

УНИВЕРСИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
Број 020 - 1933/2
18.12.20.20. год
НОВИ САД

**Извештај Комисије за оцену испуњености услова за избор
др Владимира Томовића, редовног професора, у научно звање
научни саветник**

САДРЖАЈ

I	БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ КАНДИДАТА
II	БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ КАНДИДАТА
III	АНАЛИЗА РАДОВА КОЛИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈУ У ПРЕДЛОЖЕНО ЗВАЊЕ
IV	ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА КАНДИДАТА
V	КВАЛИТАТИВНИ ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА КАНДИДАТА
VI	КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
VII	АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА
VIII	ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

НАСТАВНО-НАУЧНОМ ВЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА НОВИ САД УНИВЕРЗИТЕТА У НОВОМ САДУ

На основу члана 76. става 6. Закона о науци и истраживању Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019 од 08.07.2019 године) и одлуке Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад, број 020-2/88-1, од 23.11.2020. године, покренут је поступак за избор др Владимира Томовића, редовног професора Технолошког факултета Нови Сад, у звање **научни саветник**, за област биотехничких наука, односно за грану прехрамбено инжењерство и научну дисциплину Технологија анималних производа.

Поступак је покренут на основу захтева већа Катедре за инжењерство конзервисане хране у Новом Саду. Одлуком Наставно-Научног већа Технолошког факултета Нови Сад број: 020-2/88-1 од 23.11.2020. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**, у следећем саставу:

1. Др Весна Ђорђевић, научни саветник, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Научна област: Биотехничке науке, председник
2. Др Биљана Пајин, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Научна област: Биотехничке науке, члан
3. Др Зита Шереш, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Научна област: Биотехничке науке, члан

У складу са чланом 82. Закона о науци и истраживању Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019 од 08.07.2019. године) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у поднету документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу др Владимира Томовића, редовног професора Технолошког факултета Нови Сад и испуњеност услова за избор у звање **научни саветник**

І БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ КАНДИДАТА

Др Владимир (Мило) Томовић, редовни професор, рођен је 14. априла 1974. године у Бару, Република Црна Гора. Гимназију, природно-математички смер, завршио је у Бару, а након тога 1993. године уписао је Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду,

смер Конзервисана храна. У фебруару 2000. године дипломирао је на наставном предмету Технологија производње и прераде меса са дипломски радом под називом: Квалитет трупа и меса свиња чистих раса и вишерасних хирида, а током основних студија остварио је просечну оцену 9,09. Добитник специјалног признања у 2000. години Српског хемијског друштва за изузетан успех у току основних студија на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.

Након завршетка основних студија, 2000. године, уписао је Магистарске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, смер Конзервисана храна. Све наставне предмете предвиђене планом и програмом магистарских студија положио је са просечном оценом 10,00, а магистарску тезу одбранио је 30. октобра 2002. године под називом: Утицај селекције и вишерасног укрштања свиња на квалитет полутки и технолошки, нутритивни и сензорни квалитет меса, и стекао академски назив Магистар технолошких наука из научне дисциплине Технологије конзервисане хране. На последипломским студијама имао је стипендију Министарства просвете и науке Републике Црне Горе.

Научни степен Доктора техничких наука стекао је 15. маја 2009. године одбраном докторске дисертације на Технолошком факултету у Новом Саду под називом: Утицај брзине хлађења полутки, времена откоштавања *post mortem* и поступка саламурења на квалитет и безбедност куване шунке.

Од 03. јула 2000. године запослен је на Технолошком факултету у Новом Саду, најпре на радном месту Сарадник приправник, а затим од 04. јула 2001. године запослен је на истом факултету на радном месту Виши технички сарадник. Од 26. септембра 2001. године запослен је на Технолошком факултету у Новом Саду на радном месту Асистент приправник, а од 15. децембра 2004. године, односно од 01. новембра 2008. године, запослен је на истом факултету на радном месту Асистента. Од 25. фебруара 2010. године запослен је на Технолошком факултету у Новом Саду на радном месту Доцента, затим од 25. фебруара 2015. године запослен је на Технолошком факултету у Новом Саду на радном месту Ванредног професора и од 25. фебруара 2020. године запослен је на неодређено време на Технолошком факултету у Новом Саду на радном месту Редовног професора.

Имао је 7 студијских боравака у иностранству, 6 краћих, и један који није краћи од месец дана на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани.

Др Владимира Томовић је редовни професор у ужој научној области Прехрамбено инжењерство, односно научник у области Биотехничких наука (грана: Прехрамбено инжењерство; Научна дисциплина: Технологија анималних производа). У научноистраживачком раду доминантно се бави сензорским, технолошким, нутритивним и хигијенско-токсиколошким квалитетом меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса, као и иновацијама и технолошким развојем операција и процеса у производњи и преради меса.

До сада је, као руководилац и/или истраживач, учествовао у 13 националних научних, технолошких или развојних пројекта финансиралих средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у 10 међународних научних, технолошких, истраживачких, развојних или образовних пројекта, као руководилац и/или истраживач.

Током целокупног досадашњег научног рада објавио је 434 научних публикација у земљи и иностранству, од чега је 81 научни рад публикован у часописима међународног значаја, категорија M21a-M23. Укупни импакт фактор научних часописа међународног значаја у којима су научни радови кандидата објављени износи: $\square\text{ИФ} = 136,590$. Има 7 предавања по позиву на међународним скуповима. Коаутор је 9 техничких решења која су призната од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. У периоду 2008. - октобар 2020. године укупан број цитата, коцитата и самоцитата др Владимира Томовића је 720 (420 хетероцитата, 86 коцитата и 214 самоцитата). Према бази „SCOPUS“, h-индекс др Владимира Томовића износи 17.

Учествовао је на научнопопуларним манифестацијама (Ноћ истраживача, Међународни скуп студената технологије, Удружење студената технике Европе БЕСТ, Међународни фестивал науке и уметности).

Аутор је два помоћна уџбеника, односно једне монографије и једне збирке задатака, и једног уџбеника.

Од избора у звање Асистента приправника, односно од школске 2001/2002. године, учествовао је у извођењу вежби на наставним предметима: Технологија производње и прераде меса, Технологија производње меса, Технологија прераде меса, Биохемија, Контрола квалитета у технологијама конзервисане хране, Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Наука и технологија производње меса, Управљање операцијама и процесима у преради меса, Наука и технологија производње меса перади, јаја и рибе и Технологија споредних производа индустрије меса, на основним и дипломским академским студијама на Технолошком факултету у Новом Саду, као и у мастер програму „FOOD SAFETY AND QUALITY“, у оквиру ТЕМПУС ПРОЈЕКТА CD ЈЕР 17065–2002, који је финансиран средствима Европске Комисије. Такође, од избора у звање Доцента, односно од школске 2010/2011. године, учествовао је у извођењу наставе на наставним предметима: Технологија производње меса, Технологија прераде меса, Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Технологија меса и наука о месу, Управљање операцијама и процесима у преради меса, Технологија споредних производа индустрије меса, Наука и технологија производње меса, Управљање операцијама и процесима у преради меса, Технологија споредних производа индустрије меса, Наука о месу, Конзервисање меса и производа од меса ниским температурама, Технологија производа од меса у типу емулзија, Технологија ферментисних производа од меса, Нутритивна и сензорна својства хране, Технологија меса перади, Наука и технологија производње меса перади, јаја и рибе, Стандарди у сензорној анализи хране, Ароме у производњи хране, Савремени трендови у технологији меса, Технологија меса и Технологија производа од меса на основним, интегрисаним, дипломским, специјалистичким, мастер и докторским академским студијама на Технолошком факултету у Новом Саду. Координатор је одељења за месо и производе од меса Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.

Др Владимир Томовић је изводио и изводи наставу и на универзитетима ван земље (Универзитет у Љубљани, Биотехнички факултет; Универзитет Доња Горица, Факултет за прехранбу технологију, безбједност хране и екологију, Подгорица, Црна Гора; Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, Зворник).

Укупно, кандидат има 40 менторства (24 на основним студијама, 7 на мастер студијама, једно на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 4 на докторским студијама) у свим врстама одбрањених завршних радова и 57 чланства у комисијама за одбрањене све врсте завршних радова (26 на основним студијама, 9 на мастер студијама, 3 на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 15 на докторским студијама).

Др Владимир Томовић је био укупно 25 пута члан (и председник) комисија за изоре у звања. Члан је Српског хемијског друштва и Друштва за процесну технику и енергетику у пољопривреди – ПТЕП, члан је уређивачког одбора научног часописа „Meat Technology“, био је рецензент монографија, научних радова у међународним часописима са импакт фактором, научних радова у научним часописима националног значаја и саопштења на међународним научним конференцијама, рецензент у пројекту државне матуре под називом: Унапређење квалитета образовања кроз увођење завршног испита на крају средњег образовања (Пројекат државне матуре). Учествовао је у изради 4 елабората у вези са заштитом ознаке географског порекла производа од меса и у раду већег броја радних група и тела Министарства.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

**II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ КАНДИДАТА
БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА (научноистраживачки рад) У ПЕРИОДУ 2006 – 2020
ГОДИНА (последњих 15 година)**

Категоризација научних радова извршена је на основу „KOBSON“-ове листе (за радове у међународним часописима са ISI листе), листе „CEON“-а и одлука Матичног научног одбора за Биотехнологију и пољопривреду Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије о категоризацији националних научних часописа, скупова међународног и националног значаја из ове области, као и техничких решења.

**М10 МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ,
ЛЕСКИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ
ЗНАЧАЈА**

**М13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику
водећег међународног значаја**

1. Tomović, V., Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2013). Cadmium Level in Red Meat and Edible Offal. In: M. Hasanuzzaman and M. Fujita (Eds.), Cadmium: Characteristics, Sources of Exposure, Health and Environmental Effects, pp 341-348, Nova Publishers, New York. (7)

2. Petrović, Ljiljana, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić, Snežana Škaljac, Bojana Danilović, Marija Jokanović, V. Tomović and Natalija Džinić (2016). Quality Standardization of Traditional Dry Fermented Sausages: Case of Petrovská klobása. In: V. Nedović, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac and G.V. Barbosa-Cánovas (Eds.), Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, pp 221-234, Springer International Publishing, Switzerland. (5)
3. Tomović, V., Mila Tomović, B. Šojić, Marija Jokanović and Snežana Škaljac (2019). Macro- and micromineral contents in raw and cooked pork meat and pig edible offal. In: F.L. Moore (Eds.), Food and Beverage Consumption and Health – Pork Consumption and Health, pp 1-43, Nova Science Publishers, Inc., New York. (7)

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА, НАУЧНА КРИТИКА, УРЕЧИВАЊЕ ЧАСОПИСА

М21а (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan and Natalija Džinić (2011). Determination of mineral contents of semimembranosus muscle and liver from pure and crossbred pigs in Vojvodina (northern Serbia). Food Chemistry, 124, 1, 342-348. (Food Science and Technology 6/128; Chemistry, Applied 3/71; Nutrition and Dietetics 15/74), IF=3.655 (10)
2. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Marija Jokanović, Natalija Džinić and Aleksandra Despotović (2011). Cadmium levels of kidney from 10 different pig genetic lines in Vojvodina (northern Serbia). Food Chemistry, 129, 1, 100-103. (Food Science and Technology 6/128; Chemistry, Applied 3/71; Nutrition and Dietetics 15/74), IF=3.655 (10)
3. Škunca, Dubravka, I. Tomašević, I. Nastasijević, V. Tomović and I. Djekić (2018). Life cycle assessment of the chicken meat chain. Journal of Cleaner Production, 184, 440-450. (Engineering, Environmental 8/52; Environmental Sciences 18/251; Green & Sustainable Science & Technology 6/39), IF=6.395 (10)
4. Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, P. Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, S. Đurović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and Maja Ivić (2019). Essential oil versus supercritical fluid extracts of winter savory (*Satureja montana L.*) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. Food Chemistry, 287, 280-286. (Food Science and Technology 6/139; Chemistry, Applied 5/71; Nutrition and Dietetics 10/89), IF=6.306 (10)
5. Kučević, D., Tamara Papović, V. Tomović, M. Plavšić, I. Jajić, S. Krstović and D. Stanojević (2019). Influence of farm management for calves on growth performance and meat quality traits duration fattening of Simmental bulls and heifers. Animals, 9, 11, 941, doi: 10.3390/ani9110941 (Agriculture, Dairy and Animal Science 10/63; Veterinary Sciences 14/142), IF=2.323 (10)
6. Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, S. Đurović, Z. Zeković, Miona Belović, Aleksandra Torbica, Marija Jokanović, N. Urumović, D. Vujadinović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as

effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Food Chemistry, 127202. Food Science and Technology 6/139; Chemistry, Applied 5/71; Nutrition and Dietetics 10/89), IF=6.306 (6,25)

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Tomović, V., Ljiljana Petrović and Natalija Džinić (2008). Effects of rapid chilling of carcasses and time of deboning on weight loss and technological quality of pork semimembranosus muscle. Meat Science, 80, 4, 1188-1193. (Food Science and Technology 17/107), IF=2.183 (8)
2. Tasić, Tatjana, P. Ikonić, Anamarija Mandić, Marija Jokanović, V. Tomović, Snežana Savatić and Ljiljana Petrović (2012). Biogenic amines content in traditional dry fermented sausage *Petrovská klobása* as possible indicator of good manufacturing practice. Food Control, 23, 1, 107-112. (Food Science and Technology 18/124), IF=2.738 (8)
3. Tomović, V., Marija Jokanović, Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Z. Šumić, B. Šojić, Snežana Škaljac and Milena Šošo (2013). Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned *M. semimembranosus*. Meat Science, 93, 1, 46-52. (Food Science and Technology 34/122), IF=2.231 (8)
4. Krkić, Nevena, B. Šojić, Vera Lazić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej and V. Tomović (2013). Lipid oxidative changes in chitosan-oregano coated traditional dry fermented sausage *Petrovská klobásu*. Meat Science, 93, 3, 767-770. (Food Science and Technology 34/122), IF=2.231 (8)
5. Krkić, Nevena, B. Šojić, Vera Lazić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, V. Tomović and Natalija Džinić (2013). Effect of chitosan-caraway coating on lipid oxidation of traditional dry fermented sausage. Food Control, 32, 2, 719-723. (Food Science and Technology 17/122), IF=2.819 (8)
6. Tasić, Tatjana, Ljiljana Petrović, P. Ikonić, Vera Lazić, Marija Jokanović, Natalija Džinić, V. Tomović and Lj. Šarić (2014). Effect of storage in a low oxygen gas atmosphere on colour and sensory properties of pork loins. Packaging Technology and Science, 27, 2, 129-139. (Engineering, Manufacturing 11/40; Food Science and Technology 47/122), IF=1.706 (8)
7. Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Milena Šošo and Nevena Hromiš (2014). Technological quality and composition of the *M. semimembranosus* and *M. longissimus dorsi* from Large White and Landrace Pigs. Agricultural and Food Science, 23, 1, 9-18. (Agriculture, Multidisciplinary 15/56; Food Science and Technology 64/122), IF=1.200 (8)
8. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Jokanović, V. Tomović, Natalija Džinić, B. Šojić, Ana Tjapkin and Biljana Škrbić (2014). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on polycyclic aromatic hydrocarbons content in dry fermented sausages (*Petrovská klobásu*) from Serbia. Food Control, 40, 12-18. (Food Science and Technology 16/122), IF=2.806 (8)
9. Dokmanović, Marija, A. Velarde, V. Tomović, Nataša Glamoclija, Radmila Marković, Jelena Janjić and M. Baltić (2014). The effects of lairage time and handling procedure

prior to slaughter on stress and meat quality parameters in pigs. Meat Science, 98, 2, 220-226. (Food Science and Technology 21/122), IF=2.516 (8)

10. Šojić, B., **V. Tomović**, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Natalija Džinić, Nataša Živković, Marija Jokanović, Tatjana Tasić and Snežana Kravić (2015). Effect of nutmeg (*Myristica fragrans*) essential oil on the oxidative and microbial stability of cooked sausage during refrigerated storage. Food Control, 54, 282-286. (Food Science and Technology 14/124), IF=3.388 (8)
11. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, **V. Tomović**, Maja Ivić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2018). Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausage "Petrovská klobása". LWT - Food Science and Technology, 87, 158-162. (Food Science and Technology 23/135), IF=3.714 (8)
12. Šojić, B., B. Pavlić, Z. Zeković, **V. Tomović**, P. Ikonić, Sunčica Kocić-Tanackov and Natalija Džinić (2018). The effect of essential oil and extract from sage (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the oxidative and microbiological stability of fresh pork sausages. LWT - Food Science and Technology, 89, 749-755. (Food Science and Technology 23/135), IF=3.714 (8)
13. Tomasević, I., **V. Tomović**, Bojana Milovanović, J. Lorenzo, Vesna Đorđević, N. Karabasil and I. Djekić (2019). Comparison of a computer vision system vs. traditional colorimeter for color evaluation of meat products with various physical properties. Meat Science, 148, 5-12. (Food Science and Technology 33/139), IF=3.644 (8)
14. Šojić, B., B. Pavlić, P. Ikonić, **V. Tomović**, Bojana Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanovic, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2019). Coriander essential oil as natural food additive improves quality and safety of cooked pork sausages with different nitrite levels. Meat Science, 157, 107879. (Food Science and Technology 33/139), IF=3.644 (8)
15. Leskovec, J., Alenka Levart, Lidija Perić, Mirjana Stojčić, **V. Tomović**, Tatjana Pirman, J. Salobir and Vida Rezar (2019). Antioxidative effects of supplementing linseed oil-enriched diets with α-tocopherol, ascorbic acid, selenium, or their combination on carcass and meat quality in broilers. Poultry Science, 98, 12, 6733-6741. (Agriculture, Dairy and Animal Science 7/63), IF=2.659 (8)
16. Novakovic, S., I. Djekic, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Djordjevic, **V. Tomović**, B. Šojić, Sunčica Kočić-Tanackov, J.M. Lorenzo, F.J. Barba and I. Tomasevic (2019). The effect of *Cantharellus cibarius* addition on quality characteristics of frankfurter during refrigerated storage. Foods, 8, 12, 635, doi:10.3390/foods8120635 (Food Science and Technology 27/139), IF=4.092 (6,67)
17. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Nataša Đerić, Ljiljana Mojović, **V. Tomović**, B. Šojić, Aleksandra Đukić-Vuković and Jelena Pejin (2020). Growth control of molds isolated from smoked fermented sausages using basil and caraway essential oils, *in vitro* and *in vivo*. LWT - Food Science and Technology, 123, 109095. (Food Science and Technology 28/139), IF=4.006 (8)
18. Šojić, B., **V. Tomović**, Sunčica Kocić-Tanackov, Danijela Bursać Kovačević, P. Putnik, Ž. Mrkonjić, S. Đurović, Marija Jokanović, Maja Ivić, Snežana Škaljac and B. Pavlić (2020). Supercritical extracts of wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) by-product as natural

antioxidants in ground pork patties. LWT - Food Science and Technology, 109661. (Food Science and Technology 28/139), IF=4.006 (6,67)

19. Tomović, V., B. Šojić, J. Savanović, Sunčica Kocić-Tanackov, B. Pavlić, Marija Jokanović, Vesna Đorđević, N. Parunović, Aleksandra Martinović and D. Vujadinović (2020). New formulation towards healthier meat products: *Juniperus communis* L. essential oil as alternative for sodium nitrite in dry fermented sausages. Foods, 9, 8, 1066. (Food Science and Technology 27/139), IF=4.092 (8)

20. Jokanović, Marija, Maja Ivić, Snežana Škaljac, V. Tomović, B. Pavlić, B. Šojić, Z. Zeković, Tatjana Peulić and Predrag Ikonić (2020). Essential oil and supercritical extracts of winter savory (*Satureja montana* L.) as antioxidants in precooked pork chops during chilled storage. LWT - Food Science and Technology, 110260. (Food Science and Technology 28/139), IF=4.006 (8)

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. Lukić, T., Biljana Basarin, B. Buggle, S. Marković, V. Tomović, Jovanka Popov Raljić, Ivana Hrnjak, Alida Timar-Gabor, U. Hambach and M. Gavrilov (2014). A joined rock magnetic and colorimetric perspective on the Late Pleistocene climate of Orlovat loess site (Northern Serbia). Quaternary International, 334-335, 179-188. (Geography, Physical 24/46; Geosciences, Multidisciplinary 58/175), IF=2.062 (5)

2. Stajić, S., D. Živković, V. Tomović, V. Nedović, Marija Perunović, Nataša Kovjanić, S. Lević and N. Stanišić (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. International Journal of Food Science and Technology, 49, 11, 2356-2363. (Food Science and Technology 57/122), IF=1.384 (5)

3. Hromiš, Nevena, Vera Lazić, Senka Popović, S. Markov, Žužana Vaštag, Danijela Šuput, Sandra Bulut and V. Tomović (2016). Investigation of a product-specific active packaging material based on chitosan biofilm with spice oleoresin. Journal of Food and Nutrition Research, 55, 1, 78-88. (Food Science and Technology 49/130), IF=1.950 (5)

4. Ikonić, P., Marija Jokanović, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, B. Šojić, Natalija Džinić, V. Tomović, Jelena Tomić, Bojana Danilović and Bojana Ikonić (2016). Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage Petrovská klobása. International Journal of Food Properties, 19, 9, 1924-1937. (Food Science and Technology 64/130), IF=1.427 (4,17)

5. Tomović, V., Marija Jokanović, Jaroslava Švarc-Gajić, Ivana Vasiljević, B. Šojić, Snežana Škaljac, I. Pihler, V. Simin, M. Krajinović and M. Žujović (2016). Physical characteristics and proximate and mineral composition of Saanen goat male kids meat from Vojvodina (Northern Serbia) as influenced by muscle. Small Ruminant Research, 145, 44-52. (Agriculture, Dairy and Animal Science 23/57), IF=0.947 (5)

6. Tomović, V., Marija Jokanović, Mila Tomović, Milana Lazović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Sunčica Kocić-Tanackov, I. Tomašević and Aleksandra Martinović (2017). Cadmium and lead in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance, 10, 1, 39-43. (Food Science and Technology 40/133; Chemistry, Applied 26/71; Toxicology 51/94), IF=2.407 (5)

7. Tomović, V., Marija Jokanović, Mila Tomović, Milana Lazović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Sunčica Kocić-Tanackov, I. Tomašević and Aleksandra Martinović (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance, 10, 2, 137-142. (Food Science and Technology 40/133; Chemistry, Applied 26/71; Toxicology 51/94), IF=2.407 (5)
8. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Ljiljana Mojović, Jelica Gvozdanović-Varga, Aleksandra Djukić-Vuković, V. Tomović, B. Šojić and Jelena Pejin (2017). Antifungal activity of the onion (*Allium cepa* L.) essential oil against *Aspergillus*, *Fusarium* and *Penicillium* species isolated from food. Journal of Food Processing and Preservation, 41, 4: e13050. (Food Science and Technology 77/133), IF=1.510 (5)
9. Polak, T., Mateja Lušnic Polak, V. Tomović, B. Žlender and Lea Demšar (2017). Characterisation of the kranjska klobasa, a traditional slovenian cooked, cured, and smoked sausage from coarse ground pork. Journal of Food Processing and Preservation, 41, 6: e13269. (Food Science and Technology 77/133), IF=1.510 (5)
10. Despotović, Aleksandra, V. Tomović, R. Šević, Marija Jokanović, N. Stanišić, Snežana Škaljac, B. Šojić, Nevena Hromiš, S. Stajić and Jovana Petrović (2018). Meat quality traits of *M. longissimus lumborum* from White Mangalica and (Duroc x White Mangalica) x White Mangalica pigs reared under intensive conditions and slaughtered at about 180-kg live weight. Italian Journal of Animal Science, 17, 4, 859-866. (Agriculture, Dairy & Animal Science 27/61; Veterinary Sciences 50/141), IF=1.265 (5)
11. Djekić, I., Dubravka Škunca, I. Nastasijević, V. Tomović and I. Tomašević (2018). Transformation of quality aspects throughout the chicken meat supply chain. British Food Journal, 120, 5, 1132-1150. (Food Science and Technology 69/135), IF=1.717 (5)
12. Tomasevic, I., V. Tomovic, P. Ikonic, J.M.L. Rodriguez, F.J. Barba, I. Djekic, I. Nastasijevic, S. Stajic and D. Zivkovic (2019). Evaluation of poultry meat colour using computer vision system and colourimeter: Is there a difference? British Food Journal, 121, 5, 1078-1087. (Agricultural Economics & Policy 9/21; Food Science and Technology 69/139), IF=2.102 (5)
13. Grabež, Vladana, Milena Bjelanović, J. Rohloff, Aleksandra Martinović, Per Berg, V. Tomović, Biljana Rogić and Bjørg Egelandsdal (2019). The relationship between volatile compounds, metabolites and sensory attributes: A case study using lamb and sheep meat. Small Ruminant Research, 18, 12-20. (Agriculture, Dairy and Animal Science 34/63), IF=1.273 (5)
14. Ikonic, P., Tatjana Peulić, Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Sanja Popović, Lj. Šarić, Aleksandra Novaković, V. Tomović and Dragan Vasilev (2020). Evaluation of the physicochemical, biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. Journal of Food Science and Technology, <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04825-4> (Food Science and Technology 69/139), IF=1.946 (5)

M23 (3) Рад у међународном часопису

1. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Marija Jokanović, Natalija Džinić and Aleksandra Despotović (2011). Cadmium concentrations in the liver of 10

different pig genetic lines from Vojvodina, Serbia. Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance, 4, 3, 180-184. (Food Science and Technology 73/128; Chemistry, Applied 45/71; Toxicology 75/83), IF=0.891 (3)

2. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Mila Tomović, Tatjana Tasić, Predrag Ikonić and Z. Šumić (2011). Rapid chilling effect on the bacterial populations of pork carcasses. Romanian Biotechnological Letters, 16, 6, 6766-6775. (Biotechnology & Applied Microbiology 151/158), IF=0.349 (3)
3. Jokanović, Marija, V. Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić and Ž. Kevrešan (2013). Cadmium in meat and edible offal of free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs from Vojvodina (northern Serbia). Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance, 6, 2, 98-102. (Food Science and Technology 77/122; Chemistry, Applied 52/71; Toxicology 79/87), IF=0.914 (3)
4. Šuput, Danijela, Vera Lazić, Lj. Lević, Nevena Krkić, V. Tomović and L. Pezo (2013). Characteristics of meat packaging materials and their environmental suitability assessment. Hemijska Industrija, 67, 4, 615-620. (Engineering, Chemical 103/133), IF=0.562 (3)
5. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić, Snežana Škaljac and Milena Šošo (2013). Mineral concentration of the kidney in ten different pig genetic lines from Vojvodina (northern Serbia). Acta Alimentaria, 42, 2, 198-207. (Food Science and Technology 99/122; Nutrition & Dietetics 72/79), IF=0.427 (1,88)
6. Šojić, B., Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, V. Tomović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and P. Ikonić (2014). Lipid oxidative changes in traditional dry fermented sausage *Petrovská klobása* during storage. Hemijska Industrija, 68, 1, 27-34. (Engineering, Chemical 121/135), IF=0.364 (1,88)
7. Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić and Milena Šošo (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs. Journal of Animal and Plant Sciences, 24, 3, 704-713. (Agriculture, Multidisciplinary 37/56; Veterinary Sciences 98/133), IF=0.448 (1,88)
8. Vujadinović, D., R. Grujić, V. Tomović and Aleksandra Torbica (2014). Effects of temperature and method of heat treatment on myofibrillar proteins of pork. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 20, 3, 407-415. (Chemistry, Applied 48/72; Engineering, Chemical 89/135), IF=0.892 (3)
9. Lukač, D., V. Vidović, A. Stoislavljević, N. Puvača, Natalija Džinić and V. Tomović (2015). Basic chemical composition of meat and carcass quality of fattening hybrids with different slaughter weight. Hemijska Industrija, 69, 2, 121-126. (Engineering, Chemical 118/135), IF=0.437 (3)
10. Tomašević, I., V. Tomović, S. Stajić, Marija Jokanović, N. Stanišić und D. Živković (2015). Auswirkungen des schnellen auftauens auf die qualitätsmerkmale von schweinefiletsteaks. Fleischwirtschaft, 9, 121-124. (Effects of fast thawing on the quality attributes of pork tenderloin steaks. Fleischwirtschaft, 9, 121-124, in german) (Food Science and Technology 122/124), IF=0.077 (3)

11. Tomović, V., D. Vujadinović, R. Grujić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić and Nevena Hromiš (2015). Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of boiled pork loin. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39, 6, 1854-1858. (Food Science and Technology 81/124), IF=0.894 (1,88)
12. Vasilev, D., Milica Jovetić, Danijela Vranić, V. Tomović, Marija Jokanović, Mirjana Dimitrijević, N. Karabasil und Nadja Vasiljević (2016). Qualität und mikroflora von funktionellen rohwürsten – Untersuchungen von würsten, die mit KCl und CaCl₂ als kochsalz ersatzstoffe hergestellt und mit dem probiotikum *L. casei* LC01 sowie einem präbiotikum angereichert worden sind. *Fleischwirtschaft*, 2, 96-102. (Quality and microflora of functional fermented sausages enriched with probiotic *L. casei* LC01 and prebiotic with KCl and CaCl₂ as NaCl substitutes. *Fleischwirtschaft*, 2, 96-102, in german) (Food Science and Technology 120/129), IF=0.172 (2,50)
13. Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonić and D. Okanović (2016). Physical and chemical characteristics of edible offal from free-range reared Swallow-Belly Mangalica pigs. *Acta Alimentaria*, 45, 2, 190-197. (Food Science and Technology 117/130; Nutrition & Dietetics 76/81), IF=0.300 (1,88)
14. Lukač, D., V. Vidović, Natalja Džinić and V. Tomović (2016). Phenotypic and genetic analysis of carcass quality of different breeds' fatlings. *Indian Journal of Animal Sciences*, 86, 6, 706-709. (Agriculture, Dairy and Animal Science 55/58), IF=0.185 (3)
15. Tomović, V., Marija Jokanović, I. Pihler, Jaroslava Švarc-Gajić, Ivana Vasiljević, Snežana Škaljac, B. Šojić, D. Živković, T. Lukić, Aleksandra Despotović and I. Tomašević (2016). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. *Journal of Applied Animal Research*, 45, 1, 430-436. (Agriculture, Dairy and Animal Science 44/58), IF=0.426 (1,67)
16. Jambrec, Dubravka, Marijana Sakač, P. Jovanov, Aleksandra Mišan, Mladenka Pestorić, V. Tomović and Anamarija Mandić (2016). Effect of processing and cooking on mineral and phytic acid content of buckwheat-enriched tagliatelle. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 22, 3, 319-326. (Chemistry, Applied 59/72; Engineering, Chemical 108/135), IF=0.664 (3)
17. Tomović, V., R. Šević, Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Mateja Lušnic Polak, T. Polak and Lea Demšar (2016). Quality traits of longissimus lumborum muscle from White Mangalica, Duroc x White Mangalica and Large White pigs reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight: a comparative study. *Archives Animal Breeding*, 59, 401-415. (Agriculture, Dairy & Animal Science 46/58), IF=0.389 (1,88)
18. Lukač, D., R. Šević, V. Vidović, N. Puvača, V. Tomović and Natalija Džinić (2016). Quantitative-genetic analysis of growth intensity of autochthonous breeds Mangalitsa pigs reared in traditional and modern systems. *Thai Journal of Veterinary Medicine*, 46, 3, 409-417. (Veterinary Sciences 123/136), IF=0.209 (3)
19. Tomović, V., N. Stanišić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, B. Šojić, Snežana Škaljac, I. Tomašević, Aleksandra Martinović, Aleksandra Despotović and Danijela Šuput (2016). Meat quality of Swallow-Belly Mangulica pigs reared under intensive production system and

slaughtered at 100 kg live weight. Hemijska Industrija, 70, 5, 557-564. (Engineering, Chemical 125/135), IF=0.459 (1,88)

20. Tomović, V., D. Vujadinović, R. Grujić, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić, D. Vasilev, Sunčica Kocić-Tanackov und Nevena Hromiš (2016). Auswirkung der Endpunkttemperatur im Inneren auf den Mineralstoffgehalt von Schweinerückenbraten. Fleischwirtschaft, 12, 101-105. (Effect of endpoint internal temperature on mineral contents of roasted pork loin. Fleischwirtschaft, 12, 101-105, in german) (Food Science and Technology 121/130), IF=0.172 (1,88)
21. Tomović, V., K. Mastanjević, D. Kovačević, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić, D. Lukač, Dubravka Škrobot and Aleksandra Despotović (2016). Proximate and mineral composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. Agro FOOD Industry Hi Tech, 27, 6, 39-42. (Food Science and Technology 118/130; Biotechnology & Applied Microbiology 154/160), IF=0.299 (1,88)
22. Šević, R., D. Lukač, V. Vidović, N. Puvača, B. Savić, Dragana Ljubojević, V. Tomović and Natalija Džinić (2017). Neki parametri nutritivnog kvaliteta mesa svinja rase mangulica i landras. Hemijska Industrija, 71, 2, 111-118. (Engineering, Chemical 114/137), IF=0.591 (2,50)
23. Šojić, B., V. Tomović, Marija Jokanović, P. Ikonić, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Ljiljana Popović, Tatjana Tasić, J. Savanović and Nataša Živković Šojić (2017). Antioxidant activity of *Juniperus communis* L. essential oil in cooked pork sausages. Czech Journal of Food Science, 35, 3, 189-193. (Food Science and Technology 99/133), IF=0.868 (1,88)
24. Hromiš, Nevena, B. Šojić, Vera Lazić, Natalija Džinić, Anamarija Mandić, V. Tomović, Snežana Kravić, Snežana Škaljac, Senka Popović and Danijela Šuput (2017). Effect of chitosan coating with the addition of caraway essential oil and beeswax on oxidative stability of Petrovská klobása sausage. Acta Alimentaria, 46, 3, 361-368. (Food Science and Technology 120/133; Nutrition & Dietetics 75/81), IF=0.384 (1,88)
25. Stajić, S., N. Stanišić, V. Tomović, Maja Petričević, A. Stanojković, Č. Radović und Marija Gogić (2017). Farb- und Texturveränderungen während der Lagerung bei Sremska, einer traditionellen serbischen Rohwurst. Fleischwirtschaft, 8, 103-107. (Changes in colour and texture during storage of Sremska sausage, a traditional Serbian dry-fermented sausage. Fleischwirtschaft, 8, 103-107, in german) (Food Science and Technology 130/133), IF=0.139 (3)
26. Kocić-Tanackov, Sunčica, Nevena Blagojev, Irena Suturović, Gordana Dimić, Jelena Pejin, V. Tomović, B. Šojić, J. Savanović, Snežana Kravić and N. Karabasil (2017). Antibacterial activity essential oils against *Escherichia coli*, *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes*. Journal of Food Safety and Food Quality (Archiv für Lebensmittelhygiene), 68, 4, 88-95. (Food Science and Technology 124/133; Chemistry, Applied 68/71; Toxicology 93/94), IF=0.292 (1,88)
27. Džinić, Natalija, L. Pezo, Nataša Radić, B. Šojić, Marija Jokanović, V. Tomović and Snežana Škaljac (2017). The effects of functional additives on quality characteristics of cooked sausages-mathematical approach. Romanian Biotechnological Letters, 22, 5, 12898-12906. (Biotechnology & Applied Microbiology 157/160), IF=0.321 (3)

28. Petrović, Jovana, D. Rakić, A. Fišteš, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, **V. Tomović** and Danica Zarić (2017). Defatted wheat germ application: Influence on cookies' properties with regard to its particle size and dough moisture content. *Food Science and Technology International*, 23, 7, 597-607. (*Food Science and Technology* 94/133; *Chemistry, Applied* 51/71), IF=1.081 (3)
29. Suvajdžić, B., R. Petronijević, V. Teodorović, **V. Tomović**, Mirjana Dimitrijević, N. Karabasil und D. Vasilev (2018). Qualität der Rohwurst Sremski Kulen. *Fleischwirtschaft*, 6, 93-99. (Quality of fermented sausage Sremski Kulen produced under traditional and industrial conditions in Serbia. *Fleischwirtschaft*, 6, 93-99, in german) (*Food Science and Technology* 132/135), IF=0.172 (3)
30. Despotović, Aleksandra, **V. Tomović**, N. Stanišić, Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Sunčica Kocić-Tanackov, I. Tomašević, S. Stajić, Aleksandra Martinović und Nevena Hromiš (2018). Qualität essbarer innereien von Swallow-Belly Mangalica-schweinen aus intensivproduktion – untersuchungen an schweinen, die mit 100 kg lebendgewicht geschlachtet wurden. *Fleischwirtschaft*, 12, 103-108. (Edible offal quality of Swallow-Belly Mangalica pigs reared under an intensive production system – investigation on pigs slaughtered at 100 kg live weight. *Fleischwirtschaft*, 12, 103-108, in german) (*Food Science and Technology* 132/135), IF=0.172 (1,67)
31. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Maja Ivić, **V. Tomović**, P. Ikonić, B. Šojić, Natalija Džinić and Biljana Škrbić (2018). Influence of collagen and natural casings on the polycyclic aromatic hydrocarbons in traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása) from Serbia. *International Journal of Food Properties*, 21, 1, 667-673. (*Food Science and Technology* 88/135), IF=1.398 (1,88)
32. Stajić, S., N. Stanišić, S. Lević, **V. Tomović**, S. Lilić, Danijela Vranić, Marija Jokanović and D. Živković (2018). Physico-chemical characteristics and sensory quality of dry fermented sausages with flaxseed oil preparations. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 68, 4, 367-375. (*Food Science and Technology* 82/135), IF=1.514 (2,5)
33. Nikolić, Ivana, Ljubica Dokić, D. Rakić, **V. Tomović**, N. Maravić, S. Vidosavljević, Zita Šereš and Dragana Šoronja-Simović (2018). The role of two types of continuous phases based on cellulose during textural, color, and sensory characterization of novel food spread with pumpkin seed flour. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42, 8: e13684 (*Food Science and Technology* 94/135), IF=1.288 (2,5)
34. Tomašević, I., **V. Tomović**, F.J. Barba, D. Vasilev, Marija Jokanović, B. Šojić, J.M. Lorenc and I. Djekić (2019). How the color of game meat should be measured – computer vision system vs. colorimeter. *Fleischwirtschaft*, 1, 85-89. (*Food Science and Technology* 135/139), IF=0.225 (2,5)
35. **Tomović**, V., L. Pezo, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, D. Vujadinović, Maja Ivić, I. Djekić and I. Tomašević (2019). The prediction of lean meat and subcutaneous fat with skin content in pork cuts on the carcass meatness and weight. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13, 3, 2230-2240. (*Food Science and Technology* 89/139), IF=1.648 (1,88)
36. Šojić, B., B. Pavlić, P. Ikonić, Z. Zeković, **V. Tomović**, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Tatjana Peulić and Marija Jokanović (2019).

