

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
Број 020-2413
14.04.2016 год
НОВИ САД

Извештај комисије за избор др Вање Травичић у звање научни саветник

На седници Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад одржаној 27.03.2016. године именовани смо у комисију за избор др Вање Травичић у звање научни саветник.

Прегледом материјала који нам је достављен, као и на основу увида у њен научни рад и публикације, Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад подносимо овај извештај.

1. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: Вања Травичић

Година рођења: 20.05.1991.

Радни статус: запослена

Назив институције у којој је запослен: Технолошки факултет Нови Сад

Претходна запослења: -

Образовање

Основне академске студије:

2009-2013. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањен мастер или магистарски рад:

2014. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Одбрањена докторска дисертација:

2021. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Постојеће научно звање: научни сарадник

Научно звање које се тражи: научни саветник

Датуми избора у стечена научна звања (укључујући и постојеће)

Научни сарадник: 28.10.2021. године

Виши научни сарадник: -

Област науке у којој се тражи звање: Техничко-технолошке науке

Грана науке у којој се тражи звање: Технолошко инжењерство

Научна дисциплина у којој се тражи звање: Хемијске технологије

Ужа научна дисциплина у којој се тражи звање: Фармацеутско инжењерство

Назив матичног научног одбора којем се захтев упућује: МНО за материјале и хемијске технологије

Стручна биографија

Др Вања Травичић (рођ. Шерегељ) је стекла високошколско образовање на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, где је завршила основне и мастер академске студије на студијском програму Фармацеутско инжењерство. Школске 2014/2015. године уписала је докторске академске студије на студијском програму Фармацеутско инжењерство. Докторску дисертацију под називом „Инкапсулирани каротеноиди из споредног производа прераде шаргарене у функционалној храни“ одбранила је 08.04.2021. године и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

Од децембра 2016. године запослена је на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и континуирано укључена у реализацију научноистраживачких пројеката и наставног процеса. У звање истраживача-приправника изабрана је 2016. године, у звање истраживача-сарадника 2019. године, а 2021. године стекла је звање научног сарадника. Кандидаткиња је првобитно распоређена на Катедру за примењене и инжењерске хемије, а потом на Катедру за фармацеутско инжењерство.

До сада је учествовала у реализацији седам националних научноистраживачких пројеката, од којих је једним руководила, а који је финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. Такође је била учесник једног пројекта билатералне сарадње са

Републиком Словенијом. Тренутно учествује у реализацији једног међународног пројекта у оквиру Horizon 2024 позива, и два национална пројекта финансираних од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност.

Др Вања Травичић је у последњем изборном периоду била ауторка/коауторка 103 публикација са бројем бодова 506 (након корекције 414,57). Рецензирала је више од 80 научних радова и обављала улогу гостујућег уредника.

2. ПРЕГЛЕД НАУЧНЕ АКТИВНОСТИ

Позиционирање истраживача у оцењиваном периоду у оквиру гране науке и научне дисциплине за коју се бира:

1) Зелене и иновативне технологије екстракције биоактивних једињења из биљног материјала; са посебним освртом на отпадне токове прехрамбене индустрије

Методолошки приступ: Експериментални рад усмерен је на развој и оптимизацију савремених „зелених“ екстракционих техника, као што су екстракција суперкритичним CO₂, ултразвучна и микроталасна екстракција, супрамолекуларна и *cloud point* екстракција, са циљем повећања ефикасности процеса, смањења употребе органских растварача и унапређења принципа зелене хемије.

Сажетак активности: Др Травичић је остварила запажене резултате у области примене одрживих, зелених екстракционих техника за издвајање биолошки активних једињења из различитог биљног материјала. У истраживањима су коришћени лабораторијски и пилотски системи за вођење и оптимизацију процеса екстракције. Примењен је статистички дизајн експеримента (најчешће метода одзивних површина), методе вештачких неуронских мрежа, анализа главних компоненти и хеометријске методе за оптимизацију и анализу екстраката. Резултати су објављени у врхунским међународним часописима категорија M21a+, M21a, и M21 што указује на висок ниво научне релевантности и примењивости истраживања.

2) Хемијска и биолошка карактеризација биоактивних једињења добијених применом зелених екстракционих техника, уз процену њихове стабилности и потенцијала за интеграцију у функционалне производе

Методолошки приступ: Експериментални рад укључује примену спектофотометријских и хроматографских метода (GC-MS, HPLC) за профилисање биоактивних једињења у биљним екстрактима, као и *in vitro* анализу антиоксидативног и фармаколошког потенцијала.

Сажетак активности: Фокус научне активности је квалитативна и квантитативна хемијска анализа полифенола, каротеноида, антоцијана, хлорофила, токоферола, токотриенола и витамина А, D и К, као и испитивање антиоксидативног, антимикробног, антихипергликемијског, антиинфламаторног и потенцијално цитотоксичног деловања биљних екстраката. Примењени су *in vitro* тестови (DPPH, ABTS, FRAP, β -carotene bleaching, тестови инхибиције ензима, итд.), у циљу процене биолошке активности, која претходи даљим *in vivo* истраживањима. Кључну улогу има мултидисциплинарна сарадња истраживача из области фармације, биотехнологије, хемијског инжењерства и прехрамбене технологије, која омогућава интегрисан приступ – од селекције и екстракције биљне сировине, преко хемијске карактеризације, до процене биолошке активности и потенцијалне индустријске примене.

3) Инкапсулација биљних екстраката

Методолошки приступ: Експериментални рад укључује развој и оптимизацију различитих техника инкапсулације, физичко-хемијску и морфолошку карактеризацију добијених инкапсулата, као и статистичку обраду података.

Списак активности: Активности обухватају развој и оптимизацију различитих лабораторијских техника инкапсулације (*freeze-drying* и *spray-drying* технике, као и технику електростатичке екструзије) у циљу очувања стабилности и биорасположивости биоактивних једињења. Испитиван је утицај различитих носача и процесних параметара на физичко-хемијску и морфолошку карактеризацију микрочестица добијених инкапсулата, капацитет контролисаног ослобађања и стабилност током

складиштења. Резултати су потврдили њихову погодност за директну примену у прехранбеним, козметичким и фармацеутским производима.

3. ПРИКАЗ НАЈЗНАЧАЈНИЈИХ РЕЗУЛТАТА

Пет најзначајнијих научних резултата др Травичић у оцењиваном периоду који је квалификују за избор у предложено научно звање у научној грани и дисциплини:

1. Први аутор у раду публикованом у водећем међународном часопису категорије M21a

- **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Tamara Erceg, Milica Perović, Alena Stupar, Gordana Četković (2024): Updating the status quo on the eco-friendly approach for antioxidants recovered from plant matrices using cloud point extraction. *Antioxidants*, 13(3), 280. <https://doi.org/10.3390/antiox13030280>

Кратак опис научног доприноса: Водећи аутор прегледног рада; кандидаткиња је осмислила концепт рада, дефинисала структуру и методологију анализе литературе, извршила критичку синтезу резултата, формулисала закључке и координисала израду рукописа. Из ове тематске области, односно примене *cloud point* екстракције, проистекла су још четири научна рада, што потврђује континуитет и систематичност истраживања у овој области.

Кратак опис садржаја: Рад представља свеобухватну анализу примене *cloud point* екстракције као еколошки прихватљиве технике за издвајање антиоксиданата из биљних матрица. Обрађени су механизми процеса, утицај сурфактаната и процесних параметара, као и ефикасност издвајања полифенола и каротеноида. Посебан акценат стављен је на потенцијал ове методе у валоризацији биљних нуспроизвода и њену индустријску примену у складу са принципима зелене хемије и циркуларне економије.

2. Коаутор у раду публикованом у водећем међународном часопису категорије M21a+

- Dragana Borjan, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Darija Cor Andrejč, Lato Pezo, Vesna Tumbas Šaponjac, Željko Knez, Jelena Vulić, Maša Knez Marevci (2022): Green techniques for preparation of red beetroot extracts with enhanced biological potential. *Antioxidants*, 11(5), 805. <https://doi.org/10.3390/antiox11050805>

Кратак опис научног доприноса: Коаутор; кандидаткиња је усмеравала млађег сарадника у експерименталном делу истраживања, који се односи на примену зелених екстракционих техника, као и у анализи резултата и изради рукописа. Посебно је допринела интерпретацији резултата и поређењу ефикасности различитих савремених метода екстракције у циљу добијања екстраката са повећаним биолошким потенцијалом. Ово истраживање представља један од резултата остварених у оквиру међународног пројекта реализованог у сарадњи Републике Србије и Републике Словеније, у којем је кандидаткиња учествовала као члан тима. Истраживање је делом спроведено током боравка кандидаткиње на Факултету за хемију и хемијско инжењерство Универзитета у Марибору.

Кратак опис садржаја: Рад се бави применом зелених екстракционих техника за добијање екстраката цвекле са унапређеним биолошким својствима, са фокусом на стабилност и антиоксидативну активност беталаина. Поређене су различите савремене методе екстракције у циљу повећања приноса и очувања биоактивних једињења уз минималну употребу органских растварача. Резултати су показали да оптимизовани зелени поступци омогућавају добијање екстраката са значајно побољшаним антиоксидативним потенцијалом и већом стабилношћу пигмената.

3. Поглавље у књизи **Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry, Chapter 15 - Encapsulation efficiency of food bioactive ingredients during spray drying**, Edited by: Seid Mahdi Jafari and Katarzyna Samborska

- Marcin Kurek, Dorota Ogrodowska, Małgorzata Tańska, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić (2024): Encapsulation efficiency of food bioactive ingredients during spray drying. In: *Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry*, Elsevier, 479–516. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819799-8.00008-9>

Кратак опис научног доприноса: Коаутор; кандидаткиња је активно учествовала у изради поглавља, са посебним доприносом у делу који се односи на анализу механизма инкапсулације биоактивних једињења током сушења распршивањем, факторе који утичу на ефикасност инкапсулације и карактеризацију добијених прахова. Имала је значајну улогу у критичкој анализи литературних података и систематизацији савремених научних сазнања у области стабилизације природних антиоксиданата, полифенола, каротеноида и других функционалних компоненти. Поглавље је реализовано у оквиру међународне сарадње са истраживачима из Пољске, без коауторства са ментором, што додатно потврђује научну самосталност и интернационалну видљивост кандидаткиње.

