

ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ - ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК

Састав Комисије за избор у звање - истраживач сарадник: име и презиме, звање, назив научне области, датум именовања Комисије
др Здравко Шумић, доцент, технолошко инжењерство др Анита Милић, научни сарадник, биотехничке науке др Биљана Цветковић, виши научни сарадник, биотехничке науке
Датум именовања комисије: 30.09.2022.
Име, име једног родитеља, презиме (кандидата)
Татјана, Небојша, Даничић
Датум, место и држава рођења
27.03.1995. Нови Пазар, Србија
Универзитет, факултет, студијски програм основних академских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство
Година уписа, завршетка основних академских студија и просечна оцена
2015-2018, 9,89
Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство
Година уписа, завршетка мастер академских студија и просечна оцена
2018-2019, 10
Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство
Година уписа докторских студија
2019.
Тренутно звање и датум избора
Истраживач-приправник, 20.12.2019
Наслов одобрене теме докторске дисертације
Валоризација споредних производа индустрије воћних сокова
Састав Комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације
1. др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, председник комисије. Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство. 2. др Марија Јокановић, доцент, Технолошки факултет Нови Сад, члан. Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство. 3. др Биљана Цветковић, виши научни сарадник, Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад (FINS), члан. Научна област: Биотехничке науке.
Датум доношења одлуке о оцени подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације усвојене на Сенату Универзитета
14.07.2022.

Списак научних публикација

Рад у врхунском међународном часопису (M21)

1. Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Teslić, N., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B.: Sustainable extractions for maximizing content of antioxidant phytochemicals from black and red currants. *Foods*, 11, 3 (2022) 325. <https://doi.org/10.3390/foods11030325>.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22)

1. Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B.: Maximizing contents of phytochemicals obtained from dried sour cherries by ultrasound-assisted extraction. *Separations*, 155, 8 (2021), <https://doi.org/10.3390/separations8090155>.

Рад у међународном часопису (M23)

1. Vakula, A. S., Pavlić, B. M., Tepić Horecki, A. N., Jokanović, M. R., Daničić, T. N., Dulić, J. I., Šumić, Z. M.: Sweet cherry (*Prunus avium* L.) vacuum drying: Kinetics modelling and textural properties. *Chemical Industry*, 74, 5 (2020) 293-303, <https://doi.org/10.2298/HEMIND200320027V>.

2. Vakula, A., Pavlić, B., Pezo, L., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Raičević, Lj., Ljubojević, M., Šumić, Z.: Vacuum drying of sweet cherry: Artificial neural networks approach in process optimization. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, 11 (2020), <https://doi.org/10.1111/jfpp.14863>.

Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком (M24)

1. Drašković, M., Vakula, A., Šumić, Z., Daničić, T., Jokanović, M., Pavlić, B., Tepić Horecki, A.: Monitoring the physico-chemical parameters of cabbage heads during fermentation: The impact of fermentation conditions and cabbage varieties. *Acta Periodica Technologica*, 49 (2018) 31-41. ISSN: 2406-095X, DOI: <https://doi.org/10.2298/APT1849001A>.

2. Vakula, A., Drašković, M., Berger, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Šumić, Z.: Vacuum drying of red currant (*Ribes rubrum* L.): Physical and chemical properties and kinetic modeling. *Food & Feed Research*, 46 (2019), 91-98. DOI: 10.5937/FFR1901091V.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

1. Vakula, A., Šumić, Z., Vidović, S., Nastić, N., Pavlić, B., Daničić, T., Ognjanov, V., Miodragović, M., Tepić Horecki, A.: Kinetics modeling of sweet cherry (*P. Avium*) vacuum drying; 5th International ISEKI_Food Conference, July 3-5 (2018) Stuttgart, Germany, pp. 270-270 (ISBN: 978-3-900932-57-2).