Ätherisches Salbei-Öl verbessert in Schweinswürsten die antioxidative und antimikrobielle Aktivität. Fleischwirtschaft, 12, 100-103. (Essential oil from sage herbal dust exhibits antioxidative and antimicrobial activity in cooked pork sausages. Fleischwirtschaft, 12, 100-103, in-german) (Food Science and Technology 135/139), IF=0.225 (1,67)

37. Jokanović, Marija, Bojana Ikonić, P. Ikonić, **V. Tomović**, Tatjana Peulić, B. Šojić, Snežana Škaljac, Maja Ivić and Jelena Ivetić (2020). Towards reproducibility of traditional fermented sausages: texture profile analyses and modelling. Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 26, 1, 79-87. (Chemistry, Applied 58/71; Engineering, Chemical 124/143), IF=0.720 (2,14)

38. Novakovic, S., I. Djekic, Anita S. Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Djordjevic, **V. Tomović**, Sunčica Kocić-Tanackov, J.M. Lorenzo, F.J. Barba and I. Tomasevic (2020). Application of porcini mushroom (*Boletus edulis*) to improve the quality of frankfurters. Journal of Food Processing and Preservation, 00:e14556. (Food Science and Technology 102/139), IF=1.405 (1,88)

39. Stajić, S., I. Tomasevic, N. Stanišić, **V. Tomović**, S. Lilić, Danijela Vranić, F. Barba, J. Lorenc and D. Živković (2020). Quality of dry-fermented sausages with backfat replacement. Fleischwirtschaft, 7, 74-81. (Food Science and Technology 135/139), IF=0.225 (2,14)

40. **Tomović**, V., L. Pezo, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Aleksandra Martinović, D. Vujadinović, M. Vukić, I. Djekić and I. Tomašević (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. Fleischwirtschaft, 9, 99-104. (Food Science and Technology 135/139), IF=0.225 (1,67)

41. Šojić, B., B. Pavlić, **V. Tomović**, Sunčica Kocić-Tanackov, Z. Zeković, Snežana Škaljac and Marija Jokanović (2020). Supercritical fluid extract of winter savory – Investigations as partial sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. Fleischwirtschaft, 11, 92-95. (Food Science and Technology 135/139), IF=0.225 (3)

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

1. Zekić, V., **V. Tomović**, D. Milić and D. Lukač (2012). Comparison of economic characteristics of porkers of mangalitsa and yorkshire race. Economics of Agriculture, 59, 4, 649-656. (3)
2. Окановић, Ђ., Наталија Џинић, Марија Јокановић, **В. Томовић** и С. Филиповић (2012). Утицај употребе екструдираног кукуруза у храни за бројлере на принос и квалитет меса. Ветеринарски гласник, 66, 5-6, 355-365. (3)
3. Jokanović, Marija, P. Ikonić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, **V. Tomović**, B. Šojić, Maja Ivić, Ljiljana Petrović and Natalija Džinić (2017). Proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage as affected by primary processing method. Meat Technology, 58, 2, 103-109. (2,14)
4. Novaković, S., I. Đekić, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, V. Tomovic, B. Šojić, Sunčica Koćić-Tanackov and I. Tomašević (2020). Antioxidant activity of mushrooms in vitro and in frankfurters. Meat Technology, 61, 1, 62-69. (2,14)

М29В (1) Уређивање националног научног часописа

1. Meat Technology, member of editorial board, ISSN 2466-2852, Founder and publisher: The Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia. http://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology; Година: од 2015 (6)

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М31 (3,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

1. Tomović V., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Natalija Džinić and Marija Jokanović (2010). Content of iron in *M. semimembranosus*, liver and kidney in pigs produced in Vojvodina, Proceedings XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 29-36. (3,5)
2. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2013). Cadmium Levels in Meat, Proceedings International 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th – 12th, Belgrade, Serbia, 106-113. (3,5)
3. Tomovic, V., Marija Jokanovic, B. Sojic, Snezana Skaljac, Tatjana Tasic and P. Ikonic (2015). Minerals in pork meat and edible offal, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 293-295. (3,5)
4. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić and Snežana Škaljac (2015). Mineral levels in edible offal from pig, Proceedings 4th International Congress - New perspectives and challenges of sustainable livestock production, 7-9 October, Belgrade, Serbia, 263-272. (3,5)
5. Tomović, V., B. Šojić, Natalija Džinić, P. Ikonić, Z. Zeković, B. Pavlić, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). The effect of basil essential oil (*Ocimum Basilicum* L.) on the quality of cooked pork sausages, Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 60-65. (1,94)
6. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). Plants as natural antioxidants for meat products, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1-4 October, Zlatibor, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 85, 1-9. (3,5)
7. Tomovic, V., B. Sojic, Marija Jokanovic, Snezana Skaljac and B. Pavlic (2019). Application of essential oil and supercritical fluid extracts in meat processing, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012018. (3,5)

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Tomović, V., Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, Lidija Perić and D. Žikić (2006). The influence of source and level of Se in chicken feed on breast meat quality, Proceedings 52nd ICoMST "Harnessing and Exploiting Global Opportunities", 13-18. August, Dublin, Ireland, 95-96. (1)
2. Petrović, Ljiljana, Natalija Džinić, V. Tomović, S. Timanović, P. Ikonić and Tatjana Tasić (2006). Quality of halves and meat of pigs obtained in different models of crossbreeding with large yorkshire, Proceedings 52nd ICoMST "Harnessing and Exploiting Global Opportunities", 13-18. August, Dublin, Ireland, 425-426. (1)
3. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2006). The effect of accelerated chilling of carcasses on pork semimembranosus muscle colour, Proceedings 52nd ICoMST "Harnessing and Exploiting Global Opportunities", 13-18. August, Dublin, Ireland, 597-598. (1)
4. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, V. Tomović, D. Manojlović, S. Timanović, Dragica Vidarić and Nada Kurjakov (2007). Quality of halves and pork of F1 descendants of tested Large Yorkshire rase boars, Proceedings I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 9-16. (1)
5. Lazić, Vera, Ljiljana Petrović, Jasna Gvozdenović, Natalija Džinić, Tatjana Tasić, V. Tomović and P. Ikonić (2007). Packaging materials and conditions for packing of fresh meat, Proceedings I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 58-65. (1)
6. Tasić, Tatjana, Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, P. Ikonić, V. Tomović, Vera Lazić, Marija Jokanović and Maja Glumac (2007). Effects of time and temperature of storing on sensory properties of pork packed in modified atmosphere (MAP), Proceedings I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 66-72. (0,83)
7. Mandić, Anamarija, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, V. Tomović, Natalija Džinić and P. Ikonić (2007). The effect of freezing and of storage time on oxidative changes of fats in pork meat classified into categories for processing, Proceedings I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 73-78. (1)
8. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Natalija Džinić and V. Tomović (2007). Changes of physicochemical properties of Petrovská klobásá (Petrovac saussage) during its manufacture, Proceedings I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 142-158. (1)
9. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Tatjana Tasić, S. Filipović and Vidica Stanaćev (2007). Quality of chicken *Mm. pectoralis* fed with different quantities of extruded crushed rape, Proceedings I International congress: Food technology, quality and safety – XI Symposium NODA 2007 "Technology, quality and safety in pork production and meat processing", 13-15. November, Novi Sad, Serbia, 217-223. (1)

10. Sovilj, Neda, Marija Jokanović, Natalija Džinić and **V. Tomović** (2007). Effect of feed supplemented with garlic powder on nutritive and sensory quality of chicken breast meat, Proceedings IXth International Symposium "Young people and multidisciplinary research", 15-16. November, Timisoara, Romania, 202-206. (1)
11. Mihić, Jelena, Biljana Pajin, D. Šubarić, Ljiljana Petrović and **V. Tomović** (2008). Cookies supplemented with chestnut flour, Summaries of lectures and posters: International conference on science and technique in the agri-food business (ICoSTAF2008), 5-6. November, Szeged, Hungary. (1)
12. **Tomovic, V.**, Ljiljana Petrovic, Natalija Dznic, Predrag Ikonic, Tatjana Tasic and Marija Jokanovic (2009). Rapid chilling of carcasses and earlier deboning to improve WHC of pork semimembranosus muscle, Proceedings 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.11, 477-480. (1)
13. Petrovic, Ljiljana, Marija Jokanovic, Natasa Vasic, Natalija Dznic, **V. Tomovic** and K. Markus (2009). Characteristics of low-fat frankfurters with addition of alginate/glyceride functional mixture, Proceedings 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.19, 514-517. (1)
14. Jokanovic, Marija, Ljiljana Petrovic, **V. Tomovic**, Snezana Savatic, Tatjana Tasic, Natalija Dznic and Predrag Ikonic (2009). Changes of sensory properties during ripening of *Petrovská klobása* (traditional dry-fermented sausage), Proceedings 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95, 813-816. (1)
15. Dznic, Natalija, Ljiljana Petrovic, Tatjana Tasic, **V. Tomovic**, Snezana Savatic and Predrag Ikonic (2009). Influence of dietary mycotoxins adsorbents supplementation on quality of pork meat (*M. Semimembranosus*), Proceedings 55th ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE9.42, 1612-1615. (1)
16. Dznic, Natalija, Ljiljana Petrovic, Marija Jokanovic, **V. Tomovic** and Vidica Stanacev (2009). Effects of dietary garlic powder on growth performances and quality of poultry meat, Proceedings 1st Workshop "Feed-to-Food" – XIII International Feed Symposium "Feed technology", September, 29th – October, 1th, Novi Sad, Serbia, 322-326. (1)
17. Dznic, Natalija, Ljiljana Petrovic, **V. Tomovic**, Predrag Ikonic, Tatjana Tasic and Snezana Savatic (2009). Mycotoxins adsorbents in pork feed – effects on carcasses and meat quality, Proceedings 1st Workshop "Feed-to-Food" – XIII International Feed Symposium "Feed technology", September, 29th – October, 1th, Novi Sad, Serbia, 327-333. (1)
18. Džinić, Natalija, **V. Tomović**, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Marija Jokanović and P. Ikonić (2010). Quality of carcass and breast meat of chickens fed with extruded products of rape seed, Proceedings 2nd Workshop "Feed-to-Food" FP7 REGPOT-3 – XIV International Symposium "Feed Technology", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 439-446. (1)
19. Petrović, Ljiljana, Snežana Savatić, Natalija Džinić, P. Ikonić, **V. Tomović**, Tatjana Tasić, B. Šojić and Marija Jokanović (2010). Color changes of traditional fermented dry sausage (*petrovská klobása*) during smoking and drying under controlled conditional, Proceedings XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 117-124. (0,83)

20. Jokanović, Marija, Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, P. Ikonić, Tatjana Tasić, V. Tomović and Snežana Savatić (2010). Changes of textural attributes during drying and ripening of traditional *petrovská klobása* produced from hot boned and cold meat, Proceedings XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 125-132. (1)
21. Petrović, Ljiljana, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, V. Tomović, Snežana Savatić, Marija Jokanović and Natalija Džinić (2010). Lipid oxidative changes in the traditional petrovačka sausage (*petrovská klobása*) during drying and ripening in the household and industry, Proceedings XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 140-146. (0,83)
22. Tasić, Tatjana, Ljiljana Petrović, P. Ikonić, Anamarija Mandić, Snežana Savatić, Marija Jokanović and V. Tomović (2010). Biogenic amines in traditional dry fermented sausage *petrovská klobása* dried in traditional room and industrial ripening chamber, Proceedings XIV International Symposium "Feed Technology" – XII International Symposium "NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety", October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 148-154. (1)
23. Okanović, Dj., S. Filipović, Natalija Džinić, V. Tomović, Marija Jokanović, P. Ikonić and Tatjana Tasić (2011). Effect of extruded corn into the broiler feed on the production results and meat quality, Proceedings II International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", March, 09th – 11th, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 457-461. (1)
24. Tomović, V., Marija Jokanović, Snežana Savatić, Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2011). Effect of the drying method on textural, colour and sensory attributes of Petrovská klobása (traditional dryfermented sausage), Proceedings 57th ICoMST "Global challenges to production, processing and consumption of meat", 07-12. August, Ghent, Belgium, P356, 1-4. (1)
25. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Anamarija Mandić, Marija Jokanović, P. Ikonić and B. Šojić (2011). Differences in biogenic amines content of dry-fermented sausage Petrovská klobása produced in traditional manner from hot deboned and cold meat, Proceedings 57th ICoMST "Global challenges to production, processing and consumption of meat", 07-12. August, Ghent, Belgium, P452, 1-4. (1)
26. Savatić, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Natalija Džinić, V. Tomović and B. Šojić (2011). Effect of packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása) during storage, Proceedings 2nd CEFSER (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) – WORKSHOP: Persistent organic pollutants in food and the environment; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar: Novel approaches for environmental protection, 08-10. September, Novi Sad, Serbia, 164-170. (0,83)
27. Savatić, Škaljac, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić, V. Tomović, B. Šojić and Natalija Džinić (2012). Effect of vacuum packaging on the colour of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása) during storage, Proceedings – supplement 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 28-36. (0,83)

28. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2012). Iron contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from Vojvodina, Proceedings 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 491-495. (1)
29. **Tomović**, V., Marija Jokanović, Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac and B. Šojić (2012). Cadmium contents in the liver and kidney for five purebred pigs from Vojvodina, Proceedings 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 513-517. (1)
30. Grujić, R., D. Vučadinović, G. Tadić and **V. Tomović** (2012). One-dimensional (fd) model of temperatures prediction in the center of pork meat sample during heat treatment, Proceedings 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 719-725. (1)
31. Stajić, S., **V. Tomović**, S. Lević, Marija Perunović, Nataša Bogićević, V. Nedović and D. Živković (2012). Possibilities for the use of plant oils in fermented sausages production, Proceedings 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 756-762. (1)
32. Šojić, B., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, **V. Tomović**, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and Natalija Džinić (2012). Effect of packaging method and storage time on lipid peroxidation and fatty acid composition of serbian traditional petrovská klobáska sausage, Proceedings 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 932-937. (0,83)
33. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, B. Šojić, Marija Jokanović and **V. Tomović** (2012). Hydrolysis of sarcoplasmic proteins during the ripening of traditional petrovská klobáska sausage, Proceedings 6th Central European Congress on Food - CEFood2012, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 1343-1348. (1)
34. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, **V. Tomović**, Dj. Okanović, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2012). The influence of garlic powder and inorganic copper in chicken feed on breast meat quality, Proceedings 58th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Healthy World of Meat", 12-17th August, Montreal, Canada, DIETQUALP-99. (1)
35. Dokmanović, Marija, M. Baltić, N. Karabasil, **V. Tomović** and Milica Todorović (2012). Effect of lairage time on pork quality, Proceedings of the International Conference "Biological Food Safety & Quality", 4-5 October, Belgrade, Serbia, 146-148. (1)
36. Dokmanović, Marija, Nataša Glamočlija, **V. Tomović**, Milica Todorović, Radmila Marković, S. Pantić and M. Baltić (2013). Influence of sex and castration on carcass and meat quality parameters in pigs, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 194-197. (1)
37. Šojić, B., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Natalija Džinić, **V. Tomović**, P. Ikonić, Snežana Škaljac and Marija Jokanović (2013). The effect of drying conditions on lipolytic and oxidative changes in traditional dry fermented sausage petrovska klobasa during long storage time, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 207-210. (0,83)

38. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Tatjana Tasić and B. Šojić (2013). Texture Characteristics of Dry Fermented Sausage Petrovska Klobasa Dried in Traditional and Industrial Conditions, Proceedings international 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th –12th, Belgrade, Serbia, 211-215. (0,83)
39. Šojić, B., Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Natalija Džinić, Snežana Kravić, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and Nevena Hromiš (2014). The influence of vacuum packaging and storage on lipid oxidation in traditional petrovská klobása sausage, Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 18-22. (0,63)
40. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, M. Jović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and Predrag Ikonić (2014). The influence of partial replacement of mechanically deboned chicken meat with chicken liver on proximate composition and colour of cooked sausages, Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 83-88. (1)
41. **Tomović, V.**, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Snežana Škaljac, B. Šojić, Mila Tomović, Aleksandra Martinović, Sunčica Kocić-Tanackov and Nevena Hromiš (2014). Phosphorus contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from vojvodina (northern serbia), Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 117-121. (0,63)
42. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Tatjana Tasić, P. Ikonić and B. Šojić (2014). Meat quality and effect of drying conditions on color, textural and sensory attributes of petrovská klobása, Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 122-127. (0,83)
43. Lončarević, Ivana, Biljana Pajin, Marijana Sakač, Jovana Petrović and **V. Tomović** (2014). Sensory properties and shelf life of spreadable cream with soybean oil, Proceedings II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 349-354. (1)
44. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, **V. Tomović**, B. Šojić and Natalija Džinić (2015). The effect of starter culture on proteolytic changes in traditional fermented sausage petrovska klobasa, Proceedings IV International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, 04.03. – 06.03, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 424-431. (0,83)
45. **Tomović, V.**, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S. Stajić and Ivana Lončarević (2015). Content of microminerals in the *M. semimembranosus* and *M. longissimus thoracis et lumborum* from pigs produced in Vojvodina, Proceedings IV International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, 04.03. – 06.03, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 432-437. (0,63)
46. Jokanović, Marija, P. Ikonić, Tatjana Tasić, **V. Tomović**, B. Šojić, Snežana Škaljac, Natalija Džinić and Aleksandra Novaković (2015). Comparison of the texture profile characteristics of two serbian traditional dry fermented sausages, Proceedings IV International

Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", 04.03. – 06.03, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 662-666. (0,83)

47. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S. Stajić, Biljana Pajin and Ivana Lončarević (2015). Effect of bred and muscle type on colour and marbling of pork produced in Vojvodina, Proceedings Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 81-85. (0,63)
48. Šojić, B., Nevena Hromiš, Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, Vera Lazić, Snežana Kravić and Snežana Škaljac (2015). Effect of packaging method on tbars value and sensory properties of traditional sausage (petrovská klobáska), Proceedings Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 230-235. (0,63)
49. **Tomović**, V., Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S. Stajić and Nevena Hromiš (2015). Effect of bred and muscle type on macrominerals content of pork produced in Vojvodina, Proceedings Fourth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2015 and XXVII national conference processing and energy in agriculture PTEP 2015, April 19th – 24th, Divčibare, Serbia, 274-279. (0,63)
50. Dznic, Natalija, Maja Ivic, B. Sojic, Marija Jokanovic, **V. Tomovic**, Dj. Okanovic and Jovanka Popov Raljic (2015). Some quality parameters of dry fermented sausages (Čajna kobasica), The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 77-80. (1)
51. Ikonic, P., Marija Jokanovic, Tatjana Tasic, Snezana Skaljac, B. Sojic, **V. Tomovic**, Natalija Dznic and Ljiljana Petrovic (2015). The effect of different ripening conditions on proteolysis and texture of dry-fermented sausage Petrovská klobáska, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 97-100. (0,83)
52. Sojic, B., Natalija Dznic, **V. Tomovic**, Marija Jokanovic, P. Ikonic, Tatjana Tasic, Snezana Skaljac, Bojana Danilovic and Maja Iovic (2015). Effect of the addition of *Staphylococcus xylosus* on the oxidative stability of traditional sausage (Petrovská klobáska), The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 262-265. (0,71)
53. Tasic, Tatjana, P. Ikonic, Marija Jokanovic, Anamarija Mandic, **V. Tomovic**, B. Sojic and Snezana Skaljac (2015). Content of vasoactive amines in Sremski kulen and Sremska kobasica traditional dry fermented sausages from Vojvodina, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 282-284. (1)
54. **Tomovic**, V., Marija Jokanovic, I. Pihler, Ivana Vasiljevic, Snezana Skaljac, B. Sojic, I. Tomasevic, Mila Tomovic, Aleksandra Martinovic and D. Lukac (2015). Cadmium levels of edible offal from Saanen goat male kids, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 289-292. (0,63)

55. Stanišić, N., A. Stanojković, V. Tomović, Maja Petričević, V. Živković, Marija Gogić and Č. Radović (2016). Textural and colour changes through the one year storage of dry fermented Sremska sausage manufactured with different pork fat levels. Proceedings Second International Symposium of Veterinary Medicine (ISVM2016), June 22-24, Belgrade, Serbia, 283-290. (1)
56. Tomašević, I., S. Stajić, Milica Aćimović, Dubravka Škunca, V. Tomović and I. Dekić (2016). Garlic powder promotes lipid oxidation in frankfurters. Book of Abstracts, 62nd ICoMST - International Congress of Meat Science and Technology – Meat for Global Sustainability, August 14-19, Bangkok, Thailand. (1)
57. Hromiš, Nevena, Vera Lazić, Senka Popović, Danijela Šuput, Sandra Bulut, Natalija Džinić, B. Šojić and V. Tomović (2016). Two layer chitosan-beeswax coating for application on artificial collagen casings, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 116-121. (0,83)
58. Ikonić, P., B. Šojić, Tatjana Tasić, Marija Jokanović, V. Tomović, Snežana Škaljac and Aleksandra Novaković (2016). Comparison of selected physicochemical and sensory properties of traditional fermented sausages produced in Vojvodina (northern Serbia), Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 290-295. (1)
59. Jokanović, Marija, Bojana Ikonić, P. Ikonić, V. Tomović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, B. Šojić, Maja Ivić and Natalija Džinić (2016). Application of PCA method for textural properties of three serbian traditional dry fermented sausages, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 587-592. (0,71)
60. Šojić, B., Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of fermented sausage produced in traditional manner, Proceedings FoodTech Congress, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27. October, Novi Sad, Serbia, 671-688. (0,83)
61. Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, J. Savanović and Danica Savanović (2016). Effect of caraway essential oil on pork cooked sausage quality, Proceedings XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, 18-19 November, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 295-299. (1)
62. Ivić, Maja, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2017). Colour and sensory characteristics of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobásá) as affected by the starter culture, Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 80-87. (0,83)
63. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, V. Tomović, Maja Ivić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić and Natalija Džinić (2017). The influence of smoking on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages (Petrovská klobásá), Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 136-144. (0,71)

64. Jokanović, Marija, P. Ikonić, **V. Tomović**, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, Maja Ivić and Natalija Džinić (2017). Texture characteristics of serbian traditional dry fermented sausage as effected by production process, Proceedings V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 161-166. (0,83)
65. Hromiš, Nevena, Vera Lazić, Sandra Bulut, Senka Popović, Danijela Šuput, S. Markov, Natalija Džinić and **V. Tomović** (2017). Influence of beeswax addition on antimicrobial activity of composite chitosan biofilms, Proceedings Fifth international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2017 and XXIX national conference processing and energy in agriculture PTEP 2017, April 23rd – 28th, Vršac, Serbia, 138-143. (0,83)
66. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, **V. Tomović**, Tatjana Tasić, Maja Ivić, B. Šojić, P. Ikonić and Natalija Džinić (2017). The influence of smoking in traditional conditions on content of polycyclic aromatic hydrocarbons in Petrovská klobása, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1-4 October, Zlatibor, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 85, 1-5. (0,71)
67. Šojić, B., P. Ikonić, B. Pavlić, Z. Zeković, **V. Tomović**, Sunčica Kocić-Tanackov, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Marija Jokanović and Tatjana Tasić (2017). The effect of essential oil from sage (*Salvia officinalis* L.) herbal dust (food industry by-product) on the microbiological stability of fresh pork sausages, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1-4 October, Zlatibor, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 85, 1-5. (0,56)
68. Ivić, Maja, **V. Tomović**, R. Šević, Marija Jokanović, Snežana Škaljac, Natalija Džinić, B. Šojić, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2017). Carcass quality traits of three different pig genotypes, White Mangulica, Duroc × White Mangulica and Large White pigs, reared under intensive conditions and slaughtered at 150 kg live weight, 59th International Meat Industry Conference MEATCON2017, 1-4 October, Zlatibor, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 85, 1-5. (0,71)
69. Jokanović, Marija, Maja Ivić, B. Šojić, Snežana Škaljac, **V. Tomović**, Tatjana Peulić, P. Ikonić and Natalija Džinić (2018). Influence of vacuum packaging on sensory and lipid stability of precooked pork chops, Proceedings 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 383-387. (0,83)
70. Ćućević, N., Marija Jokanović, P. Ikonić, Snežana Škaljac, Maja Ivić, B. Šojić, Tatjana Peulić and **V. Tomović** (2018). Changes of physical characteristics of Sjenički sudžuk during production in traditional conditions, Proceedings 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 480-485. (0,83)
71. **Tomović**, V., B. Šojić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Mila Tomović, I. Tomašević, S. Stajić and Aleksandra Martinović (2019). Mineral contents in pork and edible offal from indigenous pigs, Proceedings VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 11th-13th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 30-38. (0,71)
72. Ivić, Maja, Marija Jokanović, **V. Tomović**, B. Pavlić, Snežana Škaljac, B. Šojić, Natalija Džinić, Tatjana Peulić and Predrag Ikonić (2019). Effect of marination process with addition of satureja montana extract on lipid oxidation in cooked pork chops, Proceedings VI

International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 11th-13th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 186-191. (0,71)

73. Vujadinović, D., Mirjana Beribaka, M. Vukić, Vesna Gojković, M. Ivanović and V. Tomović (2019). Natural agents and staphylococcus carnosus as an alternative for nitrites and their impact on sensory properties of cooked meat products, Proceedings VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 11th-13th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 201-211. (1)

74. Jokanović, Marija, Snežana Škaljac, V. Tomović, P. Ikonić, B. Šojić, Tatjana Peulić, Maja Ivić and N. Ćućević (2019). The effect of casing type and storage on texture characteristics of petrovská klobása sausage, Proceedings VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 11th-13th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 212-217. (0,83)

75. Milovanovic, Bojana, I. Djekic, Vesna Djordjevic, V. Tomovic, F. Barba, I. Tomasevic, and J. M. Lorenzo (2019). Pros and cons of using a computer vision system for colour evaluation of meat and meat products, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012008. (1)

76. Ivic, Maja, V. Tomovic, Marija Jokanovic, Snežana Skaljac and B. Sojic (2019). The influence of cooking methods and juniper essential oil on lipid oxidation in pork chops, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012064. (1)

77. Jokanovic, Marija, Nevena Hromis, V. Tomovic, Vera Lazic, Snežana Skaljac, B. Sojic, P. Ikonic, Tatjana Peulic and Maja Ivic (2019). Effect of biopolymer coating on texture characteristics of dry fermented sausage during storage, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012066. (0,71)

78. Skaljac, Snežana, Marija Jokanovic, V. Tomovic, Maja Ivic, B. Sojic, P. Ikonic and Tatjana Peulic (2019). Colour characteristics of vacuum packed fermented sausage during storage, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012101. (1)

79. Sojic, B., V. Tomovic, B. Pavlic, P. Ikonic, Snežana Skaljac, Marija Jokanovic and Maja Ivic (2019). The effect of winter savory (*Satureja montana* L.) extract on the quality of cooked pork sausages, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012103. (1)

80. Tomovic, V., Marija Jokanovic, B. Sojic, Snežana Skaljac, Milana Lazovic, Ivana Vasiljevic, I. Tomasevic, Ivana Nikolic, D. Vujadinovic and Mila Tomovic (2019). Chromium content in the meat of male Saanen goat kids from Vojvodina (Northern Serbia), The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 "SAFE FOOD FOR HEALTHY

FUTURE", September 22–25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012107. (0,63)

81. Žugić-Petrović, Tanja, Katarina Mladenović, Mirjana Muruzović, Zorana Žugić, Sunčica Kocić-Tanackov, V. Tomović and Ljiljana Čomić (2020). Effects of vacuum and map packaging on microbiological status and sensory properties of fresh pork, Proceedings XXIV INTERNATIONAL ECO-CONFERENCE - XI SAFE FOOD, 23–25th September, Novi Sad, Serbia, 395-401. (1)

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

1. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, V. Tomović and Marija Jokanović (2006). Texture - quality factor of finely ground cooked sausages, 7th international conference of food physicist, 30. June – 01. July, Senta, Serbia and Montenegro, 4. (0,5)
2. Tomović, V., Ljiljana Petrović and Natalija Džinić (2006). Determination of lean meat in pig carcasses in-vivo with Piglog 105 device, 7th international conference of food physicist, 30. June – 01. July, Senta, Serbia and Montenegro, 11. (0,5)
3. Petrović, Ljiljana, V. Tomović, Natalija Džinić, P. Ikonić, Tatjana Tasić, Dragica Vidarić, Marina Vukić-Vranješ and Jasmina Kusturin (2007). Influence of different origin Se in pig nutrition on technological and nutritive properties of *M. semimembranosus*, Interanional 54rd meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20 June, Vrnjačka banja, Serbia, I-2, 17-18. (0,42)
4. Petrović, Ljiljana, Tatjana Tasić, V. Tomović, Natalija Džinić, P. Ikonić, Jasmina Adamović and Nataša Petrović (2007). Influence of carcass quality on meat yield classified by categories for processing and defining of criteria for standardization, Interanional 54rd meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20. June, Vrnjačka banja, Serbia, I-12, 36-37. (0,5)
5. Okanović, Đ., Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, V. Tomović, V. Zekić and Nada Kurjakov (2007). The influence of pork carcass side quality on meat market economy, Interanional 54rd meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20. June, Vrnjačka banja, I-13, 38-39. (0,5)
6. Petrović, Ljiljana, V. Tomović, Natalija Džinić, Biljana Pešović, P. Salitrežić, B. Šojić and Marija Jokanović (2007). Nutritional and sensorial quality of cooked sausages made with addition of dietary fibers, Interanional 54rd meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20. June, Vrnjačka banja, Serbia, II-12, 77-78. (0,5)
7. Tasić, Tatjana, Ljiljana Petrović, P. Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić and Marija Jokanović (2007). Effect of storage time and temperature on colour characteristics of pork packaged in map, 2nd International Congress on Food and Nutrition "Food for future", 24-26. October, Istanbul, Turkey, 66. (0,5)
8. Lazić, Vera, Jasna Gvozdenović, Ljiljana Petrović, Natalija Džinić and V. Tomović (2007). Characteristics of packaging materials for meat packaging in modified atmosphere, 2nd International Congress on Food and Nutrition "Food for future", 24-26. October, Istanbul, Turkey, P288, 227. (0,5)

9. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, **V. Tomović**, P. Ikonić and Tatjana Tasić (2007). Physico-chemical and sensory properties of broiler meat (*Mm. Pectoralis*) fed diets containing corn products, 2nd International Congress on Food and Nutrition "Food for future", 24-26. October, Istanbul, Turkey, P320, 242. (0,5)
10. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, **V. Tomović** and Tatjana Tasić (2008). Characterisation of *Petrovská klobása* (traditional fermented sausage) during its manufacturing, Delegat manual, First european food congress, 4-9. November, Ljubljana, Slovenia, P002. (0,5)
11. Petrović, Ljiljana, B. Šojić, Natalija Džinić, **V. Tomović**, P. Salitrežić and Snežana Savatić (2009). Technological and nutritional quality of cooked sausages produced with addition of omega 3-fatty acids, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15-17. June, Tara, Serbia, 31-32. (0,5)
12. Petrović, Ljiljana, Nataša Vasić, Natalija Džinić, Marija Jokanović, **V. Tomović** and K. Markuš (2009). Effect of functional mixture alginate/glyceride addition on quality of cooked sausages, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15-17. June, Tara, Serbia, 33-34. (0,5)
13. Petrović, Ljiljana, P. Ikonić, Marija Jokanović, Natalija Džinić, **V. Tomović** and Tatjana Tasić (2009). Influence of quality of red pepper on colour of "Petrovska klobásá" – Traditionally made dry fermented sausage, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15-17. June, Tara, Serbia, 62-63. (0,5)
14. Petrović, Ljiljana, Tatjana Tasić, Natalija Džinić, **V. Tomović**, P. Ikonić and Tamara Šakota (2009). Influence of carcass halves quality on meat yield of categories of meat designated for processing and determination of the criteria for standardisation, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15-17. June, Tara, Serbia, 124-125. (0,5)
15. **Tomović, V.**, Ljiljana Petrović and Natalija Džinić (2009). Marbling of carcass pork meat of different percentage of meat, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15-17. June, Tara, Serbia, 126-127. (0,5)
16. **Tomović, V.**, Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2009). Influence of different chilling speed of pig carcass and different time of deboning *post mortem* on ability of *M. semimembranosus* to hold water, International 55th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, quality and new technologies", 15-17. June, Tara, Serbia, 130-131. (0,5)
17. Živković, D., **V. Tomović**, Marija Perunović, S. Stajić, N. Stanišić and Nataša Bogičević (2011). Sensory acceptability of sremska sausage made from the meat of pigs of various age, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, Serbia, 105-106. (0,5)
18. Petrović, Ljiljana, Natalija Džinić, P. Ikonić, Tatjana Tasić and **V. Tomović** (2011). Quality and safety standardization of traditional fermented sausages, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, Serbia, 108-109. (0,5)

19. Savatić, Snežana, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić and B. Sojić (2011). Colour changes of Petrovská klobása during drying and ripening in traditional production, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, Serbia, 112-114. (0,42)
20. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Ž. Kevrešan, Natalija Džinić, Marija Jokanović, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2011). Zinc contents of m. semimembranosus, livers and kidneys from ten different genetic lines of pigs produced in Vojvodina, International 56th Meat Industry Conference "Meat and meat products – Safety, culture, development, life quality", 12-15. June, Tara, Serbia, 163-165. (0,5)
21. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Marija Jokanovic and B. Šojić (2011). The impact of the season on pig carcass and meat quality, 7th International congress of food technologist, biotechnologist and nutritionists, 20-23. September, Opatija, Croatia, 226. (0,5)
22. Šojić, B., Ljiljana Petrović, Biljana Pešović, V. Tomović, Marija Jokanović, Natalija Džinić and P. Salitrežić (2011). The effect of inulin on the physico-chemical and sensory characteristics of reduced-fat cooked sausages, 7th International congress of food technologist, biotechnologist and nutritionists, 20-23. September, Opatija, Croatia, 247. (0,5)
23. Tasić, Tatjana, Marija Jokanović, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Snežana Škaljac, V. Tomović and B. Šojić (2012). Formation of biogenic amines during drying and ripening of traditional dry fermented sausage petrovská klobása produced in province of Vojvodina (northern Serbia), Chemical Reactions in Foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, A-53, 141. (0,42)
24. Jokanović, Marija, V. Tomović, Tatjana Tasić, Ž. Kevrešan, B. Šojić, Snežana Škaljac, P. Ikonić and Z. Šumić (2012). Zinc contents in the longissimus dorsi and semimembranosus muscles for five purebred pigs from vojvodina (northern Serbia), Chemical Reactions in Foods VII, 14-16. November, Prague, Czech Republic, C-88, 246. (0,42)
25. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Bojana Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić and B. Šojić (2013). The influence of different thermo-hygrometric conditions and starter culture addition on drying characteristics of *petrovačka kobasica*, a traditional dry fermented sausage, Third international conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP 2013 and XXV National conference processing and energy in agriculture PTEP 2013, April 21st-26th, Vrњачка Banja, Serbia, 293. (0,5)
26. Škaljac, Snežana, Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Jokanović, V. Tomović, Natalija Džinić, B. Šojić, Ana Tjapkin and Biljana Škrbić (2013). Influence of traditional smoking on content polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages with collagen and natural casings, Book of Abstracts 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-18. (0,31)
27. Tasić, Tatjana, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Anamarija Mandić, Marija Jokanović, B. Šojić and Natalija Džinić (2013). Formation of histamine, tryptamine, phenylethylamine and tyramine in petrovská klobása, produced from hot deboned and cold meat, during drying period, Book of Abstracts 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-19. (0,36)

28. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Bojana Ikonić, Natalija Džinić, B. Šojić, Snežana Škaljac and Marija Jokanović (2013). Drying characteristics of traditional dry-fermented sausage petrovská klobása as influenced by different environmental conditions, Book of Abstracts 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S10A-63. (0,36)
29. Žlender, B., T. Polak, Marlena Skvarča, Mateja Lušnic Polak, Špela Može Bornšek, V. Tomović and Lea Demšar (2013). Preliminary study of characterization of slovenian protected dry meats using a chemometric approach, Book of Abstracts 59th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) "The Power of Meat in 21st Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S10B-5. (0,5)
30. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Dušica Čolović, V. Tomović, Aleksandra Novaković, Đ. Okanović and Jovanka Lević (2013). Fatty acid composition of meat and back fat from indigenous Swallow-Belly Mangulica pigs reared outdoors, The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Absract Book, October 24-26, Struga-Ohrid, Macedonia, 293. (0,5)
31. Radusin, Tanja, Branka Pilić, P. Ikonić, V. Tomović, Aleksandra Novaković, Lj. Šarić and Tatjana Tasić (2014). Development of new pla/silica nano composites with potential use for packaging of fresh meat, International Conference "Eco-sustainable Food Packaging Based on Polymer Nanomaterials", Book of the Abstracts, 26-28 February, Rome, Italy, 79. (0,5)
32. Lončarević, Ivana, Marijana Sakač, Biljana Pajin, Anamarija Mandić, Aleksandra Mišan, V. Tomović (2014). Influence of sunflower lecithin on sensory properties, surface colour and shelf-life of cocoa spread cream, Proceedings of the 3rd International Conference on Food Digestion, Book of Abstracts, March 11-13, Wageningen, The Netherlands, 92. (0,5)
33. Hromiš, Nevena, Vera Lazić, Danijela Šuput, Senka Popović and V. Tomović (2014). Improvement of water vapor barrier properties of chitosan-collagen laminated casings using beeswax, International Conference on Science and Technique Based on Applied and Fundamental Research – ICoSTAF'14, Book of Abstracts, 25. April, Szeged, Hungary, 42. (0,5)
34. Grujić, R., D. Vučadinović and V. Tomović (2014). Heat treatment influence on rheological properties of pork meat, 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 29. (0,5)
35. Jokanović, Marija, V. Tomović, Ž. Kevrešan, Mila Tomović, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Nevena Hromiš and Aleksandra Martinović (2014). Content of macro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia), 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 68-69. (0,31)
36. Tomović, V., Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Mila Tomović, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Nevena Hromiš and Aleksandra Martinović (2014). Content of micro elements in the liver and kidney from five modern purebred pigs produced in Vojvodina (northern Serbia), 7th Central European Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 90. (0,31)
37. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, V. Tomović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, P. Ikonić, B. Šojić and Đ. Okanović (2014). Influence of inorganic and organic mycotoxins adsorbents in feed on quality of carcass and pork meat, 7th Central European

Congress on Food - "Food Chain Integration", Book of Abstracts, 21-24. May, Ohrid, Macedonia, 275. (0,36)

38. Lukić, T., Biljana Basarin, B. Buggle, S. Marković, V. Tomović, Jovanka Popov Raljić, Ivana Hrnjak, Alida Timar-Gabor, U. Hambach, M. Gavrilov, Dj. Vasiljević, M. Vujičić, M. Tomić, B. Živaljević and S. Petreš (2014). A joined rock magnetic and colorimetric perspective on the Late Pleistocene climate of Orlovat loess site (northern Serbia), The third Romanian-Bulgarian-Hungarian-Serbian Conference - Geographical Research and Cross-Border Cooperation within the Lower Basin of the Danube, Abstract Book, 18-21st September, Srebrno jezero (Veliko Gradište), Serbia, 33-34. (0,19)
39. Grujić, R., D. Vujadinović, V. Tomović and M. Vukić (2014). Influence of temperature and heat treatment procedure on the change of technological properties of meat, Book of abstracts and papers of 7th International symposium "With food to healt", Tuzla – Trondheim – Osijek – Novi Sad – Štip, 16th October, Tuzla, Bosnia and Herzegovina, 33. (0,5)
40. Grabež, Vladana, Milena Bjelanović, V. Tomović, Aleksandra Martinović, Goran Vučić and Bjorg Egelandsdal (2014). Gas chromatographic characterization of key volatile components in sheep adipose tissue, Abstract Book, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech Congress), 28-30. October, Novi Sad, Serbia, 168. (0,5)
41. Šojić, B., Natalija Džinić, Ljiljana Petrović, V. Tomović, Snežana Škaljac, P. Ikonić, Tatjana Tasić and Marija Jokanović (2014). The effect of modified atmosphere packaging on lipid oxidative changes in traditional fermented sausage (*Petrovská klobása*), Abstract Book, 2nd International Congress on Food Technology, The Association of Food Technology, Turkey and Ankara University, November 05-07, Kusadasi, Turkey, 323. (0,42)
42. Tasić, Tatjana, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić and Natalija Džinić (2015). Content of biogenic amines at the end of drying and ripening of petrovská klobasa produced in traditional and industrial conditions from hot deboned and cold meat, Book of Abstracts IV International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", March 04-06, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 224. (0,42)
43. Džinić, Natalija, Maja Ivić, B. Šojić, Snežana Škaljac, V. Tomović, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić and Đ. Okanović (2015). Some quality parameters of industrial kulen from market of Vojvodina, First International Symposium of Veterinary Medicine – ISVM2015, Book of Abstracts, May 21-23, Vrdnik, Serbia, 56. (0,36)
44. Ikonić, P., Dušica Čolović, Tatjana Tasić, Đ. Okanović, V. Tomović, Natalija Džinić and Jovanka Lević (2015). Fatty acid composition of two skeletal muscles from native Serbian Swallow-Belly Mangulica pigs reared outdoors, First International Symposium of Veterinary Medicine – ISVM2015, Book of Abstracts, May 21-23, Vrdnik, Serbia, 59. (0,5)
45. Tasić, Tatjana, B. Šojić, P. Ikonić, Marija Jokanović, V. Tomović, Snežana Škaljac, Natalija Džinić, Bojana Ikonić and Ljiljana Petrović (2015). The effect of comercial starter culture addition on biogenic amines content in fermented sausage *Petrovská klobása*, Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 530-531. (0,36)
46. Tasić, Tatjana, B. Šojić, Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2015). Effect of an autochthonous starter culture on the

oxidative stability of traditional sausage (Petrovská klobása), Abstracts 12th European Nutrition Conference (FENS), October 20-23, Berlin, Germany, 531. (0,42)

47. Lukić, T., Biljana Basarin, B. Buggle, S. Marković, V. Tomović, Jovanka Popov-Raljić, U. Hambach, M. Gavrilov, M. Milanović, N. Tomić, M. Jovanović, D. Sakulski, M. Zorn, B. Komac and Kristina Kalkan (2016). A joined rock magnetic and colorimetric perspective on the Middle Pleistocene climate recorded in Dukatar pedocomplex S5 – Titel loess plateau (North Serbia), "Loess2M- modelling & mapping", Abstract Book, Avgust 26-29, Novi Sad, Serbia, 21-22. (0,19)
48. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Ljiljana Mojović, Aleksandra Djukić-Vuković, V. Tomović, B. Šojić and Jelena Pejin (2016). Antifungal activity of the garlic (*Allium sativum* L.) essential oil against *Aspergillus* species isolated from food, Book of Abstracts, Natural resources, green technology and sustainable development-Green/2, 5th-7th October, Zagreb, Croatia, 70. (0,5)
49. Džinić, Natalija, B. Šojić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2016). Effect of starter culture addition on oxidative stability of traditional fermented sausage, Book of Abstracts, 16th International nutrition & diagnostics conference, October 3-6, Prague, Czech Republic, 100. (0,5)
50. Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, P. Ikonić, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Đ. Okanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). The effect of caraway essential oil on the microbial stability and sensory properties of cooked pork sausages, Abstracts, 48th International Symposium on Essentials Oils, 10-13 September, Pécs, Hungary, 50. (0,31)
51. Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, P. Ikonić, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Đ. Okanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). Antioxidant activity of sage essential oil in cooked pork sausages, Abstracts, 48th International Symposium on Essentials Oils, 10-13 September, Pécs, Hungary, 144. (0,31)
52. Perić, Lidija, Mirjana Đukić Stojčić, V. Tomović and S. Bjedov (2017). Sensory attributes of a breast meat of chickens raised in conventional or organic production, Book of Abstracts, 3rd International Conference Agrobiodiversity "Organic agriculture for agrobiodiversity preservation", 1st – 3rd June, Novi Sad, Serbia, 32. (0,5)
53. Đukić, Stojčić, Mirjana, Lidija Perić and V. Tomović (2017). Chemical composition and meat color of organic and conventionally raised chickens, Book of Abstracts, XVIIth European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products and XXIIIth European Symposium on the Quality of Poultry Meat "EGGMEAT 2017", 3-5th September, Edinburgh, Scotland, United Kingdom, 69-70 (MEAT_V_PO_2). (0,5)
54. Zeković, Z., B. Šojić, V. Tomović, P. Ikonić and B. Pavlić (2018). Application of winter savory extracts obtained by SFE and hydrodistillation as food preservatives, Book of Abstracts, 12th International Symposium on Supercritical Fluids, 22-25 April, Antibes-Juan-Les-Pins, France, 212. (0,5)
55. Šojić, B., B. Pavlić, Z. Zeković, P. Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov and Marija Jokanović (2018). The effect of coriander essential oil on the oxidative stability of cooked pork sausages, Book of Abstracts, Facta Universitatis, Series:

Physics, Chemistry and Technology, 16, 1 (Special Issue), 49th International Symposium on Essentials Oils, 13-16 September, Niš, Serbia, 61. (0,42)

56. Šojić, B., V. Tomović, P. Ikonić, B. Pavlić, Natalija Džinić, Nina Batorek-Lukač and I. Tomašević (2018). Effect of essential oil addition on masking boar taint in fresh pork sausage, Book of Abstracts, 69th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science – EAAP, 27th-31st August, Dubrovnik, Croatia, 238. (0,5)
57. Šojić, B., P. Ikonić, B. Pavlić, V. Tomović, Marija Jokanović, Sunčica Kocić-Tanackov, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Maja Ivić and Tatjana Peulić (2018). The effect of *Satureja montana* L. essential oil on the microbial stability of fresh pork sausages, Book of Abstracts, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, October 03-05, Zagreb, Croatia, 158. (0,31)
58. Ivić, Maja, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, P. Ikonić and Tatjana Peulić (2018). The effect of raw meat quality and marination on precooked chicken breast meat oxidative stability, Book of Abstracts, 9th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, October 03-05, Zagreb, Croatia, 168. (0,42)
59. Ivić, Maja, Marija Jokanović, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Snežana Škaljac, Natalija Džinić, Branislav Šojić, Tatjana Peulić and P. Ikonić (2018). Effect of vacuum packaging on microbiological quality of cooked pork during refrigerated storage, Book of Abstracts, Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP11/FCHP11. (0,36)
60. Kocić-Tanackov, Sunčica, Gordana Dimić, Nataša Đerić, Ljiljana Mojović, Jelena Pejin, V. Tomović, B. Šojić and Aleksandra Đukić-Vuković (2018). Effect of basil and caraway essential oils on macro- and micromorphological changes of moulds isolated from fermented sausages, Book of Abstracts, Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP14/FCHP14. (0,42)
61. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, B. Šojić, Tatjana Peulić, P. Ikonić, V. Tomović, Maja Ivić, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2018). Effect of starter culture addition on colour characteristic of traditional dry fermented sausage (Petrovská klobása). Book of Abstracts, Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP33/FCHP33. (0,36)
62. Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, P. Ikonić, Natalija Džinić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2018). The effects of coriander essential oil on the oxidative stability of cooked pork sausages. Book of Abstracts, Unifood Conference - 210th Anniversary, University of Belgrade, Octobre 5-6, Belgrade, Serbia, OHP34/FCHP34. (0,42)
63. Šojić, B., P. Ikonić, Snežana Škaljac, V. Tomović, Marjeta Candek-Potokar, Marijke Aluwe, Marija Jokanović and I. Tomašević (2018). Effect of Caraway (*Carum carvi* L.) essential oil addition on masking boar taint in cooked pork sausages, 64th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST2018) "Quality and Integrity for Global Consumers", 12th-17th August, Melbourne, Australia, 1-2. (0,42)
64. Ikonić, Bojana, B. Šojić, P. Ikonić, B. Pavlić, V. Tomović, Marija Jokanović and Snežana Škaljac (2018). Cooked pork sausage processing with different levels of coriander

essential oil and sodium nitrite - ANN modelling, Abstract Book 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 169. (0,5)

65. Šojić, B., V. Tomović, P. Ikonić, Natalija Džinić, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2018). Effect of hyssop essential oil on microbiological quality of cooked pork sausage, Abstract Book 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 174. (0,42)

66. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Peulić, Maja Ivić, B. Šojić, V. Tomović, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2018). Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages smoked in industrial conditions, Abstract Book 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 175. (0,36)

67. Tomašević, I., V. Tomović, J. Lorenc, V. Đorđević, N. Karabasil and I. Djekić (2018). Color measurements of meat and meat products, Abstract Book 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 23-25 October, Novi Sad, Serbia, 208. (0,5)

68. Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, Natalija Džinić, J. Savanović, Marija Jokanović and Snežana Škaljac (2018). Effect of winter savory essential oil antioxidative activity of cooked pork sausage, The Book of Abstracts XII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, 02-03 November, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 92. (0,5)

69. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, V. Tomović, Maja Ivić, B. Šojić, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2018). Influence of drying in industrial conditions on the color characteristic of dry fermented sausages, The Book of Abstracts XII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, 02-03 November, Teslić, Bosnia and Herzegovina, 93. (0,5)

70. Šojić, B., V. Tomović, P. Ikonić, B. Pavlić, Natalija Džinić, Z. Zeković, Tatjana Tasić, Nina Batorek Lukač, I. Tomašević, Maja Ivić, Snežana Škaljac and Marija Jokanović (2018). Effect of essential oil addition on masking boar taint in fresh pork sausage, Advances in Animal Biosciences – Alternatives to Piglet Castration, Proceedings of meetings held by the Cost action CA15215 IPEMA, Innovative Approaches for Pork Production with Entire Males and Immunocastrates, Oeiras, Portugal, 8th February 2018, Dubrovnik, Croatia, 27th August 2018, s48. (0,25)

71. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, V. Tomović, Tatjana Peulić, P. Ikonić, B. Šojić, Maja Ivić, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2019). Effect of storage period on content of polycyclic aromatic hydrocarbon in traditional dry fermented sausages, Proceedings VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 11th-13th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 39. (0,36)

72. Ivic, Maja, B. Šojic, V. Tomovic, B. Pavlic, Suncica Kocic Tanackov, Marija Jokanovic and Snežana Škaljac (2019). Hyssop essential oil improves quality of cooked pork sausages, Book of Abstracts 50th International Symposium on Essential Oils (50 ISEO), September 9th – 12th, Vienna, Austria, 57. (0,5)

73. Ivic, Maja, B. Šojic, V. Tomovic, Suncica Kocic Tanackov, Marija Jokanovic and Snežana Škaljac (2019). Ginger essential oil improves microbiological quality of cooked pork sausages, Book of Abstracts 50th International Symposium on Essential Oils (50 ISEO), September 9th – 12th, Vienna, Austria, 201. (0,5)

74. Šojić, B., **V. Tomović**, B. Pavlić, P. Ikonić, Marija Jokanović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2019). Ginger essential oil improves quality of cooked pork, Book of Abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 10th and 11th October, Novi Sad, Serbia, 11. (0,5)
75. Ivić, Maja, **V. Tomović**, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and B. Šojić (2019). Effect of wild oregano essential oil on lipid oxidation in marinated pork chops, Book of Abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 10th and 11th October, Novi Sad, Serbia, 12. (0,5)
76. **Tomović**, V., Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Milana Lazović, Ivana Vasiljević, I. Tomašević, Ivana Nikolić, D. Vujadinović and Mila Tomović (2019). Lead content in the meat of Saanen goat male kids from Vojvodina (Northern Serbia), Book of Abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 10th and 11th October, Novi Sad, Serbia, 15. (0,31)
77. Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, **V. Tomović**, Maja Ivić, B. Šojić, Tatjana Peulić, P. Ikonić, Natalija Džinić and Ljiljana Petrović (2019). Effect of starter culture (*Staphylococcus xylosus*) on colour characteristics of dry fermented sausage, Book of Abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 10th and 11th October, Novi Sad, Serbia, 20. (0,36)
78. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, Snežana Škaljac, B. Šojić, P. Ikonić, Tatjana Peulić, Maja Ivić and N. Ćućević (2019). Texture characteristics of dry fermented sausage affected by dryig process conditions, Book of Abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 10th and 11th October, Novi Sad, Serbia, 38. (0,42)
79. Vujadinović, D., M. Vukić, **V. Tomović**, Ardea Milidrag and M. Ivanović (2019). Microbiological stability of cooked sausages as function of replacement inorganic salts with natural additives, Book of Abstracts 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 10th and 11th October, Novi Sad, Serbia, 117. (0,5)
80. Vujadinović, D., M. Vukić, M. Ivanović, **V. Tomović** and Jelena Tomić (2019). Influence of natural antioxidants on color and fat stability in system of nitrite low organic cooked sausages, Book of Abstracts of the 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 24th – 25th, Osijek, Croatia, 86. (0,5)

М40 МОНОГРАФИЈЕ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

М42 (5) Монографија националног значаја

1. Томовић, В. (2012). Хлађење свињског меса, Задужбина Андрејевић – Технолошки факултет, Београд – Нови Сад. (5)

М50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

М51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

1. Vinokić, N., Ljiljana Petrović, Vera Lazić, Natalija Džinić and **V. Tomović** (2006). Mechanical and barrier characteristics of colored edible collagen casings. *Acta Periodica Technologica*, 37, 59-68. (2)
2. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Tatjana Tasić and S. Filipović (2007). Effect of partial substitution of standard meal in chicken feed by rape seed on carcass and meat quality. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 23, 5-6, 323-329. (2)
3. Okanović, Đ., Ljiljana Petrović, V. Zekić, B. Živković, Natalija Džinić, **V. Tomović**, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2008). Importance of the quality of pigs carcass sides for economical efficiency in production and processing of pork. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 24, 3-4, 129-137. (1,67)
4. Петровић, Љиљана, **В. Томовић**, Наталија Џинић, Татјана Тасић и П. Иконић (2009). Параметри и критеријуми за оцену квалитета полућки и меса свиња. *Технологија меса*, 50, 1-2, 121-139. (2)
5. **Tomović, V.**, Ljiljana Petrović, Natalija Džinić, P. Ikonić and Tatjana Tasić (2009). Effects of rapid chilling of carcasses and earlier deboning *post-mortem* on colour of pork semimembranosus muscle. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25, 5-6, 849-858. (2)
6. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, **V. Tomović** and Marija Jokanović (2009). Influence of seasons on pig halves and meat quality (*M. longissimus dorsi*) of three-race hybrids. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25, 5-6, 803-809. (2)
7. **Томовић, В.**, Љиљана Петровић, Наталија Џинић, Предраг Иконић и Татјана Тасић (2009). Утицај брзог хлађења полућки свиња и ранијег откоштавања пост мортем на способност везивања воде *M. семимембрносус*. *Технологија меса*, 50, 5-6, 304-315. (2)
8. Василев, Д., И. Вуковић, **В. Томовић**, Марија Јокановић, Нађа Васиљевић, Мирјана Милановић-Стевановић и М. Тубић (2009). Важније физичке, физичко-хемијске и сензорске особине квалитета функционалних ферментисаних кобасица. *Технологија меса*, 50, 5-6, 342-350. (2)
9. Ikonić, P., Ljiljana Petrović, Tatjana Tasić, Natalija Džinić, Marija Jokanović and **V. Tomović** (2010). Physicochemical, biochemical and sensory properties for the characterization of *Petrovská Klobása* (traditional fermented sausage). *Acta Periodica Technologica*, 41, 19-31. (2)
10. **Tomović, V.**, Ljiljana Petrović, Žarko Kevrešan, Natalija Džinić and Marija Jokanović (2010). Determination of the nickel content in the semimembranosus muscle from pigs produced in Vojvodina. *Acta Periodica Technologica*, 41, 95-102. (2)
11. **Tomović, V.**, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Natalija Džinić, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2011). Nickel levels of liver from ten different pig genetic lines produced in Vojvodina. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 27, 4, 1793-1799. (2)
12. Džinić, Natalija, Đ. Okanović, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, **V. Tomović**, P. Ikonić and S. Filipović (2011). Carcass and breast meat quality of broilers feed with extruded corn. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 27, 4, 1697-1703. (2)

13. Džinić, Natalija, Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Marija Jokanović and B. Šojić (2011). Influence of season on pig carcass and *M. semimembranosus* quality. *Acta Periodica Technologica*, 42, 23-31. (2)
14. Jokanović, Marija, Natalija Džinić, **V. Tomović**, Snežana Savatić, Tatjana Tasić, P. Ikonić and B. Šojić (2011). Effect of ground paprika and its oleoresin on marinated chicken breast meat quality. *Acta Periodica Technologica*, 42, 55-62. (2)
15. Šojić, B., Ljiljana Petrović, Biljana Pešović, **V. Tomović**, Marija Jokanović, Natalija Džinić and P. Salitrežić (2011). The influence of inulin addition on the physico-chemical and sensory characteristics of reduced-fat cooked sausages. *Acta Periodica Technologica*, 42, 157-164. (2)
16. Džinić, Natalija, Đ. Okanović, Marija Jokanović, **V. Tomović** and D. Palić (2013). The influence of garlic powder in broiler feed on carcass and breast meat quality. *Quality of Life*, 4, 3-4, 55-61. (2)
17. Šuput, Danijela, Vera Lazić, Lj. Lević, L. Pezo, **V. Tomović** and Nevena Hromiš (2013). Effect of specific packaging conditions on myoglobin and meat color. *Food and Feed Research*, 40, 1, 1-10. (2)
18. Šojić, B., Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Natalija Džinić, Anamarija Mandić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, P. Ikonić, Tatjana Tasić and Ivana Sedej (2014). Effect of ripening conditions and storage time on oxidative and sensory stability of petrovská klobása sausage. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, 8, 5, 408-411. (1,25)
19. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, M. Jović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2014). Proximate composition and textural properties of cooked sausages formulated from mechanically deboned chicken meat with addition of chicken offal. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, 8, 5, 412-415. (2)
20. Tasić, Tatjana, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, **V. Tomović**, B. Šojić and Snežana Škaljac (2014). Formation of vasoactive amines in dry fermented sausage petrovská klobása during drying and ripening in traditional and industrial conditions. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, 8, 5, 416-419. (2)
21. **Tomović**, V., B. Šojić, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and Marija Jokanović (2014). Effect of packaging methods and storage time on oxidative stability of traditional fermented sausage. *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, 8, 9, 935-938. (1,43)
22. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, M. Jović, Snežana Škaljac, B. Šojić, P. Ikonić and Tatjana Tasić (2014). Proximate and mineral composition of chicken giblets from Vojvodina (northern Serbia). *International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering*, 8, 9, 939-942. (2)
23. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, **V. Tomović**, B. Šojić, Natalija Džinić, Aleksandra Torbica and Bojana Ikonić (2014). Proteolysis in serbian traditional dry fermented sausage petrovská klobása as influenced by different ripening

processes. International Journal of Biological, Veterinary, Agricultural and Food Engineering, 8, 9, 963-966. (1,25)

24. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Bojana Ikonić, **V. Tomović**, Natalija Džinić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and B. Šojić (2014). Drying characteristics of traditional fermented sausage petrovská klobásá - the effect of different ripening conditions and use of starter culture. Food and Feed Research, 41, 1, 71-79. (1,43)

25. Grujić, R., D. Vujadinović and **V. Tomović** (2014). Heat treatment influence on rheological properties of pork meat. Journal of Hygienic Engineering and Design, 6, 63-68. (2)

26. **Tomović**, V., Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, Marija Škrinjar, Vera Lazić and Mila Tomović (2014). Physical characteristics and proximate and mineral composition of adipose tissue from free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs from Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture – PTEP, 18, 4, 187-190. (1,25)

27. Vujadinović, D., R. Grujić, **V. Tomović**, M. Vukić and Marija Jokanović (2014). Cook loss as a function of meat heat treatment and regime. Quality of Life, 5, 3-4, 81-86. (2)

28. Jokanović, Marija, **V. Tomović**, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S. Stajić, Biljana Pajin and Ivana Lončarević (2015). Colour and marbling of M. semimembranosus and M. longissimus thoracis et lumborum from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 48-51. (1,25)

29. **Tomović**, V., Marija Jokanović, Ž. Kevrešan, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Tasić, P. Ikonić, D. Živković, S. Stajić and Nevena Hromiš (2015). Content of macrominerals in the M. semimembranosus and M. longissimus thoracis et lumborum from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 2, 87-90. (1,25)

30. Šojić, B., Nevena Hromiš, Ljiljana Petrović, **V. Tomović**, Anamarija Mandić, Ivana Sedej, Natalija Džinić, Vera Lazić, Snežana Kravić and Snežana Škaljac (2015). Effect of packaging method and storage period on fatty acid profile and tbars value of traditional sausage (petrovská klobásá). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 1, 105-107. (1,25)

31. Hromiš, Nevena, Vera Lazić, Danijela Šuput, Senka Popović and **V. Tomović** (2015). Improvement of water vapor barrier properties of chitosan-collagen laminated casings using beeswax. Analecta Technica Szegedinensia, 9, 1, 31-38. (2)

32. Грујић, Р., Д. Вујадиновић, **В. Томовић** и М. Вукић (2015). Утицај висине температуре и режима топлотне обраде на промијену технолошких особина меса. Храна у здрављу и болести, 40, 1, 71-80. (2)

33. Tomašević, I., **V. Tomović**, S. Stajić, Marija Jokanović, N. Stanišić and D. Živković (2015). Effects of anatomical location within pork tenderloins on the quality of fast thawed steaks. Meso, XVII, 5, 455-460. (2)

34. Džinić, Natalija, Maja Ivić, Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac and **V. Tomović** (2016). Chemical, color, texture and sensory properties of čajna kobasica, a dry fermented sausage. Quality of Life, 7, 1-2, 5-11. (2)

35. Šojić, B., **V. Tomović**, Natalija Džinić, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac, P. Ikonić and Marija Jokanović (2016). Effect of hot and cold deboning meat on the lipid oxidation changes

and sensory properties of the traditional sausage *Petrovská klobása*. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 20, 1, 39-41. (2)

36. Tasić, Tatjana, P. Ikonić, Ljiljana Petrović, Anamarija Mandić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić, Maja Ivić and Natalija Džinić (2016). Biogenic amines profile of serbian traditional sausage in relation to raw material and production conditions. Journal of Agricultural Science and Technology B, 6, 48-56. (1,25)
37. Šojić, B., Natalija Džinić, V. Tomović, P. Ikonić, Marija Jokanović, Snežana Kravić, Tatjana Tasić and Snežana Škaljac (2016). Effect of starter culture addition on fatty acid profile, oxidative and sensory stability of traditional fermented sausage (*petrovská klobása*). Acta Periodica Technologica, 47, 75-81. (1,67)
38. Vujadinović, D., Vesna Gojković, M. Vukić and V. Tomović (2016). Risk analysis for the presence of sodium and phosphates salts in the model systems of organic cooked sausage. Journal of Hygienic Engineering and Design, 17, 34-42. (2)
39. Vujadinović, D., B. Golić, V. Tomović, Vesna Gojković, M. Vukić and R. Grujić (2017). Antimicrobial activity of essential oils and fruits supplement in reduced nitrite salts condition. Matica Srpska Journal for Natural Sciences, 133, 251-260. (2)
40. Tomašević, I., I. Đekić, Milica Aćimović, S. Stajić and V. Tomović (2017). The quality difference between frankfurters seasoned with conventional and organic spices. Acta Periodica Technologica, 48, 275-284. (2)
41. Ivić, Maja, Marija Jokanović, Natalija Džinić, V. Tomović, Snežana Škaljac, B. Šojić, Tatjana Peulić and P. Ikonić (2017). The effect of freezing-thawing and marination time on cooked chicken breast meat quality. Archives of Veterinary Medicine, 10, 2, 33-44. (1,67)
42. Hromiš, Nevena, B. Šojić, Vera Lazić, Senka Popović, Danijela Šuput, Sandra Bulut, Natalija Džinić, V. Tomović and Maja Ivić (2018). Two-layer coating based on chitosan for dry fermented sausage preservation. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 22, 1, 23-26. (1,43)
43. Mandra, M., Ramzija Cvrk, V. Tomović, Selma Čorbo and Tijana Brčina (2019). Investigating the effects of different types of fat on some sensory properties of chicken sausage during storage. Acta Scientific Nutritional Health, 3, 6, 122-128. (2)
44. Tomović, V., B. Šojić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac, Maja Ivić, Mila Tomović, I. Tomašević, S. Stajić and Aleksandra Martinović (2019). Mineral contents in pork and edible offal from indigenous pigs. Journal of Engineering & Processing Management, 11, 1, 66-72. (1,43)
45. Šojić, B., V. Tomović, Natalija Džinić, Marija Jokanović, P. Ikonić, Snežana Škaljac and B. Pavlić (2019). Plant extracts as natural antioxidants in meat processing. Bulgarian Journal of Agricultural Science, 25 (Suppl. 1), 27-30. (2)
46. Шкаљац, Снежана, Марија Јокановић, В. Томовић, Татјана Пеулић, П. Иконић, Б. Шојић, Маја Ивић, Љиљана Петровић, Јелена Бабић и Невена Хромиш (2019). Утицај димљења на формирање боје и садржај полицикличних ароматичних једињења у традиционалној ферментисаној кобасици. Гласник хемичара, технолога и еколога Републике Српске, 15, 25-32. (1,25)

47. Bodiroga, Biljana, Ljubica Vasiljević, D. Vujadinović, Danica Savanović and V. Tomović (2019). Biochemical changes in myofibrillar and sarcoplasmatic meat proteins at different freezing rates. *Journal of Engineering & Processing Management*, 11, 2, 117-122. (2)
48. Žugić Petrović, Tanja, P. Ilić, Mirijana Grujović, V. Tomović, Suncica Kocić Tanackov and Ljiljana Čomić. Quality and autochthonous microbiota of dry-cured sheep ham from western Balkans (2019). *Fleischwirtschaft International*, 4, 66-69. (2)
49. Šojić, B., V. Tomović, P. Ikonić, B. Pavlić, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and Suncica Kocić Tanackov (2020). The application of essential oil for masking boar taint. *Fleischwirtschaft International*, 1, 61-64. (2)
50. Novaković, S., I. Djekić, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, J.M. Lorenzo, F.J. Barba and I. Tomašević (2020). The potential of horn of plenty mushroom (*Craterellus cornucopioides*) to improve the shelf life of frankfurters. *Fleischwirtschaft International*, in-press. (1,25)

M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

1. Цинић, Наталија, Љиљана Петровић, В. Томовић, Даница Манојловић, С. Тимановић и Драгица Видарић (2006). Утицај дужине одмараша у депоу кланице на квалитет M. семимембрносус са полуторки свиња дворасних хибрида. *Технологија меса*, 47, 1-2, 20-26. (1,5)
2. Цинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић и Лидија Перић (2006). Утицај додатка селена различитог порекла у храни за пилиће на квалитет M. пекторалис. *Технологија меса*, 47, 5-6, 199-203. (1,5)
3. Окановић, Ђ., В. Зекић, Љиљана Петровић, В. Томовић и Наталија Цинић (2006). Економичност производње свињског меса у полуторкама. *Технологија меса*, 47, 5-6, 237-241. (1,5)
4. Цинић Наталија, Љиљана Петровић, В. Томовић, Даница Манојловић, С. Тимановић и Драгица Видарић (2006). Квалитет полуторки и M. семимембрносус дворасних и четворорасних хибрида свиња. *Технологија меса*, 47, 5-6, 175-182. (1,5)
5. Цинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, Славко Филиповић и Татјана Савковић (2009). Квалитет трупа и меса груди бројлера храњених различито обрађеним кукурузним сточним брашном. *Гласник хемичара и технолога Републике Српске*, 2, 127-130. (1,5)
6. Томовић, В., Љиљана Петровић и Наталија Цинић (2009). Утицај убрзаног хлађења полуторки свиња и ранијег откоштавања пост мортем на кало хлађења, скраћење времена производње свињског меса и уштеду енергије. *Часопис за процесну технику и енергетику у пољопривреди – ПТЕП*, 13, 4, 340-343. (1,5)
7. Tomović, V., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Natalija Džinić and Marija Jokanović (2010). Content of manganese in *M. semimembranosus*, liver and kidney in commercial pigs produced in Vojvodina. *Journal on Processing and Energy in Agriculture – PTEP*, 14, 1, 11-14. (1,5)

8. Jokanović, Marija, Ljiljana Petrović, P. Ikonić, V. Tomović, Natalija Džinić, Snežana Savatić and Tatjana Tasić (2010). Sensory properties of Petrovská klobása (dry-fermented sausage) ripened in traditional and industrial conditions. Journal on Processing and Energy in Agriculture – PTEP, 14, 3, 153-156. (1,5)
9. Петровић, Љиљана, Снежана Ивановић, Б. Шојић, Ана Марија Мандић, Татјана Тасић, Наталија Џинић и В. Томовић (2010). Утицај времена складиштења на ток липидне оксидације у замрзнутом свињском месу. Технологија меса, 51, 1, 18-26. (1,5)
10. Томовић, В., Љиљана Петровић и Наталија Џинић (2010). Утицај убрзаног хлађења полутки свиња и ранијег откоштавања пост-мортем на боју М. Семимембраносус. Гласник хемичара и технologа Републике Српске, 3, 25-32. (1,5)
11. Томовић, В., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Natalija Džinić and Marija Jokanović (2011). Determination of the nickel content in the kidney from pigs produced in Vojvodina. Gazette of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, 5, 51-55. (1,5)
12. Petrović Ljiljana, Natalija Džinić, P. Ikonić, Tatjana Tasić and V. Tomović (2011). Quality and safety standardization of traditional fermented sausages. Meat Technology, 52, 2, 234-244. (1,5)
13. Живковић, Д., В. Томовић, Марија Перуновић, С. Стјенић, Н. Станишић и Наташа Богићевић (2011). Сензорна прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите старости. Технологија меса, 52, 2, 252-261. (1,5)
14. Томовић, В., Љиљана Петровић, Наталија Џинић, Марија Јокановић, Татјана Тасић, Предраг Иконић и Вера Лазић (2011). Садржај фосфора у Мм. семимембраносус, јетрама и бубрезима десет различитих генотипова свиња одгајаних у Војводини. Зборник радова Технолошког факултета у Лесковцу, 20, 166-174. (1,5)
15. Зекић, В., В. Видовић, Љиљана Петровић, В. Томовић и Д. Лукач (2011). Економска обележја това свиња Мангулица. Агроекономика, 51-52, 59-65. (1,5)
16. Ikonić, P., Tatjana Tasić, Ljiljana Petrović, Marija Jokanović, Snežana Savatić, V. Tomović, Natalija Džinić and B. Šojić (2011). Effect of drying and ripening methods on proteolysis and biogenic amines formation in traditional dry-fermented sausage *Petrovská klobása*. Food & Feed Research, 38, 1, 1-8. (1,25)
17. Зекић, В., В. Томовић, Д. Милић, В. Видовић и Д. Лукач (2013). Економска обележја производње свиња расе ландрас и мангулица. Летопис научних радова, 37, 1, 191-199. (1,5)
18. Шојић, Б., Љиљана Петровић, Наталија Џинић, В. Томовић, П. Иконић, Татјана Тасић, Снежана Шкаљац и Марија Јокановић (2013). Утицај паковања и времена складиштења на оксидативне промене на липидима у традиционалној петровачкој кобасици. Уљарство, 44, 1, 61-65. (1,25)
19. Грујић, Р., Д. Вујадиновић и В. Томовић (2013). Утицај температуре и различитих поступака топлотне обраде на промјену боје и сензорних особина меса свиња. Journal of Engineering and Processing Management – An International Journal, 5, 1, 99-111. (1,5)

20. Зекић, В., Н. Тица, В. Томовић и Д. Милић (2013). Економска обележја производње биодизела из отпадних сировина прехранбене индустрије. Агроекономика, 59-60, 27-33. (1,5)
21. Зекић, В., Н. Тица, В. Томовић и Д. Милић (2014). Предвиђање економских параметара у свињарству применом симулационих метода. Летопис научних радова, 38, И, 125-135. (1,5)
22. Зекић, В., Наталија Џинић, Н. Тица, В. Томовић и Д. Милић (2015). Утврђивање цене коштања традиционалних производа од меса. Агроекономика, 44, 67, 117-124. (1,5)
23. Џинић, Наталија, Маја Ивић, Марија Јокановић, Б. Шојић, Наташа Радић, В. Томовић и Снежана Шкаљац (2015). Одабрани параметри квалитета фино уситињених барених кобасица у типу виршле са различитим додацима. Уљарство, 46, 1, 66-71. (1,5)
24. Лончаревић, Ивана, Биљана Пајин, Јована Петровић, В. Шарац, В. Томовић, Даница Зарић и З. Николовски (2016). Лецитин из уљане репице као емулгатор у производњи мазивог крем производа. Уљарство, 47, 1, 47-54. (1,5)