Кратак опис садржаја: У поглављу је дат свеобухватан приказ ефикасности инкапсулације биоактивних једињења током процеса сушења распршивањем, са анализом утицаја процесних параметара (температура улазног и излазног ваздуха, проток, тип распршивача), избора носача (малтодекстрин, протеини, гума арабика и др.) и физичко-хемијских својстава активних компоненти на стабилност и принос инкапсулације. Посебна пажња посвећена је механизмима заштите осетљивих једињења од оксидације и термичке деградације, као и примени инкапсулираних система у прехранбеној, фармацеутској и козметичкој индустрији.

4. Техничка решења и патенти

Кандидаткиња је у последњем изборном периоду остварила значајне резултате у сарадњи са привредом и научноистраживачким институцијама, што је резултирало признавањем шест техничких решења категорије М82 (Ново техничко решење примењено на националном нивоу), од којих је на два решења водећи аутор. Техничка решења су реализована на захтев корисника и имају директну примену у пракси, са јасним комерцијалним потенцијалом. Допринос кандидаткиње огледа се у осмишљавању концепта техничких решења, креирању експерименталног дизајна, интерпретацији резултата и припреми техничке документације неопходне за њихову верификацију.

Поред наведеног, кандидаткиња је коаутор признатог малог патента у Републици Србији (М94; број решења: 2025/6721), који је резултат пројекта „*Eco-friendly concept for the control of invasive stinky bugs*”, реализованог у оквиру програма Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије. У оквиру истог пројекта кандидаткиња је руководила радним задатком Т2 „*Chemical and repellent screening of selected plant essential oils against stink bugs*”, чиме је дала значајан допринос развоју иновативних и еколошки прихватљивих решења за контролу инвазивних штеточина.

5. Менторски рад

Кандидаткиња активно учествује у менторском раду са кандидаткињом Слађаном Кривошијом на изради докторске дисертације под називом „Нови концепти зелене екстракције и енкапсулације за валоризацију различитих токова пољопривредно-прехранбеног отпада“. Њен допринос обухвата израду концепта дисертације, планирање и реализацију експерименталног рада, обуку за рад у лабораторији, континуирано вођење кроз експерименталне процедуре, као и интерпретацију резултата. Тема докторске дисертације прихваћена је од стране Сената Универзитета у Новом Саду 28.06.2024. године.

Додатно, кандидаткиња је дала значајан допринос реализацији делова експерименталног рада и интерпретацији резултата докторске дисертације Теодоре Марић (рођ. Цванић) под називом „Циркуларни модел валоризације прехранбеног отпада за развој и примену биофунгицида у превенцији контаминације воћа и поврћа после бербе” (тема прихваћена од стране Сената 18.07.2024. године). Наведена тема проистекла је из пројекта „Нови еколошки фитопрепарат за антифунгални и антиоксидативни третман одабраног воћа и поврћа – *EcoPhyt*”, којим је кандидаткиња руководила у оквиру програма пројеката од значаја за развој научно-истраживачке делатности АП Војводине (2021–2024), финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност.

4. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКОМ РАДУ

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Травичић се може исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантној бази података, као и према Хиршовом индексу. Према бази Scopus (Scopus ID:

57192963138) (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192963138>) на дан 16.02.2026. године, укупна цитираност кандидаткиње била је 1375 (односно 1239 без аутоцитата), док је Хиршов индекс износио 21 (без самоцитата Хиршов индекс је 18) (Прилог 4.1.)

Највећи број радова односи се на примену зелених технологија екстракције и добијања биоактивних једињења, валоризацију различитих врста отпада и истраживање биолошких активности различитих природних производа *in vitro*. Истраживања имају апликативни карактер у фармацеутској, биотехнолошкој, прехранбеној, козметичкој и хемијској индустрији, као и медицини.

Према SCOPUS бази података, радови др Травичић су објављени у пољима пољопривредних и биолошких наука, хемије, биохемије, генетике и молекуларне биологије, хемијског инжењерства, инжењерства, имунологије и микробиологије, фармакологије, токсикологије и фармације, наука о животној средини, медицине, наука о материјалима, итд.

4.2. Међународна научна сарадња

Међународну научну сарадњу др Травичић остварује кроз: учешће у међународним пројектима и објављених 13 заједничких резултата категорије M13, M21a+, M21a и M21 са ауторима из иностраних научних институција.

Учесће у међународним пројектима (Прилог 4.2.):

1. HORIZON пројекат:

- Наслов: POST PURPLE, Позив: Clean environment and zero pollution: HORIZON-CL6-2024-ZEROPOLLUTION-02, HORIZON-RIA HORIZON Research and Innovation Action (2025-2029) (улога: учесник).

2. Билатерални пројекат између Србије и Републике Словеније

- Наслов: „*Isolation and stabilization of betalains from natural sources*”, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Министарство просвете, науке и спорта Републике Словеније (2019-2020) (улога: учесник).
 - Од 11.02. до 19.02.2022. године, у оквиру Билатералне сарадње остварен је боравак на Факултету за хемију и хемијско инжењерство Универзитета у Марибору, под супервизијом проф. др Маја Кнез Мареви (Прилог 4.2.)

3. COST акција

- Наслов: *European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health - EUROCAROTEN* (CA15136) (2016-2020) (улога: учесник)
 - Од 19.03. до 23.03.2018., у оквиру *EUROCAROTEN* COST акције, била је учесник тренинг школе под називом „Training school on the bioavailability of carotenoids”, одржаној у Њукаслу, Уједињено Краљевство. (Прилог 4.2.)
 - Од 15.09. до 14.10.2019. године, у оквиру *EUROCAROTEN* COST акције, остварен је једномесечни студијски боравак на Департману за науку о храни, исхрани и заштити животне средине Универзитета у Милану (Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences, DeFENS), под супервизијом проф. др Alyssa Hidalgo. (Прилог 4.2.)
- Наслов: *Fundamentals and applications of purple bacteria biotechnology for resource recovery from waste - PURPLEGAIN* (CA21146) (2022 - 2026) (улога: учесник)
 - Члан организационог одбора предстојеће конференције под оквиром *PURPLEGAIN* COST акције, под називом „2nd International Conference on Novel Photorefineries for Resource Recovery”, која ће бити одржана од 2.09. до 04.09.2026. године, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду <https://www.photorefineries.com/index.php/committees> (Прилог 4.2.)

Publikacije sa autorima iz inostranih naučnih institucija u оцењиваном периоду:

1. Marcin Kurek, Dorota Ogrodowska, Małgorzata Tańska, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić (2024): Encapsulation efficiency of food bioactive ingredients during spray drying. In: *Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry*, Elsevier, 479–516. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819799-8.00008-9> [M13]
2. Dragana Borjan, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Darija Cor Andrejč, Lato Pezo, Vesna Tumbas Šaponjac, Željko Knez, Jelena Vulić, Maša Knez Marevci (2022): Green techniques for preparation of red beetroot extracts with enhanced biological potential. *Antioxidants*, 11(5), 805. <https://doi.org/10.3390/antiox11050805> [M21a+]
3. Alena Stupar, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Bernardo Dias Ribeiro, Lato Pezo, Aleksandra Cvetanović, Aleksandra Mišan, Isabel Marrucho (2021): Recovery of β -carotene from pumpkin using switchable natural deep eutectic solvents. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76, 105638. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105638> [M21a]
4. Jelena Bokić, Dubravka Škrobot, Jelena Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Ángel Abellán-Victorio, Diego A. Moreno, Nebojša Ilić (2022): Broccoli sprouts as a novel food ingredient: Nutritional, functional and sensory aspects of sprouts enriched pasta. *LWT – Food Science and Technology*, 172, 114203. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114203> [M21a]
5. David Hvalec, Vesna Postružnik, Taja Žitek Makoter, Anja Saveljić, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Željko Knez, Maša Knez Marevci (2026): Preparation of sustainable betalain formulations using alternative carriers. *Applied Food Research*, 6(1), 101656. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101656> [M21a]
6. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Dubravka Škrobot, Jovana Kojić, Lato Pezo, Olja Šovljanski, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Alyssa Hidalgo, Andrea Brandolini, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2022): Quality and sensory profile of durum wheat pasta enriched with carrot waste encapsulates. *Foods*, 11, 1130. <https://doi.org/10.3390/foods11081130> [M21]
7. Jelena Bokić, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Lato Pezo, Vojislav Banjac, Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Diego Moreno, Marija Bodroža-Solarov (2022): Bioactive, mineral and antioxidative properties of gluten-free chicory supplemented snack: Impact of processing conditions. *Foods*, 11, 3692. <https://doi.org/10.3390/foods11223692> [M21]
8. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lorenzo Estivi, Andrea Brandolini, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Alyssa Hidalgo (2022): Kinetics of carotenoids degradation during the storage of encapsulated carrot waste extracts. *Molecules*, 27, 8759. <https://doi.org/10.3390/molecules27248759> [M21]
9. Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Andrea Brandolini, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Olja Šovljanski, Dragana Četojević-Simin, Dubravka Škrobot, Anamarija Mandić, Lorenzo Estivi, Alyssa Hidalgo. (2022). Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after in vitro digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 1-12. <https://doi.org/10.1080/09637486.2022.2029831> [M21]
10. Vanja (Šeregelj) Travičić, Teodora Cvanić, Senka Vidović, Lato Pezo, Alyssa Hidalgo, Olja Šovljanski, Gordana Četković (2024): Sustainable recovery of polyphenols and carotenoids from horned melon peel via cloud point extraction. *Foods*, 13, 2863. <https://doi.org/10.3390/foods13182863> [M21]
11. Lorenzo Estivi, Gabriella Pasini, Amel Betrouche, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Elena Becciu, Andrea Brandolini, Alyssa Hidalgo (2024): Antioxidant bioaccessibility of cooked gluten-free pasta enriched with tomato pomace or linseed meal. *Foods*, 13, 3700. <https://doi.org/10.3390/foods13223700> [M21]
12. Mirjana Sulejmanović, Soraya Rodríguez Rojo, Ioannis Mourtzinis, Anastasia Kyriakoudi, Nataša Nastić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Senka Vidović (2025): Green and innovative pressurized liquid extraction as a tool for ginger (*Zingiber officinale*) herbal dust bioactive compounds recovery. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 46, 102083. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2025.102083> [M21]
13. Mirjana Sulejmanović, Senka Vidović, Igor Jerković, Nataša Milić, Aleksandra Popović, Jelena Jeremić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Stela Jokić, Krunoslav Aladić, Aleksandra Gavarić (2026): High-pressure extraction of marigold (*Calendula officinalis*); evaluation of chemical composition, pharmacological and antitumor potential. *The Journal of Supercritical Fluids*, 232, 106898. <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2026.106898> [M21]

