023. године је сарадник Одељења за уља и масти Лабораторије за испитивање прехранбених производа, а 2025. године именована је за члана Радне група за координацију припреме документације за акредитацију докторских студија на српском и енглеском језику.

У оквиру учешћа у реализацији програма за шире друштвено заједнице, др Тања Лужаић је остварила значајан допринос кроз различите облике промоције науке и струке. Учествовала је у промоцији Технолошког факултета Нови Сад у средњим школама, затим у ТВ серијалу „Наука привреди“, емитованом на Радио-телевизији Војводине (2023. године), као и у два серијала „Зелена патрола“, у емисијама „Све може да се искористи“ и „Формула за успех“ (2023. године). Поред тога, члан је Савеза инжењера и техничара Србије, члан Комисије за оцењивање

квалитета јестивих биљних уља, хладно пресованих јестивих уља, маслинових уља и осталих производа на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду које организује Новосадски сајам АД, Нови Сад, као и Групације произвођача биљних уља, Привредне коморе Србије. Кандидаткиња учествује и у изради новог Правилника о квалитету и другим захтевима за јестива биљна уља и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе.

У оквиру рада на популаризацији науке и уметности, др Тања З. Лужаић је учествовала у радионици под називом „Храна у фокусу“ на Међународном фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2019. године.

Имајући у виду све наведено, Комисија закључује да кандидаткиња др Тања З. Лужаић испуњава општи и све прописане обавезне услове, као и да показује висок степен испуњености свих група изборних услова, те да резултати њеног укупног наставног, научног и стручног ангажовања у потпуности оправдавају избор у звање доцента.

### 3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Тања З. Лужаић

---

Звање у које се бира: доцент

Поље: Техничко-технолошке науке

#### 1. ОПШТИ УСЛОВ

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

#### 2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- Приступно предавање из области за коју се бира
- Позитивна оцена претходног педагошког рада (уколико је постојао)
- Један рад из категорија М21, М22 или М23

#### 3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

##### Стручно-професионални допринос

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

##### Допринос академској и широј заједници

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

##### Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

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

#### 4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

На основу увида у резултате наставног, научног и свеукупног професионалног рада кандидаткиње, као и на основу ангажованости и посвећености у извршавању свих постављених задатака, Комисија, именована на основу Одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на седници одржаној 25.03.2026. године (Одлука о именовану комисије за писање реферата о пријављеним кандидатима за избор једног наставника у звање доцента, бр. 020-3/2-8/1 од 25.03.2026. године) **за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство** (Одлука број: 020-314 од 13.03.2026. године), констатује да се на расписани конкурс (конкурс објављен у дневном листу „Дневник“, дана 17.03.2026. године) пријавила једна кандидаткиња: **Др Тања З. Лужаић, асистент са докторатом**, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

На основу увида у биографију и библиографију кандидаткиње, Комисија једногласно и са задовољством закључује да др Тања З. Лужаић испуњава све услове, за избор у звање доцента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, предвиђене Законом о високом образовању Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 88/2017, 27/2018 - др. закон, 73/2018, 67/2019, 6/2020 - др. закон, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 - др. закон, 76/2023 и 19/2025), Статутом Универзитета у Новом Саду (бр. 01-166/3, 05.12.2023. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (бр. 020-832/1 од 26.08.2025. године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду (број: 04-102/3 од 20.11.2025. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (бр. 020-2/18-10 од 21.03.2025. године).

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

Нови Сад, 15.05.2026. године

Место и датум

Проф. др Ранко Романић, председник

Проф. др Сенка Поповић, члан

Проф. др Тијана Брчина, члан