M53 (1) Рад у националном часопису

1. Џинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић, Татјана Тасић, П. Иконић и С. Филиповић (2007). Утицај супституције дела стандарданог оброка у исхрани пилића сачмом уљане репице на квалитет меса. Уљарство, 38, 1-2, 9-14. (1)
2. Џинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић, Видица Станаћев, Татјана Тасић, П. Иконић и С. Филиповић (2008). Утицај исхране бројлера са различитим производима од уљане репице на квалитет трупа и меса груди пилића. Уљарство, 39, 1-2, 27-32. (1)
3. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, В. Томовић, Славица Средановић, Јованка Левић и Снежана Саватић (2009). Утицај исхране бројлера изоенергетским смешама различитог нивоа и извора протеина на квалитет трупа и меса. Уљарство, 40, 1-2, 29-35. (1)
4. Петровић, Љиљана, Б. Шојић, Анастасија Мандић, Татјана Тасић, Наталија Џинић, В. Томовић, Снежана Ивановић и Снежана Саватић (2009). Оксидативне промене на липидима сmrзнутог свињског меса током складиштења. Уљарство, 40, 1-2, 43-48. (0,83)
5. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, В. Томовић, Видица Станаћев и В. Станаћев (2010). Ефекат белог лука и неорганског бакра у исхрани бројлера на нутритивни и технолошки квалитет меса груди. Уљарство, 41, 1-2, 13-18. (1)
6. Шојић, Б., Љиљана Петровић, Татјана Тасић, В. Томовић, Снежана Саватић, П. Иконић, Марија Јокановић, и Наталија Џинић (2010). Оксидативне промене на липидима петровачке кобасице (петровска клобаša) током традиционалне производње. Уљарство, 41, 1-2, 51-56. (0,83)

7. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, В. Томовић, С. Филиповић, Татјана Тасић, П. Иконић и Ђ. Окановић (2012). Квалитет меса груди бројлера храњених екструдираном сачмом уљане репице. Уљарство, 43, 1-2, 7-11. (0,83)
8. Зекић, В., Наталија Џинић, Н. Тица, В. Томовић и Д. Милић (2014). Економска обележја постројења за прераду меса. Агроекономика, 43, 63-64, 93-100. (1)

М60 ПРЕДАВАЊА (И САОПШТЕЊА) ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

1. Џинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић, Татјана Тасић, Марија Јокановић и Татјана Савковић (2007). Квалитет меса груди бројлера храњених оплемењеним и екструдираним оплемењеним кукурузним сточним брашном, Зборник радова, XII саветовање о биотехнологији, 02-03. Март, Чачак, Србија, 183-188. (0,5)
2. Савковић, Татјана, С. Филиповић, Маја Сакач, Наталија Џинић и В. Томовић (2007). Екструдирано и оплемењено кукурузно сточно брашно у исхрани бројлера и његов утицај на принос меса бројлера, Зборник радова, XII саветовање о биотехнологији, 02-03. Март, Чачак, Србија, 195-200. (0,5)
3. Џинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић, Татјана Тасић, П. Иконић и С. Филиповић (2007). Утицај исхране бројлера са сачмом уљане репице на принос и квалитет меса груди, Зборник радова, 48. Саветовање са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 11-16. 06, Херцег Нови, Црна Гора, 99-105. (0,5)
4. Џинић, Наталија, В. Томовић, Љиљана Петровић, Видица Станаћев, С. Филиповић, Татјана Тасић и П. Иконић (2008). Квалитет трупа и меса груди бројлера храњених са различитим производима од уљане репице, Зборник радова, 49. Саветовање са муђународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06, Херцег Нови, Црна Гора, 123-129. (0,5)
5. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, В. Томовић, Татјана Тасић и П. Иконић (2008). Утицај додатка белог лука и бакра у храни за пилиће на нутритивни и сензорни квалитет меса груди, Зборник радова, III Савјетовање о производњи и преради хране са међународним учешћем "агроТЕЦХ", Август, Градачац, Босна и Херцеговина, 57-62. (0,5)
6. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, В. Томовић, Марија Јокановић, Татјана Тасић, С. Филиповић и Видица Станаћев (2009). Квалитет трупа и меса пилића храњених са различитим количинама екструдиране сачме уљане репице, Зборник радова, XIV саветовање о биотехнологији, 27-28. Март, Чачак, Србија, 317-323. (0,5)
7. Петровић, Љиљана, Снежана Ивановић, Анамарија Мандић, Татјана Тасић, Наталија Џинић, В. Томовић и Б. Шојић (2009). Утицај сmrзавања на липиде свињског меса, Зборник радова, Јубиларно 50. Саветовање са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 22-26. 06, Херцег Нови, Црна Гора, 243-250. (0,5)

8. Цинић, Наталија, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, В. Томовић, Славица Средановић и Јованка Левић (2009). Утицај исхране пилића изоенергетских смешама на бази производа индустрије уља на квалитет трупа и меса, Зборник радова, Јубиларно 50. Саветовање са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 22-26. 06, Херцег Нови, Црна Гора, 251-258. (0,5)
9. Томовић, В., Љиљана Петровић, Мила Томовић, Ж. Кеврешан, Наталија Цинић и Марија Јокановић (2010). Садржај нутритивних елемената у месу, јетри и бубрезима свиња расе Велики Јоркшир, Зборник радова, XV саветовање о биотехнологији, 26-27. Март, Чачак, Србија, 765-769. (0,5)
10. Томовић, В., Љиљана Петровић, Наталија Цинић и Марија Јокановић (2010). Садржај нитрита у термички нетретираним производима од меса, Зборник радова, XV саветовање о биотехнологији, 26-27. Март, Чачак, Србија, 777-781. (0,5)
11. Петровић, Љиљана, Наталија Цинић, В. Томовић, Марија Јокановић, Снежана Саватић, Б. Шојић, П. Иконић и Татјана Тасић (2010). Квалитет кобасица у типу кулена произведених на традиционални начин и у индустриским условима, Зборник радова, XV саветовање о биотехнологији, 26-27. Март, Чачак, Србија, 827-832. (0,42)
12. Петровић, Љиљана, Б. Шојић, Татјана Тасић, П. Иконић, В. Томовић, Снежана Саватић, Марија Јокановић и Наталија Цинић (2010). Оксидативне промене на липидима традиционалне Петровачке кобасице ("Петровске клобасе") током сушења и зрења у домаћинству, Зборник радова, 51. Саветовање са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 27.06. - 02.07., Херцег Нови, Црна Гора, 257-263. (0,42)
13. Цинић, Наталија, Љиљана Петровић, Марија Јокановић, В. Томовић, Видица Станаћев, Н. Милошевић и В. Станаћев (2010). Утицај хране за пилиће обогаћене белим луком и бакром на квалитет трупа и меса груди, Зборник радова, 51. Саветовање са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 27.06. - 02.07., Херцег Нови, Црна Гора, 273-279. (0,5)
14. Томовић, В., Љиљана Петровић и Наталија Цинић (2010). Утицај различите брзине хлађења полутки свиња и различитог времена откоштавања пост мортем на способност везивања воде М. семимембрносус, Зборник радова, 2. Симпозијум "Безбедност и квалитет намирница анималног порекла", 11.-12. Новембар, Београд, Србија, 101-113. (0,5)
15. Томовић, В., Марија Јокановић, Љиљана Петровић, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Наталија Цинић и Вера Лазић (2012). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама свиња ласасте Мангалице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини, Зборник радова, 53. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 03-08. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 189-196. (0,5)
16. Пајин, Биљана, Ивана Лончаревић, З. Николовски, Јована Петровић, В. Томовић, Драгана Шороња-Симовић и Ђаница Зарић (2013). Утицај сунцокретовог лецитина на сензорне особине мазивог какао-крем производа, Зборник радова, 54. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 145-152. (0,5)
17. Томовић, В., Марија Јокановић, Ж. Кевреџан, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Татјана Тасић, П. Иконић, Марија Шкрињар, Вера Лазић и Ђ. Окановић (2013). Садржај

минерала у поткојном масном ткиву и салу свиња Ласасте Мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини, Зборник радова, 54. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 197-203. (0,31)

18. Лончаревић, Ивана, Биљана Пајин, В. Шарац, Д. Трзин, В. Томовић и Јарослава Шварц-Гајић (2014). Састав и карактеристике лецитина различитог порекла, Зборник радова, 55. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 175-180. (0,5)

19. Томовић, В., Марија Јокановић, И. Пихлер, В. Симин, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, М. Крајиновић, М. Жујовић, Татјана Тасић и П. Иконић (2014). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама мушких јаради Санске расе коза одгајаних у Војводини, Зборник радова, 55. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 15-20. 06., Херцег Нови, Црна Гора, 259-267. (0,31)

20. Томовић, В., Марија Јокановић, Снежана Шкаљац, Б. Шојић, Татјана Тасић, П. Иконић, Д. Живковић, С. Стјенић, Биљана Пајин и Ивана Лончаревић (2015). Хемијски састав М. семимембрносус и М. лонгисимус торацис и лумборум свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 275-279. (0,31)

21. Томовић, В., Марија Јокановић, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Татјана Тасић, П. Иконић, Д. Живковић, С. Стјенић, Биљана Пајин и Ивана Лончаревић (2015). Хемијски састав јетри и бубрега свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова, 13-14. Март, Чачак, Србија, 281-287. (0,31)

22. Томовић, В., Н. Станишић, Марија Јокановић, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Марија Шкрињар, Сунчица Коцић-Танацков, В. Зекић, Д. Лукач и Вера Лазић (2015). Садржај укупне масти у месу и изнутрицама свиња ласасте Мангулице одгајаних у интезивном фармском систему до телесне масе од 100 кг, Зборник радова, 56. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 287-293. (0,31)

23. Џинић, Наталија, Маја Ивић, Б. Шојић, Марија Јокановић, Снежана Шкаљац, В. Томовић, П. Иконић, Татјана Тасић, Ђ. Окановић и Д. Василев (2015). Неки параметри квалитета традиционалних ферментисаних кобасица, Зборник радова, 56. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 21-26. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 295-302. (0,31)

24. Стјенић, С., Н. Станишић, С. Новаковић, Наташа Ковјанић, В. Томовић, Марија Јокановић и Д. Живковић (2016). Утицај биљних уља на физичко-хемијска и сензорна својства сувих ферментисаних кобасица, XXI Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Зборник радова 2, 11-12. Март, Чачак, Србија, 755-760. (0,5)

25. Николић, Ивана, Љубица Докић, В. Томовић, Зита Шереш, Драгана Шороња-Симовић и Н. Маравић (2016). Могућност искоришћења погаче уљане тикве голице, Зборник радова, 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 145-152. (0,5)

26. Петровић, Јована, Ивана Лончаревић, Биљана Пајин, З. Николовски, В. Томовић, М. Сакач и Даница Зарић (2016). Утицај лецитина из уљане репице на одрживост крем производа, Зборник радова, 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 179-185. (0,5)
27. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Маја Ивић, Татјана Тасић, П. Иконић, Д. Лукач и Александра Мартиновић (2016). Утицај старости свиња на квалитет меса, Зборник радова, 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 205-211. (0,31)
28. Ивић, Маја, Б. Шојић, Наталија Џинић, Марија Јокановић, Наташа Радић, Снежана Шкаљац и В. Томовић (2016). Утицај додатка природног порекла (прах целера и ацерола трешње) на одрживост барених кобасица у типу виршле, Зборник радова, 57. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 19-24. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 225-233. (0,5)
29. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, Снежана Шкаљац, Б. Шојић, Маја Ивић, Татјана Тасић, П. Иконић, Невена Хромиш и Јована Петровић (2017). Садржај укупне масти и масно киселински састав М. Лонгисиумус лумборум свиња Беле Мангулице и њених мелеза са Дуроком, Зборник радова, 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 291-300. (0,31)
30. Џинић, Наталија, Б. Шојић, В. Томовић, Марија Јокановић, Снежана Шкаљац, Маја Ивић, Татјана Тасић и П. Иконић (2017). Утицај додатка стартер културе на оксидативну стабилност традиционалне ферментисане кобасице (Петровска клобаса), Зборник радова, 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 301-307. (0,42)
31. Шојић, Б., Наталија Џинић, В. Томовић, Сунчица Коцић-Танацков, П. Иконић, Марија Јокановић, Маја Ивић, Снежана Шкаљац, Ђорђе Окановић и Татјана Тасић (2017). Утицај додатка етарског уља кима на сензорски квалитет барених кобасица, Зборник радова, 58. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 18-23. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 309-314. (0,31)
32. Vujadinović, D., R. Grujić, V. Tomović, M. Vukić, Danica Savanović and Vesna Gojković (2017). Change in functional and sensory properties of organic sausages due to the replace of phosphate salts with natural textural modifiers, Proceedings 12th Symposium «Novel Technologies and Economic Development», October, 20-21, Leskovac, Serbia, 15-24. (0,5)
33. Петровић, Љиљана, Марија Јокановић, Б. Шојић, Наталија Џинић, В. Томовић и Снежана Шкаљац (2018). Значај производње и прераде меса у ревитализацији сточарства у Србији – Захтеви и изазови. Научни скуп „Како оживети и оснажити наше сточарство“, Академија инжињерских наука Србије – АИИНС Одељење биотехничких наука, 30. Мај, Београд, Србија, 63-86. (0,5)
34. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Маја Ивић, Невена Хромиш и Ивана Николић (2018). Маснокиселински састав меса свиња чистих раса Велика Бела и Бела Мангулица, Зборник радова, 59. Саветовање индустрије

уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 17-22. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 263-272. (0,42)

35. Шојић, Б., Наталија Џинић, Б. Павлић, Снежана Шкаљац, В. Томовић, Марија Јокановић и Маја Ивић (2018). Антиоксидативна активност етарског уља коријандера у бареним кобасицама, 59. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 17-22. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 273-277. (0,5)

36. Томовић, В., Р. Шевић, Марија Јокановић, Б. Шојић, Снежана Шкаљац, Мила Томовић и Маја Ивић (2019). Масно киселински састав меса свиња чисте расе Велика Бела и мелеза Беле Мангулице са Дуроком, 60. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 285-295. (0,5)

37. Шојић, Б., Наталија Џинић, В. Томовић, Сунчица Коцић-Танацков, Б. Павлић, Снежана Шкаљац и Марија Јокановић (2019). Антимикробна активност етарског уља коријандера у бареним кобасицама, 60. Саветовање индустрије уља са међународним учешћем "Производња и прерада уљарица", 16-21. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 297-301. (0,5)

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

1. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, В. Томовић, Татјана Тасић, С. Филиповић и Видица Станаћев (2006). Принос и квалитет меса груди пилића храњених са различитим нивоима екструдиране сачме уљане репице, Симпозијум: "Сточарство, ветеринарство и агроекономија у транзиционим процесима", Зборник кратких садржаја, 18-25. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 124. (0,2)

2. Петровић, Љиљана, В. Томовић, Наталија Џинић, П. Иконић, Татјана Тасић, С. Тимановић, Марина Вукић-Врањеш и Б. Павловић (2007). Утицај Се различитог порекла у исхрани свиња на квалитет полутки и технолошки квалитет произведеног меса, Симпозијум: "Ветеринарска медицина, сточарство и економика у производњи здравствено безбедне хране", Зборник кратких садржаја, 24. Јун - 01. Јул, Херцег Нови, Црна Гора, 178. (0,17)

3. Џинић, Наталија, Љиљана Петровић, В. Томовић, Татјана Тасић, П. Иконић и Видица Станаћев (2008). Утицај додатка белог лука и бакра у храни за пилиће на квалитет трупа, Симпозијум: "Сточарство, ветеринарска медицина и економика у производњи здравствено безбедне хране", Зборник кратких садржаја, 22-29. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 109. (0,2)

4. Петровић, Љиљана, Наталија Џинић, В. Томовић, Татјана Тасић и П. Иконић (2008). Утицај додатка адсорбената микотоксина у исхрани свиња на технолошки квалитет меса, Симпозијум: "Сточарство, ветеринарска медицина и економика у производњи здравствено безбедне хране", Зборник кратких садржаја, 22-29. Јун, Херцег Нови, Црна Гора, 183. (0,2)

5. Томовић, В., Љиљана Петровић и Наталија Џинић (2009). Утицај убрзаног хлађења полутки свиња и ранијег откоштавања пост мортем на способност везивања воде М. семимембрносус, Књига сажетака, IV Савјетовање о производњи и преради хране са

међународним учешћем "агроТЕЦХ", 24. Септембар, Грачаница, Босна и Херцеговина, 18-19. (0,2)

6. Петровић, Љиљана, Наталија Џинић, **В. Томовић**, Татјана Тасић, Снежана Саватић, П. Иконић, Б. Шојић и Марија Јокановић (2010). Стандардизација квалитета традиционалних сувих кобасица са ознаком географског порекла, IX Савјетовање хемичара и технologa Републике Српске, 12-13. Новембар, Бања Лука, Република Српска, Босна и Херцеговина, 76-77. (0,17)
7. **Томовић, В.**, Љиљана Петровић, Мила Томовић, Ж. Кеврешан, Наталија Џинић и Марија Јокановић (2010). Одређивање садржаја никла у бубрезима свиња произведених у Војводини, IX Савјетовање хемичара и технologa Републике Српске, 12-13. Новембар, Бања Лука, Република Српска, Босна и Херцеговина, 87. (0,2)
8. **Томовић, В.**, Марија Јокановић, Ж. Кеврешан, Снежана Шкаљац, Б. Шојић, Татјана Тасић, П. Иконић, Марија Џкрињар, Вера Лазић и Мила Томовић (2014). Физичка својства и хемијски састав масних ткива свиња ласасте мангалице одгајаних у „фрееранг“ систему, XXVI национална конференција процесна техника и енергетика у пољопривреди - ПТЕП 2014, Зборник извода, 6-11. Април, Кладово, Србија, 137-138. (0,13)
9. Шојић, Б., П. Иконић, Б. Павлић, **В. Томовић**, Марија Јокановић, Сунчица Коцић-Танацков, Снежана Шкаљац и Наталија Џинић (2018). Утицај додатка етарског уља коријандера на микробиолошку стабилност барених кобасица, 55. Саветовање Српског Хемијског Друштва, Кратки изводи радова, 8-9. Јуни, Нови Сад, Србија, 71. (0,17)
10. Ivić, Maja, Marija Jokanović, V. Tomović, Snežana Škaljac and B. Šojić (2019). Inhibitory effect of origano essential oil on lipid oxidation in cooked pork chops, 13th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Book of Abstracts, Stara planina Mt. 20th-23th June, 140. (0,2)
11. Šojić, B., V. Tomović, B. Pavlić, Z. Zeković, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2019). Antioxidant activity of winter savory (*Satureja montana* L.) supercritical extract in cooked pork sausages, 13th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions, Book of Abstracts, Stara planina Mt. 20th-23th June, 141. (0,2)
12. Ivić, Maja, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Pavlić, Snežana Škaljac and B. Šojić (2019). Influence of marination process with addition of satureja montana essential oil on lipid oxidation of cooked pork chops, 13th Symposium "Novel technologies and economic development", Book of Abstracts, October 18-19, Leskovac, Serbia, 41. (0,2)
13. Šojić, B., V. Tomović, Sunčica Kocić Tanackov, B. Pavlić, Marija Jokanović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2019). Effect of ginger essential oil on microbiological quality of cooked pork sausages, 13th Symposium "Novel technologies and economic development", Book of Abstracts, October 18-19, Leskovac, Serbia, 42. (0,2)
14. Šojić, B., V. Tomović, B. Pavlić, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2020). The effect of coriander essential oil on sensory quality of cooked sausages produced with different levels of sodium nitrite, XIII Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, October 30th, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 46. (0,2)

15. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Milana Lazović, Ivana Vasiljević, I. Tomašević, D. Vujadinović, M. Vukić and Mila Tomović (2020). Aluminium content in the meat of male Saanen goat kids from Vojvodina (northern Serbia), XIII Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, October 30th, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 50. (0,13)

M70 (6) ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

1. Томовић, В. (2009). Утицај брзине хлађења полутки, времена откоштавања пост мортем и поступка саламурења на квалитет и безбедност куване шунке, Докторска дисертација, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

1. Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутотоне и племените расе свиња (2017). Аутори техничког решења: др Владимира Томовић, др Марија Јокановић, мастер инж. Маја Ивић, др Бранислав Шојић, др Снежана Шкаљац, др Татјана Тасић, др Предраг Иконић, др Радослав Шевић. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Универхпорт, Нови Сад, Србија. Број: 399. Дан: 21. 09. 2017. године, 09. редовна седница матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду. (6,67)

M83 (4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу

1. Нова технологија паковања микроконфекционираних свињског меса у модификованој атмосфери - МАП (2008). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др Владимира Томовић, др Вера Лазић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Љубиша Шарић. НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ "БИОТЕХНОЛОГИЈА И АГРОИНДУСТРИЈА", Пројекат: БНТ-351008Б, под називом: ПРОИЗВОДЊА И ПРИПРЕМА СВИЊСКОГ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ, МАЛОПРОДАЈУ, ИНДУСТРИЈУ ГТОВЕ ХРАНЕ И ПРЕРАДУ, финансиран средствима МНЗЖС. Завршни извештај Пројекта БНТ-351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005. до 2008. године. Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић. Завршни извештај о реализацији пројекта, април, 2008. године. (3,33)

2. Нови технолошки поступак категоризације свињског меса за прераду и предлог стандарда (2008). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Витомир Видовић, др Наталија Џинић, др Владимира Томовић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић. НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ "БИОТЕХНОЛОГИЈА И АГРОИНДУСТРИЈА", Пројекат: БНТ-351008Б, под називом: ПРОИЗВОДЊА И ПРИПРЕМА СВИЊСКОГ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ, МАЛОПРОДАЈУ, ИНДУСТРИЈУ

ГОТОВЕ ХРАНЕ И ПРЕРАДУ, финансиран средствима МНЗЖС. Завршни извештај Пројекта БТН-351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005. до 2008. године. Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић. Завршни извештај о реализацији пројекта, април, 2008. године. (4)

3. Услови складиштења смрзнутог класираног свињског меса за прераду (2008). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Цинић, др Владимир Томовић, др Ана Марија Мандић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић. НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ "БИОТЕХНОЛОГИЈА И АГРОИНДУСТРИЈА", Пројекат: БНТ-351008Б, под називом: ПРОИЗВОДЊА И ПРИПРЕМА СВИЊСКОГ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ, МАЛОПРОДАЈУ, ИНДУСТРИЈУ ГОТОВЕ ХРАНЕ И ПРЕРАДУ, финансиран средствима МНЗЖС. Завршни извештај Пројекта БНТ-351008Б, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005. до 2008. године. Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић. Завршни извештај о реализацији пројекта, април, 2008. године. (4)

4. Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне петровачке кобасице врхунског квалитета у традиционалним условима производње (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Цинић, др Владимир Томовић, др Марија Шкрињар, др Драгиња Перичин, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Бранислав Шојић, дипл. инж. Снежана Саватић, дипл. инж. Жужана Ваштаг, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Татјана Тасић, др Витомир Видовић, др Владислав Зекић, др Драгиша Савић, др Наташа Јоковић, дипл. инж. Бојана Даниловић, др Славица Весковић-Морачанин, дипл. биол. Весна Јанковић, дипл. вет. Драгица Каран. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobásá – ознака географског порекла), финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године. (1,18)

5. Нова технологија паковања Петровачке кобасице (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Цинић, др Владимир Томовић, др Вера Лазић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Бранислав Шојић, дипл. инж. Снежана Саватић, дипл. инж. Невена Кркић. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobásá – ознака географског порекла), финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године. (2,5)

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

1. Функционална ферментисана кобасица са смањеним садржајем натријума и повећаним садржајем калцијума и калијума "Probio-Ca" (2016). Аутори техничког решења: Драган Василев, Милица Јоветић, Данијела Вранић, Владимир Томовић, Марија Јокановић, Неђељко Карабасил, Нађа Васиљевић (2016). Број: 06-00-80/2013-16/1-29. Дан: 22.01.2016. године, 60. заједничка седница матичног научног одбора за храну, биотехнологију и пољопривреду. (3)

2. Функционална ферментисана кобасица са смањеним садржајем натријума и повећаним садржајем калијума "Probio-K" (2016). Аутори техничког решења: Драган Василев, Милица Јоветић, Владимир Корићанац, **Владимир Томовић**, Марија Јокановић, Мирјана Димитријевић, Нађа Васиљевић. Број: 06-00-80/2013-16/1-29. Дан: 22.01.2016. година, 60. заједничка седница матичног научног одбора за храну, биотехнологију и пољопривреду. (3)

3. Примена активних хитозанских биофилмова – иновативна технологија за повећање оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица (2019). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Цинић, др Вера Лазић, др Невена Хромиш, др Бранислав Шојић, др Предраг Иконић, др **Владимир Томовић**, др Снежана Шкаљац, др Марија Јокановић, др Татјана Пеулић, мастер инж. Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о. Прњавор, Република Српска, Босна и Херцеговина. (1,67)

III АНАЛИЗА РАДОВА КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈУ У ПРЕДЛОЖЕНО НАУЧНО ЗВАЊЕ

Како се у претходно приказаној библиографији може видети, кандидат др **Владимир Томовић** је у својој научноистраживачкој каријери у периоду од 2006. до 2020. године, заједно са одбрањеном докторском дисертацијом, објавио у међународним и домаћим научним часописима и саопштио на међународним и домаћим скуповима укупно 381 библиографску јединицу, од тога 6 публикација у међународним часописима изузетних вредности (M21a), 20 публикација у врхунским међународним часописима (M21), 14 публикација у истакнутим међународним часописима (M22), 41 публикацију у међународним часописима (M23), 4 публикације у националним часописима међународног значаја (M24), 50 публикација у врхунским часописима националног значаја (M51), 24 публикације у истакнутим националним часописима (M52), 8 публикација у националним часописима, 81 саопштење на међународним скуповима штампаних у целини (M33), 80 саопштења на међународним скуповима штампаних у изводу (M34), 37 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у целини (M63) и 15 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у изводу (M64). Поред тога, аутор је 3 рада у тематским зборницима водећег међународног значаја (M13), као и аутор једне монографије националног значаја (M42). На међународним скуповима има 7 предавања по позиву штампаних у целини (M31). Кандидат има и 9 техничких решења од чега једно техничко решење примењено на међународном нивоу (M81), 5 битно побољшаних техничких решења на међународном нивоу (M83) и 3 битно побољшаних техничких решења на националном нивоу (M84). Од 2015. године члан је уређивачког одбора националног научног часописа „Meat Technology“ (M29b). Укупни кориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период кандидата др Владимира Томовића износи 736,33 квантитативна бода, док укупни импакт фактор научних часописа међународног значаја у којима су научни радови кандидата објављени износи: □ИФ = 136,590.

Научноистраживачки рад др Владимира Томовића, резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних публикација који доминантно припадају области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, односно припадају научној дисциплини Технологија анималних производа, односно ужим научним дисциплинама: Технологија меса (и производа од меса), Технологија функционалних производа, Технологија споредних јестивих производа у индустрији меса, Квалитет и безбедност хране анималног порекла и Методе конзервисања, а као најзначајније тематске целине могу се издвојити:

1. Наука и технологија меса – квалитет, конзервисање,
2. Технологија споредних јестивих производа индустрије меса – квалитет,
3. Технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса – квалитет, конзервисање,
4. Безбедност меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса,
5. Остале публикације.

С обзиром на циљ, проблем, предмет, методе и добијене резултате реализованих истраживања, није увек једноставно све публиковане радове кандидата једнозначно квалифицирати према горе наведеним тематским целинама, тако да неки од публикованих радова припадају и у више од једне наведене тематске целине.

Прва група научних публикација односи се на групу научних публикација у којима је кандидат објавио резултате у вези са сопственим испитивањима у научној дисциплини Науке и технологије меса. Месо (у полуракама) представља најважнији производ који се добија клањем домаћих животиња, а на квалитет меса и полураки утиче велики број ендогених (генетских) и егзогених (спољашњих) фактора. Значајан део научног опуса кандидата се и управо односи на испитивање сензорског (боја, мраморираност), технолошког (вредност pH, боја, способност везивања воде), нутритивног (садржај протеина, масти, масних киселина, минерала) и јестивог (сочност, текстура) квалитета меса и квалитета полураки свиња, говеда, оваца, коза и живине као резултата утицаја различитих преморталних (расе-генотипа, начина држања, исхране, старости, анатомске регије) и постморталних (хлађења, смрзавања, топлотне обраде, паковања, складиштења) фактора, као и утицаја иновација и развоја технолошких операција и метода конзервисања и процеса у производњи меса. У овом делу резултата, посебно се истичу објављени резултати добијени са циљем испитивања квалитета меса као резултата оплемењивања домаћих животиња и стварања нових модерних линија и хибрида намењених производњи меса, као и резултати који су настали са циљем испитивања квалитета меса животиња које представљају генетичке ресурсе (аутохтоне расе животиња, посебно свиње расе Мангулица) и животиња добијених њиховим оплемењивањем, а све са циљем њиховог опстанка и њихове што боље валоризације уоквирене у одрживи рурални развој и очување културног наслеђа. Добијени резултати успешно су објашњени у духу већ постојећих поимања науке и технологије меса и у великој мери доприносе бољем разумевању утицаја

наведених производних фактора на укупан квалитет меса. Рубликације кандидата које се односе на тематску целину Наука и технологија меса су следеће:

Група резултата	Редни број резултата
M13	3
M21a	1, 3, 5
M21	1, 6, 7, 9, 15
M22	5, 10, 11, 12, 13
M23	7, 8, 9, 10, 11, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 34, 35, 40
M24	2
M31	1, 3
M33	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 15, 16, 17, 18, 23, 28, 30, 34, 35, 36, 41, 45, 47, 49, 68, 69, 71, 72, 75, 76, 80, 81
M34	2, 3, 4, 7, 8, 9, 14, 15, 16, 20, 21, 24, 30, 31, 34, 37, 39, 40, 44, 52, 53, 67
M42	1
M51	2, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 13, 16, 17, 25, 27, 28, 29, 32, 33, 44, 47
M52	1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 19
M53	1, 2, 3, 5, 7
M63	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 13, 14, 15, 18, 20, 22, 27, 29, 33, 34, 36
M64	1, 2, 3, 4, 5
M70	1
M81	1
M83	1, 2, 3

Друга група научних публикација односи се на групу научних публикација у којима је кандидат објавио резултате у вези са сопственим испитивањима у научној дисциплини Технологија споредних јестивих производа индустрије меса. Једна од битних карактеристика савремене индустрије меса огледа се у настојању да се у што већој мери искористи онај део масе животиња за клање која не представља месо у ужем смислу, првенствено изнутрица и масног ткива. За искориштавање споредних (пратећих) јестивих производа индустрије меса, у циљу производње широког асортиманда финалиних производа или у циљу њихове што веће кулинарске употребе, такође је потребно свеобухватно дефинисати њихов технолошки и нутритивни квалитет. Добијени резултати засигурно доприносе бољој и већој кулинарској, технолошкој и економској валоризацији споредних

јестивих производа индустрије меса. Рубликације кандидата које се односе на тематску целину Технологија споредних јестивих производа индустрије меса су следеће:

Група резултата	Редни резултата број
M13	3
M21a	1
M23	5, 13, 15, 21, 30
M31	1, 3, 4
M33	71
M34	20, 35, 36
M51	11, 22, 26, 44
M52	7, 11, 14
M63	9, 15, 17, 18, 21, 22
M64	7, 8, 15

Трећа група научних публикација односи се на групу научних публикација у којима је кандидат објавио резултате у вези са сопственим испитивањима у научној дисциплини Технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса. Производи од меса представљају прехрамбене производе највећег степена финализације кроз које се може валоризовати готово целокупна ратарска и сточарска производња. Израда производа од меса је веома комплексан процес који се састоји од читавог низа значајних технолошких операција, попут уситњавања меса, мешања, пуњења, саламурења, димљења, топлотне обраде, ферментације, сушења, као и зрења. Отуда се значајан део научног опуса кандидата односи управо на испитивање квалитета (сензорског – мирис, укус, боја, текстура, технолошког – вредност pH, боја, текстура, нутритивног – садржаја протеина, масти, масних киселина, минерала) производа од меса (полупроизвода од меса, кобасица, конзерви, сувомеснатих производа), као резултата утицаја квалитета сировине и сировинског састава, функционалних и других додатака, процесних параметара и амбалажних материјала, као и утицаја иновација и развоја наведених технолошких операција и метода конзервисања (хлађења, саламурења, димљења, топлотне обраде, ферментације, сушења, као и паковања и чувања) и процеса у преради меса. На исти начин кандидат се бави и традиционалним производима од меса, посебно Петровачком кобасицом (ферментисаном сувом кабасицом), али се такође бави и трансфером и прилагођавањем традиционалних технологија прописаним ветеринарско-санитарним условима, као и заштитом њиховог географског порекла (до сада је учествовао у изради 4 елабората у вези са заштитом географског порекла). Најзначајнији резултати у оквиру ове групе резултата су настали испитивањем употребе различитих функционалних и других додатака, попут биљних екстраката и етарских уља изолованих из зачинског и лековитог биља, у циљу повећања укупног квалитета производа од меса (свежих, барених и

ферментисаних сувих кобасица). Такође, битан сегмен представљају и резултати који су настали испитивањем утицаја употребе биљних екстраката и етарских уља у функцији продужења одрживости маринираног топлотно обрађеног меса. Значајан допринос овој дисциплини представљају и резултати који су настали изучавањем конзерви од меса, односно куване шунке, о чему сведочи и сама тема докторске дисертације кандидата. Када је реч о традиционалним производима од меса, најзначајнији резултати се односе на карактеризацију, трансфер и оптимизацију технолошког поступка производње традиционалних ферментисаних сувих кобасица у контролисаним условима, као и на утицај различитих, претходно наведених, фактора произвођење на квалитет ових производа, а све са примарним циљем подстицања одрживог руралног развоја и очувања културног наслеђа. Сви добијени резултати представљају значајан допринос у праћењу снажних трендова на изузетно захтевном прехранском тржишту усмереном на задовољењу захтева потрошача за изворношћу, аутентичношћу, једноставношћу употребе, безбедношћу и трајношћу производа од меса. Рубликације кандидата које се односе на тематску целину Технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса су следеће:

Група резултата	Редни број резултата
M13	2
M21a	4, 6
M21	3, 4, 5, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 19, 20
M22	2, 3, 4, 9, 14
M23	4, 6, 12, 23, 24, 25, 27, 29, 32, 36, 37, 38, 39, 41
M24	3
M31	5, 6, 7
M33	8, 13, 14, 19, 20, 24, 26, 27, 31, 32, 33, 38, 39, 40, 42, 44, 46, 48, 50, 51, 55, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 70, 73, 74, 75, 77, 78, 79
M34	1, 6, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 22, 25, 28, 29, 33, 43, 50, 56, 61, 63, 67, 69, 70, 72, 74, 77, 78, 80
M51	1, 8, 9, 14, 15, 18, 19, 23, 24, 30, 31, 34, 35, 37, 38, 40, 41, 42, 43, 46, 48, 49, 50
M52	8, 12, 13, 16, 18, 23
M63	11, 23, 24, 28, 30, 31, 32, 33, 35, 37
M64	6, 14
M70	1
M83	4, 5
M84	1, 2, 3

Четврта група научних публикација односи се на групу научних публикација у којима је кандидат објавио резултате у вези са сопственим испитивањима у научној дисциплини Безбедност меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса. Поред квалитета, безбедност хране је такође један од основних императива савременог друштва. Управљањем системом за безбедност хране обезбеђује се висок ниво заштите живота и здравља људи и заштита интереса потрошача. Такође, на овај начин се може утицати и на смањење негативног утицаја производње и прераде меса на животну средину. Паралелно са испитивањем квалитета различитих врста меса, затим различитих врста споредних јестивих производа индустрије меса и различитих производа од меса, у великом броју испитивања кандидат је истовремено испитивао и безбедност тих анималних ткива и производа, при чему је одређен број резултата који се односи на безбеношт публикован заједно са осталим резултатима, а један део тих резултата је објављен у посебним публикацијама. Дакле, безбедност је такође испитивана као резултат већ претходно наведених утицаја различитих фактора производње, с тим да је у одређеном броју испитивања испитивање безбедности као резултата фактора производње у ствари био и примарни циљ. Безбедност хране разматра се кроз анализу и контролу биолошких, хемијских и физичких опасности, при чему се кандидат у својим испитивањима искључиво бавио одсуством (присуством) биолошких и хемијских опасности. Кандидат је посебно испитивао микробиолошку стабилност, преко одсуства (присуства) најзначајнијих микроорганизама који су одговорни за кварт меса и производа од меса, затим хемијску (оксидативну) стабилност меса и производа од меса, преко одсуства (присуства) продуката оксидације масти и протеина. Формирање биогених амина и полицикличних ароматичних угљоводоника пратио је првенствено код ферментисаних сувих кобасица, код је присуство тешких метала (кадмијума, олова) испитивано код меса и споредних јестивих производа индустрије меса (изнутрица). Обављена испитивања и добијени резултати значајно доприносе побољшању безбедности меса и производа од меса, односно значајно доприносе бољој микробиолошкој и оксидативној стабилности и продужењу трајности, као и смањењу присуства контаминација у храни. Рубликације кандидата које се односе на тематску целину Безбедност меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса су следеће:

Група резултата	Редни број резултата
M13	1, 2
M21a	2, 4, 6
M21	2, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20
M22	4, 6, 7, 8, 14
M23	1, 2, 3, 6, 12, 23, 24, 26, 29, 31, 36, 38, 39, 41
M24	4
M31	2, 5, 6, 7
M33	21, 22, 25, 29, 32, 37, 39, 48, 52, 53, 54, 56, 60, 61, 63, 66, 67, 69, 72, 76,

	79, 81
M34	23, 26, 27, 41, 42, 45, 46, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 62, 64, 65, 66, 68, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 79, 80
M51	18, 20, 21, 30, 35, 36, 37, 39, 40, 45, 46, 48, 50
M52	9, 16, 18
M53	4, 6
M63	7, 10, 12, 23, 28, 30, 35, 37
M64	9, 10, 11, 12, 13
M83	4

Остале публикације кандидата се односе на економску приступачност хране, односно на цену коштања домаћих животиња, полутки, меса и производа од меса (група резултата M24: редни број резултата 1; група резултата M34: редни број резултата 5; група резултата M51: редни број резултата 3; група резултата M52: редни број резултата 3, 15, 17, 20, 21, 22; група резултата M53: редни број резултата 8), затим на публикације које су такође из научне области Биотехничке науке, али из научне дисциплине Технологија биљних производа (група резултата M23: редни број резултата 16, 28, 33; група резултата M33: редни број резултата 11, 43; група резултата M34: редни број резултата 32; група резултата M52: редни број резултата 24; група резултата M63: редни број резултата 16, 19, 25, 26), док само 3 публикације (група резултата M22: редни број резултата 1; група резултата M34: редни број резултата 38, 47) не припадају области Биотехничких наука.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА КАНДИДАТА

У Библиотеци Матице српске Нови Сад истражена је цитираност радова др Владимира Томовића (у бази Web of Science Core Collection: Citation Indexes; Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) --1996-present; Social Sciences Citation Index (SSCI) --1996-present; Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) --1996-present; Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S) --2001-present; Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH) --2001-present; Emerging Sources Citation Index (ESCI) --2015-present) за период 2008 - мај 2019. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 428 (235 хетероцитата, 55 коцитата и 138 самоцитата).

