



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



# ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

мастер академске студије

## КЊИГА НАСТАВНИКА

научне и стручне квалификације наставника и задужења у  
настави



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Александар З. Фиштеш</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 17.02.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије угљенохидратне хране	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Угљенохидратна храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1006	Технологија складиштења жита	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1011	Технологија млинарства	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1017	Пројектовање технолошких процеса у прехрамбеној индустрији	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2014	Основи производње и прераде хране	П	ПИ	ОАС
5.	ОР2014	Основи технологије хране за животиње	П	ПИ	ОАС
6.	ОР3016	Контрола квалитета пекарских производа	П	ПИ	ОАС
7.	МР1005	Безглутенска жита и псеудоцереалије	П, СИР	ПИ	МАС
8.	МР4008	Оптимизација и моделовање у исхрани	П	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Fistes, A., Tanović, G., Mastilović, J. (2008): Using the eight-roller mill on the front passages of the reduction system, <i>Journal of Food Engineering</i> , 85 296-302				
2.	Fistes, A., Rakic, D., Takaci, A., Brdar, M. (2013): Using the breakage matrix approach to define the optimal particle size distribution of the input material in a milling operation, <i>Chemical Engineering Science</i> , 102 (2013) 346-353				
3.	Banjac, V., Pezo, L., Pezo, M., Vukmirović, Đ., Čolović, D., Fišteš, A., Čolović, R. (2017): Optimization of the classification process in the zigzag air classifier for obtaining a high protein sunflower meal – Chemometric and CFD approach, <i>Advanced Powder Technology</i> , 28, 1069-1078				
4.	Bojanić, N., Fistes, A., Rakić, D., Takači, A., Došenović, T. (2017): Using the breakage matrix approach for monitoring the break release in the wheat flour milling process, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97, 2205-2214				
5.	Stojkov, V., Rakita, S., Banjac, V., Rakić, D., Fišteš, A., Vidosavljević, S., Pinotti, L. (2025): Optimising soybean molasses in broiler feed diet: influence on pelleting process and pellet physical quality, <i>Italian Journal of Animal Science</i> , VOL. 24, NO. 1, 677–688				
6.	Vidosavljević, S., Bojanić, N., Dragojlović, D., Stojkov, V., Sedlar, T., Banjac, V., Fišteš, A. (2025): Application of Optimized Dry Fractionation Process for Nutritional Enhancement of Different Sunflower Meals, <i>Processes</i> 2025, 13, 255				
7.	Bojanić, N., Rakić, D., Fišteš, A. (2024): Effects of Roller Milling Parameters on Wheat Flour Damaged Starch: A Comprehensive Passage Analysis and Response Surface Methodology Optimization, <i>Foods</i> 2024, 3386				
8.	Главни технолошки пројекат погона за дозирање микрокомпонената у крмне смеше (2000), „Житопроект“ Бијељина				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)		438 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		36	Тренутно учешће на пројектима – међународни		-



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Усавршавања: 2019 - "R&D in Postharvest and Processing Technology for Food Security", School of Agro-Industry, Mae Fah Luang University, Thailand; 2016 и 2018-Erasmus programme, Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Croatia; 2018-"ITEC Capacity Building Programme On Science Diplomacy", New Delhi, India; 2017-"International course on Food Security & Grain Storage-Technologies and Management", Institute of Postharvest and Food Sciences, Bet Dagan, Israel; 2016-Training Course on Grain Storage Technology, Henan University of Technology, Zhengzhou, China; 2005-НАССР курс за стручњаке у прехранбеној индустрији, PanCert, Нови Сад, Србија; 2002 TCDC International training course on stored grain protection, Southwest Agricultural University, Chongqing, China

Други подаци које сматрате релевантним: Члан Научног савета Фонда за науку РС; Коаутор уџбеничких материјала; Руководио пројектима: АП Војводина, Фонд за иновациону делатност, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде. Реализација међународних пројеката кроз програме: TEMPUS, ERASMUS+, COST, IPA.

### ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

### ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехранбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

### ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Александра Н. Тепић Хорецки</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.12.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране	
Диплома	2000.	УНС, ТФ НС		Конзервисана храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2002	Технологија производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2007	Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2012	Основи производње и прераде хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3018	Контрола квалитета готове хране, биљних уља и масти и производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
5.	ОР0004	Дипломски рад - истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
6.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
10.	МР2007	Модерни трендови у технологијама прераде воћа и поврћа	П, СИР	ПИ	МАС
11.	МР4007	Органска и минимално прерађена храна	П, СИР	ПИ	МАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
14.	SM0032	Технологија ферментисаних безалкохолних напитака и производа од воћа и поврћа	П	МБХ	САС
15.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
16.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Tepić Horecki A. (2019): Tehnologija proizvoda od voća i povrća. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu. ISBN 978-86-6253-101-8.				
2.	Tepić A. (2012): Bojene materije voća i povrća. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu. ISBN 978-86-6253-008-0				
3.	Vujičić B., Tepić A.: Organska prerada voća i povrća. U: Carić M., Babović J., Milanović S., Radosavljević m., Demin M., Petrović Lj., Tasić T., Obradović S., Veljović P., Vujičić B., Tepić A., Korać N., Popov M., Ivanišević D., Carić M., Prodanić R., Pešić Mlinko N., Novaković N., Horvat Skenderović T., Šipovac R., Vukašinović M. (2012): Organska prerada. Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment, Univerzitet Privredna akademija, Novi Sad, 157-171.				
4.	Vidović S., Tepić Horecki A., Vladić J., Šumić Z., Gavarić A., Vakula A. (2020): Apple (Chapter 2). In: Galanakis M.H. (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products. Academic Press, Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-817106-6.				
5.	Šumić Z., Vakula A., Tepić A., Čakarević J., Vitas J., Pavlić B.: Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food chemistry 203 (2016) 465-475.				
6.	Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Jokić S., Malbaša R.: Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136 (2013) 55-63.				
7.	Vojnović Đ., Maksimović I., Koprivica G., Tepić Horecki A., Milić A., Adamović B., Šumić Z., Ilin Ž.: Optimizing greenhouse cucumber fertigation through grafting: improving yield, bioactive compounds, and antioxidant activity. Horticulturae, 10, (2024), 1135.				
8.	Dražković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z.: Cabbage				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	(Brassica oleracea L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. LWT - Food Science and Technology, 133 (2020) 110083.
9.	Vakula S.A.*, Drašković Berger V.M., Daničić N.T., Tepić Horecki N.A., Pavlić M.B., Jokanović R.M., Šumić M.Z.: Vacuum drying of red currant ( <i>Ribes rubrum</i> L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. Food and Feed Research, 46, 1 (2019) 91-98.
10.	Tepić N. Aleksandra: Characteristics of ground pepper oleoresin, obtained by classic and supercritical fluid extraction with carbon-dioxide. Third European Workshop on Food Engineering and Technology. Presentations of selected national PhD students in Food Engineering and Technology of 2008/2009 at European level, May 21-22, 2009, Naples - Portici Royal Palace, Italy. pp. 21-22.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	831 (16)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	58	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Биљана С. Пајин			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.04.1998.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	1995.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Прехрамбено инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1004	Технологија чоколаде и какао производа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1009	Технологија кекса и бомбонских производа	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1018	Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3010	Контрола квалитета кондиторских производа	П	ПИ	ОАС
5.	ОР1013	Прехрамбени адитиви и ароме	П	ПИ	ОАС
6.	МР1012	Нутритивно обогаћени кондиторски производи	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР1004	Управљање ланцем снабдевања храном	П	ПИ	МАС
8.	МР4003	Макро и микронутријенти	П, СИР	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Пајин, Б., Торбица, А.: Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2020.				
2.	Пајин, Б.: Технологија чоколаде и какао производа, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2014.				
3.	Bulatović M., Zarić D., Rakin M., Krunic T., Lončarević I., Pajin B. (2018): Chocolate as a Carrier for Cocoa's Functional Ingredients. In: The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 67-92. ISBN: 978-1-53613-258-8				
4.	Lončarević I., Petrović J., Teslić N., Nikolic I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. FOODS, vol. 11 br. 18.				
5.	Lončarević I., Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019). Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 99:5834-5841.				
6.	Maravić N., Skrobot D., Dapčević-Hadnadjev T., Pajin B., Tomić J., Hadnadjev M. (2022): Effect of Sourdough and Whey Protein Addition on the Technological and Nutritive Characteristics of Sponge Cake. FOODS, vol. 11 br. 14				
7.	Maravić N., Pajin B., Hadnađev M., Dapčević-Hadnađev T., Pestorić M., Škrobot D., Tomić J. (2024): Assessment of Whole Grain Ancient Wheat Sourdough in Lyophilised and Native Forms for Cookie Formulation. FOODS, 13(21), 3363				
8.	Nikolić I., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A., Lončarić A., Petrović J., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D. (2023): Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. SUSTAINABILITY, vol. 15 br. 3				
9.	Lončarević I., Pajin B., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Jovanović P., Vulić J., Zarić D. (2018). Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. LWT- FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 92:458-464.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Збирни подаци научне и стручне активности наставника			
Укупан број цитата (h-индекс)	1019 (19)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	72	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања: Corvinus Univerzitet Budapest, Hungary, Студијски боравак у овиру СЕЕPUS програма (01.09-30.09.2006); Faculty of Technology, HIST, Sør-Trøndelag University College Trondheim, Norway, Студијски боравак у овиру EDUFOOD пројекта (1.04.-15.04.2013).			
Други подаци које сматрате релевантним: Члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Новосадском сајму; координатор одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа; учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у Новом Саду у оквиру радионице „Број Е-да или не“, 2017. и 2019. године; координатор на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.			
ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови	