4.3. Руковођење пројектима и потпројектима (радним пакетима)

- Руководилац радног задатка T2 „*Chemical and repellent screening of selected plant essential oils against stink bugs*” на пројекту под називом “*Eco-friendly concept for the control of invasive stinky bugs*” (акроним BugControl) реализованог у оквиру програма Доказ концепта Фонда за науку Републике Србије, у периоду од 01.05.2024. до 30.04.2025. године. (Прилог 4.3.)
- Руководилац пројекта „Нови еколошки фитопрепарат за антифунгални и антиоксидативни третман одабраног воћа и поврћа – EcoPhyt” реализованог у оквиру програма пројеката од значаја за развој научно-истраживачке делатности АП Војводине за пројектни циклус 2021-2024. године, финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност. (Прилог 4.2.)

4.4. Уређивање научних публикација

Др Травичић је уређивала специјална издања часописа категорија М20 индексираних у базама Web of Science и Scopus. Била је гостујући едитор у часописима (Прилог 4.4.):

- Foods (IF 5,1): Special Issue: Postbiotics from Fermented Plant Extracts: Chemistry, Functionality, and Food Applications
- Foods (IF 5,1): Special Issue: New Horizons in the Synthesis, Recovery and Application of Bioactive Compounds Using Eco-Friendly Approaches
- Sustainability (IF 3,3): Special Issue: Sustainable Use of Natural Plant Products and Plant Extracts

4.5. Предавања по позиву (осим на конференцијама)

-

4.6. Рецензирање пројеката и научних резултата

Др Травичић је рецензирала више од 80 научних радова (Прилог 4.6.)

- Foods (41 рад)
- Molecules (21 рад)
- Horticulturae (3 рада)
- Sustainability (3 рада)
- Antioxidants (2 рада)
- Agronomy (2 рада)
- Antibiotics (2 рада)
- Applied Sciences (2 рада)
- Pharmaceutics (1 рад)
- Plants (1 рад)
- Nutrients (1 рад)
- Fermentation (1 рад)
- Processes (1 рад)

4.7. Образовање научних кадрова

Учесће у настави: др Травичић је била ангажована у педагошком раду кроз наставни процес на Технолошком факултету у Новом Саду, држањем лабораторијских вежби на основним и мастер академским студијама (Прилог 4.7.)

На основним академским студијама:

- Органска хемија (2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021)
- Хемија природних производа (2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021)
- Хемија хране (2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021)
- Лековите биљне сировине (2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021)

На мастер академским студијама:

- Антиоксиданти у фармацеутској и козметичкој индустрији (2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021)

За потребе реализације наставе, написала је и један уџбенички материјал (Прилог 4.7.):

- Гордана Ћетковић, **Вања Травичић** (2024): Хемија природних производа - практикум са теоријским основама и радном свеском, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, ISBN 978-86-6253-182-7.

Менторски рад са студентима докторских студија: др Травичић, као коментор, учествује у изради докторске дисертације „Нови концепти зелене екстракције и енкапсулације за валоризацију различитих токова пољопривредно-прехранбеног отпада,, кандидаткиње Слађане Кривошије (израда концепта дисертације, реализација експерименталног рада, обука за рад, вођење кроз експериментални рад, интерпретација резултата, у областима суперкритичне екстракције, екстракције субкритичном водом и ултразвучне екстракције, енкапсулације екстраката, карактеризације добијених производа). Тема ове докторске дисертације прихваћена је од стране Сената Универзитета у Новом Саду, 28.06.2024. године. (Прилог 4.7.)

Додатно, кандидаткиња је допринела реализацији делова експерименталног рада и интерпретацији резултата докторске тезе:

- Теодора Марић (рођ. Цванић), назив: „Циркуларни модел валоризације прехранбеног отпада за развој и примену биофунгицида у превенцији контаминације воћа и поврћа после бербе”, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (тема је прихваћена од стране Сената Универзитета у Новом Саду 18.07.2024. године).

Заједнички радови:

1. Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lato Pezo, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Teodora Cvanić, Siniša Markov, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2022): Horned melon pulp, peel, and seed: New insight into phytochemical and biological properties. *Antioxidants*, 11(5), 825. <https://doi.org/10.3390/antiox11050825>
2. Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Senka Popović, Tamara Erceg, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2023): Progress in fruit and vegetable preservation: Plant-based nanoemulsion coatings and their evolving trends. *Coatings*, 13, 1835. <https://doi.org/10.3390/coatings13111835>
3. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Gordana Četković (2023): Plant-based nano-emulsions as edible coatings in the extension of fruits and vegetables shelf life: A patent review. *Foods*, 12, 2535. <https://doi.org/10.3390/foods12132535>
4. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Senka Vidović, Lato Pezo, Alyssa Hidalgo, Olja Šovljanski, Gordana Četković (2024): Sustainable recovery of polyphenols and carotenoids from horned melon peel via cloud point extraction. *Foods*, 13, 2863. <https://doi.org/10.3390/foods13182863>
5. Teodora Cvanić, Mirjana Sulejmanović, Milica Perović, Jelena Vulić, Lato Pezo, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Novel green strategy to recover bioactive compounds with different polarities from horned melon peel. *Foods*, 13, 2880. <https://doi.org/10.3390/foods13182880>
6. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Anja Vučetić, Marija Kostić, Milica Perović, Lato Pezo, Gordana Četković (2025): Green extraction technologies for carotenoid recovery from citrus peel: Comparative study and encapsulation for stability enhancement. *Processes*, 13(7), 1962. <https://doi.org/10.3390/pr13071962>
7. Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Aleksandra Ranitović, Dragoljub Cvetković, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Antifungal potential of cloud-point extract obtained from horned melon (*Cucumis metuliferus*) waste. *Acta Periodica Technologica*, 55, 225–233. <https://doi.org/10.2298/APT2455225C>
8. Teodora Marić, Anja Vučetić, Marija Kostić, Milica Perović, Jelena Vulić, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2025): Encapsulation of carotenoids from horned melon (*Cucumis metuliferus*) peel isolated by cloud-point and supramolecular solvent-based extraction. *Acta Periodica Technologica*, 56, 473–480. <https://doi.org/10.2298/APT250628032M>

4.8. Награде и признања

Досадашњи научни рад др Вање Травичић награђен је са неколико награда (Прилог 4.8.):

- 2018-2022: Извршеност у науци. Награда за 10% најбољих истраживача у Републици Србији у области техничко-технолошких и биотехничких наука, Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије 2024–2025.
- 2022: Награда за најбољу докторску дисертацију са применом у привреди, Привредна комора Србије.
- 2021: Прва награда „Др Зоран Ђинђић” за најбољег младог научника и истраживача за 2021. годину.

4.9. Допринос развоју одговарајућег научног правца

На основу расположивих података, др Травичић испољава јасан и мерљив утицај у области Техничко-технолошких наука, са посебним доприносом у технолошком инжењерству, односно фармацеутском инжењерству. Истраживање је усмерено на примену напредних, еколошки прихватљивих екстракционих техника, техника инкапсулације и контролисаног ослобађања биоактивних једињења, вредновање отпадних и недовољно коришћених биљних материјала, као и развој одрживих стратегија у производњи функционалних производа. Публикације др Травичић доносе нова сазнања у погледу ефикасности, стабилности и применљивости екстракционих и инкапсулационих техника, омогућавајући интеграцију научних резултата у индустријску праксу, што представља значајан допринос трансферу знања у оквиру концепта циркуларне економије.

Кључни радови који потврђују научну самосталност и допринос кандидаткиње развоју научне дисциплине (радови у којима је кандидат јасно позициониран као водећи аутор, који нису у вези са истраживањима из докторске дисертације и који су објављени након њене одбране) су следећи:

- **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Tamara Erceg, Milica Perović, Alena Stupar, Gordana Četković (2024): Updating the status quo on the eco-friendly approach for antioxidants recovered from plant matrices using cloud point extraction. *Antioxidants*, 13(3), 280. <https://doi.org/10.3390/antiox13030280>

Ово је прегледни рад објављен у врхунском међународном часопису (Q1, IF 7,3), у коме је др Травичић водећи аутор. Рад се бави критичком анализом примене *cloud point* екстракције (CPE) као еколошки прихватљиве технике за изоловање антиоксиданата из различитих биљних матрица, укључујући и нуспроизоде биљног порекла. Студија систематично разматра механизме раздвајања, утицај процесних параметара, избор сурфактаната, као и ефикасност екстракције различитих класа биоактивних једињења. Овај рад представља значајан допринос у области одрживих екстракционих технологија у прехранбеној, фармацеутској и козметичкој индустрији, указујући на потенцијал CPE технике као „зелене” алтернативе конвенционалним методама које користе органске раствараче. Рад директно доприноси развоју дисциплине фармацеутског инжењерства, јер обухвата систематизацију и унапређење знања о одрживим стратегијама издвајања природних антиоксиданата, у складу са принципима циркуларне економије и зелене хемије.