У Библиотеци Матице српске Нови Сад истражена је цитираност радова др Владимира Томовића (у бази Web of Science Core Collection: Citation Indexes; Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) --1996-present; Social Sciences Citation Index (SSCI) --1996-present; Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) --1996-present; Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S) --2001-present; Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH) --2001-present; Emerging Sources Citation Index (ESCI) --2015-present) за период јун 2019 - октобар 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 292 (185 хетероцитата, 31 коцитата и 76 самоцитата).

Дакле, у периоду 2008. - октобар 2020. године укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 720 (420 хетероцитата, 86 коцитата и 214 самоцитата).

В ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Оригиналност научног рада

Потрошња меса, укључујући и рибу и јаја, генерално је синоним људског развоја. Људи и животиње коегзистирају хиљадама година на њихову обострану корист. Технологија меса (и производа од меса) данас представља једну од најпропулзивнијих области пољопривредно-прехрамбеног сектора. У земљама са развијеном пољопривредном производњом, сточарство а посебно производња и прерада меса су стожери те производње, а по ангажовању радне снаге, науке и знања уопште, као и акумулацији капитала у равни је са најатрактивнијим секторима привреде. Производња меса је завршна фаза узгоја животиња. Месо се не производи само од једне или неколико животињских врста, већ од животиња великог броја различних врста (свиње, говеда, овце, козе, живина...) и старости. Унутар сваке животињске врсте постоје различите расе и сојеви.

Сировина за производњу меса су жива бића, која треба хумано усмртити у циљу добијања меса. Квалитет меса и квалитет полуторки различитих врста животиња (свиња, говеда, овца, коза и живине) настаје као резултат истовременог утицаја многобројних и различитих преморталних (расе-генотипа, начина држања, исхране, старости, анатомске регије) фактора производње. Све већа пажња посвећује се и „етичком квалитету меса“, који подразумева: добробит животиња, „органски“, наспрот „неорганском“ узгоју животиња, затим захтеве религиозног клања, као и одобравање, односно неодобравање, генетске модификације животиња и хране за животиње, производњу меса од клонираних животиња или њиховог потомства, па чак и „ин витро“ произведено месо. Такође, велика пажња посвећује се и испуњењу еколошких стандарда у узгоју животиња и производњи и преради меса, као и могућности искоришћења отпада животињског порекла у производњи биогаса.

У свом досадашњем раду кандидат, др Владимир Томовић, је дао значајан допринос и оригиналност у изучавању квалитета меса као резултата утицаја већине претходно наведених фактора, а резултати истраживања који су публиковани у мериторним светским научним часописима побуђују велику пажњу истраживача и ван граница наше земље, о чему сведочи цитираност тих научних радова.

У делу утицаја преморталних фактора на квалитет меса, оригиналност научног рада кандидата се првенствено огледа у формирању нових комерцијалних генотипова свиња са циљем побољшања квалитета полуторки и меса, о чему сведочи цитираност научног рада под називом: „Determination of mineral contents of semimembranosus muscle and liver from pure and crossbred pigs in Vojvodina (northern Serbia)“ (група резултата M21a: редни број резултата 1) у коме је приказан само део добијених резултата а који се односи на нутритивни квалитет новоформираних генотипова свиња. Евалуација и искоришћење гајених и дивљих генетичких ресурса путем конвенционалних и нових биотехнолошких метода у оплемењивању с циљем добијања продуктивних сорти, хибрида или раса, који ће

послужити као база за производњу хране, посебно функционалне, специјалне и нове хране представља један од стратешких циљева научног и технолошког развоја пољопривредно-прехрамбеног сектора. Вођен тим циљевима, поред племенитих расама свиња, кандидат се интензивно бавио и аутоктоним (примитивним) расама свиња, првенствено Мангулицом, са циљем дефинисања услова за њен узгој (начина држања, исхране, старости), односно њен опстанак, у конкуренцији са комерцијалним расама свиња. Поред тога, кандидат је на оригиналан начин и оплеменио ову расу свиња. Наиме, укурштањем свиње расе Мангулица са свињом расе Дурок, уз дефинисање услова узгоја, добијени су хибриди са одличним квалитетом полути и уникатним квалитетом меса од којег се могу израдити најкавалитетнији сушени производи од меса. Ови резултати су објављени у новом техничком решењу које је примењено на међународном нивоу под називом: „Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укурштањем аутоктоне и племените расе свиња“ (група резултата M81: редни број резултата 1). Дакле, ово техничко решење има своју пуну апликативност, односно прихваћено је у пракси и користи се у индустрији меса. Кандидат је својим научноистраживачким радом и постигнутим резултатима дао веома значајан допринос и у проучавању утицаја састава хране за животиње на квалитет полути и меса различити врста животиња. Даље, у овом делу научног опуса, оригиналност научног рада кандидата огледа се у и дефинисању и оптимизацији операција предклања на смањење стреса код свиња и на квалитет меса. Ови резултати су објављени у научном раду под називом: „The effects of lairage time and handling procedure prior to slaughter on stress and meat quality parameters in pigs“ (група резултата M21: редни број резултата 9), који је такође један од цитиранијих научних радова кандидата.

Хлађење и смрзавање представљају најважније и најчешће примењиване методе конзервисања свежег меса. И овом делу кандидат је такође испољио своју оригиналност испитивањем утицаја иновација и развоја технолошких операција и метода конзервисања на квалитет меса. Између остalog, обимним испитивањем кандидат је дефинисао убрзани поступак индиректног ваздушног хвађења свињског меса у полутикама. Применом ниских температуре на почетку хлађења (-31°C у трајању од 3 сата) процес хлађења свињском меса је скраћен за 16 сати уз смањење удела меса бледе боје, односно повећање удела меса нормалне боје, чиме је остварена значајна рационализација производње свињског меса. О значају ових резултата говори и цитираност научног рада под називом: „Effects of rapid chilling of carcasses and time of deboning on weight loss and technological quality of pork semimembranosus muscle“ (група резултата M21: редни број резултата 1), у коме је објављен део ових истраживања. У делу који се односи на смрзавање меса, услови складиштења смрзнутог класираног свињског меса за прераду су објављени у виду техничког решења (M83).

Производи од меса израђују се од различитих врста меса и додатака и углавном представљају високофинализоване производе. Израда разноврсних производа од меса је веома комплексан процес који се састоји од читавог низа значајних технолошких операција, попут уситњавања меса, мешања, пуњења, саламурења, димљења, топлотне обраде, ферментације, сушења, као и зрења, гајовања и складиштења. Данас, развој нових технологија и производа у прехрамбеној индустрији, као и технологија базираних на традиционалним производима представљају приоритетне истраживања у области прехрамбене индустрије.

У свом досадашњем раду кандидат је дао значајан допринос и оригиналност у изучавању квалитета производа од меса као резултата утицаја квалитета сировине и сировинског састава, функционалних и других додатака, процесних параметара и амбалажних материјала, као и утицаја иновација и развоја претходно наведених технолошких операција и метода конзервисања и процеса у преради меса. Доказ за то је чињеница да су резултати ових истраживања публиковани у мериторним светским научним часописима и да они побуђују велику пажњу истраживача и ван граница наше земље, о чему сведочи цитираност тих научних радова.

У делу који се односи на комерцијалне производе од меса (маринирано меса, полупроизводи од меса, свеже кобасице, барене кобасице, ферментисане суве кобасице) највећу оригиналност кандидат је остварио у делу који се односи на изучавање могућности употребе природних биолошки активних компонената, односно биљних екстраката и етарских уља изолованих из зачинског и лековитог биља, у циљу повећања укупног квалитета и безбедности производа од меса. Додавањем природних биоактивних компонената са антимикробним и антиоксидативним потенцијалом или заменом неорганских соли, пре свега канцерогених нитрита, са овим једињењима, успешно су дефинисани технолошки поступци израде производа од меса у којима је или очуван или чак побољшан њихов квалитет и безбедност. Колика је посвећеност кандидата овим истраживањима говори и чињеница да се 20 радова из категорије M20, у којима је кандидат аутор, управо односи на ову тему.

У делу који се односи на традиционалне производе од меса, пре свега ферментисане суве кобасице, највећу оригиналност кандидат је остварио у делу који се односи на изучавање могућности карактеризације, трансфера и оптимизације технолошког поступка производње традиционалних ферментисаних сувих кобасица у (не)контролисаним условима, као и на утицај различитих технолошких операција (попут уситњавања меса, мешања, пуњења, димљења, ферментације, сушења, као и зрења, паковања и складиштења) на квалитет и безбедност ових производа, а све са примарним циљем подстицања одрживог руралног развоја и очувања културног наслеђа. Колика је посвећеност кандидата овим истраживањима говори и чињеница да се 14 радова из категорије M20, у којима је кандидат аутор, управо односи на ову тему. Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне петровачке кобасице врхунског квалитета у традиционалним условима производње и Нова технологија паковања Петровачке кобасице су публиковани у виду техничких решења (M83), која имају своју пуну апликативност, односно прихваћена су у пракси и користе се у преради меса. На посвећености овим истраживањима можда може да укаже и чињеница да је кандидат до сада учествовао у изради 4 елабората која се односе на заштиту географског порекла.

2. Утицајност

2.1. Цитираност и Хиршов индекс

У Библиотеци Матице српске Нови Сад истражена је цитираност научних радова др Владимира Томовића (у бази Web of Science Core Collection: Citation Indexes; Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) --1996-present; Social Sciences Citation Index (SSCI) --1996-present; Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) --1996-present; Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S) --2001-present; Conference Proceedings Citation

Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH) --2001-present; Emerging Sources Citation Index (ESCI) --2015-present) за период 2008 - мај 2019. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 428 (235 хетероцитата, 55 коцитата и 138 самоцитата).

У Библиотеци Матице српске Нови Сад истражена је цитираност научних радова др Владимира Томовића (у бази Web of Science Core Collection: Citation Indexes; Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) --1996-present; Social Sciences Citation Index (SSCI) --1996-present; Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) --1996-present; Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S) --2001-present; Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH) --2001-present; Emerging Sources Citation Index (ESCI) --2015-present) за период јун 2019 - октобар 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 292 (185 хетероцитата, 31 коцитата и 76 самоцитата).

Дакле, у периоду 2008. - октобар 2020 укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 720 (420 хетероцитата, 86 коцитата и 214 самоцитата).

Према бази „SCOPUS“, h-индекс др Владимира Томовића износи 17.

Треба напоменути да је према глобалном сервису „Google Scholar“ укупан број цитата др Владимира Томовића већи и износи 1390, али се из извештаја који нуди наведени сервис не могу извући прецизни подаци о параметрима квалитета часописа у којима су радови цитирани.

2.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност радова кандидата

Др Владимир Томовић је у периоду од 2006. до 2020. године објавио радове у следећим научним часописима категорија M21a-M23 који припадају областима:

1. **Food Science and Technology:** Meat Science IF=2.183 (2008), IF=2.231 (2013), IF=2.516 (2014), IF=3.644 (2019); Food Control IF=2.738 (2012), IF=2.819 (2013), IF=2.806 (2014), IF=3.388 (2015); LWT - Food Science and Technology IF=3.714 (2018), IF=4.006 (2020); Foods IF=4.092 (2019), IF=4.092 (2020); International Journal of Food Science and Technology IF=1.384 (2014); Journal of Food and Nutrition Research IF=1.950 (2016); International Journal of Food Properties IF=1.427 (2016); Journal of Food Processing and Preservation IF=1.510 (2017), IF=0.894 (2015), IF=1.288 (2018), IF=1.405 (2020); Journal of Food Science and Technology IF=1.946 (2020); Fleischwirtschaft IF=0.077 (2015), IF=0.172 (2016), IF=0.139 (2017), IF=0.172 (2018), IF=0.225 (2019), IF=0.225 (2019); Czech Journal of Food Science IF=0.868 (2017); International Journal of Food Properties IF=1.398 (2018); Polish Journal of Food and Nutrition Sciences IF=1.514 (2018); Journal of Food Measurement and Characterization IF=1.648 (2019),
2. **Food Science and Technology, Chemistry, Applied, Nutrition and Dietetics:** Food Chemistry IF=3.655 (2011), IF=6.306 (2019), IF=6.306 (2020),
3. **Food Science and Technology, Chemistry, Applied, Toxicology:** Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance IF=2.407 (2017), IF=0.891 (2011), IF=0.914 (2013); Journal of Food Safety and Food Quality IF=0.292 (2017),

4. **Food Science and Technology, Agricultural Economics and Policy:** British Food Journal IF=1.717 (2018), IF=2.102 (2019),
5. **Food Science and Technology, Engineering, Manufacturing: Packaging Technology and Science** IF=1.706 (2014),
6. **Food Science and Technology, Agriculture, Multidisciplinary: Agricultural and Food Science** IF=1.200 (2014),
7. **Food Science and Technology, Chemistry, Applied: Food Science and Technology International** IF=1.081 (2017),
8. **Food Science and Technology, Biotechnology and Applied Microbiology: Agro FOOD Industry Hi Tech** IF=0.299 (2016),
9. **Food Science and Technology, Nutrition and Dietetics: Acta Alimentaria** IF=0.427 (2013), IF=0.300 (2016), IF=0.384 (2017),
10. **Agriculture, Dairy and Animal Science: Poultry Science** IF=2.659 (2019); **Small Ruminant Research** IF=0.947 (2016), IF=1.273 (2019); **Indian Journal of Animal Sciences** IF=0.185 (2016); **Journal of Applied Animal Research** IF=0.426 (2016); **Archives Animal Breeding** IF=0.389 (2016),
11. **Agriculture, Dairy and Animal Science, Veterinary Sciences: Animals** IF=2.323 (2019); **Italian Journal of Animal Science** IF=1.265 (2018),
12. **Agriculture, Multidisciplinary, Veterinary Sciences: Journal of Animal and Plant Sciences** IF=0.448 (2014),
13. **Veterinary Sciences: Thai Journal of Veterinary Medicine** IF=0.209 (2016),
14. **Biotechnology and Applied Microbiology: Romanian Biotechnological Letters** IF=0.349 (2011), IF=0.321 (2017),
15. **Engineering, Environmental, Environmental Sciences, Green and Sustainable Science and Technology: Journal of Cleaner Production** IF=6.395(2018),
16. **Engineering, Chemical: Hemispa Industrija** IF=0.562 (2013), IF=0.364 (2014), IF=0.437 (2015), IF=0.459 (2016), IF=0.591 (2017),
17. **Chemistry, Applied, Engineering, Chemical: Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly** IF=0.892 (2014), IF=0.664 (2016), IF=0.720 (2020),
18. **Geography, Physical, Geosciences, Multidisciplinary: Quaternary International** IF=2.062 (2014).

Укупни импакт фактор научних часописа међународног значаја у којима су научни радови кандидата објављени износи: □ИФ = 136,590.

Научни радови др Владимира Томовића цитирани су, без коцитата и самоцитата, укупно 420 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX.

Који су научни радови др Владимира Томовића цитирани може се видети из библиографије цитираних радова која је истражена у библиотеци Матице српске Нови Сад. Укупно је цитирано преко 100 публикованих научних радова кандидата. Научни радови кандидата су цитирани у најпрестижнијим међународним часописима са импакт факторима (Trends in Food Science and Technology, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Food Chemistry, Meat Science, Food Control, Foods, LWT-Food Science and Technology, Food Reviews International, Antioxidants, Food Research International, Food Hydrocolloids, Journal of Food Engineering, Food and Chemical Toxicology, Journal of Food Composition and Analysis, Journal of Agricultural and Food Chemistry, International Journal of Food Microbiology, Journal of the

Science of Food and Agriculture, Journal of Food Science and Technology-Mysore, Food Science and Technology, International Journal of Food Science and Technology, Food Packaging and Shelf Life, International Food Research Journal, Food and Bioproducts Processing, Food and Bioprocess Technology, Food Science and Biotechnology, Journal of Food Process Engineering, Journal of Food Measurement and Characterization, International Journal of Food Properties, European Journal of Lipid Science and Technology, Food Additives and Contaminants Part a-Chemistry Analysis Control Exposure and Risk Assessment, Food Additives and Contaminants Part B-Surveillance, Journal of Food Science, Journal of Food Processing and Preservation, Czech Journal of Food Sciences, Cyta-Journal of Food, Journal of Food Quality, Journal of Food Safety, Korean Journal for Food Science of Animal Resources. Journal of Food Safety and Food Quality, Journal of Consumer Protection and Food Safety, Food Analytical Methods, Food Science of Animal Resources, Fleischwirtschaft, Journal of Animal Science, Animal, Small Ruminant Research, Animal Production Science, Livestock Science, Annals of Animal Science, Italian Journal of Animal Science, Canadian Journal of Animal Science, Animal Science Journal, Animal Science Papers and Reports, Animal Biotechnology, Acta Agriculturae Scandinavica Section a-Animal Science, Poultry Science, Worlds Poultry Science Journal, Archives of Animal Breeding, Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition, Tropical Animal Health and Production, Preventive Veterinary Medicine, Acta Veterinaria-Beograd, Acta Veterinaria Brno, Veterinarski Arhiv, Japanese Journal of Veterinary Research, Romanian Biotechnological Letters, Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, Computers and Electronics in Agriculture, Bioorganic Chemistry, Postharvest Biology and Technology, Biological Trace Element Research, Ultrasonics Sonochemistry, Materials, International Journal of Life Cycle Assessment, Journal of Cleaner Production, Journal of Cereal Science, Processes, Journal of Environmental Management, Phytotherapy Research, Molecules, Pharmaceutics, Polycyclic Aromatic Compounds, Applied Sciences-Basel, Journal of Human Evolution, Journal of Applied Phycology, Reports on Progress in Physics, RSC Advances, Talanta, Antibiotics-Basel, Science of the Total Environment, Environmental Science and Pollution Research, Industrial Crops and Products, Hemisiska Industrija, Analytical and Bioanalytical Chemistry, Sensors, Ecotoxicology and Environmental Safety, International Journal of Molecular Sciences, Microchemical Journal, International Journal of Environmental Health Research...).

Кандидат има цитиране научне радове и у тематским зборницима, националним научним часописима и у саопштењима презентованим на скуповима.

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

Током целокупног досадашњег научног рада др Владимир Томовић објавио је 434 научних публикација у земљи и иностранству. У периоду од 2006. до 2020. године, заједно са одбрањеном докторском дисертацијом (M70), објавио је укупно 401 библиографску јединицу, од тога 3 публикације у тематским зборницима водећег међународног значаја (M13), 6 публикација у међународним часописима изузетних вредности (M21a), 20 публикација у врхунским међународним часописима (M21), 14 публикација у истакнутим међународним часописима (M22), 41 публикацију у међународним часописима (M23) и 4 публикације у националним часописима међународног значаја (M24). На међународним скуповима има 7 предавања по позиву штампаних у целини (M31), 81 саопштење на међународним скуповима штампаних у целини (M33) и 80 саопштења на међународним

скуповима штампаних у изводу (M33). Такође, аутор је једне монографије националног значаја (M42). Кандидат је објавио и 50 публикација у врхунским часописима националног значаја (M51), 24 публикација у истакнутим националним часописима (M52), 8 публикација у националним часописима, 37 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у целини (M63) и 15 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у изводу (M64). Кандидат има и 9 технишких решења од чега једно техничко решење примењено на међународном нивоу (M81), 5 битно побољшаних техничких решења на међународном нивоу (M83) и 3 битно побољшаних техничких решења на националном нивоу (M84).

Просечан број аутора по публикацији за период 2006. - 2020. година износи 7,3, док је број нормираних радова на основу броја коаутора 149.

Приликом вредновања публикација број бодова одређен је по формулама $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$, или по формулама $K/(1+0,2(n-10))$, $n > 10$ (важи за часописе M21 и M22 категорије), где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

Укупни некориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период кандидата др Владимира Томовића износи 811 квантитативна бода, док укупни кориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период износи 736,33 квантитативна бода, што представља умањење за 9,2%.

Највећи број публикација се може сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, односно гране Прехранбено инжењерство, односно научне дисциплине Технологија анималних производа, док само 3 публикације (група резултата M22: редни број резултата 1; група резултата M34: редни број резултата 38, 47) не припадају области Биотехничких наука.

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

У периоду од 2006. до 2020. године, у 82 публикације (од укупно 401) др Владимир Томовић је први коаутор, што представља 20,4%. Кандидат је једини аутор само у монографији националног значаја (M42) под називом: „Хлађење свињског меса“ и у одбрањеној докторској дисертацији (M70). Почеквши још од 2002. године и његовог ангажовања на пројекту под називом: Производња свињске шунке у конзерви, већину својих истраживања кандидат је реализовао у оквиру бројних мултидисциплинарних научноистраживачких националних и међународних пројеката, у којима је кандидат учествовао као истраживач, с тим да је у једном броју пројеката био и руководилац. Реализација тих пројеката укључивала је велики број истраживача различитог профиле, како са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у коме је кандидат запослен, тако и са осталих научноистраживачких институција из земље и иностранства, што је налагало равномерно распоређивање аутора на радовима. Такође, један број резултата настало је и као резултат вишегодишње научне сарадње и добrog колегијалног односа истраживача са Технолошког факултета Нови Сад са истраживачима из водећих научних центара у Европи.

Треба истаћи да је, на пример, у 6 (од 81) научних радова кандидата категорије M20 (M21-M23) први и водећи истраживач из иностранства, док је укупан број публикација на

којима су први и водећи истраживачи из иностранства 17, што је и логично ако се узме у обзир основна интенција кандидата да своја истраживања превасходно усмери на унапређење ефикасности и конкурентности домаће примарне прехрамбене производње и прерађивачког сектора базираног на домаћим сировинама.

У реализацији већине објављених публикација кандидат је дао пун и суштински допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, стварања услова за реализацију усвојених програма рада, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања рада.

Реализација научно истраживачког рада у којем је учествовао др Владимир Томовић реализована је у 32renomиране научноистраживачке и привредне институције у земљи (Научни институт за прехрамбене технологије, Универзитет у Новом Саду, Булевар цара Лазара 1, 21000 Нови Сад, Србија; Технолошки факултет, Универзитет у Нишу, Булевар ослобођења 124, 16000 Лесковац, Србија; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд – Земун, Србија; Институт за хигијену и технологију меса, Каћанског 13, 11000 Београд, Србија; Техничка школа Павле Савић, Шајкашкa 34, Нови Сад, Србија; Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Булевар Ослобођења 18, 11000 Београд, Србија; Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад, Србија; Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду Карнегијева 4, 11000 Београд, Србија; Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 3, 21000 Нови Сад, Србија; Институт за сточарство, Аутопут за Загреб 16, 11080 Београд – Земун, Србија; А Био Тех Лаб Д.О.О., Војводе Путника 87, 21208 Сремска Каменица, Србија; Институт за ратарство и повртарство, Максима Горког 30, 21000 Нови Сад, Србија; АД Бачка, Новосадски Пут 10, 21400, Бачка Паланка, Србија; Институт за општу и физичку хемију, Универзитет у Београду, Студентски трг 12, 11000 Београд, Србија; ПТК Панонија а.д., Бачка Топола, Србија; Медицински факултет, др Суботића старијег 8, 11000 Београд, Србија; Центар за испитивање намирница, Змаја од Ноћаја 11, 11000 Београд, Србија; Научни институт за ветеринарство Нови Сад, Руменачки пут 20, Универзитет у Новом Саду, 21000 Нови Сад, Србија; Факултет техничких наука, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 6, 21000 Нови Сад, Србија; Неопланта ДОО Нови Сад, Приморска 90, 21000 Нови Сад, Србија; ИМ Топола ДОО, Маршала Тита 3, 24300 Бачка Топола, Србија; Регионалног центра за развој пољопривреде и села, Нова бб, 36310 Сјеница, Србија; КАРНЕКС ДОО Индустриса меса Врбас, Кулски пут 26, 21460 Врбас, Србија; Биолошки факултет, Универзитет у Београду, Студентски трг 16, 11000 Београд, Србија; ИМ Недељковић, Змај Јовина 13, 22425 Шашинци, Србија; Викториаол д.о.о., Бранка Ерића 2, 22240 Шид, Србија; Сојапротеин а.д., Индустриска 1, 21220 Бечеј, Србија; Компанија Биг Бул - кланица и прерада меса, Сремска 36, 22225 Бачинци, Србија; Научни институт за ветеринарство Србије, Војводе Тозе 14, 11000 Београд, Србија; Висока пољопривредно-прехрамбена школа стручних студија, Ђирила и Методија 1, 18400 Прокупље, Србија; Природно-математички факултет, Универзитет у Крагујевацу, Радоја Домановића 12, 34000 Крагујевац, Србија; Одсек за геопросторне основе животне средине, Географски факултет, Универзитет у Београду, Студентски трг 3/III, 11000 Београд, Србија) и у 28 из иностранства (Biotechnical faculty, University of Montenegro, Mihaila Lalića 15, 81000 Podgorica, Montenegro; Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Jamnikarjeva 101, 1000 Ljubljana, Slovenia; IRTA, Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Girona, Spain; Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Parque Tecnológico de

Galicia, Rua Galicia No. 4, San Cibrao das Viñas, Ourense, Spain; Preventive Medicine and Public Health, Food Sciences, Toxicology and Forensic Medicine Department, University of Valencia, 91354 Valencia, Spain; Geological Institute, ETH Zürich, Sonneggstr. 5, 8092 Zürich, Switzerland; Faculty of Environmental Science, Babeş-Bolyai University, Fântânele 30, 400294 Cluj Napoca, Romania; Chair of Geomorphology, University of Bayreuth, D-95440 Bayreuth, Germany; Faculty of Food Technology, Food Safety and Ecology, University of Donja Gorica, 81000 Podgorica, Montenegro; Faculty of Chemistry, Biotechnology and Food Science, Norwegian University of Life Sciences, 1432 Ås, Norway; Department of Biology, Norwegian University of Science and Technology, 7491 Trondheim, Norway; Nortura SA, 0513 Oslo, Norway; Agricultural faculty, University of Banja Luka, Bulevar vojvode Petra Bojovića 1A, 78000 Banja Luka, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Technology Zvornik, University of East Sarajevo, Kapakaj 34A, 75400 Zvornik, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Food Technology Osijek, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, F. Kuhača 20, 31000 Osijek, Croatia; Faculty of Technology, University of Banja Luka, Bulevar vojvode Stepe Stepanovića 73, 78000 Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; Agricultural Institute of Slovenia, Hacquet Street 17, 1000 Ljubljana, Slovenia; Flanders Research Institute for Agriculture, Fisheries and Food (ILVO), Animal Sciences Unit, Scheldeweg 68, 9090 Melle, Belgium; Perutnina Ptuj BH, Potkrajška bb, 71370 Breza, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Agriculture and Food Sciences, Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Technology, University of Tuzla, Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosnia and Herzegovina; Veterinary Institute of the Republic of Srpska Dr. Vaso Butozan, Branka Radičevića 18, 78000 Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Environmental Science, Babeş-Bolyai University, Fântânele 30, 400294 Cluj Napoca, Romania; Research Center of the Slovenian Academy of Sciences and Arts, Anton Melik Geographical Institute, Gosposka ulica 13, SI 1000 Ljubljana, Slovenia; Disaster Management Training and Education Centre (DiMTEC), University of the Free State, 205 Nelson Mandela Drive, Park West, Bloemfontein, South Africa; University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Pierottijeva 6, 10000, Zagreb, Croatia; „Njam Njam“ d.o.o., Svetosavska b.b., 78252 Trn (Prnjavor), Republika Srpska, Bosna i Hercegovina; Protein d.o.o., Čirićeva 1, 32000 Bobota, Hrvatska), а што се првенствено може видети из афилијација у научним публикацијама.

2.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Публикована истраживања др Владимира Томовића, за период од 2006. до 2020. године, доминантно су коауторска (399 од 401), и просечно са 7,3 аутора по публикацији што свакако произлази из интердисциплинарности постављених истраживања и његове кооперативности, колегијалности и посвећености, али и из успостављене мултиинституционалне сарадње, и указује да је кандидат превасходно орјентисан на тимски рад. У радовима у којима је кандидат коаутор, својим идејама, знањем, искуством, активним учешћем и вештинама у свим фазама процеса научноистраживачког рада, од постављања хипотезе до публиковања резултата истраживања, значајно је допринео високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидат бави захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профиле, попут технologа, агронома, хемичара, микробиолога и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и

активно учешће самих произвођача и прерађивача меса, а због чега је највећи део истраживања кандидата и примењив у пракси. У коауторским радовима кандидат је учествовао у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност реализације најразличитих задужења и решавања проблема и изазова. Стога се може рећи да је кандидат дао суштински допринос постављању и реализацији експеримената, статистичкој обради података, тумачењу резултата, као и писању делова и целина коауторских радова.

Заједнички рад резултирао је обимним и квалитетним резултатима, а потврда тога је бројност и значај публикација које је кандидат реализовао у сарадњи са истраживачима из матичне и других институција из земље и иностранства, при чему је број тих институција до сада био укупно 60.

2.6. Значај радова

Увидом у научноистраживачки рад, и објављене резултате, др Владимира Томовића може се констатовати да је он доминантно апликативног карактера и од посебног значаја за индустрију хране. Дакле, цео његов концепт истраживачког рада заснован је на непосредној реализацији научних активности код малих, средњих и великих крајних корисника. Креирање и трансфер нових знања и технологија искључиво је било подређено повећању ефикасности и конкурентности пљоопривредно-прехрамбеног сектора који је базиран на домаћим сировинама. Кандидат је остварио веома добру повезаност и сарадњу између креатора знања (академских и истраживачких институција) и субјекта у пљоопривредно-прехрамбеном сектору како би се осигурало брже усвајање нових достигнућа од стране већег броја корисника.

Значај радова др Владимира Томовића пре свега се може сагледати кроз учествовање кандидата у већем броју пројеката за решавање бројних проблема и изазова у којима су, пре свега, домаћи истраживачи креирали светски конкурентна знања и технологије из области производње и прераде хране а која су посебно усклађена са реалним потребама корисника. Значај нових знања и технологија (радова) кандидата може се сагледати кроз њихов директан краткорочни и дугорочни остварени утицај на:

1. побољшање расне структуре (генетике) сточног фонда, бољу искоришћеност генетичког потенцијала домаћих животиња и побољшање исхране,
2. очување и одрживо управљање животињским генетичким ресурсима,
3. подстицање интегралне и органске производње, имајући у виду природне ресурсе, повољне земљишне и климатске услове, биодиверзитет и релативно "здраве" агроекосистеме,
4. разноврснију понуду производа заснованих на локалном идентитету руралних средина које се одликују разновсношћу пејзажа и биодиверзитета, богатом културном баштином и природним ресурсима,
5. јачање способности прехрамбене индустрије за креирање производа са географским пореклом, више додате вредности, уз употребу домаћих сировина – стварање робне марке,
6. унапређење система и промоција производа са ознакама квалитета,
7. креирање и промовисање нових знања, технологија и производа прилагођених локалним, регионалним, али и међународним условима,

8. креирање нових производа са додатом вредношћу,
9. креирање функционалних производа,
10. стално унапређење квалитета, безбедности и контроле хране,
11. већу примену све строжијих међународних стандарда у производњи хране (добрбит животиња, ветеринарско-санитарни захтеви, општи и посебни услови хигијене хране животињског порекла),
12. раст обима производње финалних производа и квалитет свих "инпута" домаћег порекла,
13. повећање броја корисника добијених резултата,
14. повећање продуктивности и ефикасности у производњи и преради на свим нивоима у ланцу производње хране,
15. техничко-технолошко унапређење (модернизацију) објекта и опреме за производњу и прераду хране животињског порекла,
16. јачање сарадње између установа и организација које креирају знање (факултети, институти) са онима који подстичу, односно финансирају знање и оних који то знање преносе и користе,
17. јачање капацитета за унапређење знања и прихват иновативних техничко-технолошких решења,
18. јачање компетенција научноистраживачких организација и истраживача укључених у систем креирања и трансфера знања у складу са потребама развоја пљопривредно-прехрамбеног сектора.

Несумњиво је да научноистраживачки рада кандидата пружа значајне могућности за раст производње, диверзификацију производа и креирање нових, иновативних, производа, технологија, решења и пракси.

2.6.1. Анализа пет најзначајнијих научних остварења кандидата

У складу са захтевима Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата, за анализу је одабрано пет најзначајнијих научних остварења кандидата из различитих научноистраживачких категорија, и то:

1. У библиографији научних радова, у тематској целини науке и технологије меса, као један од најзначајнијих научних доприноса кандидата, издавај се рад под називом: „Determination of mineral contents of semimembranosus muscle and liver from pure and crossbred pigs in Vojvodina (northern Serbia)“ (група резултата M21a: редни број резултата 1), у којем је кандидат први и водећи аутор, и у коме су аутори испитивали утицај генотипа свиња на нутритивни квалитет меса и изнутрица, односно на садржај минерала (фосфора, калијума, натријума, магнезијума, калцијума, цинка, гвожђа, бакра и мангана) у месу и изнутрицама комерцијалних свиња. Садржај минерала у месу и изнутрицама представља један од најважнијих параметара квалитета животињских ткива. Ови резултати су настали у једном шире концепционом вишегодишњем програму оплемењивања (селекције и укрштања) свиња, односно програму стварања нових линија и хибрида свиња, са циљем побољшања квалитета меса и полурукава свиња и примарно повећања приноса меса. Оплемењивање, односно селекција и укрштање, подразумева рад човека на побољшању постојећих и стварању нових линија, хибрида и раса животиња. Један

од кључних изазова у биолишким истраживањима (биотехнологији) лежи у предвиђању исхода, било да се процењује ефикасност деловања лека, последице старења, подложност према заразним болестима или перформансе у погледу приноса и квалитета меса, млека, јаја итд. Код свиња, утицај генетике је кључан у решавању проблема који постоји између меснатости полутки (приноса меса) и квалитета меса, односно у разумевању дијалектичког закона према којем животиње са већим приносом меса имају слабији квалитет меса и обратно. У настојању да се истовремено потенцирају жељена производна и узгојна својства, као и да се максимално искористе ефекти хетерозиса и комплементарности, а имајући у виду негативну генетску корелацију између својстава плодности и меснатости, у новије време прешло се на формирање специјализованих раса свиња, и то: плодних и меснатих раса свиња. Адекватним дворасним, трорасним и четворорасним укрштањем специјализованих раса свиња требало би да се добију хибридни комерцијални товљеници са најбољим својствима сваке од укрштених раса. У овим обимним истраживањима садржај минерала је утврђен у месу и изнутрицама 10 различитих генотипова свиња (две чисте расе свиња и осам ноформираних дворасних, трорасних и четворорасних хибрида). Научни допринос ових резултата огледа се у чињеници да су формирани нови модели оплемењивања и узгоја свиња, односно да су формирани нови генотипови свиња са циљем повећања приноса и побољшања квалитета меса уз очување доброг нутритивног квалитета меса и изнутрица.