2. Šumić, Z., Vakula, A., Pavlić, B., Jokanović, M., Daničić, T., Starčević, N., Tepić Horecki, A.: Optimization of peach (*P. persica*) vacuum drying process by response surface methodology (RSM). 11th International Scientific and Professional Conference with Food To Health, October 18-19 (2018), Split, Croatia, pp. 120-120 (ISBN: 978-953-7803-09-8).

3. Vakula, A., Šumić, Z., Daničić, T., Jokanović, M., Luković, J., Božović, P., Tepić Horecki, A.: Textural properties of convective, vacuum and freeze dried seedless black raisins. 4th International Conference on Food Chemistry and Technology, November 5-7 (2018), Berlin, Germany, pp.52.

4. Vakula, A., Tepić Horecki, A., Raičević, Lj., Pavlić, B., Daničić, T., Dulić, J., Narandžić, T., Šumić, Z.: Vacuum drying of sweet cherry (*Prunus avium*): mathematical modelling by application of artificial neural networks. 2nd Food Chemistry Conference: Shaping the Future of Food Quality, Safety, Nutrition and Health, September 17-19 (2019), Seville, Spain.

5. Tepić Horecki, A., Lazić, V., Popović, S., Hromiš, N., Vakula, A., Šuput, D., Bulut, S., Daničić T., Pavlić

B., Šumić Z.: Physico-chemical properties of vacuum dried apricot influence of different packaging materials. 1st International Conference of Advanced Production and Processing, October 10-11 (2019), Novi Sad, Serbia, pp.102.

6. Vakula, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Pavlić, B.: Optimization of vacuum dried sour cherries ultrasound-assisted extraction. 12th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, October 24-25 (2019), Osijek, Croatia, pp.170.

7. Vakula, A., Pavlić, B., Šumić, Z., Jokanović, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A.: β -carotene contained in vacuum dried peach fruits: optimization of vacuum drying process by response surface methodology. 1 Symposium on Fruit and Vegetable Processing 2020, 24-25 November, e-conference.

8. Vakula, A., Šumić, Z., Jokanović, M., Pavlić, B., Daničić, T., Tepić Horecki, A.: Prototype of an innovative vacuum dryer: comparative analysis of physical, chemical and biological properties of fruit dried with a vacuum dryer with a vacuum pump and with an ejector system. 1. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption 2020, 18-19 November, e-conference.

9. Daničić, T., Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Vakula, A.: The influence of different sugars, dried lemon slices and peppermint on physico-chemical and sensory properties of water kefir. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption 2020, 18-19 November, e-conference.

10. Daničić, T., Tepić Horecki, A., Vakula, A., Šumić, Z.: Water kefir beverages obtained through the fermentation of fruit juices. Sustainable Postharvest and Food Technologies 2021, 18-23 April, Vršac, Serbia.

11. Daničić, T., Tepić Horecki, A., Milić, A., Šumić, Z.: Non-dairy kefir beverages based on apple juice and addition of fresh apple pieces. 13th International Scientific and Professional Conference „With food to health“ 2021, 16-17 September, Osijek, Croatia.

12. Tepić Horecki, A., Šumić, Z., Lazić, V., Cvetković, D., Raičević, J., Milić, A., Daničić, T.: Monitoring the changes of the microbiological state and chemical composition of pitted dried plums: Application of different packaging materials and selected storage conditions. Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bio-economy 2021, 10-12 November, e-conference.

13. Daničić, T., Tepić Horecki, A., Milić, A., Šumić, Z., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S.: Microbiology of water kefir based on lemon and peppermint: Potential probiotic properties. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2022, 24 March, Szeged, Hungary.

Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu (M64)

Vakula, A., Tepić Horecki, A., Jokanović, M., Pavlić, B., Daničić, T., Šumić, Z.: Teksturalne karakteristike koštičavog voća osušenog različitim tehnikama sušenja. Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2020, Krupanj, Srbija.