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Бранислав В. Шојић</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 10.03.2008.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2004	Технологија меса	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2009	Технологија производа од меса	П	ПИ	ОАС
3.	ОР3017	Контрола квалитета готове хране и производа од меса и млека	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2014	Основи технологије хране за животиње	П	ПИ	ОАС
5.	МР2005	Модерни трендови у технологији меса и производа од меса	П, СИР	ПИ	МАС
6.	МР2013	Стандардне оперативне процедуре у прехрамбеној индустрији	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4002	Алтернативни протеини и аналоги хране	П	ПИ	МАС
8.	ОР2002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Šojić, B., B. Pavlić, P. Ikonić, V. Tomović, Bojana Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, 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. <i>Meat Science</i> , 157.				
2.	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 ( <i>Satureja montana</i> L.) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. <i>Food Chemistry</i> , 287, 280-286.				
3.	Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, 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. <i>Food Chemistry</i> , 330, 127202.				
4.	Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić, P. Ikonić, Tatjana Peulić, Maja Ivić, Jelena Vranešević and Brankica Kartalović (2020). Color characteristics and content of polycyclic aromatic hydrocarbons of traditional dry fermented sausages throughout processing in controlled conditions. <i>Polycyclic Aromatic Compounds</i> , 42, 3124-3134.				
5.	Tomašević, I., P. Putnik, F. Valjak, B. Pavlić, B. Šojić, Anica Bebek Markovinović and Danijela Bursać-Kovačević (2021). 3D printing as novel tool for fruit-based functional food production. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 41, 138-145.				
6.	Stožinić, Milica, Ivana Lončarević, Biljana Pajin, Danica Zarić, Ivana Nikolić, B. Šojić, Jovana Petrović (2024). A review of new materials and methods used in the production of protein-based fat replacers for the food industry. <i>Processes</i> , 12, 2208.				
7.	Županjac, M., P. Ikonić, B. Šojić, Branislava Đermanović (2024). Physicochemical and sensory properties of pork liver pâté formulated with sunflower oleogel as fat substituent. <i>Meat Technology</i> , 64, 416-421.				
8.	Šojić, B., B. Pavlić, Z. Zeković, V. Tomović, P. Ikonić, Sunčica Kocić-Tanackov, Natalija Džinić (2018). The effect of essential oil and extract from sage ( <i>Salvia officinalis</i> L.) herbal dust (food industry by-product) on the oxidative and microbiological				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	stability of fresh pork sausages. LWT-Food Science and Technology, 89, 749-755.
9.	Томовић, V., Марија Јокановић, B. Шојић and I. Томашевић (2022). Manufacture of whole muscle cook-in ham. In Pork meat quality and processed meat products (pp. 345-362). Taylor & Francis Group. ISBN: 9780429324031;
10.	Шојић, B., V. Томовић, 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 ( <i>Thymus serpyllum</i> L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. LWT-Food Science and Technology, 109661.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	1560 (24)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	64	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1
Усавршавања Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Загреб, Хрватска; Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia; Monells and Girona - IRTA, Spain;			
Други подаци које сматрате релевантним Држање наставе на другим Универзитетима: Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Загреб, Хрватска; Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia; Monells and Girona - IRTA, Spain; Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Budapest, Hungary; Slovakian University of Agriculture in Nitra, Slovakia; Академски координатор СЕЕПУС мреже: „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“ са Технолошког факултета Нови Сад.			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Драгана М. Шороња-Симовић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.10.2001.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2006.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије угљенохидратне хране	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Угљенохидратна храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1007	Технологија хлеба и пецива	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1012	Технологија тестенине	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1013	Прехрамбени адитиви и ароме	П	ПИ	ОАС