2. У истој тематској целини науке и технологије меса такође се издава и ново техничко решење примењено на међународном нивоу под називом: „Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутохтоне и племените расе свиња“ (група резултата M81: редни број резултата 1), у којем је кандидат први и водећи аутор. У овим обимним и вишегодишњим испитивањима, а чији саставни део представљају и остали резултати (група резултата M22: редни број резултата 10; група резултата M23: редни број резултата 7, 17, 18, 19, 22; група резултата M33: редни број резултата 68) основни фокус је био на узгоју и квалитету полутки и меса свиња расе Мангулица. Специфичност Мангулице јесте у томе што је она наш генетички ресурс и чији генетички потенцијал треба свеобухватно сагледати. У више наврата испитиван је квалитет полутки и меса свиња ове аутохтоне расе у различитим условима узгоја (начина држања, исхране). Међутим, основни циљ ових истраживања је био да се укрштањем примитивних и племенитих раса свиња формирају нови генотипови свиња чијим би се одговарајућим држањем и исхраном добио квалитет полутки и меса од којег би се произвели врхунски сушени производи од меса. Као додатни циљеви у овим истраживањима дефинисани су: оплемењивање на повећање репродуктивних перформанси, оплемењивање на ефикасније, односно економичније искоришћавање хране и оплемењивање у правцу очувања отпорности према болестима и стресовима. Оплемењивање, односно селекција и укрштање, подразумева рад човека на побољшању постојећих и стварању нових линија, хибрида и раса животиња. Један од кључних изазова у биолишким истраживањима (биотехнологији) лежи у предвиђању исхода, било да се процењује ефикасност деловања лека, последице старења, подложност према заразним болестима или перформансе у погледу приноса и квалитета меса, млека, јаја итд.

Код свиња, утицај генетике је кључан у решавању проблема који постоји између меснатости полутки (приноса меса) и квалитета меса, односно у разумевању дијалектичког закона према којем животиње са већим приносом меса имају слабији квалитет меса и обрнуто. Да би се генетичка својства животиње развила у потпуности, потребно је оптимално деловање одговарајућих услова средине, односно начина држања и исхране. Значај ових истраживања огледа се у чињеници да је укрштањем свиња расе Мангулица са нерастима племените расе свиња Дурок и одговарајућим начином држања (исхране) у интензивним фармским условима добијен оптималан квалитет меса (али и много већи принос меса) који по свим параметрима, посебно по боји и садржају масти, одговара за израду сушених производа од меса. Такође, овакав концепт оплемењивања и узгоја, уз квалитетне програме промоције и економске валоризације, засигурно представља једну од сигурних опција опстанка Мангулице на подручју Србије,

3. У истој тематској целини науке и технологије меса такође се издава и научни рад под називом: „Effects of rapid chilling of carcasses and time of deboning on weight loss and technological quality of pork semimembranosus muscle“ (група резултата M21: редни број резултата 1), у којем је кандидат први и водећи аутор и који је настао као резултат рада кандидата на његовој докторској дисертацији. Да би се у потпуности сагледао значај ових истраживања неопходно је овај рад довести у директну везу са још једним објављеним научним радом кандидата под називом: „Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned *M. semimembranosus*“ (група резултата M21: редни број резултата 3), у којем је кандидат такође први и водећи аутор и који је такође настао као резултат рада кандидата на докторској дисертацији. Наиме, у овим истраживањима кандидат креће од квалитета меса, односно од испитивања могућности скраћења процеса производње свињског меса. Расецање и откоштавање, односно прерада меса треба да започне након достизања интерне температуре меса од 7°C или ниже и достизања коначне вредности pH, што у конвенционалним условима кореспондира са временом од око 24 часа пост мортем. Интензивирањем услова хлађења у првих неколико сати пост мортем, а затим и стабилизације температуре испод граничне вредности (7°C) у времену од око 8 сати пост мортем утврђено је да су у месу завршени сви биохемијски процеси и да су мишићи доведени у стање подесно за саламурење и да се може започети процес откоштавања и прераде. Поред тога, убрзаним хлађењем је смањена учесталост појављивања меса бледе боје. Дакле, развојем нове технологије хлађења свињског меса значајно је скраћено време производње меса (за 16 сати) и значајно је повећан принос меса нормалног квалитета. Развијене иновације у конзервисању меса хлађењем кандидат је објединио публиковао у монографији националног значаја (M42) под називом „Хлађење свињског меса“. Да би се у потпуности истражио квалитет произведеног меса, произведено месо је затим усаламурено и од њега је произведена кувана шунка врхунског квалитета и на тај начин је само још додатно потврђено да је применом нове технологије убрзаног хлађења могуће значајно рационализовати производњу свињског меса и производа од меса, односно куване шунке,
4. У тематској целини конвенционалних и традиционалних производа од меса, као један од најзначајнијих научних доприноса кандидата, издава се научни рад под

називом: „New formulation towards healthier meat products: *Juniperus communis* L. essential oil as alternative for sodium nitrite in dry fermented sausages“ (група резултата М21: редни број резултата 19), у којем је кандидат први и водећи аутор. Овај научни рад настало је као резултат обимних и дугогодишњих истраживања са циљем побољшања квалитета и безбедности ферментисаних сувих кобасица. Ферментисане суве кобасице представљају високо квалитетне прехранбене производе највећег степена финализације. Израда ових кобасица је веома комплексан процес који се састоји од читавог низа значајних технолошких операција, попут уситњавања меса, мешања, пуњења, ферментације, димљења, сушења, као и зрења, паковања и складиштења. У конвенционалној производњи ових кобасица користи се велики број додатака (од којих су неки и неорганске соли), а као конзерванс се углавном користе нитрити. Нитрити су потенцијално токсична једињења која под одређеним условима учествују у стварању канцерогених једињења Н-нитрозамина и Н-нитрозамида. Примарни циљ ових истраживања је био да се употребом одабраних етарских уља зачинског и лековитог биља смањи употреба нитрита а да се при томе побољша (или очува) хемијски, микробиолошки и типичан сензорски квалитет ферментисаних сувих кобасица, с обзиром да се етарска уља карактеришу високим садржајем биоактивних компонената са потенцијално антиоксидативним и антимикробним деловањем. Научни допринос ових резултата огледа се у чињеници да је овим истраживањима у потпуности дефинисана технологија израде ферментисаних сувих кобасица са додатком етарског уља клеке, односно са смањеним садржајем нитрита, уз очување типичног сензорског квалитета, али и микробиолошке и оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица. Ови резултати представљају путоказ за даља испитивања у вези са додатком природних биоактивних једињења (етарских уља) у ферментисне суве кобасице, а све са циљем производње здравствено безбеднијих производа од меса,

5. У истој тематској целини конвенционалних и традиционалних производа од меса такође се издваја и научни рад под називом: „Supercritical extracts of wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties“ (група резултата М21: редни број резултата 18). Полупроизводи од меса према обиму производње представљају једне од најпопуларнијих производа индустрије меса. Ови производи спадају у групу производа у које се током израде углавном не додају конзерванси, односно то су производи са веома кратком одрживошћу (само неколико дана), и отуда и влада велико интересовање научних радника за продужењем рока употребе ових производа. Један од начина за продужење рока одрживости ових производа је свакако додатак природних биоактивних једињења (етарских уља). Научни допринос ових резултата огледа се у чињеници да је овим истраживањима у потпуности дефинисана технологија израде полупроизвода од меса са додатком етарског уља мајчине душице, односно са додатком природног антимикробног и антиоксидативног конзерванса, уз очување типичног сензорског квалитета и повећање микробиолошке и оксидативне стабилности. Ови резултати представљају путоказ за даља испитивања у вези са додатком природних биоактивних једињења (етарских уља) у полупроизводе од меса, а све са циљем производње здравствено безбеднијих производа од меса. Додатно, значај ових испитивања огледа се и у чињеници да је етарско уље добијено од спредних

производа мајчине душице применом суперкритичне флуидне екстракције која има ознаку ГРАС те се сматра потпуно сигурном и еколошки прихватљивом за примену у производњи и преради хране.

3. Међународна научна сарадња

3.1. Учешће у међународним пројектима, студијски боравак

Др Владимир Томовић је учествовао у 10 међународних пројеката, с тим да је био и руководилац међународних пројеката. Међународни пројекти на којима је кандидат учествовао су:

1. Назив пројекта: Development of education and transfer of knowledge in area of food technology – EDUFOOD (multilateral cooperation)

Установа која је финансирала пројекат: Влада Краљевине Норвешке

Врста пројекта: Образовни

Руководилац пројекта: Проф. др Љубица Докић

Период: Од 09.2011. до 12.2014. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: Да

2. Назив пројекта: FA COST action FA1102 "Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU RTD Framework Programme

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Lutz Bunger

Период: Од 21.11.2011. до 20.11.2015. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: Да

3. Назив пројекта: Утицај температуре топлотне обраде на структуру протеина и својства меса свиња

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-230/10

Установа која је финансирала пројекат: Влада републике Босне и Херцеговине

Врста пројекта: Научнотехнолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Радослав Грујић

Период: 2011. година

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: Да

4. Назив пројекта: Карактеризација сензорних и физичкохемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије

Евиденциони број пројекта: 651-03-1251/2012-09/45

Установа која је финансирала пројекат: Министарство просвете и науке Републике Србије и Министарство за образовање, науку, културу и спорт Републике Словеније

Врста пројекта: Програм научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније за период 2012-2013

Руководилац пројекта: Проф. др Владимира Томовић

Период: Од 01.01.2012. до 31.12.2013. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

5. Назив пројекта: COST action CA15112: "Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Alan Archibald

Период: Од 13.04.2016. до 12.04.2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

6. Назив пројекта: COST Action CA15209: "European Network on NMR Relaxometry"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Danuta Kruk

Период: Од 30.09.2016. до 29.09.2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

7. Назив пројекта: Утицај замјене неорганских соли додацима природног поријекла на квалитет и безбедност кобасица израђених према принципима органске производње

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-116/15

Установа која је финансирала пројекат: Министарства науке и технологије Републике Српске, Босна и Херцеговина

Врста пројекта: Научноистраживачки

Руководилац пројекта: Проф. др Радослав Грујић

Период: 2016

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

8. Назив пројекта: FISH-MeeTing (FMT): одрживо искориштење и валоризација отпада из индустрије прераде рибе

Евиденциони број пројекта: ME18MO03

Установа која је финансирала пројекат: Владе Црне Горе и Италије

Врста пројекта: Програм научне и технолошке сарадње између Црне Горе и Републике Италија за период 2018-2020

Руководилац пројекта: Проф. др Владимир Томовић

Период: Од 2018. до 2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

9. Назив пројекта: Промјене протеина у току смрзавања прехранбених производа

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-108/18

Установа која је финансирала пројекат: Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске, Босна и Херцеговина

Врста пројекта: Научнотехнолошки развој

Руководилац пројекта: Доц. др Даница Савановић

Период: Од 2018. до 2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

10. Назив пројекта: "Centre of excellence for digitalization of microbial food safety risk assessment and quality parameters for accurate food authenticity certification (FoodHub)"

Евиденциони број пројекта: 01-3660/2

Установа која је финансирала пројекат: Министарство науке Црне Горе

Врста пројекта: Научноистраживачки

Руководилац пројекта: Проф. др Александра Мартиновић

Период: Од 2020. до 2022. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

Кандидат је имао 7 студијских боравака у иностранству, 6 краћих, и један који није краћи од месец дана. Студијски боравци кандидата су:

1. Training on Pork and Beef Retail Cuts (Standarda and Commercial grades), US Department of Agriculture and Iowa State University, Training on Pork and Beef Retail Cuts, Washington and Ames, USA, from 07.04.2012. to 15.04.2012.
2. The Norwegian Programme in Higher Education, Research and Development in the Western Balkans 2010-2014. The Agriculture Sector (HERD/Agriculture), Sør-Trøndelag University College (HiST), Trondheim, Norway, from 12.05.2012. to 18.05.2012.

3. Training school: Imaging, Meat Quality, Classification, COST action FA1102, Ludwig Maximilian University and Max Rubner-Institut, Munich and Kulmbach, Germany, from 08.10.2012. to 12.10.2012.
4. Characterization of sensory and physicochemical attributes of protected traditional dry fermented meat products from Slovenia and Serbia, Serbien–Slovenia Science & Technology Cooperation for Years 2012-2013, Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Ljubljana, Slovenija, from 30.09.2013. to 30.10.2013.
5. Training school: Non-destructive on-line technologies to determine quality of meat and meat products: functioning principle and chemometric, COST action FA1102, IRTA (Agri-food and Technology Research Institute), Monells and Girona, Spain, from 08.09.2014. to 10.09.2014.
6. Workshop: NMR Relaxometry and Related Methods, COST Action CA15209, Molecular Biotechnology Center, University of Torino, Torino, Italy, from 29.01.2018. to 01.02.2018.
7. Training school: NMR relaxometry for food and environmental applications, COST Action CA15209, Instituto Superior Técnico, University of Lisbon, Lisbon, Portugal, from 14.02.2018. to 16.02.2018.

У току реализације билатералног пројекта са Словенијом (Characterization of sensory and physicochemical attributes of protected traditional dry fermented meat products from Slovenia and Serbia, Serbien–Slovenia Science & Technology Cooperation for Years 2012-2013) кандидат је био на студијском боравку, не краћем од месец дана, у Словенији на Биотехничком факултет. Као резултат ове сарадње објављена су и два научна рада (а што се може видети из захвалница ових научних радова) у којима је кандидат први и водећи истраживач, . Један рад је објављен у врхунском међународном часопису категорије M21 (Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić, P. Ikonijć, Milena Šošo and Nevena Hromiš (2014). Technological quality and composition of the *M. semimembranosus* and *M. longissimus dorsi* from Large White and Landrace Pigs. Agricultural and Food Science, 23, 1, 9-18) и један рад је објављен у међународном часопису категорије M23 (Tomović, V., B. Žlender, Marija Jokanović, Mila Tomović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Ž. Kevrešan, Tatjana Tasić, P. Ikonijć and Milena Šošo (2014). Sensory, physical and chemical characteristics of meat from free-range reared Swallow-Belly Mangulica pigs. Journal of Animal and Plant Sciences, 24, 3, 704-713).

4. Организација научног рада

4.1. Руковођење пројектима, потпројектима или пројектним задацима

Др Владимир Томовић је учествовао у 10 међународних и 13 националних пројеката, с тим да је био и руководилац и међународних и националних пројеката.

4.1.1. Руковођење међународним пројектима или цотпројектима или пројектним задацима

1. Назив пројекта: Карактеризација сензорних и физичкохемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије .

Евиденциони број пројекта: 651-03-1251/2012-09/45

Установа која је финансирала пројекат: Министарство просвете и науке Републике Србије и Министарство за образовање, науку, културу и спорт Републике Словеније

Врста пројекта: Програм научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније за период 2012-2013

Руководилац пројекта: Проф. др Владимира Томовић

Период: Од 01.01.2012. до 31.12.2013. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

2. Назив пројекта: FISH-MeeTing (FMT): одрживо искориштење и валоризација отпада из индустрије прераде рибе

Евиденциони број пројекта: ME18MO03

Установа која је финансирала пројекат: Владе Црне Горе и Италије

Врста пројекта: Програм научне и технолошке сарадње између Црне Горе и Републике Италија за период 2018-2020

Руководилац пројекта: Проф. др Владимира Томовић

Период: Од 2018. до 2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

У овом делу Комисија посебно истиче да је кандидат учествовао у организацији међународних пројектата, што само указује на научну зрелост кандидата.

4.1.2. Учешће у међународним пројектима или потпројектима или пројектним задацима

1. Назив пројекта: Development of education and transfer of knowledge in area of food technology – EDUFOOD (multilateral cooperation)

Установа која је финансирала пројекат: Влада Краљевине Норвешке

Врста пројекта: Образовни

Руководилац пројекта: Проф. др Љубица Докић

Период: Од 09.2011. до 12.2014. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

2. Назив пројекта: FA COST action FA1102 "Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU RTD Framework Programme

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Lutz Bunger

Период: Од 21.11.2011. до 20.11.2015. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

3. Назив пројекта: Утицај температуре топлотне обраде на структуру протеина и својства меса свиња

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-230/10

Установа која је финансирала пројекат: Влада републике Босне и Херцеговине

Врста пројекта: Научнотехнолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Радослав Грујић

Период: 2011. година

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

4. Назив пројекта: COST action CA15112: "Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Alan Archibald

Период: Од 13.04.2016. до 12.04.2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

5. Назив пројекта: COST Action CA15209: "European Network on NMR Relaxometry"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Danuta Kruk

Период: Од 30.09.2016. до 29.09.2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

6. Назив пројекта: Утицај замјене неорганских соли додацима природног поријекла на квалитет и безбедност кобасица израђених према принципима органске производње

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-116/15

Установа која је финансирала пројекат: Министарства науке и технологије Републике Српске, Босна и Херцеговина

Врста пројекта: Научноистраживачки

Руководилац пројекта: Проф. др Радослав Грујић

Период: 2016

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

7. Назив пројекта: Промјене протеина у току смрзавања прехрамбених производа
Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-108/18

Установа која је финансирала пројекат: Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске, Босна и Херцеговина

Врста пројекта: Научнотехнолошки развој

Руководилац пројекта: Доц. др Даница Савановић

Период: Од 2018. до 2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

8. Назив пројекта: "Centre of excellence for digitalization of microbial food safety risk assessment and quality parameters for accurate food authenticity certification (FoodHub)"

Евиденциони број пројекта: 01-3660/2

Установа која је финансирала пројекат: Министарство науке Црне Горе

Врста пројекта: Научноистраживачки

Руководилац пројекта: Проф. др Александра Мартиновић

Период: Од 2020. до 2022. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

У овом делу Комисија посебно истиче да је кандидат учесник у пројекту који има за циљ успостављање центра изврсности (Centre of excellence for digitalization of microbial food safety risk assessment and quality parameters for accurate food authenticity certification (FoodHub)), што само указује на научну зрелост кандидата.

4.1.3. Руковођење националним пројектима или потпројектима или пројектним задацима

1. Назив пројекта: Развој традиционалних технологија производње ферментисаних сувих кобасица са ознаком географског порекла у циљу добијања безбедних производа стандардног квалитета

Евиденциони број пројекта: ТР 31032

Установа која је финансирала пројекат: Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

Врста пројекта: Научно-технолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Владимир Томовић

Период: Од 01.01.2011. године – пројекат је у току

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

2. Назив пројекта: Побољшање квалитета меса аутохтоних и племенитих раса свиња одгајаних у Војводини за производњу традиционланих ферментисаних сувих кобасица и сувомеснатих производа

Евиденциони број пројекта: 114-451-2091/2011

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине

Врста пројекта: Технолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Владимира Томовић

Период: Од 28.03.2011. до 31.12.2015. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

3. Назив пројекта: Развој нових производа у типу барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица

Евиденциони број пројекта: 114-451-6699/2011

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине

Врста пројекта: Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини

Руководилац пројекта: Проф. др Владимира Томовић

Период: Од 19.12.2013. до 12.12.2014. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

4.1.4. Учешће у националним пројектима или потпројектима или пројектним задацима

1. Назив пројекта: Производња свињске шунке у конзерви

Евиденциони број пројекта: БТН.5.2.1.7101.Б

Установа која је финансирала пројекат: Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије

Врста пројекта: Научно-технолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић

Период: Од 01.04.2002. до 31.03.2005. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

2. Назив пројекта: Најбоље из Војводине

Евиденциони број пројекта: 103-17-00004/2004

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за привреду Аутономне Покрајине Војводине

врста пројекта: Успостављање знака "Најбоље из Војводине"

Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић

Период: Од 04.03.2005. – пројекат је у току

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

3. Назив пројекта: Производња и припрема свињског меса за велепродају, малопродају, индустрију готове хране и прераду

Евиденциони број пројекта: БТН-351008.Б

Установа која је финансирала пројекат: Министарство за науку и заштиту животне средине Републике Србије

Врста пројекта: научно-технолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић

Период: Од 01.04.2005. до 31.03.2008. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

4. Назив пројекта: Технологија производње хране за животиње, безбедне за животиње, људе и околнину

Евиденциони број пројекта: 114-451-00568/2005

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине

Врста пројекта: Технолошки развој

Руководилац пројекта: Др Славко Филиповић

Период: Од 22.04.2005. до 15.06.2010. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

5. Назив пројекта: Дефинисање квалитета бачкопетровачког кулена ради заштите географске ознаке порекла

Евиденциони број пројекта: 114-451-03010/2005

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој Аутономне Покрајине Војводине

Врста пројекта: Развојни

Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић

Период: Од 01.12.2005. до 31.03.2006. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

6. Назив пројекта: Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobásá – ознака географског порекла) у контролисаним условима

Евиденциони број пројекта: ТР 20037

Установа која је финансирала пројекат: Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије

Врста пројекта: Научно-технолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић

Период: Од 01.04.2008. до 31.12.2010. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

7. Назив пројекта: Дефинисање параметара и критеријума за оцену квалитета полутки свиња у циљу израде предлога Правилника о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса

Евиденциони број пројекта: 404-02-125/2008-09

Установа која је финансирала пројекат: Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије

Врста пројекта: Развојни

Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић

Период: Од 19.06.2008. до 19.01.2009. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

8. Назив пројекта: Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине, евиденциони број пројекта: 114-451-1440/2014

Евиденциони број пројекта: 114-451-1440/2014

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Врста пројекта: Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини

Руководилац пројекта: Др Предраг Иконић

Период: Од 27.10.2014. до 31.10.2015. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

9. Назив пројекта: Развој производа од меса са смањеним садржајем нитрита

Евиденциони број пројекта: 142-451-3626/2016

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Врста пројекта: Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини

Руководилац пројекта: Др Бранислав Шојић

Период: Од 31.12.2016. до 01.12.2017. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

10. Назив пројекта: Употреба зачинског биља из Војводине у функцији продужења одрживости топлотно обрађеног

Евиденциони број пројекта: 142-451-3602/2017

Установа која је финансирала пројекат: Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

Врста пројекта: Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини

Руководилац пројекта: Доц. др Марија Јокановић

Период: Од 20.11.2017. до 20.11.2018. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: НЕ

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

Техничка решења

У досадашњем раду, др Владимир Томовић је публиковао укупно 9 техничких решења насталих реализацијом националних пројекта финансиралих од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја. Једно техничко решење је категорије M81, у којем је кандидат први и водећи истраживач, 5 техничких решења су категорије M83 и 3 техничка решења су категорије M84.

Списак техничких решења:

1. Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутохтоне и племените расе свиња (2017). Аутори техничког решења: др **Владимир Томовић**, др **Марија Јокановић**, мастер инж. **Маја Ивић**, др **Бранислав Шојић**, др **Снежана Шкаљац**, др **Татјана Тасић**, др **Предраг Иконић**, др **Радослав Шевић**. Корисник: Протеин д.о.о., Бобота, Република Хрватска и Универхпорт, Нови Сад, Србија. Број: 399. Дан: 21. 09. 2017. године, 09. редовна седница матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду. (M81),
2. Нова технологија паковања микроконфекционираног свињског меса у модификованој атмосфери - МАП (2008). Аутори техничког решења: др **Љиљана Петровић**, др **Наталија Цинић**, др **Владимир Томовић**, др **Вера Лазић**, мр **Марија Јокановић**, дипл. инж. **Татјана Тасић**, дипл. инж. **Предраг Иконић**, дипл. инж. **Љубиша Шарић**. НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ „БИОТЕХНОЛОГИЈА И АГРОИНДУСТРИЈА“, Пројекат: БНТ-351008Б, под називом: ПРОИЗВОДЊА И ПРИПРЕМА СВИЊСКОГ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ, МАЛОПРОДАЈУ, ИНДУСТРИЈУ ГТОВОВЕ ХРАНЕ И ПРЕРАДУ, финансиран средствима МНЗЖС. Завршни извештај Пројекта БНТ-351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005. до 2008. године. Руководилац пројекта: Проф. др **Љиљана Петровић**. Завршни извештај о реализацији пројекта, април, 2008. године. (M83),
3. Нови технолошки поступак категоризације свињског меса за прераду и предлог стандарда (2008). Аутори техничког решења: др **Љиљана Петровић**, др **Витомир Видовић**, др **Наталија Цинић**, др **Владимир Томовић**, мр **Марија Јокановић**, дипл. инж. **Татјана Тасић**, дипл. инж. **Предраг Иконић**. НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ „БИОТЕХНОЛОГИЈА И АГРОИНДУСТРИЈА“, Пројекат: БНТ-351008Б, под

називом: ПРОИЗВОДЊА И ПРИПРЕМА СВИЊСКОГ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ, МАЛОПРОДАЈУ, ИНДУСТРИЈУ ГТОВЕ ХРАНЕ И ПРЕРАДУ, финансиран средствима МНЗЖС. Завршни извештај Пројекта БТН-351008, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005. до 2008. године. Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић. Завршни извештај о реализацији пројекта, април, 2008. године. (М83),

4. Услови складиштења смрзнутог класираног свињског меса за прераду (2008). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др **Владимир Томовић**, др Анастасија Мандић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић. НАЦИОНАЛНИ ПРОГРАМ „БИОТЕХНОЛОГИЈА И АГРОИНДУСТРИЈА“, Пројекат: БНТ-351008Б, под називом: ПРОИЗВОДЊА И ПРИПРЕМА СВИЊСКОГ МЕСА ЗА ВЕЛЕПРОДАЈУ, МАЛОПРОДАЈУ, ИНДУСТРИЈУ ГТОВЕ ХРАНЕ И ПРЕРАДУ, финансиран средствима МНЗЖС. Завршни извештај Пројекта БНТ-351008Б, финансираног од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије у периоду од 2005. до 2008. године. Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић. Завршни извештај о реализацији пројекта, април, 2008. године. (М83),
5. Модел оптималне ферментације, сушења и зрења безбедне петровачке кобасице врхунског квалитета у традиционалним условима производње (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др **Владимир Томовић**, др Марија Шкрињар, др Драгиња Перичин, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Бранислав Шојић, дипл. инж. Снежана Саватић, дипл. инж. Жужана Ваштаг, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Татјана Тасић, др Витомир Видовић, др Владислав Зекић, др Драгиша Савић, др Наташа Јоковић, дипл. инж. Бојана Даниловић, др Славица Весковић-Морачанин, дипл. биол. Весна Јанковић, дипл.вет. Драгица Каран. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobásá – ознака географског порекла)“, финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године. (М83),
6. Нова технологија паковања Петровачке кобасице (2011). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Џинић, др **Владимир Томовић**, др Вера Лазић, мр Марија Јокановић, дипл. инж. Татјана Тасић, дипл. инж. Предраг Иконић, дипл. инж. Бранислав Шојић, дипл. инж. Снежана Саватић, дипл. инж. Невена Кркић. У оквиру истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР-20037, назив пројекта: „Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovská klobásá – ознака географског порекла)“, финансиран средствима Министарства науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2008. до 2010. године. Завршни извештај о реализацији пројекта, март, 2011. године. (М83),
7. Функционална ферментисана кобасица са смањеним садржајем натријума и повећаним садржајем калцијума и калијума „Probio-Ca“ (2016). Аутори техничког решења: Драган Василев, Милица Јоветић, Данијела Вранић, **Владимир Томовић**, Марија Јокановић, Неђелько Карабасил, Нађа Васиљевић (2016). Број: 06-00-

- 80/2013-16/1-29. Дан: 22.01.2016. године, 60. заједничка седница матичног научног одбора за храну, биотехнологију и пољопривреду. (M84),
8. Функционална ферментисана кобасица са смањеним садржајем натријума и повећаним садржајем калијума „Probio-K“ (2016). Аутори техничког решења: Драган Василев, Милица Јоветић, Владимир Корићанац, **Владимир Томовић**, Марија Јокановић, Мирјана Димитријевић, Нађа Васиљевић. Број: 06-00-80/2013-16/1-29. Дан: 22.01.2016. година, 60. заједничка седница матичног научног одбора за храну, биотехнологију и пољопривреду. (M84),
9. Примена активних хитозанских биофилмова – иновативна технологија за повећање оксидативне стабилности ферментисаних сувих кобасица (2019). Аутори техничког решења: др Љиљана Петровић, др Наталија Цинић, др Вера Лазић, др Невена Хромиш, др Бранислав Шојић, др Предраг Иконић, др **Владимир Томовић**, др Снежана Шкаљац, др Марија Јокановић, др Татјана Пеулић, мастер инж. Маја Ивић. Корисник: „Њам Њам“ д.о.о. Прњавор, Република Српска, Босна и Херцеговина. (M84).

4.3. Рад у комисијама и телима министарства или универзитета и учешће у међународним телима везаним за науку и научну политику

Др Владимир Томовић је учествовао у раду већег броја радних група и тела и то:

1. Радна група за сензорска испитивања, Акредитационо тело Србија; Функција: члан; Година: од 2010,
2. Посебна радна група, као стручно тело Министраства пољопривреде трговине, шумарства и водопривреде Републике Србија, за припрему Нацрта новог Правилника о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса; Функција: члан; Година: 2012,
3. Комисија за стандарде и сродне документе КС Е034-12, Сензорске анализе, Институт за стандардизацију Србије; Функција: члан; Година: од 2012,
4. Стална радна група за израду Правилника у вези квалитета свињских полути на линији клања, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Функција: члан; Година: од 2013,
5. Стручна радна група за израду Правилника у вези квалитета говеђих трупова и полути на линији клања, Министарство пољопривреде и заштите животне средине; Функција: члан; Година: 2014,
6. UNECE (United Nations Economic Commission for Europe) Specialized Section on Standardization of Meat; Функција: делегат; Година: 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2020 (вебинар),
7. Радна група за израду предлога Правилника о квалитету говеђих трупова и полути, Министарство пољопривреде и заштите животне средине; Функција: члан; Година: 2016,
8. Стална радна група за израду Нацрта правила о квалитету производа од меса, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Функција: члан; Година: од 2018,
9. Управни одбор Института за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић“ Београд; Функција: члан; Година: 2019, 2020,

10. Наставно-научно веће – Факултет или универзитет: Технолошки факултет Нови Сад; Функција: члан;Период: Од 2002/2003. до 2004/2005. године и од 2004/2005. до 2006/2007. године.

5. Остали показатељи успеха у научном раду

5.1. Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава

Др Владимир Томовић је добитник специјалног признања у 2000. години Српског хемијског друштва за изузетан успех у току основних студија на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.

Добитник је стипендије на последипломским студијама Министарства просвете и науке, Владе Републике Црне Горе, Република Црна Гора, 2000. године.

Добитник је признања на конкурсу „Најбољи научни радови“ младих сарадника и наставника у школској 2010/2011 – Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (друго место).

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

Др Владимир Томовић је имао 7 уводних предавања на научним конференцијама и то:

1. Tomović V., Ljiljana Petrović, Mila Tomović, Ž. Kevrešan, Natalija Džinić and Marija Jokanović (2010). Content of iron in *M. semimembranosus*, liver and kidney in pigs produced in Vojvodina, Proceedings XIV International Symposium „Feed Technology“ – XII International Symposium „NODA 2010 – MEAT – Technology, quality and safety“, October, 19th – 21st, Novi Sad, Serbia, 29-36,
2. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac, Tatjana Tasić and P. Ikonić (2013). Cadmium Levels in Meat, Proceedings International 57th meat industry conference meat and meat products – perspectives of sustainable production, June 10th – 12th, Belgrade, Serbia, 106-113,
3. Tomovic, V., Marija Jokanovic. B. Sojic, Snezana Skaljac, Tatjana Tasic and P. Ikonic (2015). Minerals in pork meat and edible offal, The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7th October, Zlatibor, Serbia / Procedia Food Science, 5, 293-295,
4. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić and Snežana Škaljac (2015). Mineral levels in edible offal from pig, Proceedings 4th International Congress - New perspectives and challenges of sustainable livestock production, 7-9 October, Belgrade, Serbia, 263-272,
5. Tomović, V., B. Šojić, Natalija Džinić, P. Ikonić, Z. Zeković, B. Pavlić, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, Tatjana Tasić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). The effect of basil essential oil (*Ocimum Basilicum* L.) on the quality of cooked pork sausages, Proceedings V International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, March 15th-17th, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 60-65,
6. Tomović, V., Marija Jokanović, B. Šojić, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2017). Plants as natural antioxidants for meat products, 59th International Meat Industry Conference

MEATCON2017, 1-4 October, Zlatibor, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 85, 1-9,

7. Tomovic, V., B. Sojic, Marija Jokanovic, Snežana Skaljac and B. Pavlic (2019). Application of essential oil and supercritical fluid extracts in meat processing, The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019 „SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE“, September 22-25, Kopaonik, Serbia / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 333, 012018.

5.3. Чланство у одборима међународних научних конференција

Др Владимир Томовић је 7 пута учествовао у чланству одбора међународних научних конференција и то:

1. Назив скупа: XIV International Symposium „Feed Technology“ - XII International Symposium „NODA 2010 - MEAT - Technology, quality and safety“, October, 19th - 21st, Novi Sad, Serbia; Функција: Programme Committee – Member; Година: 2010,
2. Назив конференције: International 58th Meat Industry Conference – MeatCon2015 – „Meat Safety and Quality: Where it Goes?“, October 4th - 7th, Zlatibor, Serbia; Функција: Programme Committee – Member; Година: 2015,
3. Назив конференције: 59th International Meat Industry Conference – MEATCON2017- „Better food – better life“, October 1 - 4, Zlatibor, Serbia; Функција: Scientific Committee – Member; Година: 2017,
4. Назив конгреса: VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 11th - 13th March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina. <https://eem.tfzv.ues.rs.ba/>; Функција: Scientific and Programme Committee – Member; Година: 2019,
5. Назив конференције: 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) - SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE, September 22-25, Kopaonik, Serbia. <http://meatcon.rs/>; Функција: Programme Committee – Member; Година: 2019,
6. Назив конференције: 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCED PRODUCTION AND PROCESSING - ICAPP, 10th - 11th October, Novi Sad, Serbia. <http://www.tf.uns.ac.rs/site/index.php/sr-lat/general-information>; Функција: Organising Committee – Member; Година: 2019,
7. Назив конференције: XIII CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA (on-line conference), University of Banja Luka, Faculty of Technology, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina (<https://savjetovanje.tf.unibl.org/>); Година: 2020.

5.4. Чланство у одборима научних друштава

Др Владимир Томовић је члан у одборима два научна друштва и то:

1. Српског хемијског друштва (www.shd.org.rs/) и
2. Друштва за процесну технику и енергетику у пољопривреди – ПТЕП.

5.5. Чланство у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројекта

Др Владимир Томовић је члан уређивачког одбора часописа „Meat Technology“, ISSN 2466-2852, Founder and publisher: The Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia. http://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology; Година: од 2015.

На научну зрелост Др Владимира Томовића указује и чињеница да је био рецензент научних радова у међународним часописима са импакт фактором и то:

1. Meat Science – M21 (укупно 8 рецензија),
2. Food Control – M21a,
3. Food Research International – M21,
4. LWT - Food Science and Technology – M21,
5. Food Additives and Contaminants – M22-M23 (укупно 5 рецензија),
6. Journal of Agricultural and Food Chemistry – M21a,
7. Journal of Food Science – M22,
8. Journal of Food Processing and Preservation – M22 (укупно 2 рецензије),
9. Small Ruminant Research – M22,
10. Italian Journal of Animal Science – M22,
11. Animal Science Journal – M22 (укупно 2 рецензије),
12. Annals of Animal Science – M22-M23 (укупно 7 рецензија),
13. Journal of Food Quality – M23,
14. Archives Animal Breeding – M23 (укупно 2 рецензије),
15. Journal of Integrative Agriculture – M22,
16. Acta Veterinaria – M23.

Укупно: 36 рецензија научних радова у међународним часописима са импакт фактором.

Др Владимир Томовић је био рецензент две монографије и то:

1. Врста публикације: Монографија; Наслов: Мангулица; Аутори: Витомир Видовић, Радослав Шевић; Издавач: Асоцијација производа свиња и меса АПРОСИМ – Нови Сад; ИСБН: 978-86-7520-306-3,
2. Врста публикације: Монографија; Наслов: Одрживост и нутријенти меса; Аутор: Сњежана Мандић; Издавач: Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука; ИСБН: 978-99938-54-80-7.

Др Владимир Томовић је био рецензент научних радова у научним часописима националног значаја и то:

1. Технологија меса, Оснивач и издавач: Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Србија; ИСЧН 2406-1247,
2. Meat Technology, Founder and publisher: The Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia; ISSN 2466-2852,
3. Veterinarski glasnik, Publisher: University of Belgrade, Faculty of Veterinary Medicine, Belgrade, Serbia; ISSN 0350-2457,
4. Journal of chemists, technologists and environmentalists, Publisher: Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; ISSN 2712-1267,

5. Радови Пољопривредно-прехрамбеног факултета, Издавач: Пољопривредно-прехрамбени факултет Универзитета у Сарајеву; Босна и Херцеговина, ISSN 0033-8583,
6. The Croatian Journal of Food Science and Technology, Publisher: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Osijek, Croatia; ISSN 1847-3466,
7. Journal on Processing and Energy in Agriculture, Publisher: National society of processing and energy in agriculture, Serbia; ISSN 1821-4487,
8. Biotechnology in Animal Husbandry, Publisher Institute for Animal Husbandry, Belgrade (Zemun), Serbia; ISSN 1450-9156.

Др Владимир Томовић је био рецензент саопштења на међународним научним конференцијама и то:

1. II INTERNATIONAL CONGRESS „FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY“, Нови Сад, Србија, 2014,
2. 26th SCIENTIFIC-EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, Сарајево, Босна и Херцеговина, 2015,
3. V INTERNATIONAL CONGRESS „ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESSING INDUSTRY“, Јахорина, Република Српска, Босна и Херцеговина, 2017.
4. VI INTERNATIONAL CONGRESS „ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESSING INDUSTRY“, Јахорина, Република Српска, Босна и Херцеговина, 2019,
5. 60th INTERNATIONAL MEAT INDUSTRY CONFERENCE - MEATCON2019 - „SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE“, Копаоник, Србија, 2019.