- **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Senka Vidović, Lato Pezo, Alyssa Hidalgo, Olja Šovljanski, Gordana Četković (2024): Sustainable recovery of polyphenols and carotenoids from horned melon peel via cloud point extraction. *Foods*, 13, 2863. <https://doi.org/10.3390/foods13182863>

Ова студија представља успешну примену *cloud point* екстракције за издвајање полифенола и каротеноида из нуспроизвода прехранбене индустрије, конкретно коре кивана. Значајне количине биоактивних једињења екстраховане су применом еколошки прихватљиве технике засноване на употреби сурфактаната, чиме је омогућено ефикасно раздвајање вредних антиоксидативних компоненти без употребе органских растварача. Резултати су показали да кора кивана поседује значајан потенцијал као извор антиоксидативно активних једињења, при чему је оптимизацијом процеса постигнут висок принос и стабилност екстраката. Рад доприноси развоју одрживих екстракционих технологија и унапређењу стратегија управљања биљним отпадом у складу са принципима циркуларне економије.

Кључни радови који потврђују научну самосталност кандидаткиње су и они у којима је јасно позиционирана као водећи аутор, без коауторства са ментором:

- **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Milica Perović, Maja Milošević, Nenad Četković, Mirjana Antov (2023): Augmenting functional and sensorial quality attributes of kefir through fortification with encapsulated blackberry juice. *Foods*, 12, 4163. <https://doi.org/10.3390/foods12224163>

Студија је показала високу ефикасност примене инкапсулационих технологија у побољшању функционалних и сензорних својстава кефира обogaћеног соком купине, уз очување стабилности и биолошке активности полифенола и антоцијана током складиштења. Резултати су показали да додаток инкапсулираног сока купине доводи до побољшања антиоксидативног потенцијала, нутритивне вредности и прихватљивости производа, без нарушавања технолошких и сензорних карактеристика кефира. Као резултат овог истраживања развијено је и техничко решење (M82), што додатно потврђује његов практични и иновативни значај:

- **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Milica Perović, Maja Milošević, Jelena Vulić, Mirjana Antov (2024): Kefir obogaćen inkapsuliranim sokom kupine. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Srbija. Корисник: PR Трговинска радња кућа здравља – Олеа Панчево

Ово истраживање представља интердисциплинарни допринос развоју функционалних млечних производа са додатом вредношћу, унапређујући примену инкапсулационих техника у прехранбеној индустрији и повезујући концепт функционалне хране са савременим технолошким решењима.

- **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Lato Pezo, Jovana Kojić, Biljana Cvetković, Nebojša Ilić (2024): Analysis of antioxidant potential of fruit and vegetable juices available in Serbian markets. *Food Science and Technology International*, 30(5), 472–484. <https://doi.org/10.1177/10820132231158961>

У овом раду, др Травичић је водећи аутор истраживања које испитује антиоксидативни потенцијал комерцијалних воћних и поврћних сокова доступних на тржишту Републике Србије. Спроведена је свеобухватна анализа укупног садржаја фенолних једињења, антиоксидативне активности применом различитих *in vitro* тестова, као и поређење вредности у односу на врсту сировине и декларацију производа. Резултати су указали на значајне разлике у антиоксидативном потенцијалу између појединих група сокова, при чему су сокови богати бобичастим воћем показали више вредности укупних фенола и антиоксидативне активности. На основу ових сазнања проистекло је и техничко решење „Формулација воћног сока са мереним параметрима антиоксидативности”, које је верификовано и категорисано у оквиру M82 категорије:

- Biljana Cvetković, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jovana Kojić, Vesna Tumbas Šaponjac, Rada Jevtić-Mučibabić, Teodora Cvanić, Anja Saveljić, Jasna Čanadanović-Brunet, Nebojša Ilić (2023): Formulacija voćnog soka sa merenim parametrima antioksidativnosti. Univerzitet u Novom Sadu, Naučni institut za prehrambene tehnologije Novi Sad, Novi Sad, Srbija. Корисник: Zdravo Produkt doo, Риђица

Ово истраживање има директан значај за унапређење квалитета и функционалне вредности производа на тржишту, повезујући научна сазнања са њиховом практичном и технолошком применом у индустрији.

5. БИБЛИОГРАФИЈА КАНДИДАТА

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ ПРЕ ОЦЕЊИВАНОГ ПЕРИОДА

Монографска студија/поглавље у монографији M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, M13

1. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Slađana Stajčić (2020): Natural bioactive compounds in carrot waste for food applications and health benefits. In: Studies in Natural Products Chemistry, Elsevier, Vol. 67, 307-344. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819483-6.00009-6>

Водећи међународни часопис категорије M21a

1. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Steva Lević, Viktor Nedović, Andrea Brandolini, Alisa Hidalgo (2021): Encapsulation of carrot waste extract by freeze and spray drying techniques: An optimization study. LWT – Food Science and Technology, 138, 110696. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110696>
2. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lato Pezo, Olja Šovljanski, Steva Lević, Viktor Nedović, Siniša Markov, Ana Tomić, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković (2021): New concept of fortified yogurt formulation with encapsulated carrot waste extract. LWT – Food Science and Technology, 138, 110732. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110732>

Водећи међународни часопис категорије M21

1. Alyssa Hidalgo, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Doina Chiosa, Andrea Brandolini (2019): Antioxidant properties and heat damage of water biscuits enriched with sprouted wheat and barley. LWT – Food Science and Technology, 108423. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108423>
2. Jelena Vulić, Vanja (Šeregelj) Travičić, Ana Kalušević, Steva Lević, Viktor Nedović, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2019): Bioavailability and bioactivity of encapsulated phenolics and carotenoids isolated from red pepper waste. Molecules, 24, 2837. <https://doi.org/10.3390/molecules24152837>
3. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2020): Encapsulation and degradation kinetics of bioactive compounds from sweet potato peel during storage. Food Technology and Biotechnology, 58, 314–324. <https://doi.org/10.17113/ftb.58.03.20.6557>

Међународни часопис категорије M22

1. Naji Elhadi Aborus, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Alyssa Hidalgo, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2018): Sprouted and freeze-dried wheat and oat seeds – phytochemical profile and in vitro biological activities. Chemistry & Biodiversity, 15, 1800119. <https://doi.org/10.1002/cbdv.201800119>
2. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Steva Lević, Ana Kalušević, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Viktor Nedović, Slađana Stajčić, Jelena Vulić, Ana Tomić. (2019). Application of encapsulated natural bioactive compounds from red pepper waste in yogurt. Journal of Microencapsulation, 36, 704-714. <https://doi.org/10.1080/02652048.2019.1668488>
3. Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Anamarija Mandić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2019): Bioactive characteristics and storage of salt mixtures seasoned with powdered cereal sprouts. Journal of Chemistry, 184293. <https://doi.org/10.1155/2019/7184293>
4. Jelena Čakarević, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Senka Popović, Milica Hadnađev-Kostić, Ljiljana Popović (2019): Encapsulation of beetroot juice: A study on the application of pumpkin oil cake protein as new carrier agent. Journal of Microencapsulation, 37, 121–133. <https://doi.org/10.1080/02652048.2019.1705408>
5. Strahinja Kovačević, Milica Karadžić Banjac, Sanja Podunavac-Kuzmanović, Nataša Milošević, Jelena Čurčić, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Nebojša Banjac, Gordana Uščumlić (2020): Chromatographic and computational screening of anisotropic lipophilicity and pharmacokinetics of newly

synthesized 1-aryl-3-ethyl-3-methylsuccinimides. *Computational Biology and Chemistry*, 84, 107161. <https://doi.org/10.1016/j.compbiolchem.2019.107161>

6. Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Mirjana Jakišić, Jelena Vulić, Slađana Stajčić, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2020): Optimisation of beetroot juice encapsulation by freeze-drying. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 70, 25–34. <https://doi.org/10.31883/pjfn/115153>
7. Dragoljub Cvetković, Aleksandra Ranitović, Vanja (Šeregelj) Travičić, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, Branislav Jović, Vladimir Pavlović (2021): Encapsulation of peach waste extract in *Saccharomyces cerevisiae* cells. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85, 1–14. <https://doi.org/10.2298/JSC201201001C>

Међународни часопис категорије M23

1. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Anamarija Mandić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2018): Accelerated solvent extraction of carrot – response surface methodology optimization. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 83, 1223–1228. <https://doi.org/10.2298/JSC180531068S>

Водећи национални часопис категорије M24

1. Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas (2016): Optimization of the composition of the powdered cereal sprouts mixtures. *Acta Periodica Technologica*, 47, 95–103. <https://doi.org/10.2298/APT1647095T>
2. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2017): Extraction and encapsulation of bioactive compounds from carrots. *Acta Periodica Technologica*, 48, 261–273. <https://doi.org/10.2298/APT1748261S>
3. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, Slađana Stajčić, Ksenija Bibovski (2018): Assessment of phytochemical content and bioactivities of quince alcohol distillery waste. *Acta Periodica Technologica*, 49, 169–180. <https://doi.org/10.2298/APT1849169S>
4. Slađana Stajčić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2020): Encapsulation of carotenoids extracted from tomato waste. *Acta Periodica Technologica*, 50, 149–161. <https://doi.org/10.2298/APT2152239S>

Саопштења са међународног скупа штампано у изводу, M34

1. Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2016): Optimization of cereal sprouts mixture composition. 11th Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Teslić, pp. 89–89.
2. Gordana Četković, Sonja Đilas, Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Alyssa Hidalgo, Slađana Stajčić (2017): Optimization of barley, wheat and oat sprouts mixture composition. *Innovations in Food Science & Technology*, Munich, pp. 66-66.
3. Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Naji Elhadi Aborus, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Sonja Đilas, Sanja Podunavac-Kuzmanović, Lidija Jevrić (2017): Phenolic content and antioxidant capacity of oat and wheat sprouts. 3rd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE), Rhodes, pp. 60–60.
4. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Sonja Đilas, Slađana Stajčić (2017): Carotenoids encapsulated with whey protein and maltodextrin by freeze-drying method. 21st International Symposium on Microencapsulation, Algarve, pp. 105–105.
5. Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Slađana Stajčić, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2018): Phytochemical content and bioactive properties of wheat sprouts. 5th International Conference on Food Security and Nutrition, Copenhagen, pp. 15–15.
6. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2018): Extraction and encapsulation of carotenoids from carrot. 5th International Conference on Food Security and Nutrition, Copenhagen, pp. 15–15.
7. Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Viktor Nedović, Steva Lević, Ana Kalušević, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2018): Extraction of bioactive