Остало (опционо)

Кандидат течно говори, чита и пише енглески и шпански језик (сертификати о положеним испитима за ниво Б2 издати од стране Центра за стране језике "House of English").

Током основних и мастер студија била је добитник више стипендија и награда додељених од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Фонда за младе таленте Републике Србије, Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Нови Сад, Српског хемијског друштва и Еразмус+ програма.

Стипендије и награде које је добила за свој рад:

- Стипендија Доситеја, Фонда за младе таленте Републике Србије (2017/2018 и 2018/2019);
- Награде Универзитета у Новом Саду и Технолошког факултета Нови Сад за постигнут успех у школској 2015/2016 и 2016/2017 години;
- Награде Универзитета у Новом Саду и Технолошког факултета Нови Сад за завршене студије и признање „најбољи студент Технолошког факултета“ (2017/2018);
- Специјално признање Српског хемијског друштва за изузетан успех током студија, 2019. године;
- Стипендија Еразмус+ за размену студената, 2021. године.

Учествовала је на 17. Међународном сајму образовања „Путокази“, одржаног у марту 2022. године на Новосадском сајму.

Анализа рада кандидата

Кандидат, мастер инжењер технологије Татјана Даничић, основне студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду завршила је у року 2018. године са просечном оценом 9,89, а мастер студије 2019. године са просечном оценом 10. Тренутно је студент треће године докторских студија на студијском програму Прехрамбено инжењерство на истом Факултету.

Укључена је на Програм финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја као истраживач-приправник (од јануара 2020. године). Евиденциони број програма по уговору за 2020, 2021. и 2022. годину су следећи, редом:

- 451-03-68/2020-14/200134
- 451-03-9/2021-14/200134
- 451-03-68/2022-14/200134

На другој години докторских студија 7 дана боравила је на Политехничком факултету у Валенсији (Шпанија) преко Еразмус+ програма за размену студената. Током боравка учествовала је у истраживању у области примене нових технологија конзервисања свежег воћа и обраде воћних сокова у лабораторијским условима применом ултразвука и пулсирајућег електричног поља.

Тренутно интензивно ради на испитивању, карактеризацији и валоризацији воћних тропова сушењем, што уједно представља и пријављену тему докторске дисертације и тематско подручје опредељења за даљи научни рад и усавршавање.

Учествовала је као аутор и коаутор на укупно 20 научних радова од којих је 6 радова објављено у водећим међународним часописима (један категорије M21, један категорије M22, два категорије M23 и два категорије M24).

Као студент докторских студија свој научни рад презентovala је на укупно 5 научних скупова у земљи и иностранству:

1. Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption 2020, 18-19 November, e-conference.
2. Sustainable Postharvest and Food Technologies 2021, 18-23 April, Vršac, Serbia.
3. 13th Internacional Scientific and Professional Conference „With food to health“ 2021, 16-17 September, Osijek, Croatia.
4. Food Texture, Quality, Safety and Biosecurity in the Global Bio-economy 2021, 10-12 November, e-conference.
5. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2022, 24th March, Szeged, Hungary.

На основу досадашњег рада кандидата Татјане Даничић, мастера инжењера технологије, може се закључити да кандидат испуњава све услове релевантне за научно-истраживачки рад.

Мишљење о испуњености услова и предлог за избор у звање кандидата – истраживач сарадник

Комисија за избор у истраживачко звање кандидата Татјане Даничић, сагледавши целокупну поднету документацију, као и све податке наведене у Извештају за избор у звање истраживач-сарадник, доноси закључак да кандидат испуњава све услове дефинисане Правилником о стицању истраживачких и научних звања донетим од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, као и услове Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Комисија предлаже Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад да кандидата Татјану Даничић изабере у звање истраживач-сарадник.

Потписи чланова комисије

др Здравко Шумић, доцент, председник

др Анита Милић, научни сарадник, члан

др Биљана Цветковић, виши научни сарадник, члан