Др Владимир Томовић је рецензент у пројекту државне матуре под називом: Унапређење квалитета образовања кроз увођење завршног испита на крају средњег образовања (Пројекат државне матуре), који Министарство просвете, науке и технолошког развоја спроводи уз финансијску подршку Европске уније.

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

6.1. Допринос развоју науке у земљи

Др Владимир Томовић је, првенствено, својим многобројним учешћима и посебно руковођењем националним (републичким и покрајинским) и међународним пројектима дао значајан допринос развоју науке у земљи. Учешћем у шире конципираним програмима модернизације и технолошког развоја пољопривредно-прехрамбеног сектора значајно је допринео стварању нових знања, развоју нових и унапређењу постојећих технологија и производа, као и јачању компетенција истраживача и запослених у примарној производњи и преради хране који су у стању да својим знањем и научноистраживачким радом стварају нове вредности. Такође, ангажовањем на домаћим и међународним скуповима и радионицама, кандидат је стицао знања и вредна искуства, која је преносио својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама са којима сарађује.

Својим научноистраживачким радом кандидат је значајно допринео развоју науке у земљи у области Биотехничких наука, грани Прехрамбеног инжењерства и научној дисциплини Технологија анималних производа. Посебно се може истаћи развој науке у земљи када су у питању следеће научне дисциплине:

1. Наука о месу и технологија меса, кроз стварање нових знања добијених испитивањем ендогених (генетских) и егзогених (спољашњих) фактора квалитета меса и квалитет полутки, односно кроз испитивање сензорског, технолошког, нутритивног и јестивог квалитета меса и квалитета полутки свиња, говеда, оваца, коза и живине као резултата утицаја различитих преморталних (расе-генотипа, начина држања, исхране, старости, анатомске регије) и постморталних (хлађења, смрзавања, топлотне обраде, паковања, складиштења) фактора, као и утицаја иновација и развоја технолошких операција и метода конзервисања и процеса у производњи меса,
2. Технологија споредних (пратећих) јестивих производа индустрије меса (изнутрица и масног ткива), кроз стварање нових знања добијених дефинисањем технолошког и нутритивног квалитета анималних ткива који су по грађи и хемијском саставу веома различити,
3. Наука и технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса, кроз стварање нових знања добијених испитивањем сензорског, технолошког и нутритивног квалитета различитих производа од меса (полупроизвода од меса, кобасица, конзерви, сувомеснатих производа), као резултата утицаја квалитета сировине и сировинског састава, функционалних и других додатака, процесних параметара и амбалажних материјала, као и утицаја иновација и развоја технолошких операција и метода конзервисања (хлађења, саламурења, димљења, топлотне обраде, ферментације, сушења, као и зрења, паковања и чувања) и процеса у преради меса, као и кроз карактеризацију, трансфер и оптимизацију технолошког поступка производње традиционалних ферментисаних сувих кобасица у (не)контролисаним условима,
4. Безбедност меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса, кроз стварање нових знања добијених испитивањем микробиолошке стабилности, преко одсуства (присуства) најзначајнијих микроорганизама који су одговорни за кварт меса и производа од меса, затим испитивањем хемијске (оксидативне) стабилности меса и производа од меса, преко одсуства (присуства) продуката оксидације масти и протеина, као и кроз управљање формирањем биогених амина и полицикличних ароматичних угљоводоника у ферментисаним сувим кобасицама и кроз одређивање присуства тешких метала (кадмијума, олова) у месу и инутрицијама.

Такође, својим ангажованјем, пре свега као руководилац пројекта и координатор одељења за месо и производе од меса Лабораторије за испитивање прехрамбених производа, Технолошког факултета Нови Сад, кандидат је значајно допринео и развоју услова за научни рад, посебно на Технолошком факултету Нови Сад, што само указује на научну зрелост кандидата.

Кандидат је учествовао у активностима „Маркетинг тима“ Технолошког факултета Нови Сад на манифестацијама: „Ноћ истраживача“, „Међународни скуп студената технологије“,

„Удружење студената технике Европе БЕСТ“ и „Међународни фестивал науке и уметности“.

6.2. Менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

Др Владимир Томовић је био ментор у 7 одбрањена мастер рада следећим студентима:

1. Богољуб Валчић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Сензорни, технолошки и нутритивни квалитет *M. лонгисимус дорси* свиња Ласасте Мангулице одгајаних у традиционалном слободном испусту у Војводини; година: 2011,
2. Милена Шошо, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Компаративна анализа карактеристичних параметара квалитета ферментисаних кобасица у типу кулена из Србије и Норвешке; година: 2012,
3. Дејан Растовац, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Повезаност приноса меса у најзначајнијим анатомским деловима са приносом меса у полуткама свиња различитих класа; година: 2015,
4. Анита Вакула, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Садржај минерала у месу и јестивим изнутрицама мушке јаради Санске козе; година: 2015,
5. Марко Јелић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Садржај кадмијума у јетри и бубрезима домаће Балканске и Алпске расе коза; година: 2016,
6. Милица Кљакић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Технолошки и нутритивни квалитет изнутрица свиња Ласасте Мангулице одгајаних у интензивном производном систему и жртвованих са телесном масом од 100 кг; година: 2019,
7. Предраг Николић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив мастер рада: Технолошки квалитет и основни хемијски састав меса мушке јаради Санске козе; година: 2019.

Поред тога кандидат је био члан комисија за одбрањене мастер радове (укупно 9 чланства).

Др Владимир Томовић је био ментор једног одбрањеног магистарског рада следећем студенту:

1. Дејан Вукићевић, Факултет за прехрамбену технологију, безбједност хране и екологију, Универзитет Доња Горица, Подгорица, Црна Гора, назив магистарског рада: Упоредна испитивања одређених показатеља квалитета различитих врста барених кобасица произведених у Црној Гори; година: 2017.

Поред тога кандидат је био члан комисија за одбрањене магистарске радове (укупно 3 чланства).

Др Владимир Томовић је био ментор у 4 одбрањене докторске дисертације следећим студентима:

1. Марија Јокановић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив докторске дисертације: Карактеризација квалитета меса и изнутрица свиња чистих раса одгајаних у Војводини; година: 2013,
2. Дубравка Шкробот, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив докторске дисертације: Сензорски, нутритивни и функционални профил интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна; година: 2016,
3. Јово Савановић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив докторске дисертације: Утицај додатка етарских уља на квалитет фино уситњених барених и ферментисаних сувих кобасица; година: 2019,
4. Радослав Шевић, Польопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, назив докторске дисертације: Здравствено стање и квалитет меса свиња расе Мангулица и мелеза између расе Мангулица и Дурока; година: 2017.

Поред тога кандидат је био члан комисија за одбрањене докторске дисертације (укупно 15 чланства).

Др Владимир Томовић је био ментор у 4 одбрањена специјалистичка рада следећим студентима:

1. Михаило Јовић, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, назив специјалистичког рада: Квалитет барених кобасица од пилећег меса са додатком изнутрица; година: 2016,
2. Маја Матијашевић, Факултет за прехрамбену технологију, безбједност хране и екологију, Универзитет Доња Горица, Подгорица, Црна Гора, назив специјалистичког рада: Садржај минерала у ферментисаним сувим кобасицама у типу կулена; година: 2020,
3. Марко Копривица, Факултет за прехрамбену технологију, безбједност хране и екологију, Универзитет Доња Горица, Подгорица, Црна Гора, назив специјалистичког рада: Сензорски квалитет ферментисаних сувих кобасица у типу կулена; година: 2020,
4. Јелица Лечић, Факултет за прехрамбену технологију, безбједност хране и екологију, Универзитет Доња Горица, Подгорица, Црна Гора, назив специјалистичког рада: Садржај минерала у сувим леђима свиња чистих раса Велика Бијела и Бијела Мангулица; година: 2020.

Поред тога кандидат је био члан комисија за одбрањене специјалистичке радове (укупно 4 чланства).

Поред тога кандидат је био и ментор у одбрањеним завршним (дипломским) радовима (укупно 24 чланства) и такође био је члан комисија у одбрањеним завршним (дипломским) радовима (укупно 26 чланства).

6.3. Педагошки рад

Од избора у звање АСИСТЕНТА ПРИПРАВНИКА до избора у звање ДОЦЕНТА др Владимиру Томовићу је било поверио држање вежби на следећим предметима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета У новом Саду:

1. Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране - ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ И ПРЕРАДЕ МЕСА (IV година основних студија - VII и VIII семестар) – аудиторне, лабораторијске, рачунске и погонске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од школске 2001/2002. године до школске 2006/2007 године, са фондом од 3 часа недељно,
2. Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране - ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА (III година основних студија - VI семестар) и ТЕХНОЛОГИЈА ПРЕРАДЕ МЕСА (IV година основних студија - VII семестар) – аудиторне, лабораторијске, рачунске и погонске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од школске 2006/2007. године, са фондом од 3 часа недељно,
3. Прехрамбено инжењерство - БИОХЕМИЈА (II година студија - IV семестар), лабораторијске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, школска 2005/2006. година, са фондом од 3 часа недељно,
4. Прехрамбено инжењерство – Контрола квалитета - КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА У ТЕХНОЛОГИЈАМА КОНЗЕРВИСАНЕ ХРАНЕ (III година студија - VI семестар), аудиторне и лабораторијске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, од школске 2006/2007. године, са фондом од укупно 12 часова по семестру,
5. Мастер програм „FOOD SAFETY AND QUALITY“, у оквиру ТЕМПУС ПРОЈЕКТА CD JEP 17065–2002, финансиран средствима Европске Комисије, лабораторијске вежбе, у периоду од марта 2004. до новембра 2005. године.

Од избора у звање ДОЦЕНТА до избора у звање ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА др Владимиру Томовићу је било поверио држање предавања на следећим предметима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета У новом Саду:

1. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА (од школске 2010/2011. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
2. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРЕРАДЕ МЕСА (од школске 2010/2011. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 1,5 часова недељно у семестру (укупно 22,5 часова у семестру),
3. Назив предмета: КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА У ТЕХНОЛОГИЈАМА МЕСА, МЛЕКА И ГТОВЕ ХРАНЕ (од школске 2010/2011. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Контрола квалитета; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 16 часова у семестру),
4. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА И НАУКА О МЕСУ (школске 2010/2011. и 2011/2012. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду;

степен студија: Интегрисане студије (9. семестар); фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),

5. Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ОПЕРАЦИЈАМА И ПРОЦЕСИМА У ПРЕРАДИ МЕСА (школска 2010/2011. година); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Интегрисане студије (9. семестар); фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),
6. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ИНДУСТРИЈЕ МЕСА (школске 2010/2011. и 2011/2012. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Интегрисане студије (9. семестар); фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),
7. Назив предмета: НАУКА И ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА (школске 2010/2011, 2011/2012 и 2012/2013. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),
8. Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ОПЕРАЦИЈАМА И ПРОЦЕСИМА У ПРЕРАДИ МЕСА (школске 2010/2011, 2011/2012 и 2012/2013. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),
9. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ИНДУСТРИЈЕ МЕСА (школске 2010/2011, 2011/2012 и 2012/2013. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),
10. Назив предмета: НАУКА О МЕСУ (од школске 2010/2011. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Докторске академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 20 часова у семестру),
11. Назив предмета: КОНЗЕРВИСАЊЕ МЕСА И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА НИСКИМ ТЕМПЕРАТУРАМА (од школске 2010/2011. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Докторске академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 30 часова у семестру),
12. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА У ТИПУ ЕМУЛЗИЈА (школске 2010/2011. и 2011/2012. године, и од школске 2013/2014. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Докторске академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 20 часова у семестру),

13. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ФЕРМЕНТИСНИХ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (школске 2010/2011. и 2011/2012. године, и од школске 2013/2014. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Докторске академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 20 часова у семестру),
14. Назив предмета: НУТРИТИВНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА ХРАНЕ (од школске 2011/2012. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 22,5 часова у семестру),
15. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА ПЕРАДИ (школска 2011/2012. година); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Интегрисане студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 22,5 часова у семестру),
16. Назив предмета: НУТРИТИВНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА ХРАНЕ (школска 2011/2012. година); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Интегрисане студије; фонд часова: 2 часа недељно у семестру (укупно 15 часова у семестру),
17. Назив предмета: НАУКА И ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА ПЕРАДИ, ЈАЈА И РИБЕ (школске 2011/2012. и 2012/2013. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 22,5 часова у семестру),
18. Назив предмета: СТАНДАРДИ У СЕНЗОРНОЈ АНАЛИЗИ ХРАНЕ (школске 2011/2012. и 2012/2013. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 22,5 часова у семестру),
19. Назив предмета: АРОМЕ У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ (од школске 2011/2012. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Докторске академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 30 часова у семестру),
20. Назив предмета: САВРЕМЕНИ ТРЕНДОВИ У ТЕХНОЛОГИЈИ МЕСА (од школске 2013/2014. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Мастер академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 22,5 часова у семестру).

Од избора у звање ДОЦЕНТА до избора у звање ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА др Владимиру Томовићу је било поверио држање вежби на следећим предметима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета У новом Саду:

1. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА (од школске 2006/2007. до 2011/2012. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
2. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРЕРАДЕ МЕСА (од школске 2006/2007. до 2011/2012. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
3. Назив предмета: КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА У ТЕХНОЛОГИЈАМА МЕСА, МЛЕКА И ГТОВЕ ХРАНЕ (школска 2010/2011. година); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Контрола квалитета; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Основне академске студије; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 22 часа у семестру),
4. Назив предмета: НАУКА И ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА (школске 2010/2011. и 2011/2012. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
5. Назив предмета: УПРАВЉАЊЕ ОПЕРАЦИЈАМА И ПРОЦЕСИМА У ПРЕРАДИ МЕСА (школске 2010/2011. и 2011/2012. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
6. Назив предмета: НАУКА И ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ МЕСА ПЕРАДИ, ЈАЈА И РИБЕ (школска 2010/2011. година); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
7. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ИНДУСТРИЈЕ МЕСА (школске 2010/2011. и 2011/2012. година); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; степен студија: Дипломске академске студије; фонд часова: 3 часа недељно у семестру.

Од избора у звање ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА до избора у звање РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА др Владимиру Томовићу је било поверио држање предавања на следећим предметима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду:

1. Назив предмета: КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА У ТЕХНОЛОГИЈАМА МЕСА, МЛЕКА И ГТОВЕ ХРАНЕ (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 20 часова у семестру),
2. Назив предмета: НУТРИТИВНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА ХРАНЕ (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехрамбено инжењерство - Технологије

конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 21 часова у семестру),

3. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА (Технологија производње меса) (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
4. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (Технологија прераде меса) (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
5. Назив предмета: СТАНДАРДИ У СЕНЗОРНОЈ АНАЛИЗИ ХРАНЕ (од школске 2016/2017. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
6. Назив предмета: САВРЕМЕНИ ТРЕНДОВИ У ТЕХНОЛОГИЈИ МЕСА (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Мастер академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
7. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ФЕРМЕНТИСАНИХ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Специјалистичке академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
8. Назив предмета: АРОМЕ У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
9. Назив предмета: КОНЗЕРВИСАЊЕ МЕСА И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА НИСКИМ ТЕМПЕРАТУРАМА (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
10. Назив предмета: НАУКА О МЕСУ (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
11. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА У ТИПУ ЕМУЛЗИЈА (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,

12. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ФЕРМЕНТИСАНИХ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (од школске 2015/2016. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру.

Од избора у звање РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА др Владимиру Томовићу је поверено држање предавања на следећим предметима на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у новом Саду:

1. Назив предмета: КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА У ТЕХНОЛОГИЈАМА МЕСА, МЛЕКА И ГТОВЕ ХРАНЕ (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру (укупно 20 часова у семестру),
2. Назив предмета: НУТРИТИВНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА ХРАНЕ (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру (укупно 21 часова у семестру),
3. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
4. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
5. Назив предмета: СТАНДАРДИ У СЕНЗОРНОЈ АНАЛИЗИ ХРАНЕ (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Основне академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
6. Назив предмета: САВРЕМЕНИ ТРЕНДОВИ У ТЕХНОЛОГИЈИ МЕСА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Мастер академске; фонд часова: 3 часа недељно у семестру,
7. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ФЕРМЕНТИСАНИХ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Специјалистичке академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
8. Назив предмета: АРОМЕ У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,

9. Назив предмета: КОНЗЕРВИСАЊЕ МЕСА И ПРОИЗВОДА ОД МЕСА НИСКИМ ТЕМПЕРАТУРАМА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
10. Назив предмета: НАУКА О МЕСУ (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
11. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДА ОД МЕСА У ТИПУ ЕМУЛЗИЈА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру,
12. Назив предмета: ТЕХНОЛОГИЈА ФЕРМЕНТИСАНИХ ПРОИЗВОДА ОД МЕСА (од школске 2020/2021. године); студијски програм: Прехранбено инжењерство - Технологије конзервисане хране; установа: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; ниво студија: Докторске академске; фонд часова: 4 часа недељно у семестру.

Др Владимир Томовић је држао наставу (предавања) на наставној јединици: Месо и производи од меса, на обавезному предмету: Прерада и чување пољопривредних производа (Технологија пољопривредних производа), на Пољопривредном факултету, Универзитета у Новом Саду; Година: 2010, 2012, 2013, 2016.

Др Владимир Томовић је изводио и изводи наставу на универзитетима ван земље и то:

1. Универзитет, место и држава: Универзитет у Љубљани, Биотехнички факултет, Љубљана, Словенија; У својству гостујућег професора; Година: 2013,
2. Универзитет, место и држава: Универзитет Доња Горица, Факултет за прехранбену технологију, безбедност хране и екологију, Подгорица, Црна Гора, У својству гостујућег професора; Година: од школске 2014/2015,
3. Универзитет, место и држава: Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, Зворник, Република Српска, Босна и Херцеговина; У својству одговорног професора; Година: од школске 2014/2015.

Укупно, кандидат има 40 менторства (24 на основним студијама, 7 на мастер студијама, једно на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 4 на докторским студијама) у свим врстама одбрањених завршних радова и 57 чланства у комисијама за одбрањене све врсте завршних радова (26 на основним студијама, 9 на мастер студијама, 3 на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 15 на докторским студијама).

Др Владимир Томовић је до сада објавио укупно 3 наставна средства и то:

1. Врста публикације: Помоћни уџбеник (монографија); Наслов: Хлађење свињског меса; Аутори: Владимир Томовић; Издавач: Задужбина Андрејевић – Технолошки факултет, Београд – Нови Сад; Година: 2012; ИСБН 978-86-7244-983-9,
2. Врста публикације: Помоћни уџбеник (збирка решених задатака); Наслов: Технолошки прорачуни и материјални биланси у технологији меса; Аутори:

Владимир Томовић, Слободан Тојагић; Издавач: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; Година: 2014; ИСБН 978-86-6253-040-0,

3. Врста публикације: Уебеник; Наслов: Обрада меса; Аутори: Игор Томашевић, Владимир Томовић; Издавач: Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; Година: 2014; ИСБН: 978-86-7834-226-4.

6.4. Међународна сарадња

Др Владимир Томовић је међународну сарадњу остварио првенствено руковођењем и учешћем у међународним пројектима и то:

1. Назив пројекта: Development of education and transfer of knowledge in area of food technology – EDUFOOD (multilateral cooperation)

Установа која је финансирала пројекат: Влада Краљевине Норвешке

Врста пројекта: Образовни

Руководилац пројекта: Проф. др Љубица Докић

Период: Од 09.2011. до 12.2014. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

2. Назив пројекта: FA COST action FA1102 "Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU RTD Framework Programme

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Lutz Bunger

Период: Од 21.11.2011. до 20.11.2015. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

3. Назив пројекта: Утицај температуре топлотне обраде на структуру протеина и својства меса свиња

Евиденцијони број пројекта: 19/6-020/961-230/10

Установа која је финансирала пројекат: Влада републике Босне и Херцеговине

Врста пројекта: Научнотехнолошки развој

Руководилац пројекта: Проф. др Радослав Грујић

Период: 2011. година

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

4. Назив пројекта: Карактеризација сензорних и физичкохемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије

Евиденциони број пројекта: 651-03-1251/2012-09/45

Установа која је финансирала пројекат: Министарство просвете и науке Републике Србије и Министарство за образовање, науку, културу и спорт Републике Словеније

Врста пројекта: Програм научне и технолошке сарадње између Републике Србије и Републике Словеније за период 2012-2013

Руководилац пројекта: Проф. др Владимир Томовић

Период: Од 01.01.2012. до 31.12.2013. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

5. Назив пројекта: COST action CA15112: "Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe)"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Alan Archibald

Период: Од 13.04.2016. до 12.04.2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

6. Назив пројекта: COST Action CA15209: "European Network on NMR Relaxometry"

Установа која је финансирала пројекат: COST is supported by the EU Framework Programme Horizon 2020

Врста пројекта: European Cooperation in Science and Technology

Руководилац пројекта: Dr Danuta Kruk

Период: Од 30.09.2016. до 29.09.2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

7. Назив пројекта: Утицај замјене неорганских соли додацима природног поријекла на квалитет и безбједност кобасица израђених према принципима органске производње

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-116/15

Установа која је финансирала пројекат: Министарства науке и технологије Републике Српске, Босна и Херцеговина

Врста пројекта: Научноистраживачки

Руководилац пројекта: Проф. др Радослав Грујић

Период: 2016

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

8. Назив пројекта: FiSH-MeeTing (FMT): одрживо искориштење и валоризација отпада из индустрије прераде рибе

Евиденциони број пројекта: МЕ18МО03

Установа која је финансирала пројекат: Владе Црне Горе и Италије

Врста пројекта: Програм научне и технолошке сарадње између Црне Горе и Републике Италија за период 2018-2020

Руководилац пројекта: Проф. др Владимир Томовић

Период: Од 2018. до 2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

9. Назив пројекта: Промјене протеина у току смрзавања прехранбених производа

Евиденциони број пројекта: 19/6-020/961-108/18

Установа која је финансирала пројекат: Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске, Босна и Херцеговина

Врста пројекта: Научнотехнолошки развој

Руководилац пројекта: Доц. др Даница Савановић

Период: Од 2018. до 2020. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

10. Назив пројекта: "Centre of excellence for digitalization of microbial food safety risk assessment and quality parameters for accurate food authenticity certification (FoodHub)"

Евиденциони број пројекта: 01-3660/2

Установа која је финансирала пројекат: Министарство науке Црне Горе

Врста пројекта: Научноистраживачки

Руководилац пројекта: Проф. др Александра Мартиновић

Период: Од 2020. до 2022. године

Пројекат се реализује у сарадњи са другим Универзитетима: ДА

Такође, један део међународне сарадње реализован је и као резултат вишегодишње научне сарадње и добrog колегијалног односа истраживача са Технолошког факултета Нови Сад са истраживачима из водећих научних центара у Европи.

Кандидат је остварио и значајну међународну сарадњу у образовном процесу и то са:

1. Универзитет, место и држава: Универзитет у Љубљани, Биотехнички факултет, Љубљана, Словенија; У својству гостујућег професора; Година: 2013,
2. Универзитет, место и држава: Универзитет Доња Горица, Факултет за прехранбену технологију, безбједност хране и екологију, Подгорица, Црна Гора, У својству гостујућег професора; Година: од школске 2014/2015,
3. Универзитет, место и држава: Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, Зворник, Република Српска, Босна и Херцеговина; У својству одговорног професора; Година: од школске 2014/2015.

Укупно, кандидат је остварио међународну сарадњу са 28 научноистраживачких и образовних институција из иностранства (Biotechnical faculty, University of Montenegro, Mihaila Lalića 15, 81000 Podgorica, Montenegro; Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Jamnikarjeva 101, 1000 Ljubljana, Slovenia; IRTA, Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Girona, Spain; Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Parque Tecnológico de Galicia, Rua Galicia No. 4, San Cibrao das Viñas, Ourense, Spain; Preventive Medicine and Public Health, Food Sciences, Toxicology and Forensic Medicine Department, University of Valencia, 91354 Valencia, Spain; Geological Institute, ETH Zürich, Sonneggstr. 5, 8092 Zürich, Switzerland; Faculty of Environmental Science, Babeș-Bolyai University, Fântânele 30, 400294 Cluj Napoca, Romania; Chair of Geomorphology, University of Bayreuth, D-95440 Bayreuth, Germany; Faculty of Food Technology, Food Safety and Ecology, University of Donja Gorica, 81000 Podgorica, Montenegro; Faculty of Chemistry, Biotechnology and Food Science, Norwegian University of Life Sciences, 1432 Ås, Norway; Department of Biology, Norwegian University of Science and Technology, 7491 Trondheim, Norway; Nortura SA, 0513 Oslo, Norway; Agricultural faculty, University of Banja Luka, Bulevar vojvode Petra Bojovića 1A, 78000 Banja Luka, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Technology Zvornik, University of East Sarajevo, Kapakaj 34A, 75400 Zvornik, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Food Technology Osijek, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, F. Kuhača 20, 31000 Osijek, Croatia; Faculty of Technology, University of Banja Luka, Bulevar vojvode Stepe Stepanovića 73, 78000 Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; Agricultural Institute of Slovenia, Hacquet Street 17, 1000 Ljubljana, Slovenia; Flanders Research Institute for Agriculture, Fisheries and Food (ILVO), Animal Sciences Unit, Scheldeweg 68, 9090 Melle, Belgium; Perutnina Ptuj BH, Potkrajska bb, 71370 Breza, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Agriculture and Food Sciences, Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Technology, University of Tuzla, Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosnia and Herzegovina; Veterinary Institute of the Republic of Srpska Dr. Vaso Butozan, Branka Radicevića 18, 78000 Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Environmental Science, Babeș-Bolyai University, Fântânele 30, 400294 Cluj Napoca, Romania; Research Center of the Slovenian Academy of Sciences and Arts, Anton Melik Geographical Institute, Gosposka ulica 13, SI 1000 Ljubljana, Slovenia; Disaster Management Training and Education Centre (DiMTEC), University of the Free State, 205 Nelson Mandela Drive, Park West, Bloemfontein, South Africa; University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Pierottijeva 6, 10000, Zagreb, Croatia; „Njam Njam“ d.o.o., Svetosavska b.b., 78252 Trn (Prnjavor), Republika Srpska, Bosna i Hercegovina; Protein d.o.o., Čirićeva 1, 32000 Bobota, Hrvatska), а што се првенствено може видети из афилијација у научним публикацијама и из приложених доказа о извођењу наставе на универзитетима ван земље.

6.5. Остало

6.5.1. Чланство у комисијама за изборе у звања

Др Владимир Томовић је био укупно 25 пута члан (и председник) комисија за изборе у звања и то:

1. Звање: Истраживач сарадник, члан комисије (седам пута),
2. Звање: Виши асистент, члан комисије,
3. Звање: Научни сарадник, члан комисије (четири пута),

4. Звање: Сарадник, члан комисије,
5. Звање: Доцент, члан комисије (два пута).
6. Звање: Асистент, члан комисије,
7. Звање: Истраживач приправник: члан комисије,
8. Звање: Ванредни професор, председник и члан комисије (укупно два пута),
9. Звање: Наставник, председник и члан комисије (укупно два пута),
10. Звање: Асистент са докторатом. члан комисије,
11. Звање: Предавач, члан комисије,
12. Звање: Виши научни сарадник, председник комисије (два пута).

6.5.2. Заштита ознаке географског порекла

Др Владимир Томовић је учествовао у изради 4 елабората у вези са заштитом ознаке географског порекла производа од меса и то:

1. У Комисији за спровођење поступка регистрације ознаке поријекла прехранбеног производа „Црногорски пршут“, година: 2018,
2. У Комисији за спровођење поступка регистрације ознаке поријекла прехранбеног производа „Црногорска говеђа пршута“, година: 2017,
3. У Комисији за спровођење поступка регистрације ознаке поријекла прехранбеног производа „Црногорска стельја“. година: 2017,
4. Регистрација ознаке географског порекла „ПЕТРОВСКА КЛОБАСА“ (ПЕТРОВАЧКА КОБАСИЦА) као ИМЕНА ПОРЕКЛА за сувомеснати производ – ферментисану кобасицу, развојни пројекат: ДЕФИНИСАЊЕ КВАЛИТЕТА БАЧКОПЕТРОВАЧКОГ КУЛЕНА РАДИ ЗАШТИТЕ ГЕОГРАФСКЕ ОЗНАКЕ ПОРЕКЛА, финансиран средствима Покрајинског Секретаријата за Науку и Технолошки Развој Аутономне Покрајине Војводине периоду од 01.12.2005. до 31.03.2006. Руководилац пројекта: Проф. др Љиљана Петровић; Mr Владимира Томовић, истраживач. Решење број: 9652/06 Г-03/06, 21.05.2007. године, Република Србија, Завод за интелектуалну својину. <http://www.zis.gov.rs/>.

6.5.3. Реализација програма важних за ширу друштвену заједницу

Др Владимир Томовић је такође учествовао и у реализацији програма важних за ширу друштвену заједницу и то као:

1. Председник Комисије за оцењивање квалитета меса и производа од меса на међународном пољопривреном сајму - Новосадски сајам; Година: 2018, 2019, 2020,
2. Члан Комисије за оцењивање квалитета меса и производа од меса на међународном пољопривреном сајму - Новосадски сајам; Година: 2014, 2015, 2016, 2017,
3. Члан Комисије за сензорну оцену „НАЈБОЉА СРПСКА КОБАСИЦА ЗА 2019/2020“; Институт за хигијену и технологију меса, Београд; Година: 2019,
4. Члан дисциплинске Комисије, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; Година: 2006, 2015,
5. Члан Комисије за усклађивање студијских програма/подручја у процену испуњености услова за усклађивање стручних академских назива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; Година 2018/2019,

6. Члан Маркетинг тима, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; Година: 2012,
7. Координатор студијских боравака иностраних наставника (Леа Демшар, Словенија); Година: 2014.

VI КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања
НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период 2006. – 2020. година за покретање поступка за стицање звања НАУЧНИ САВЕТНИК

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно	Кориговано
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	3	21	19,00
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	6	60	56,25
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	20	160	157,34
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	14	70	69,17
M23	Рад у међународном часопису	3	41	123	96,66
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	4	12	10,28
M29b	Уређивање националног научног часописа	1	6	6	6,00
M31	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	3,5	7	24,5	22,94
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	81	81	70,88
M34	Саопштење са	0,5	80	40	35,25

	међународног скупа штампано у изводу				
M42	Монографија националног значаја	5	1	5	5,00
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	50	100	89,98
M52	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	24	36	35,50
M53	Рад у националном часопису	1	8	8	7,49
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	37	18,5	16,47
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	15	3	2,77
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6,00
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	6,67
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу (по старом: Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак)	4	5	20	15,01
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	3	9	7,67

Број бодова за избор др Владимира Томовића у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК** за техничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (кориговано) (2006 – 2020)
-------	-------------------	----------	---

Научни саветник (из звања редовни професор)	Укупно	$16+16+50+50+70+70=272$	736,33
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	$9+9+40+40+54+54=206$	632,85
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108 од чега у категоријама: M21+M22+M23	$5+5+22+22+30+30=114$ $11+11+15+15=52$	408,77 379,42
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	$5+5+5+5=20$	29,35

Број бодова одређен је по формулама $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$, или по формулама $K/(1+0,2(n-10))$, $n>10$ (важи за часописе M21 и M22 категорије), где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

Укупни индекс компетентности др Владимира Томовића је: 811,00 квантитативна бода.

Коригован укупни индекс компетентности др Владимира Томовића је: 736,33 квантитативна бода.

VII АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА

Кандидат др Владимир Томовић, редовни професор, започео је своју професионалну каријеру на Технолошком факултету Нови Сад 03.07.2000. године на радном месту сарадник приправник. Прво сарадничко звање стекао је 26.09.2001. године на радном месту Асистент приправник, на наставном предмету Технологија производње и прераде меса, ужа научна област Технологије конзервисане хране, од када је и укључен у наставни рад. Прво наставно звање (Доцента) стекао је 26.09.2001. године, а од 25.02.2020. године запослен је на неодређено време на радном месту Редовног професора, ужа научна област Прехрамбено инжењерство. У току своје наставне каријере држао је наставу (вежбе и предавања) на великом броју различитих наставних предмета на основним, интегрисаним, дипломским, специјалистичким, мастер и докторским академским студијама у наставном подручју које се доминантно односи на Технологију и науку о месу и производима од меса. Држао је наставу и на Польопривредном факултету Универзитета у Новом Саду, као

и на Универзитетима ван земље. Координатор је одељења за месо и производе од меса Лабораторије за испитивање прехрамбених производа Технолошког факултета Нови Сад.

Укупно, кандидат има 40 менторства (24 на основним студијама, 7 на мастер студијама, једно на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 4 на докторским студијама) у свим врстама одбрањених завршних радова и 57 чланства у комисијама за одбрањене све врсте завршних радова (26 на основним студијама, 9 на мастер студијама, 3 на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 15 на докторским студијама). Био јеукупно 25 пута члан (и председник) комисија за изоре у звања.

Аутор је два помоћна уџбеника, односно једне монографије и једне збирке задатака, и једног уџбеника.

Кандидат др Владимира Томовић је у својој научноистраживачкој каријери у периоду од 2006. до 2020. године, заједно са одбрањеном докторском дисертацијом, објавио у међународним и домаћим научним часописима и саопштио на међународним и домаћим сколовима укупно 381 библиографску јединицу, од тога 6 публикација у међународним часописима изузетних вредности (M21a), 20 публикација у врхунским међународним часописима (M21), 14 публикација у истакнутим међународним часописима (M22), 41 публикацију у међународним часописима (M23), 4 публикације у националним часописима међународног значаја (M24), 50 публикација у врхунским часописима националног значаја (M51), 24 публикације у истакнутим националним часописима (M52), 8 публикација у националним часописима, 81 саопштење на међународним сколовима штампаних у целини (M33), 80 саопштења на међународним сколовима штампаних у изводу (M33), 37 саопштења на сколовима националног значаја штампаних у целини (M63) и 15 саопштења на сколовима националног значаја штампаних у изводу (M64). Поред тога, аутор је 3 рада у тематским зборницима водећег међународног значаја (M13), као и аутор једне монографије националног значаја (M42). На међународним сколовима има 7 предавања по позиву штампаних у целини (M31). Кандидат има и 9 технишкх решења од чега једно техничко решење примењено на међународном нивоу (M81), 5 битно побољшаних техничких решења на међународном нивоу (M83) и 3 битно побољшаних техничких решења на националном нивоу (M84). Од 2015. године члан је уређивачког одбора националног научног часописа „Meat Technology“ (M29b). Укупни кориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период кандидата др Владимира Томовића износи 736,33 квантитативна бода. Према бази „SCOPUS“, h-индекс др Владимира Томовића износи 17. У периоду 2008. - октобар 2020. године укупан број цитата, коцитата и самоцитата кандидата је 720 (420 хетероцитата, 86 коцитата и 214 самоцитата), док је према глобалном сервису „Google Scholar“ укупан број цитата др Владимира Томовића већи и износи 1390.

Од почетка свог интензивног научног рада, као руководилац и/или истраживач, учествовао је у 13 националних научних, технолошких или развојних пројеката финансијираних средствима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, као и у 10 међународних научних, технолошких, истраживачких, развојних или образовних пројеката, и то као руководилац и/или истраживач.

Публиковани научни радови и реализовани пројекти у сарадњи са колегама из других институција из земље и иностранства сведоче о томе да се др Владимир Томовић повезао и успоставио професионалне односе са водећим експертима и институцијама.

Од бројних квалитативних показатеља могу се још издвојити и студијски боравци, чланство у комисијама за изборе у звања, чланство у одборима међународних научних конференција, чланство у одборима научних друштава, чланство у уређивачком одбору научног часописа, рецензирање монографија, научних радова у међународним часописима са импакт фактором, научних радова у научним часописима националног значаја и саопштења на међународним научним конференцијама, као и учествовање у изради елабората у вези са заштитом ознаке географског порекла производа од меса и у раду већег броја радних група и тела Министарства. Све претходно наведене чињенице указују да се ради о комплетном научном раднику, који је признат у свету и код нас.

Укупном анализом научног и академског рада кандидата, установљено је да је др Владимир Томовић компетентан и зрео научни радник и експерт способан да на најбољи начин исполи стечено теоретско и практично знање и решава комплексне истраживачке проблеме доприносећи унапређењу научног рада у области којом се бави. Својим знањем, образованошћу, темељним познавањем области у којој истражује, али и талентом, вољом и упорношћу, дао је велики допринос првенствено у развоју: Науке и технологије меса, Технологије споредних јестивих производа индустрије меса, Технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса и Безбедности меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса, што Комисија посебно цени.

Свеукупно, др Владимир Томовић је истакнути истраживач у области Биотехничких наука, односно у грани Прехранбеног инжењерства и у научној дисциплини Технологија анималних производа, а резултати његовог научног и педагошког рада сведоче о једној успешној научној каријери и сврставају га уз бок истакнутих прегалаци у друштву.

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидат др Владимир Томовић испунио све квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање **научни саветник**.