- compounds from red pepper waste. IV International Congress on Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, pp. 193–193.
8. Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Jelena Vulić, Slađana Stajčić (2018): Bioactivity of salt mixture seasoned with powdered cereal sprouts. IV International Congress on Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, pp. 192–192.
 9. Jelena Čakarević, Aleksandra Torbica, Jelena Tomić, Miona Belović, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Ljiljana Popović (2018): The combined effect of beetroot juice and wholegrain flours to improve health promoting properties of cookies. IV International Congress on Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, pp. 85–85.
 10. Jelena Čakarević, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Aleksandra Torbica, Jelena Tomić, Miona Belović, Ljiljana Popović (2018): Bioactive encapsulate with pumpkin protein isolate for cookies enrichment: Storage and digestibility. IV International Congress on Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, pp. 84–84.
 11. Jelena Čakarević, Tea Sedlar, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Ljiljana Popović (2018): Utilization of pumpkin oil cake protein as new wall material for encapsulation of beetroot juice: Physical properties and biological activity. Food Bioactives and Health Conference, Lisbon, pp. 270–270.
 12. Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Slađana Stajčić (2019): Bioactive characteristics of sweet potato flesh and peel. International Conference on Carotenoid Research and Applications in Agro-Food and Health, Limassol, pp. 52-52.
 13. Slađana Stajčić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2019): Influence of different combinations of wall materials on the encapsulation of butternut squash waste extract. International Symposium on Analytical and Environmental Problems, Szeged, pp. 242–243.
 14. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Manuela Sovilj (2019): Functional tagliatelle with encapsulated zeaxanthin isolated from sweet corn waste. International Scientific and Professional Conference “With Food to Health”, Osijek, pp. 87–87.
 15. Ksenija Bibovski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Slađana Stajčić (2019): Phytochemical content and bioactivity of peach pomace. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, pp. 229–229.
 16. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Steva Lević, Jelena Vulić, Ana Kalušević, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Viktor Nedović, Vesna Tumbas Šaponjac (2019): Encapsulation of beta-carotene from carrot waste by extrusion technique. International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, pp. 228–228.
 17. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić (2019): Bioactivity of cereal sprouts enriched biscuits. Academicsera International Conference on Pharma and Food, Saint Petersburg, pp. 35–35.
 18. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Strahinja Kovačević, Milica Karadžić Banjac, Sanja Podunavac-Kuzmanović, Lidija Jevrić (2019): In silico evaluation of ADMET features of silybin and its derivatives by chemometric tools. International Scientific Conference Exercise and Quality of Life, Novi Sad, pp. 37–37.
 19. Aleksandra Ranitović, Dragoljub Cvetković, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Olja Šovljanski, Vanja Šeregelj (2020): Encapsulation of peach waste extract in *Saccharomyces cerevisiae* cells. 1st Conference on Microbiology (FEMS), Belgrade, pp. 207-207.
 20. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Lato Pezo, Aleksandra Ranitović, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković (2021): Influence of yogurt fortification with encapsulated carrot waste extract on fermentation culture during the storage period. 7th International Congress Engineering, Environment and Materials in Process Industry, Istočno Sarajevo, pp. 70-70.
 21. Jovana Kojić, Miona Belović, Jelena Krulj, Predrag Kojić, Lidija Peić Tukuljac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Nebojša Ilić (2021): Textural, color and sensory characterization of spelt wholegrain snack with added betaine. 7th International Congress Engineering, Environment and Materials in Process Industry, Istočno Sarajevo, pp. 138-138

Одбрањена докторска дисертација, М70

1. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Inkapsulirani karotenodi iz sporednog proizvoda prerade šargarepe u funkcionalnoj hrani, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2021.

ПУБЛИКАЦИЈЕ ОБЈАВЉЕНЕ У ОЦЕЊИВАНОМ ПЕРИОДУ

Монографска студија/поглавље у монографији M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја, M13

1. Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2021): Methods for analysis of encapsulates. In: *Encapsulation in Food Processing and Fermentation*, Science Publishers/CRC Press/Taylor & Francis Group, 118–141. <https://doi.org/10.1201/9780429324918-5>
2. Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Ana Tomić, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2023): Agricultural waste to functional food products: An overview. In: *Agricultural Waste: Environmental Impact, Useful Metabolites and Energy Production. Sustainable Development and Biodiversity*, Vol. 31, Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-19-8774-8_18
3. Marcin Kurek, Dorota Ogrodowska, Małgorzata Tańska, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić (2024): Encapsulation efficiency of food bioactive ingredients during spray drying. In: *Spray Drying for the Food Industry: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry*, Elsevier, 479–516. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819799-8.00008-9>
4. Olja Šovljanski, Mila Beronja, Anja Vučetić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Ana Tomić (2025): Microorganisms as Biotechnological Source of Carotenoids. In: *Natural Products*, Springer, Berlin/Heidelberg, 1-32. https://doi.org/10.1007/978-3-642-36202-6_232-1

Водећи међународни часопис категорије M21a+

1. Dragana Borjan, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Darija Cor Andrejč, Lato Pezo, Vesna Tumbas Šaponjac, Željko Knez, Jelena Vulić, Maša Knez Marevci (2022): Green techniques for preparation of red beetroot extracts with enhanced biological potential. *Antioxidants*, 11(5), 805. <https://doi.org/10.3390/antiox11050805>
2. Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lato Pezo, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Teodora Cvanić, Siniša Markov, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2022): Horned melon pulp, peel, and seed: New insight into phytochemical and biological properties. *Antioxidants*, 11(5), 825. <https://doi.org/10.3390/antiox11050825>

Водећи међународни часопис категорије M21a

1. Milica Aćimović, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Vesna Tumbas Šaponjac, Jaroslava Švarc-Gajić, Tanja Brezo-Borjan, Lato Pezo (2021): In vitro antioxidant, antihyperglycemic, anti-inflammatory and antimicrobial activity of Satureja kitaibelii Wierzb. ex Heuff. subcritical water extract. *Industrial Crops and Products*, 169, 113672. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.113672>
2. Alena Stupar, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Bernardo Dias Ribeiro, Lato Pezo, Aleksandra Cvetanović, Aleksandra Mišan, Isabel Marrucho (2021): Recovery of β -carotene from pumpkin using switchable natural deep eutectic solvents. *Ultrasonics Sonochemistry*, 76, 105638. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105638>
3. Jelena Bokić, Dubravka Škrobot, Jelena Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Ángel Abellán-Victorio, Diego A. Moreno, Nebojša Ilić (2022): Broccoli sprouts as a novel food ingredient: Nutritional, functional and sensory aspects of sprouts enriched pasta. *LWT – Food Science and Technology*, 172, 114203. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.114203>
4. Biljana Božanić Tanjga, Biljana Lončar, Milica Aćimović, Biljana Kiprovska, Olja Šovljanski, Ana Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Mirjana Cvetković, Vidak Raičević, Tijana Zeremski (2022): Volatile profile of garden rose (*Rosa hybrida*) hydrosol and evaluation of its biological activity in vitro. *Horticulturae*, 8(10), 895. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8100895>
5. Tamara Erceg, Nevena Vukić, Olja Šovljanski, Alena Stupar, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Milica Aćimović, Sebastian Baloš, Jovana Ugarković, Danijela Šuput, Senka Popović, Srđan Rakić (2022): Characterization of films based on cellulose acetate/poly(caprolactone diol) intended for active packaging prepared by green chemistry principles. *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*, 10, 9141–9154. <https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.2c02009>
6. Olja Šovljanski, Milica Aćimović, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Aleksandra Popović, Jelena Vulić, Gordana Četković, Aleksandra Ranitović, Ana Tomić (2024): An in vitro evaluation of

- Robin's pincushion extract as a novel bioactive-based antistaphylococcal agent—comparison to rosehip and black rosehip. *Antibiotics*, 13(12), 1178. <https://doi.org/10.3390/antibiotics13121178>
7. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Tamara Erceg, Milica Perović, Alena Stupar, Gordana Četković (2024): Updating the status quo on the eco-friendly approach for antioxidants recovered from plant matrices using cloud point extraction. *Antioxidants*, 13(3), 280. <https://doi.org/10.3390/antiox13030280>
 8. Tamara Erceg, Sanja Rackov, Pal Terek, Olja Šovljanski, Danijela Šuput, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Miroslav Hadnadev (2025): Synergistic effects of bilayer edible coatings: Protein-based and cocoa butter/linseed oil formulation for enhanced food preservation. *International Journal of Biological Macromolecules*, 306, 141500. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.141500>
 9. David Hvalec, Vesna Postružnik, Taja Žitek Makoter, Anja Saveljić, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Željko Knez, Maša Knez Marevci (2026): Preparation of sustainable betalain formulations using alternative carriers. *Applied Food Research*, 6(1), 101656. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2025.101656>