4.	ОР1019	Производња и примена прехрамбених влакана	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3016	Контрола квалитета пекарских производа	П	ПИ	ОАС
6.	МР1004	Управљање ланцем снабдевања храном	П	ПИ	МАС
7.	МР1011	Развој функционалних производа	П, СИР	ПИ	МАС
8.	МР4001	Типови и специфични режими исхране	П	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Шороња-Симовић, Д.: Нутритивна вредност лиснатог пецива (помоћни уџбеник). Задужбина Андрејевић, Технолошки факултет Нови Сад, 2012.				
2.	Gyura, J., Šereš, Z., Šoronja Simović, D., Pajin, B.: <i>Proizvodnja i primena prehrambenih vlakana I deo</i> . Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad, 2016.				
3.	Strelec, I., Mrša, V., Šoronja-Simović, D., Petrović, J., Zahorec, J., Budžaki S. (2024): Biochemical and Quality Parameter Changes of Wheat Grains during One-Year Storage under Different Storage Conditions. <i>Sustainability</i> , 16(3), 1155. <a href="https://doi.org/10.3390%2Fsu16031155">https://doi.org/10.3390%2Fsu16031155</a>				
4.	Zahorec J., Šoronja-Simović D., Petrović J.*, Šereš Z., Pavlič B., Sterniša M., Smole Možina S., Ačkar Đ., Šubarić D., Jozinović A. (2024): The Effect of Carob Extract on Antioxidant, Antimicrobial and Sensory Properties of Bread. <i>Applied Sciences</i> , 14(9), 3603. <a href="https://doi.org/10.3390%2Fapp14093603">https://doi.org/10.3390%2Fapp14093603</a>				
5.	Zahorec, J., Šoronja-Simović, D., Petrović, J.*, Šereš Z., Sterniša M., Jozinović, A., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Babić, J., Smole Možina, S. (2023): Application of Plant Ingredients for Improving Sustainability of Fresh Pasta. <i>Sustainability</i> , 16(1), 209. <a href="https://doi.org/10.3390%2Fsu16010209">https://doi.org/10.3390%2Fsu16010209</a>				
6.	Kajić, N., Babić, J., Jozinović, A., Lončarić, Z., Puljić, L., Banožić, M., Kovač, M., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Petrović, J*. (2024): The Chemical and Rheological Properties of Corn Extrudates Enriched with Zn- and Se-Fortified Wheat Flour. <i>Processes</i> , 12(9), 1945. <a href="https://doi.org/10.3390%2Fpr12091945">https://doi.org/10.3390%2Fpr12091945</a>				
7.	Djordjević, M., Spsychaj, R., Pejcz, E., Djordjević, M., Šereš, Z., Šoronja-Simović, D., Šimurina, O. (2024): Alfalfa seeds potential in enhancing wheat flour nutritional composition, rheological properties and technological quality of resulting standard and sourdough bread. <i>European Food Research and Technology</i> , 1-14. <a href="https://doi.org/10.1007/s00217-024-04554-4">https://doi.org/10.1007/s00217-024-04554-4</a>				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., Petrović, J. (2024): Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. <i>Processes</i> , 12(12), 2701. <a href="https://doi.org/10.3390/pr12122701">https://doi.org/10.3390/pr12122701</a>
9.	Selaković, A., Nikolić, I., Dokić, Lj., Šoronja-Simović, D., Šimurina, O., Zahorec, J., Šereš, Z. (2021): Enhancing rheological performance of laminated dough with whole wheat flour by vital gluten addition. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 138.
10.	Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Šereš, Z., Maravić, N., Smole Možina, S., Luskar, L., Luković, J. (2020): Challenges in determination of rheological properties of wheat dough supplemented with industrial by-products: carob pod flour and sugar beet fibers. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 15, 914-922.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	599 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	72	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2