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

На основу резултата рада кандидата који су приказани у овом Извештају, Комисија оцењује да др **Владимир Томовић** испуњава све услове дефинисане Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача за избор у звање **научни саветник**, за област Биотехничке науке, грани **Прехранбено инжењерство** и научну дисциплину **Технологија анималних производа**.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР ВЛАДИМИРА ТОМОВИЋА У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

Чланови комисије:

Др Весна Ђорђевић, научни саветник, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, председник; Научна област: Биотехничке науке

Др Биљана Пајин, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан; Научна област: Биотехничке науке

Др Зита Шереш, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан; Научна област: Биотехничке науке

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

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I. ОПШТИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име и презиме: **Владимир Томовић**

Година рођења: **1974**

ЈМБГ: **1404974220013**

Назив институције у којој је кандидат стално запослен: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Дипломирао: година: **2000** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Магистрирао: година: **2002** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Докторирао: година: **2009** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду**

Постојеће научно звање: **Нема**

Постојеће наставно звање: **Редовни професор**

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

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

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

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

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

II. ДАТУМ ИЗБОРА-РЕИЗБОРА У НАУЧНО ЗВАЊЕ

Нема научно звање

Редовни професор: **25.02.2020. године**

III. НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РЕЗУЛТАТИ (Прилог 1. и 2. Правилника)

1. Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (уз доношење на увид) (M10):

	број	вредност	укупно
M13 =	3	7	19,00

2. Радови објављени у научним часописима међународног значаја, научна критика; уређивање часописа (M20):

	број	вредност	укупно
M21a =	6	10	56,25
M21 =	20	8	157,25
M22 =	14	5	69,17
M23 =	41	3	96,66
M24 =	4	3	10,28
M29в =	6	1	6,00

3. Зборници са међународних научних скупова (M30):

	број	вредност	укупно
M31 =	7	3,5	22,94
M33 =	81	1	70,88
M34 =	80	0,5	35,25

4. Монографије националног значаја (M40):

	број	вредност	укупно
M42 =	1	5	5,00

5. Радови у часописима националног значаја (M50):

	број	вредност	укупно
M51 =	50	2	89,98
M52=	24	1,5	35,50
M53 =	8	1	7,49

6. Предавања по позиву на скупова националног значаја (M60):

	број	вредност	укупно
M63 =	37	0,5	16,47
M64 =	15	0,2	2,77

7. Одбраћена докторска дисертација (M70):

	број	вредност	укупно

M70 =	1	6	6,00
-------	---	---	------

8. Техничка решења (M80):

	број	вредност	укупно
M81 =	1	8	6,67
M83 =	5	4	15,01
M84 =	3	3	7,67

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

Звање	Категорије радова	Потребно	Реализовано (кориговано) (2006 – 2020)
Научни саветник (из звања редовни професор)	Укупно	$16+16+50+50+70+70=272$	736,33
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	$9+9+40+40+54+54=206$	632,85
	M21+M22+M23+M81- 85+M90-96+M101- 103+M108 од чега у категоријама: M21+M22+M23	$5+5+22+22+30+30=114$	408,77
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101- 103+M108	$11+11+15+15=52$	379,42
		$5+5+5+5=20$	29,35

IV. КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА (Прилог 1. Правилника)

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава

Др Владомир Томовић је добитник специјалног признања у 2000. години Српског хемијског друштва за изузетан успех у току основних студија на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.

Добитник је стипендије на последипломским студијама Министарства просвете и науке, Владе Републике Црне Горе, Република Црна Гора, 2000. године.

Добитник је признања на конкурсу „Најбољи научни радови“ младих сарадника и наставника у школској 2010/2011 – Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (друго место).

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

Др Владимир Томовић је имао 7 уводних предавања на научним конференцијама и то:

1. Content of iron in *M. semimembranosus*, liver and kidney in pigs produced in Vojvodina (група резултата M31: редни број резултата 1),
2. Cadmium Levels in Meat (група резултата M31: редни број резултата 2),
3. Minerals in pork meat and edible offal (група резултата M31: редни број резултата 3),
4. Mineral levels in edible offal from pig (група резултата M31: редни број резултата 4),
5. The effect of basil essential oil (*Ocimum Basilicum* L.) on the quality of cooked pork sausages (група резултата M31: редни број резултата 5),
6. Plants as natural antioxidants for meat products (група резултата M31: редни број резултата 6),
7. Application of essential oil and supercritical fluid extracts in meat processing (група резултата M31: редни број резултата 7).

1.3. Чланство у одборима међународних научних конференција

Др Владимир Томовић је 7 пута учествовао у чланству одбора међународних научних конференција и то:

1. XIV International Symposium „Feed Technology“ - XII International Symposium „NODA 2010 - MEAT - Technology, quality and safety“, 2010,
2. International 58th Meat Industry Conference – MeatCon2015 – „Meat Safety and Quality: Where it Goes?“, 2015,
3. 59th International Meat Industry Conference – MEATCON2017- „Better food – better life“, October 1 - 4, 2017,
4. VI International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 2019,
5. 60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019) - SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE, 2019,
6. 1st INTERNATIONAL CONFERENCE ON ADVANCED PRODUCTION AND PROCESSING - ICAPP, 2019,
7. XIII CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA (on-line conference), 2020.

1.4. Чланство у одборима научних друштава

Др Владимир Томовић је члан Српског хемијског друштва и Друштва за процесну технику и енергетику у пљоопривреди – ПТЕП.

1.5. Чланство у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Др Владимир Томовић је члан уређивачког одбора часописа „Meat Technology“, ISSN 2466-2852, Founder and publisher: The Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia. http://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology; Година: од 2015.

Др Владимир Томовић је био рецензент научних радова у међународним часописима са импакт фактором и то:

1. Meat Science – M21 (укупно 8 рецензија),
2. Food Control – M21a,
3. Food Research International – M21,
4. LWT - Food Science and Technology – M21,
5. Food Additives and Contaminants – M22-M23 (укупно 5 рецензија),
6. Journal of Agricultural and Food Chemistry – M21a,
7. Journal of Food Science – M22,
8. Journal of Food Processing and Preservation – M22 (укупно 2 рецензије),
9. Small Ruminant Research – M22,
10. Italian Journal of Animal Science – M22,
11. Animal Science Journal – M22 (укупно 2 рецензије),
12. Annals of Animal Science – M22-M23 (укупно 7 рецензија),
13. Journal of Food Quality – M23,
14. Archives Animal Breeding – M23 (укупно 2 рецензије),
15. Journal of Integrative Agriculture – M22,
16. Acta Veterinaria – M23.

Укупно: 36 рецензија научних радова у међународним часописима са импакт фактором.

Др Владимир Томовић је био рецензент две монографије и то:

1. Врста публикације: Монографија; Наслов: Мангулица; Аутори: Витомир Видовић, Радослав Шевић; Издавач: Асоцијација производијача свиња и меса АПРОСИМ – Нови Сад; ИСБН: 978-86-7520-306-3,
2. Врста публикације: Монографија; Наслов: Одрживост и нутријенти меса; Аутор: Сњежана Мандић; Издавач: Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука; ИСБН: 978-99938-54-80-7.

Др Владимир Томовић је био рецензент научних радова у научним часописима националног значаја и то:

1. Технологија меса, Основач и издавач: Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Србија; ИССН 2406-1247,

2. Meat Technology, Founder and publisher: The Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia; ISSN 2466-2852,
3. Veterinarski glasnik, Publisher: University of Belgrade, Faculty of Veterinary Medicine, Belgrade, Serbia; ISSN 0350-2457,
4. Journal of chemists, technologists and environmentalists, Publisher: Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina; ISSN 2712-1267,
5. Радови Пољопривредно-прехрамбеног факултета, Издавач: Пољопривредно-прехрамбени факултет Универзитета у Сарајеву; Босна и Херцеговина, ISSN 0033-8583,
6. The Croatian Journal of Food Science and Technology, Publisher: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Faculty of Food Technology Osijek, Osijek, Croatia; ISSN 1847-3466,
7. Journal on Processing and Energy in Agriculture, Publisher: National society of processing and energy in agriculture, Serbia; ISSN 1821-4487,
8. Biotechnology in Animal Husbandry, Publisher Institute for Animal Husbandry, Belgrade (Zemun), Serbia; ISSN 1450-9156.

Др Владимир Томовић је био рецензент саопштења на међународним научним конференцијама и то:

1. II INTERNATIONAL CONGRESS „FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY“, Нови Сад, Србија, 2014,
2. 26th SCIENTIFIC-EXPERT CONFERENCE OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, Сарајево, Босна и Херцеговина, 2015,
3. V INTERNATIONAL CONGRESS „ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESSING INDUSTRY“, Јахорина, Република Српска, Босна и Херцеговина, 2017.
4. VI INTERNATIONAL CONGRESS „ENGINEERING, ENVIRONMENT AND MATERIALS IN PROCESSING INDUSTRY“, Јахорина, Република Српска, Босна и Херцеговина, 2019,
5. 60th INTERNATIONAL MEAT INDUSTRY CONFERENCE - MEATCON2019 - „SAFE FOOD FOR HEALTHY FUTURE“, Копаоник, Србија, 2019.

Др Владимир Томовић је рецензент у пројекту државне матуре под називом: Унапређење квалитета образовања кроз увођење завршног испита на крају средњег образовања (Пројекат државне матуре), који Министарство просвете, науке и технолошког развоја спроводи уз финансијску подршку Европске уније.

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Др Владимир Томовић је, првенствено, својим многоbroјним учешћима и посебно руковођењем националним (републичким и покрајинским) и међународним пројектима дао значајан допринос развоју науке у земљи. Учешћем у шире конципираним програмима модернизације и технолошког развоја пољопривредно-прехрамбеног сектора значајно је допринео стварању нових знања, развоју нових и унапређењу постојећих технологија и производа, као и јачању компетенција истраживача и запослених у примарној производњи и преради хране који су у стању да својим знањем и научноистраживачким радом стварају нове вредности. Такође, ангажовањем на домаћим и међународним скуповима и радионицама, кандидат је стицао знања и вредна искуства, која је преносио својим колегама како на Технолошком факултету Нови Сад, тако и у осталим научноистраживачким институцијама са којима сарађује.

Својим научноистраживачким радом кандидат је значајно допринео развоју науке у земљи у области Биотехничких наука, грани Прехрамбеног инжењерства и научној дисциплини Технологија анималних производа. Посебно се може истаћи развој науке у земљи када су у питању следеће научне дисциплине:

1. Наука о месу и технологија меса,
2. Технологија споредних (пратећих) јестивих производа индустрије меса (изнутрица и масног ткива),
3. Наука и технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса,
4. Безбедност меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса.

Такође, својим ангажовањем, пре свега као руководилац пројеката и координатор одељења за месо и производе од меса Лабораторије за испитивање прехрамбених производа, Технолошког факултета Нови Сад, кандидат је значајно допринео и развоју услова за научни рад, посебно на Технолошком факултету Нови Сад, што само указује на научну зрелост кандидата.

2.2. Менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

Др Владимир Томовић има 40 менторства (24 на основним студијама, 7 на мастер студијама, једно на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 4 на докторским студијама) у свим врстама одбрањених завршних радова и 57 чланства у комисијама за одбрањене све врсте завршних радова (26 на основним студијама, 9 на мастер студијама, 3 на магистарским студијама, 4 на специјалистичким студијама и 15 на докторским студијама).

2.3. Педагошки рад

Од избора у звање Асистента приправника, односно од школске 2001/2002. године, учествовао је у извођењу вежби на наставним предметима: Технологија производње и прераде меса, Технологија производње меса, Технологија прераде меса, Биохемија, Контрола квалитета у технологијама конзервисане хране, Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Наука и технологија производње меса,

Управљање операцијама и процесима у преради меса, Наука и технологија производње меса перади, јаја и рибе и Технологија споредних производа индустрије меса, на основним и дипломским академским студијама на Технолошком факултету у Новом Саду, као и у мастер програму „FOOD SAFETY AND QUALITY“, у оквиру ТЕМПУС ПРОЈЕКТА CD JEP 17065–2002, који је финансиран средствима Европске Комисије. Такође, од избора у звање Доцента, односно од школске 2010/2011. године, учествовао је у извођењу наставе на наставним предметима: Технологија производње меса, Технологија прераде меса, Контрола квалитета у технологијама меса, млека и готове хране, Технологија меса и наука о месу, Управљање операцијама и процесима у преради меса, Технологија споредних производа индустрије меса, Наука и технологија производње меса, Управљање операцијама и процесима у преради меса, Технологија споредних производа индустрије меса, Наука о месу, Конзервисање меса и производа од меса ниским температурама, Технологија производа од меса у типу емулзија, Технологија ферментисних производа од меса, Нутритивна и сензорна својства хране, Технологија меса перади, Наука и технологија производње меса перади, јаја и рибе, Стандарди у сензорној анализи хране, Ароме у производњи хране, Савремени трендови у технологији меса, Технологија меса и Технологија производа од меса на основним, интегрисаним, дипломским, специјалистичким, мастер и докторским академским студијама на Технолошком факултету у Новом Саду.

Др Владимир Томовић је држао наставу (предавања) на наставној јединици: Месо и производи од меса, на обавезному предмету: Прерада и чување пољопривредних производа (Технологија пољопривредних производа), на Пољопривредном факултету, Универзитета у Новом Саду; Година: 2010, 2012, 2013, 2016.

Др Владимир Томовић је изводио и изводи наставу и на универзитетима ван земље (Универзитет у Љубљани, Биотехнички факултет; Универзитет Доња Горица, Факултет за прехрамбену технологију, безбедност хране и екологију, Подгорица, Црна Гора; Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник, Зворник).

Аутор је два помоћна уџбеника, односно једне монографије и једне збирке задатака, и једног уџбеника.

2.4. Међународна сарадња

Др Владимир Томовић је међународну сарадњу остварио првенствено руковођењем и учешћем у међународним пројектима и то:

1. Назив пројекта: Development of education and transfer of knowledge in area of food technology – EDUFOOD (multilateral cooperation),
2. Назив пројекта: FA COST action FA1102 Optimising and standardising non-destructive imaging and spectroscopic methods to improve the determination of body composition and meat quality in farm animals,
3. Назив пројекта: Утицај температуре топлотне обраде на структуру протеина и својства меса свиња,

4. Назив пројекта: Карактеризација сензорних и физичкохемијских атрибута заштићених традиционалних ферментисаних сувих производа од меса из Словеније и Србије (руководилац),
5. Назив пројекта: COST action CA15112: Functional Annotation of Animal Genomes - European network (FAANG-Europe), .
6. Назив пројекта: COST Action CA15209: European Network on NMR Relaxometry,
7. Назив пројекта: Утицај замјене неорганских соли додацима природног поријекла на квалитет и безбедност кобасица израђених према принципима органске производње,
8. Назив пројекта: FISH-MeeTing (FMT): одрживо искориштење и валоризација отпада из индустрије прераде рибе (руководилац),
9. Назив пројекта: Промјене протеина у току смрзавања прехранбених производа,
10. Назив пројекта: Centre of excellence for digitalization of microbial food safety risk assessment and quality parameters for accurate food authenticity certification (FoodHub).

Такође, један део међународне сарадње реализован је и као резултат вишегодишње научне сарадње и добrog колегијалног односа истраживача са Технолошког факултета Нови Сад са истраживачима из водећих научних центара у Европи. Укупно, кандидат је остварио међународну сарадњу са 28 научноистраживачких и образовних институција из иностранства.

3. Организација научног рада

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима или пројектним задацима

Др Владимир Томовић је учествовао у 10 међународних и 13 националних пројеката, с тим да је био руководилац два међународна и три национална пројеката.

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

Техничка решења

У досадашњем раду, др Владимир Томовић је публиковао укупно 9 техничких решења насталих реализацијом националних пројеката финансијираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја. Једно техничко решење је категорије M81, у којем је кандидат први и водећи истраживач, 5 техничких решења су категорије M83 и 3 техничка решења су категорије M84.

3.3. Значајне активности у комисијама и телима министарства надлежног за послове науке и технолошког развоја и другим телима везаним за научну делатност

Др Владимир Томовић је учествовао у раду већег броја радних група и тела и то:

1. Радна група за сензорска испитивања, Акредитационо тело Србија; Функција: члан; Година: од 2010,
2. Посебна радна група, као стручно тело Министраства пољопривреде трговине, шумарства и водопривреде Републике Србија, за припрему Нацрта новог Правилника о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса; Функција: члан; Година: 2012,
3. Комисија за стандарде и сродне документе КС Е034-12, Сензорске анализе, Институт за стандардизацију Србије; Функција: члан; Година: од 2012,
4. Стална радна група за израду Правилника у вези квалитета свињских полуторки на линији клања, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Функција: члан; Година: од 2013,
5. Стручна радна група за израду Правилника у вези квалитета говеђих трупова и полуторки на линији клања, Министарство пољопривреде и заштите животне средине; Функција: члан; Година: 2014,
6. UNECE (United Nations Economic Commission for Europe) Specialized Section on Standardization of Meat; Функција: делегат; Година: 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2020 (вебинар),
7. Радна група за израду предлога Правилника о квалитету говеђих трупова и полуторки, Министарство пољопривреде и заштите животне средине; Функција: члан; Година: 2016,
8. Стална радна група за израду Нацрта правила о квалитету производа од меса, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде; Функција: члан; Година: од 2018,
9. Управни одбор Института за проучавање лековитог биља „Др Јосиф Панчић“ Београд; Функција: члан; Година: 2019, 2020,
10. Наставно-научно веће – Факултет или универзитет: Технолошки факултет Нови Сад; Функција: члан;Период: Од 2002/2003. до 2004/2005. године и од 2004/2005. до 2006/2007. године.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност – Цитираност и Хиршов индекс

У Библиотеци Матице српске Нови Сад истражена је цитираност научних радова др Владимира Томовића (у бази Web of Science Core Collection: Citation Indexes; Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) --1996-present; Social Sciences Citation Index (SSCI) --1996-present; Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) --1996-present; Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S) --2001-present; Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH) --2001-present; Emerging Sources Citation Index (ESCI) --2015-present) за период 2008 - мај 2019. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 428 (235 хетероцитата, 55 коцитата и 138 самоцитата).

У Библиотеци Матице српске Нови Сад истражена је цитираност научних радова др Владимира Томовића (у бази Web of Science Core Collection: Citation Indexes; Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED) --1996-present; Social Sciences Citation Index (SSCI) --1996-present; Arts & Humanities Citation Index (A&HCI) --1996-present; Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S) --2001-present; Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH) --2001-present; Emerging Sources Citation Index (ESCI) --2015-present) за период јун 2019 - октобар 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 292 (185 хетероцитата, 31 коцитата и 76 самоцитата).

Дакле, у периоду 2008. - октобар 2020 укупан број цитата, коцитата и самоцитата је 720 (420 хетероцитата, 86 коцитата и 214 самоцитата).

Према бази „SCOPUS“, h-индекс др Владимира Томовића износи 17.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Др Владимир Томовић је у периоду од 2006. до 2020. године објавио радове у следећим научним часописима категорија M21a-M23 који припадају областима:

1. **Food Science and Technology:** Meat Science IF=2.183 (2008), IF=2.231 (2013), IF=2.516 (2014), IF=3.644 (2019); Food Control IF=2.738 (2012), IF=2.819 (2013), IF=2.806 (2014), IF=3.388 (2015); LWT - Food Science and Technology IF=3.714 (2018), IF=4.006 (2020); Foods IF=4.092 (2019), IF=4.092 (2020); International Journal of Food Science and Technology IF=1.384 (2014); Journal of Food and Nutrition Research IF=1.950 (2016); International Journal of Food Properties IF=1.427 (2016); Journal of Food Processing and Preservation IF=1.510 (2017), IF=0.894 (2015), IF=1.288 (2018), IF=1.405 (2020); Journal of Food Science and Technology IF=1.946 (2020); Fleischwirtschaft IF=0.077 (2015), IF=0.172 (2016), IF=0.139 (2017), IF=0.172 (2018), IF=0.225 (2019), IF=0.225 (2019); Czech Journal of Food Science IF=0.868 (2017); International Journal of Food Properties IF=1.398 (2018); Polish Journal of Food and Nutrition Sciences IF=1.514 (2018); Journal of Food Measurement and Characterization IF=1.648 (2019),
2. **Food Science and Technology, Chemistry, Applied, Nutrition and Dietetics:** Food Chemistry IF=3.655 (2011), IF=6.306 (2019), IF=6.306 (2020),
3. **Food Science and Technology, Chemistry, Applied, Toxicology:** Food Additives and Contaminants Part B: Surveillance IF=2.407 (2017), IF=0.891 (2011), IF=0.914 (2013); Journal of Food Safety and Food Quality IF=0.292 (2017),
4. **Food Science and Technology, Agricultural Economics and Policy:** British Food Journal IF=1.717 (2018), IF=2.102 (2019),
5. **Food Science and Technology, Engineering, Manufacturing:** Packaging Technology and Science IF=1.706 (2014),
6. **Food Science and Technology, Agriculture, Multidisciplinary:** Agricultural and Food Science IF=1.200 (2014),

7. **Food Science and Technology, Chemistry, Applied:** Food Science and Technology International IF=1.081 (2017),
8. **Food Science and Technology, Biotechnology and Applied Microbiology:** Agro FOOD Industry Hi Tech IF=0.299 (2016),
9. **Food Science and Technology, Nutrition and Dietetics:** Acta Alimentaria IF=0.427 (2013), IF=0.300 (2016), IF=0.384 (2017),
10. **Agriculture, Dairy and Animal Science:** Poultry Science IF=2.659 (2019); Small Ruminant Research IF=0.947 (2016), IF=1.273 (2019); Indian Journal of Animal Sciences IF=0.185 (2016); Journal of Applied Animal Research IF=0.426 (2016); Archives Animal Breeding IF=0.389 (2016),
11. **Agriculture, Dairy and Animal Science, Veterinary Sciences:** Animals IF=2.323 (2019); Italian Journal of Animal Science IF=1.265 (2018),
12. **Agriculture, Multidisciplinary, Veterinary Sciences:** Journal of Animal and Plant Sciences IF=0.448 (2014),
13. **Veterinary Sciences:** Thai Journal of Veterinary Medicine IF=0.209 (2016),
14. **Biotechnology and Applied Microbiology:** Romanian Biotechnological Letters IF=0.349 (2011), IF=0.321 (2017),
15. **Engineering, Environmental, Environmental Sciences, Green and Sustainable Science and Technology:** Journal of Cleaner Production IF=6.395(2018),
16. **Engineering, Chemical:** Hemisjska Industrija IF=0.562 (2013), IF=0.364 (2014), IF=0.437 (2015), IF=0.459 (2016), IF=0.591 (2017),
17. **Chemistry, Applied, Engineering, Chemical:** Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly IF=0.892 (2014), IF=0.664 (2016), IF=0.720 (2020),
18. **Geography, Physical, Geosciences, Multidisciplinary:** Quaternary International IF=2.062 (2014).

Који су научни радови др Владимира Томовића цитирани може се видети из библиографије цитираних радова која је истражена у библиотеци Матице српске Нови Сад. Укупно је цитирано преко 100 публикованих научних радова кандидата. Научни радови кандидата су цитирани у најпрестижнијим међународним часописима са импакт факторима. Кандидат има цитиране научне радове и у тематским зборницима, националним научним часописима и у саопштењима презентованим на скуповима.

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

Др Владимир Томовић је у периоду од 2006. до 2020. године, заједно са одбрањеном докторском дисертацијом (М70), објавио је укупно 401 библиографску јединицу.

Просечан број аутора по публикацији за период 2006. - 2020. година износи 7,3, док је број нормираних радова на основу броја коаутора 149.

Укупни некориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период кандидата др Владимира Томовића износи 811 квантитативна бода, док укупни кориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период износи 736,33 квантитативна бода, што представља умањење за 9,2%.

Највећи број публикација се може сврстати у групу експерименталних радова, области Биотехничких наука, односно гране Прехрамбено инжењерство, односно научне дисциплине Технологија анималних производа, док само 3 публикације (група резултата M22: редни број резултата 1; група резултата M34: редни број резултата 38, 47) не припадају области Биотехничких наука.

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

У периоду од 2006. до 2020. године, у 82 публикације (од укупно 401) др Владимир Томовић је први коаутор, што представља 20,4%. Кандидат је једини аутор само у монографији националног значаја (M42) под називом: „Хлађење свињског меса“ и у одбрањеној докторској дисертацији (M70). Почеквши још од 2002. године и његовог ангажовања на пројекту под називом: Производња свињске шунке у конзерви, већину својих истраживања кандидат је реализовао у оквиру бројних мултидисциплинарних научноистраживачких националних и међународних пројеката, у којима је кандидат учествовао као истраживач, с тим да је у једном броју пројеката био и руководилац. Реализација тих пројеката укључивала је велики број истраживача различитог профиле, како са Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у коме је кандидат запослен, тако и са осталих научноистраживачких институција из земље и иностранства, што је налагало равномерно распоређивање аутора на радовима.

У 6 (од 81) научних радова кандидата категорије M20 (M21-M23) први и водећи истраживач из иностранства, док је укупан број публикација на којима су први и водећи истраживачи из иностранства 17, што је и логично ако се узме у обзир основна интенција кандидата да своја истраживања превасходно усмери на унапређење ефикасности и конкурентности домаће примарне прехрамбене производње и прерађивачког сектора базираног на домаћим сировинама.

У реализацији већине објављених публикација кандидат је дао пун и суштински допринос, почевши од идеје и планирања експеримента, стварања услова за реализацију усвојених програма рада, преко реализације огледа, анализе узорака и тумачења добијених резултата, до самог писања рада.

Реализација научно истраживачког рада у којем је учествовао др Владимир Томовић реализована је у 32renomиране научноистраживачке и привредне институције у земљи и у 28 из иностранства.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Публикована истраживања др Владимира Томовића, за периоду од 2006. до 2020. године, доминантно су коауторска (399 од 401), и просечно са 7,3 аутора по публикацији што свакако произилази из интердисциплинарности постављених истраживања и његове кооперативности, колегијалности и посвећености, али и из успостављене мултиинституционалне сарадње, и указује да је кандидат превасходно орјентисан на тимски рад. У радовима у којима је кандидат коаутор, својим идејама, знањем, искуством, активним учешћем и вештинама у свим фазама процеса научноистраживачког рада, од постављања хипотезе до публиковања резултата истраживања, значајно је допринео

високом квалитету и позиционирању тих радова. Сложеност истраживања везаних за научну област којом се кандидат бави захтева мултидисциплинарни приступ, односно ангажовање научника и експерата различитих профиле, попут технолога, агронома, хемичара, микробиолога и економиста. Такође, у великом делу истраживања присутно је и активно учешће самих произвођача и прерађивача меса, а због чега је највећи део истраживања кандидата и примењив у пракси. У коауторским радовима кандидат је учествовао у реализацији тематски врло хетерогених задатака и целина, показујући способност реализације најразличитих задужења и решавања проблема и изазова. Стога се може рећи да је кандидат дао суштински допринос постављању и реализацији експеримената, статистичкој обради података, тумачењу резултата, као и писању делова и целина коауторских радова.

Заједнички рад резултирао је обимним и квалитетним резултатима, а потврда тога је бројност и значај публикација које је кандидат реализовао у сарадњи са истраживачима из матичне и других институција из земље и иностранства, при чему је број тих институција до сада био укупно 60.

4.6. Значај радова

Увидом у научноистраживачки рад, и објављене резултате, др Владимира Томовића може се констатовати да је он доминантно апликативног карактера и од посебног значаја за индустрију хране. Дакле, цео његов концепт истраживачког рада заснован је на непосредној реализацији научних активности код малих, средњих и великих крајних корисника. Креирање и трансфер нових знања и технологија искључиво је било подређено повећању ефикасности и конкурентности пољопривредно-прехрамбеног сектора који је базиран на домаћим сировинама. Кандидат је остварио веома добру повезаност и сарадњу између креатора знања (академских и истраживачких институција) и субјекта у пољопривредно-прехрамбеном сектору како би се осигурало брже усвајање нових достигнућа од стране већег броја корисника.

Значај радова др Владимира Томовића пре свега се може сагледати кроз учествовање кандидата у већем броју пројеката за решавање бројних проблема и изазова у којима су, пре свега, домаћи истраживачи креирали светски конкурентна знања и технологије из области производње и прераде хране а која су посебно усклађена са реалним потребама корисника. Значај нових знања и технологија (радова) кандидата може се сагледати кроз њихов директан краткорочни и дугорочни остварени утицај на:

1. побољшање расне структуре (генетике) сточног фонда, бољу искоришћеност генетичког потенцијала домаћих животиња и побољшање исхране,
2. очување и одрживо управљање животињским генетичким ресурсима,
3. подстицање: интегралне и органске производње, имајући у виду природне ресурсе, повољне земљишне и климатске услове, биодизерзитет и релативно "здраве" агроекосистеме,
4. разноврснију понуду производа заснованих на локалном идентитету руралних средина које се одликују разновсношћу пејзажа и биодиверзитета, богатом културном баштином и природним ресурсима,

5. јачање способности прехрамбене индустрије за креирање производа са географским пореклом, више додате вредности, уз употребу домаћих сировина – стварање робне марке,
6. унапређење система и промоција производа са ознакама квалитета,
7. креирање и промовисање нових знања, технологија и производа прилагођених локалним, регионалним, али и међународним условима,
8. креирање нових производа са додатом вредношћу,
9. креирање функционалних производа,
10. стално унапређење квалитета, безбедности и контроле хране,
11. већу примену све строжијих међународних стандарда у производњи хране (добротит животиња, ветеринарско-санитарни захтеви, општи и посебни услови хигијене хране животињског порекла),
12. раст обима производње финалних производа и квалитет свих "инпута" домаћег порекла,
13. повећање броја корисника добијених резултата,
14. повећање продуктивности и ефикасности у производњи и преради на свим нивоима у ланцу производње хране,
15. техничко-технолошко унапређење (модернизацију) објекта и опреме за производњу и прераду хране животињског порекла,
16. јачање сарадње између установа и организација које креирају знање (факултети, институти) са онима који подстичу, односно финансирају знање и оних који то знање преносе и користе,
17. јачање капацитета за унапређење знања и прихват иновативних техничко-технолошких решења,
18. јачање компетенција научноистраживачких организација и истраживача укључених у систем креирања и трансфера знања у складу са потребама развоја пољопривредно-прехрамбеног сектора.

Несумњиво је да научноистраживачки рада кандидата пружа значајне могућности за раст производње, диверзификацију производа и креирање нових, иновативних, производа, технологија, решења и пракси.

4.6.1. Анализа пет најзначајнијих научних остварења кандидата

Пет одабраних најзначајнијих научних остварења кандидата:

1. „Determination of mineral contents of semimembranosus muscle and liver from pure and crossbred pigs in Vojvodina (northern Serbia)“ (група резултата M21a: редни број резултата 1),
2. „Месо оптималног квалитета за производњу сушених производа добијено укрштањем аутохтоне и племените расе свиња“ (група резултата M81: редни број резултата 1),

3. „Effects of rapid chilling of carcasses and time of deboning on weight loss and technological quality of pork semimembranosus muscle“ (група резултата M21: редни број резултата 1),
4. „New formulation towards healthier meat products: *Juniperus communis* L. essential oil as alternative for sodium nitrite in dry fermented sausages“ (група резултата M21: редни број резултата 19),
5. „Supercritical extracts of wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties“ (група резултата M21: редни број резултата 18).

V. ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА СА ОБРАЗЛОЖЕЊЕМ

Др Владимир Томовић, редовни професор, је у својој научноистраживачкој каријери у периоду од 2006. до 2020. године (последњих 15 година), заједно са одбрањеном докторском дисертацијом, објавио у међународним и домаћим научним часописима и саопштио на међународним и домаћим скуповима укупно 381 библиографску јединицу, од тога 6 публикација у међународним часописима изузетних вредности (M21a), 20 публикација у врхунским међународним часописима (M21), 14 публикација у истакнутим међународним часописима (M22), 41 публикацију у међународним часописима (M23), 4 публикације у националним часописима међународног значаја (M24), 50 публикација у врхунским часописима националног значаја (M51), 24 публикације у истакнутим националним часописима (M52), 8 публикација у националним часописима, 81 саопштење на међународним скуповима штампаних у целини (M33), 80 саопштења на међународним скуповима штампаних у изводу (M33), 37 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у целини (M63) и 15 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у изводу (M64). Поред тога, аутор је 3 рада у тематским зборницима водећег међународног значаја (M13), као и аутор једне монографије националног значаја (M42). На међународним скуповима има 7 предавања по позиву штампаних у целини (M31). Кандидат има и 9 техничких решења од чега једно техничко решење примењено на међународном нивоу (M81), 5 битно побољшаних техничких решења на међународном нивоу (M83) и 3 битно побољшаних техничких решења на националном нивоу (M84). Од 2015. године члан је уређивачког одбора националног научног часописа „Meat Technology“ (M29b). Укупни кориговани индекс компетентности за наведени научноистраживачки период кандидата др Владимира Томовића износи 736,33 квантитативна бода. У наведеном периоду укупан број цитата, коцитата и самоцитата кандидата је 720 (420 хетероцитата, 86 коцитата и 214 самоцитата). Према бази „SCOPUS“, h-индекс др Владимира Томовића износи 17.

Научноистраживачки рад др Владимира Томовића, резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних публикација који доминантно припадају области Биотехничких наука – Прехрамбено инжењерство, односно припадају научној дисциплизи Технологија анималних производа. Својим знањем, образованошћу, темељним познавањем области у којој истражује, али и талентом, вољом и упорношћу, дао је велики допринос првенствено у развоју: Науке и технологије меса, Технологије споредних јестивих производа индустрије меса, Технологија конвенционалних и традиционалних производа од меса и

Безбедности меса, споредних јестивих производа индустрије меса и производа од меса, што Комисија посебно цени. Посебно се може истаћи развој науке у земљи кроз:

1. Стварање нових знања добијених испитивањем ендогених (генетских) и егзогених (спољашњих) фактора квалитет меса и квалитет полуутки, односно кроз испитивање сензорског, технолошког, нутритивног и јестивог квалитета меса и квалитета полуутки свиња, говеда, овца, коза и живине као резултата утицаја различитих преморталних (расе-генотипа, начина држања, исхране, старости, анатомске регије) и постморталних (хлађења, смрзавања, топлотне обраде, паковања, складиштења) фактора, као и утицаја иновација и развоја технолошких операција и метода конзервисања и процеса у производњи меса,
2. Стварање нових знања добијених дефинисањем технолошког и нутритивног квалитета анималних ткива који су по грађи и хемијском саставу веома различити,
3. Стварање нових знања добијених испитивањем сензорског, технолошког и нутритивног квалитета различитих производа од меса (полупроизвода од меса, кобасица, конзерви, сувомеснатих производа), као резултата утицаја квалитета сировине и сировинског састава, функционалних и других додатака, процесних параметара и амбалажних материјала, као и утицаја иновација и развоја технолошких операција и метода конзервисања (хлађења, саламурења, димљења, топлотне обраде, ферментације, сушења, као и зрења, паковања и чувања) и процеса у преради меса, као и кроз карактеризацију, трансфер и оптимизацију технолошког поступка производње традиционалних ферментисаних сувих кобасица у (не)контролисаним условима,
4. Стварање нових знања добијених испитивањем микробиолошке стабилности, преко одсуства (присуства) најзначајнијих микроорганизама који су одговорни за квар меса и производа од меса, затим испитивањем хемијске (оксидативне) стабилности меса и производа од меса, преко одсуства (присуства) продуката оксидације масти и протеина, као и кроз управљање формирањем биогених амина и полицикличних ароматичних угљоводоника у ферментисаним сувим кобасицама и кроз одређивање присуства тешких метала (кадмијума, олова) у месу и инутрицама.

Број објављених научних радова, структура индикатора научне компетентности, обухваћене научне области и дисциплине истраживања и сарадња са колегама из других институција из земље и иностранства сведоче о томе да је др Владимир Томовић модеран тип научног радника, кога одликује висока продуктивност и који се повезао и успоставио професионалне односе са водећим експертима и институцијама.

Анализом научног рада кандидата, установљено је да је др Владимир Томовић компетентан и зрео научни радник и експерт способан да на најбољи начин исполи стечено теоретско и практично знање и решава комплексне истраживачке проблеме доприносећи унапређењу научног рада у области којом се бави.

Од бројних квалитативних показатеља могу се издвојити ангажованост у формирању научних кадрова, односно првенствено менторство у 4 докторске дисертације, руковођења и учешћа на међународним и домаћим пројектима, студијски боравци, чланство у комисијама за изборе у звања, чланство у одборима међународних научних конференција, чланство у одборима научних друштава, чланство у уређивачком одбору научног часописа, рецензирање монографија, научних радова у међународним часописима са импакт фактором, научних радова у научним часописима националног значаја и

саопштења на међународним научним конференцијама, као и учествовање у изради елабората у вези са заштитом ознаке географског порекла производа од меса и у раду већег броја радних група и тела Министарства. Све претходно наведене чињенице указују да се ради о комплетном и свестраном научном и педагошком раднику, који је признат у свету и код нас.

Свеукупно, др Владислав Томовић је истакнути истраживач у области Биотехничких наука, односно у грани Прехрамбеног инжењерства и у научној дисциплини Технологија животињских производа, а резултати његовог научног и педагошког рада сведоче о једној успешној научној каријери и сврставају га уз бок истакнутих прегалалаца у друштву.

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидат др Владислав Томовић испунио све квалитативне и квантитативне критеријуме да се изабере у звање **научни саветник**.

Председник комисије:

Др Весна Ђорђевић, научни саветник, Институт за хигијену и технологију меса, Београд; Научна област: Биотехничке науке