Водећи међународни часопис категорије M21

1. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Dubravka Škrobot, Jovana Kojić, Lato Pezo, Olja Šovljanski, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Alyssa Hidalgo, Andrea Brandolini, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2022): Quality and sensory profile of durum wheat pasta enriched with carrot waste encapsulates. *Foods*, 11, 1130. <https://doi.org/10.3390/foods11081130>
2. Slađana Stajčić, Lato Pezo, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jovana Petrović (2022): Encapsulation of bioactive compounds extracted from Cucurbita moschata pumpkin waste: The multi-objective optimisation study. *Journal of Microencapsulation*, 39(4), 380–393. <https://doi.org/10.1080/02652048.2022.2094485>
3. Milica Aćimović, Olja Šovljanski, Lato Pezo, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Ana Tomić, Valtcho Zheljzakov, Gordana Četković, Jaroslava Švarc-Gajić, Tanja Brezo-Borjan, Ivana Sofrenić (2022): Variability in biological activities of *Satureja montana* subsp. *montana* and subsp. *variegata* based on different extraction methods. *Antibiotics*, 11, 1235. <https://doi.org/10.3390/antibiotics11091235>
4. Jelena Bokić, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Lato Pezo, Vojislav Banjac, Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Diego Moreno, Marija Bodroža-Solarov (2022): Bioactive, mineral and antioxidative properties of gluten-free chicory supplemented snack: Impact of processing conditions. *Foods*, 11, 3692. <https://doi.org/10.3390/foods11223692>
5. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lorenzo Estivi, Andrea Brandolini, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Alyssa Hidalgo (2022): Kinetics of carotenoids degradation during the storage of encapsulated carrot waste extracts. *Molecules*, 27, 8759. <https://doi.org/10.3390/molecules27248759>
6. Lato Pezo, Biljana Lončar, Olja Šovljanski, Ana Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Milada Pezo, Milica Aćimović (2022): Agricultural parameters and essential oil composition prediction of aniseed, based on growing year, locality and fertilization type – an artificial neural network approach. *Life*, 12, 1722. <https://doi.org/10.3390/life12111722>
7. Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Andrea Brandolini, Jasna Čanadanović-Brunet, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Olja Šovljanski, Dragana Četojević-Simin, Dubravka Škrobot, Anamarija Mandić, Lorenzo Estivi, Alyssa Hidalgo. (2022). Composition, texture, sensorial quality, and biological activity after in vitro digestion of durum wheat pasta enriched with carrot waste extract encapsulates. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 1-12. <https://doi.org/10.1080/09637486.2022.2029831>
8. Vladimir Filipović, Biljana Lončar, Jelena Filipović, Milica Nićetin, Violeta Knežević, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Milenko Košutić, Marija Bodroža-Solarov (2022): Addition of combinedly dehydrated peach to the cookies – technological quality testing and optimization. *Foods*, 11, 1258. <https://doi.org/10.3390/foods11091258>
9. Jovana Kojić, Miona Belović, Jelena Krulj, Lato Pezo, Nemanja Teslić, Predrag Kojić, Lidija Peić Tukuljac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Nebojša Ilić (2022): Textural, color and sensory features of spelt wholegrain snack enriched with betaine. *Foods*, 11, 475. <https://doi.org/10.3390/foods11030475>
10. Milica Aćimović, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lato Pezo, Ljubomir Vujišić, Valtcho Jeliazkov, Ana Tomić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Ana Miljković (2022): Chemical composition, antioxidant and antimicrobial activity of *Dracocephalum moldavica* L. essential oil and hydrolate. *Plants*, 11, 941. <https://doi.org/10.3390/plants11070941>

11. Aleksandra Ranitović, Olja Šovljanski, Milica Aćimović, Lato Pezo, Ana Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Anja Saveljić, Dragoljub Cvetković, Gordana Četković, Jelena Vulić, Siniša Markov (2022): Biological potential of alternative kombucha beverages fermented on essential oil distillation by-products. *Fermentation*, 8, 625. <https://doi.org/10.3390/fermentation8110625>
12. Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Senka Popović, Tamara Erceg, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2023): Progress in fruit and vegetable preservation: Plant-based nanoemulsion coatings and their evolving trends. *Coatings*, 13, 1835. <https://doi.org/10.3390/coatings13111835>
13. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Gordana Četković (2023): Plant-based nano-emulsions as edible coatings in the extension of fruits and vegetables shelf life: A patent review. *Foods*, 12, 2535. <https://doi.org/10.3390/foods12132535>
14. Olja Šovljanski, Biljana Lončar, Lato Pezo, Anja Saveljić, Ana Tomić, Sara Brunet, Vladimir Filipović, Jelena Filipović, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Unlocking the potential of the ANN optimization in sweet potato varieties drying processes. *Foods*, 13, 134. <https://doi.org/10.3390/foods13010134>
15. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Milica Perović, Maja Milošević, Nenad Četković, Mirjana Antov (2023): Augmenting functional and sensorial quality attributes of kefir through fortification with encapsulated blackberry juice. *Foods*, 12, 4163. <https://doi.org/10.3390/foods12224163>
16. Bojana Filipčev, Jovana Kojić, Jelena Miljanić, Olivera Šimurina, Alena Stupar, Dubravka Škrobot, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Milica Pojić (2023): Wild garlic (*Allium ursinum*) preparations in the design of novel functional pasta. *Foods*, 12, 4376. <https://doi.org/10.3390/foods12244376>
17. Jelena Miljanić, Saša Krstović, Lidija Perović, Jovana Kojić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Branimir Bajac (2024): Assessment of the nutritional benefits and aflatoxin B1 adsorption properties of blackberry seed cold-pressed oil by-product. *Foods*, 13, 3140. <https://doi.org/10.3390/foods13193140>
18. Lato Pezo, Biljana Lončar, Vladimir Filipović, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Filipović, Milada Pezo, Aca Jovanović, Milica Aćimović (2024): Osmotic dehydration model for sweet potato varieties in sugar beet molasses using the Peleg model and fitting absorption data using the Guggenheim–Anderson–de Boer model. *Foods*, 13, 1658. <https://doi.org/10.3390/foods13111658>
19. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Senka Vidović, Lato Pezo, Alyssa Hidalgo, Olja Šovljanski, Gordana Četković (2024): Sustainable recovery of polyphenols and carotenoids from horned melon peel via cloud point extraction. *Foods*, 13, 2863. <https://doi.org/10.3390/foods13182863>
20. Alena Stupar, Žarko Kevrešan, Aleksandra Bajić, Jelena Tomić, Tanja Radusin, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jasna Mastilović (2024): Enhanced preservation of bioactives in wild garlic (*Allium ursinum* L.) through advanced primary processing. *Horticulturae*, 10, 316. <https://doi.org/10.3390/horticulturae10040316>
21. Lorenzo Estivi, Gabriella Pasini, Amel Betrouche, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Elena Becciu, Andrea Brandolini, Alyssa Hidalgo (2024): Antioxidant bioaccessibility of cooked gluten-free pasta enriched with tomato pomace or linseed meal. *Foods*, 13, 3700. <https://doi.org/10.3390/foods13223700>
22. Teodora Cvanić, Mirjana Sulejmanović, Milica Perović, Jelena Vulić, Lato Pezo, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Novel green strategy to recover bioactive compounds with different polarities from horned melon peel. *Foods*, 13, 2880. <https://doi.org/10.3390/foods13182880>
23. Mirjana Sulejmanović, Soraya Rodríguez Rojo, Ioannis Mourtzinou, Anastasia Kyriakoudi, Nataša Nastić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Senka Vidović (2025): Green and innovative pressurized liquid extraction as a tool for ginger (*Zingiber officinale*) herbal dust bioactive compounds recovery. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 46, 102083. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2025.102083>
24. Milica Aćimović, Anja Vučetić, Jelena Vulić, Aleksandra Ranitović, Teodora Marić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski (2026): Bioactive phytochemical profiling and the evaluation of antioxidant, antihyperglycemic, and antimicrobial activities of medicinal plants from Serbian traditional medicine. *Molecules*, 31(1), 197. <https://doi.org/10.3390/molecules31010197>
25. Mirjana Sulejmanović, Senka Vidović, Igor Jerković, Nataša Milić, Aleksandra Popović, Jelena Jeremić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Stela Jokić, Krunoslav Aladić, Aleksandra Gavarić (2026): High-pressure extraction of marigold (*Calendula officinalis*); evaluation of chemical composition, pharmacological and antitumor potential. *The Journal of Supercritical Fluids*, 232, 106898. <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2026.106898>

Međunarodni časopis kategorije M22

1. Vesna Tumbas Šaponjac, Strahinja Kovačević, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Anamarija Mandić, Gordana Četković, Jelena Vulić, Sanja Podunavac-Kuzmanović, Jasna Čanadanović-Brunet

- (2021): Improvement of carrot accelerated solvent extraction efficacy using experimental design and chemometric techniques. *Processes*, 9, 1652. <https://doi.org/10.3390/pr9091652>
2. Jelena Vulić, Ksenija Bibovski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Strahinja Kovačević, Milica Karadžić Banjac, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Dragana Četojević-Simin, Vesna Tumbas Šaponjac, Sanja Podunavac-Kuzmanović (2022): Chemical and biological properties of peach pomace encapsulates: Chemometric modeling. *Processes*, 4, 642. <https://doi.org/10.3390/pr10040642>
 3. Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Milica Karadžić Banjac, Strahinja Kovačević, Olja Šovljanski, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2022): From sweet corn by-products to carotenoid-rich encapsulates for food applications. *Processes*, 10, 1616. <https://doi.org/10.3390/pr10081616>
 4. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Gordana Četković, Siniša Markov, Jasna Čanadanović-Brunet (2021): Horned melon (*Cucumis metuliferus* E. Meyer ex Naudin)—current knowledge on its phytochemicals, biological benefits, and potential applications. *Processes*, 10, 94. <https://doi.org/10.3390/pr10010094>
 5. Olja Šovljanski, Anja Saveljić, Ana Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Biljana Lončar, Dragoljub Cvetković, Aleksandra Ranitović, Lato Pezo, Gordana Četković, Siniša Markov (2022): Carotenoid-producing yeasts: Selection of the best-performing strain and the total carotenoid extraction procedure. *Processes*, 10, 1699. <https://doi.org/10.3390/pr10091699>
 6. Olja Šovljanski, Anja Saveljić, Milica Aćimović, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Lato Pezo, Ana Tomić, Gordana Četković, Vele Tešević (2022): Biological profiling of essential oils and hydrolates of *Ocimum basilicum* var. *Genovese* and var. *Minimum* originated from Serbia. *Processes*, 10, 1893. <https://doi.org/10.3390/pr10091893>
 7. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Jaroslava Švarc-Gajić, Teodora Cvanić, Aleksandra Ranitović, Jelena Vulić, Milica Aćimović (2022): Modern green approaches for obtaining *Satureja kitaibelii* Wierzb. ex Heuff extracts with enhanced biological activity. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 43–43. <https://doi.org/10.2298/JSC220314043S>
 8. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Lato Pezo, Jovana Kojić, Biljana Cvetković, Nebojša Ilić (2024): Analysis of antioxidant potential of fruit and vegetable juices available in Serbian markets. *Food Science and Technology International*, 30(5), 472–484. <https://doi.org/10.1177/10820132231158961>
 9. Jovan Lazarević, Milica Aćimović, Lato Pezo, Biljana Lončar, Bojan Konstantinović, Milena Popov, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vladimir Sikora, Ljubodrag Vujisić (2024): Chemical composition and in vitro biological activity of angelica root and hop strobile essential oils and hydrolates. *Waste and Biomass Valorization*, 15(2), 867–883. <https://doi.org/10.1007/s12649-023-02209-1>
 10. Slađana Stajčić, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Petar Ilić, Sara Brunet, Ana Tomić (2024): Bioactive compounds and the antioxidant activity of selected vegetable microgreens: A correlation study. *Processes*, 12, 1743. <https://doi.org/10.3390/pr12081743>
 11. Anja Vučetić, Lato Pezo, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2024): Supramolecular solvent-based extraction of microgreens: Taguchi design coupled-ANN multi-objective optimization. *Processes*, 12, 1451. <https://doi.org/10.3390/pr12071451>
 12. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Anja Vučetić, Marija Kostić, Milica Perović, Lato Pezo, Gordana Četković (2025): Green extraction technologies for carotenoid recovery from citrus peel: Comparative study and encapsulation for stability enhancement. *Processes*, 13(7), 1962. <https://doi.org/10.3390/pr13071962>
 13. Gordana Četković, Anja Vučetić, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Aleksandra Ranitović, Biljana Lončar, Vladimir Filipović, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2025): Phytochemical value and bioactive properties of sweet potato peel across varieties and drying techniques. *Processes*, 13(7), 2004. <https://doi.org/10.3390/pr13072004>

Međunarodni časopis kategorije M23

1. Milica Aćimović, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Katarina Simić, Ana Varga, Lato Pezo, Jelena Vulić, Ivana Čabarkapa (2022): Chemical profile of *Nepeta cataria* L. var. *citriodora* (Becker) essential oil and in vitro evaluation of biological activities. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus = Ogrodnictwo*, 21, 64–74. <https://doi.org/10.24326/asphc.2022.4.7>
2. Slađana Stajčić, Lato Pezo, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Anamarija Mandić, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Miona Belović (2024): Antioxidant activity

according to bioactive compounds content in dried pumpkin waste. Journal of the Serbian Chemical Society, 89, 13–27. <https://doi.org/10.2298/JSC230517043S>

Водећи национални часопис категорије M24

1. Slađana Stajčić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2021): Simulated gastrointestinal digestion and storage stability of tomato waste encapsulates. *Acta Periodica Technologica*, 52, 239–252. <https://doi.org/10.2298/APT2152239S>
2. Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Aleksandra Ranitović, Dragoljub Cvetković, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Antifungal potential of cloud-point extract obtained from horned melon (*Cucumis metuliferus*) waste. *Acta Periodica Technologica*, 55, 225–233. <https://doi.org/10.2298/APT2455225C>
3. Teodora Marić, Anja Vučetić, Marija Kostić, Milica Perović, Jelena Vulić, Gordana Četković, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2025): Encapsulation of carotenoids from horned melon (*Cucumis metuliferus*) peel isolated by cloud-point and supramolecular solvent-based extraction. *Acta Periodica Technologica*, 56, 473–480. <https://doi.org/10.2298/APT250628032M>

Водећи национални часопис категорије M51

1. Ana Miljković, Milica Aćimović, Biljana Božanić Tanjga, Biljana Lončar, Vidak Raičević, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Milada Pezo, Lato Pezo (2024): Inhalation and topical application of rose essential oil – a systematic overview of *Rosa damascena* aromatherapy. *Fimek Journal of Agronomy, Technology and Engineering Management*, 7, 998–1020. <https://doi.org/10.55817/ASIJ6404>

Саопштења са међународног скупа штампано у изводу, M34

1. Jelena Perović, Jovana Kojić, Jelena Lubura, Jelena Krulj, Lato Pezo, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Nebojša Ilić (2021): The effect of extrusion conditions on the porosity of rice snack with added chicory root. 10th International Conference on Social and Technological Development, Trebinje, pp. 110–110.
2. Nemanja Špirić, Olja Šovljanski, Ana Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Milica Aćimović, Lato Pezo (2021): Pharmacodynamic study of antimicrobial activity of *Satureja kitaibelii* Wierzb. ex Heuff. subcritical water extract. 6th International ISEKI Food Conference, Vienna, pp. 183–183.
3. Nemanja Špirić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Dubravka Škrobot, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2021): Pasta enriched with encapsulated carrot waste extract: Microbiological, textural, and sensorial properties. 6th International ISEKI Food Conference, Vienna, pp. 182–182.
4. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Alyssa Hidalgo, Andrea Brandolini, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2021): Durum wheat pasta enriched with encapsulated carrot waste extract. 13th International Scientific and Professional Conference “With Food to Health”, Osijek, pp. 87–87.
5. Nemanja Špirić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Milica Aćimović, Lato Pezo (2021): In vitro antioxidant activity of *Satureja kitaibelii* Wierzb. ex Heuff. subcritical water extract. 12th International Scientific Agriculture Symposium “AGROSYM 2021”, Jahorina, pp. 234–234.
6. Aleksandra Gavarić, Senka Vidović, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković (2021): Edible oil enrichment with carotenoids from carrot waste. 8th International Bioscience Conference (IBSC), Novi Sad, pp. 99–100.
7. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Nemanja Špirić, Olja Šovljanski, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, Ana Tomić, Aleksandra Ranitović, Siniša Markov (2021): Current approaches of biotechnological production of carotenoids. 7th Scientific Symposium with International Participation “Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production”, Tuzla, pp. 11–11.
8. Olivera Šimurina, Jovana Kojić, Alena Stupar, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Dubravka Škrobot, Jelena Krulj, Ivana Đalović, Zvonko Nježić (2021): Application of wild plants in the production of pasta. 14th Symposium “Novel Technologies and Economic Development”, Leskovac, Serbia, pp. 26–27.
9. Siniša Markov, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Ana Tomić, Aleksandra Ranitović, Dragoljub Cvetković, Teodora Cvanić (2022): In vitro antimicrobial profiling of *Cucumis metuliferus* peels. 2nd FEMS Conference on Microbiology, Belgrade, pp. 619–620.

10. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Vesna Tumbas Šaponjac, Jelena Vulić, Anja Saveljić, Teodora Cvanić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2022): Bioactive compounds and antioxidant activity of cabbage and pea microgreens. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), Novi Sad, pp. 68–68.
11. Teodora Cvanić, Anja Saveljić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski (2022): Chemical composition and antioxidant potential of *Ocimum basilicum* hydrolates. 2nd International Students GREEN Conference, Osijek, pp. 100–100.
12. Anja Saveljić, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski (2022): Biological profiling of *Ocimum basilicum* essential oils. 2nd International Students GREEN Conference, Osijek, pp. 114–114.
13. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Anja Saveljić, Gordana Četković, Milica Acimović (2022): Variability in antimicrobial activity of *Satureja montana* subsp. *montana* based on different extraction methods. 4th International Congress on Green Extraction of Natural Products (GENP), Poreč, pp. 54–55.
14. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Anja Saveljić, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Aleksandra Ranitović, Dragoljub Cvetković, Gordana Četković (2022): Utilization of different extraction methods to isolate β -carotene produced by *Rhodotorula mucilaginosa*. 4th International Congress on Green Extraction of Natural Products (GENP), Poreč, pp. 56–56.
15. Anja Saveljić, Olja Šovljanski, Ana Tomić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Aleksandra Ranitović, Dragoljub Cvetković (2022): Carotenoid-producing yeast: Isolation of β -carotene. 4th International Agricultural Biological & Life Science Conference, Edirne, pp. 196–196.
16. Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Vesna Tumbas Šaponjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Slađana Stajčić, Teodora Cvanić, Anja Saveljić (2022): Bioactive compounds and antioxidant activity of daikon (Japanese and Chinese red radish) microgreens. 7th International Food Safety Congress, Istanbul, pp. 145–147.
17. Teodora Cvanić, Anja Saveljić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2023): Investigating antioxidant and pharmaceutical activity of *Poncirus trifoliata* peel and pulp from the Mediterranean coast. Proceedings, V International Agricultural, Biological & Life Science Conference (AGBIOL 2023), Edirne, pp. 497–497.
18. Anja Saveljić, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2023): The potential of three industrial crops grown as microgreens – Their antioxidant and pharmaceutical activity. Book of Abstracts, VIII International Scientific-Professional Symposium “Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production” (OPORPH 2023), Tuzla, pp. 60–60.
19. Teodora Cvanić, Anja Saveljić, Milica Acimović, Aleksandra Ranitović, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2023): The antioxidant and antimicrobial potential of *Galium verum* L. and *Teucrium chamaedrys* L. In: Sead Čatić (ed.), Book of Abstracts, VIII International Scientific and Professional Symposium “Environmental Resources, Sustainable Development, and Food Production - OPORPH 2023”, Tuzla, pp. 48–48.
20. Anja Saveljić, Olja Šovljanski, M. Chadni, A. Dosso, Ana Tomić, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, I. Iuannou, Jasna Čanadanović-Brunet (2023): Use of biobased solvents in carotenoid extractions from red yeast *Rhodotorula mucilaginosa*. 2nd Greenering International Conference, Valladolid, pp. 37–37.
21. Anja Saveljić, Olja Šovljanski, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Aleksandra Ranitović, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2023): Investigation of antioxidant and antimicrobial activity of Sango radish and kohlrabi microgreens and their encapsulation. 29th International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAEP 2023), Szeged, pp. 293–293.
22. Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Jelena Vulić, Anja Saveljić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2023): Phytochemical composition and antioxidant activity of peel crude extract of *Cucumis metuliferus* (E. Mey. ex Naudin) from Fruška Gora. XXII Congress EuroFoodChem 22, Belgrade, pp. 176–176.
23. Anja Vučetić, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): High-performance liquid chromatography (HPLC) method for the investigation of bioactive compounds in two microgreen varieties. 5th International Congress “Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024”, Novi Sad, pp. 135–135.
24. Aleksandra Gavarić, Mirjana Sulejmanović, Jelena Jeremić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Igor Jerković, Stela Jokić, Krunoslav Aladić, Senka Vidović (2024): High-pressure extraction of five marigold (*Calendula officinalis*) fractions: Evaluation of chemical composition and natural pigments potential. 20th European Meeting on Supercritical Fluids, Maribor, pp. 255–257.

25. Anja Saveljić, Olja Šovljanski, Biljana Lončar, Teodora Cvanić, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Investigation of different drying methods for preservation and identification of bioactive compounds from peels of four varieties of sweet potatoes. Abstract Book, 8th International Food Safety Congress "Food Safety Is Our Responsibility", Istanbul, poster 10.
26. Teodora Cvanić, Anja Saveljić, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić** (2024): Horned melon peel valorization using eco-friendly cloud point extraction. XV Meeting of Young Chemical Engineers, Zagreb, pp. 98-98.
27. Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Mirjana Sulejmanović, Senka Vidović, Olja Šovljanski, Milica Perović, Gordana Četković (2024): Unlocking valuable compounds from horned melon agro-waste: Cloud point extraction enhanced by microwave and ultrasound techniques. 8th International Food Safety Congress, "Food safety is our responsibility", Istanbul, poster 13.
28. Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Anja Vučetić, Jelena Vulić, Jasna Čanadanović-Brunet, Gordana Četković (2024): Kinetic modeling of the inhibition of the minimum inhibitory concentration by CPE extracts of horned melon peel against selected fungi. 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech, Novi Sad, pp. 243–243.
29. Anja Saveljić, Olja Šovljanski, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jelena Vulić, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet (2024): Bioactive compounds and antioxidative potential of three purple Brassicaceae microgreen species. XV. susret mladih kemijskih inženjera - XV Meeting of Young Chemical Engineers, Zagreb, pp. 129-129.
30. Anja Vučetić, Olja Šovljanski, Jelena Vulić, Teodora Cvanić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Gordana Četković, Slađana Stajčić, Jasna Čanadanović-Brunet (2025): Green supramolecular extracts of kale and Sango radish microgreens: their phenolic profile, antioxidant and antimicrobial potential. 8th World Congress on Polyphenols Applications, San Anton, Malta, pp. 99-99.
31. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Teodora Cvanić, Anja Vučetić, Jelena Vulić, Gordana Četković (2025): Fruit peel valorization through sustainable green solvent technologies. 3rd Greenering International Conference, Abu Dhabi, pp. 59-59.
32. Anja Vučetić, Teodora Cvanić, Olja Šovljanski, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Rita Abi Rached, Maria Manconi, Jasna Čanadanović-Brunet (2025): Characterization of nutritious loaded with supramolecular microgreen extracts-functional additives for future food applications. VII International Agricultural, Biological & Life Science Conference - AGBIOL, Istanbul, pp. 616-616.

Ново техничко решење примењено на националном нивоу, M82

1. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Dubravka Škrobot, Gordana Četković, Jasna Čanadanović-Brunet, Jelena Vulić, Vesna Tumbas Šaponjac, Viktor Nedović, Steva Lević, Olja Šovljanski, Olivera Šimurina (2022): Durum testenina sa povećanim sadržajem karotenoida. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Srbija.
2. Biljana Cvetković, Vojislav Banjac, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Dubravka Škrobot, Jovana Kojić, Jovana Kos, Elizabeta Janić Hajnal (2022): Flips proizvod od sirka obogaćen aronijom. Univerzitet u Novom Sadu, Naučni institut za prehrambene tehnologije Novi Sad, Novi Sad, Srbija.
3. Biljana Cvetković, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Jovana Kojić, Vesna Tumbas Šaponjac, Rada Jevtić-Mučibabić, Teodora Cvanić, Anja Saveljić, Jasna Čanadanović-Brunet, Nebojša Ilić (2023): Formulacija voćnog soka sa merenim parametrima antioksidativnosti. Univerzitet u Novom Sadu, Naučni institut za prehrambene tehnologije Novi Sad, Novi Sad, Srbija.
4. Jovana Kojić, Jasmina Mitrevski, Vesna Antić, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Nebojša Pantelić, Jelena Miljanić. Kristian Pastor (2024): Funkcionalni keks sa cveklom. Univerzitet u Novom Sadu, Naučni institut za prehrambene tehnologije Novi Sad, Novi Sad, Srbija.
5. **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Olja Šovljanski, Ana Tomić, Milica Perović, Maja Milošević, Jelena Vulić, Mirjana Antov (2024): Kefir obogaćen inkapsuliranim sokom kupine. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Srbija.
6. Milica Perović, Mirjana Antov, **Vanja (Šeregelj) Travičić**, Marija Kostić, Jasmina Mitrevski (2025): Proteinski izolat leblebije sa unapređenim funkcionalnim i biološkim svojstvima za primenu u prehrambenim proizvodima. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Srbija.

Признати мали патент у Републици Србији, M94

1. Tamara Erceg, Vanja (Šeregelj) Travičić, Vesna Teofilović, Milica Aćimović, Gordana Četković (2025): Nanoemulzione formulacije na osnovu komponenta sa biosnovom sa repelentnim dejstvom protiv smrdibuba. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Srbija, br. MP-2025/0041.

6. КВАНТИФИКАЦИЈА НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА КАНДИДАТА

Подаци о научним резултатима др Травичић оствареним у оцењиваном периоду, уз нормирање у складу са правилником:

Врста резултата	Вредност резултата (Прилог 2)	Укупан број резултата (укупан број резултата који подлежу нормирању)	Укупан број бодова (укупан број бодова након нормирања)
M11	5	4 (0)	20 (20)
M21a+	20	2 (2)	40 (30,96)
M21a	12	9 (4)	108 (81,31)
M21	8	25 (14)	200 (163,17)
M22	5	13 (7)	65 (52,44)
M23	3	2 (1)	6 (5,14)
M24	3	3 (0)	9 (9)
M51	2	1 (1)	2 (1,43)
M34	0,5	32 (10)	16 (15,08)
M82	6	6 (2)	36 (32,04)
M94	4	1 (0)	4 (4)
УКУПНО		103 (41)	506 (414,57)

Поређење са минималним квантитативним условима за избор у тражено научно звање

Према Правилнику о стицању истраживачких и научних звања (Сл. гласник РС, бр. 80/2024), чл. 17, кандидат треба да испуни два пута више минималних квантитативних резултата по сваком од критеријума из прилога овог правилника за свако научно звање за које није био биран појединачно, укључујући и оно у које се бира.

Минимални квантитативни услови за стицање научних звања: Техничко-технолошке и биотехничке науке:

Диференцијални услов за оцењивани период за избор у научно звање: научно звање	Неопходно	Неопходно са дуплирањем	Остварен и нормиран и број бодова
Виши научни сарадник			
Укупно	50		
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	30		
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	3		
Научни саветник			
Укупно	70	240	414,57
Обавезни (1): M21+M22+M23+M81-84+M91-98+M101-103+M108	35	130	378,06
Обавезни (2): M81-84+M91-98+M101-103+M108	5	16	36,04

7. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Анализом квалитативних и квантитативних показатеља квалитета научно-истраживачког рада, Комисија констатује да је др Вања Травичић самостална и посвећена научна радница. Одликује је изражена способност успешне сарадње са међународним и мултидисциплинарним истраживачким тимовима, при чему не само да учествује у заједничким пројектима, већ и координише њихов рад. Истовремено, др Травичић своја истраживања прилагођава актуелним глобалним изазовима, што указује на њену научну зрелост и истраживачку флексибилност. Током досадашње каријере евидентно је да је значајно проширила област свог научног деловања, чиме потврђује континуирану тежњу ка

усавршавању, стицању нових знања и интердисциплинарном приступу. Такође, у последњем изборном периоду јасно се издваја њена способност да научна сазнања трансформише у применљива техничка решења, са значајним доприносом унапређењу производних процеса и јачању везе између науке и привреде.

Комисија **једногласно закључује** да др Вања Травичић испуњава све прописане квалитативне и квантитативне услове за избор у звање научни саветник, укључујући и услове за избор у звање које није непосредно по редоследу (тзв „прескакање звања“). Кандидаткиња је остварила укупно 506 бодова, односно 414,57 бода након нормирања у односу на број коаутора, што значајно премашује минималне захтеве прописане за избор у звање научни саветник у области техничко-технолошких наука.

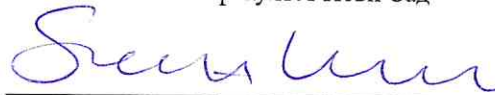
Имајући у виду све приложене доказе, пријаву кандидаткиње, објављене научне радове и релевантну документацију, Комисија предлаже да се др ВАЊА ТРАВЧИЋ изабере у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за научну област Техничко-технолошке науке, научну грану Технолошко инжењерство, научну дисциплину Хемијске технологије и ужу научну дисциплину Фармацеутско инжењерство. Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад предлаже се да упути званичан предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, а Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

У Новом Саду, 08.04.2026. године

Чланови комисије:



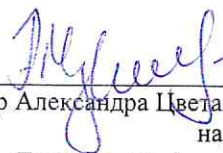
проф. др Гордана Ћетковић
редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад



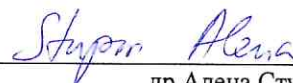
проф. др Сенка Видовић
редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад



проф. др Лидија Петровић
редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад



др Александра Цветановић Кљакић
научни саветник
Технолошки факултет Нови Сад



др Алена Ступар
научни саветник

Научни институт за прехранбене технологије