#### Усавршавања

Erasmus+ staff mobility program - Биотехнички факултет Љубљана, Универзитет у Љубљани (2018), Прехрамбено-технолошки факултет, Универзитет Ј. Ј. Штросмајера у Осијеку; СЕЕПУС staff mobility program - Прехрамбено-технолошки факултет, Универзитет Ј. Ј. Штросмајера у Осијеку (2019,2020, 2021); Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Wrocław University of Environmental and LifeSciences (2021).

#### Други подаци које сматрате релевантним

Координатор Одељења за испитивање жита, брашна, пекарских и тестеничарских производа у оквиру Лабораторије за испитивање прехранбених производа.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Душан З. Ракић</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 06.12.1999.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Анализа и вероватноћа			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Математичке науке	Анализа и вероватноћа	
Докторат	2010.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математичка анализа	
Магистратура	2005.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математичка анализа	
Диплома	1999.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математика	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0004	Математика 2	В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
2.	ОН1007	Математичке методе у хемијском инжењерству	П	ХИ	ОАС
3.	МВ0001	Инжењерска статистика	П	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	МАС
4.	МН2010	Примењена математика у нафтно-петрохемијском инжењерству	П	ХИ	МАС
5.	МН2006	Индустријски информациони системи	П	ХИ	МАС
6.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
7.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
8.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
9.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
10.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
11.	МИ0016	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ИМ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Дошеновић, Т., Ракић, Д., Такачи, А., Математика II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2018.				
2.	Ракић, Д., Брдар, М., Дошеновић, Т., Такачи, А., Збирка задатака из Математике II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2017.				
3.	Mrkonjić, Ž., Pezo, L., Brdar, M., Rakić, D., Lazarević Mrkonjić, I., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2024): Valorization of wild thyme ( <i>Thymus serpyllum</i> L.) herbal dust by supercritical fluid extraction – Experiments and modeling, <i>Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants</i> , 40, 100529.				
4.	Bojanić, N., Rakić, D., Fišteš, A. (2024): Effects of Roller Milling Parameters on Wheat-Flour Damaged Starch: A Comprehensive Passage Analysis and Response-Surface Methodology Optimization, <i>Foods</i> , 2024 (13), 3386.				
5.	Došenović, T., Rakić, D., Ralević, N., Carić, B. (2024): Note on Intuitionistic Fuzzy Metric-like Spaces with Application in Image Processing, <i>Mathematics</i> , 12(15), 2333.				
6.	Došenović, T., Radenović, S., Rakić, D., Carić, B., Brdar, M. (2023): Ćirić type nonunique fixed point theorems in the frame of fuzzy metric spaces, <i>AIMS Mathematics</i> , 8 (1), 2154-2167.				
7.	Pavlić, B., Teslić, N., Zengin, G., Đurović, S., Rakić, D., Cvetanović, A., Gunes, A.K., Zeković, Z.(2021): Antioxidant and enzyme-inhibitory activity of peppermint extracts and essential oils obtained by conventional and emerging extraction techniques, <i>Food Chemistry</i> , 338, Article 127724.				
8.	Došenović, T., de la Sen, M., Paunović, Lj., Rakić, D., Radenović, S.(2021): Some New Observations on Generalized Contractive Mappings and Related Results in b-Metric-Like Spaces, <i>Journal of Mathematics</i> , 2021, Article ID 6634822.				
9.	Pilipović, S., Rakić, D., Teofanov, N., Vindas, J.(2020): Multiresolution expansions and wavelets in Gelfand–Shilov spaces, <i>RACSAM</i> , 114:66.				
10.	Teslić, N., Bojanić, N., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B., (2019): Defatted wheat germ as source of polyphenols - Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach, <i>Chemical Engineering &amp; Processing: Process Intensification</i> , 143, 107634.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)		896 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		0



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	64	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		Ивана Р. Николић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.01.2011.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2008.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1016	Дигитално управљање у прехрамбеној индустрији	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1005	Технологија скроба	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОР1010	Технологија прераде скроба	П, ДОН	ПИ	ОАС
4.	ОР1014	Биоактивна једињења у производњи хране	П	ПИ	ОАС
5.	МР1003	Управљање пројектним задацима	П	ПИ	МАС
6.	МР1009	Функционалност скроба у прехрамбеним производима	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4005	Нискоенергетски прехрамбени производи и заслађивачи	П, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Николић, И., Докић, Љ., Технологија прераде скроба, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022. (ISBN 978-86-6253-140-7, CD-ROM)				
2.	Nikolić, I., Lončarević, I., Rakita, S., Čabarkapa, I., Vulić, J., Takači, A., & Petrović, J. (2025). Technological Challenges of Spirulina Powder as the Functional Ingredient in Gluten-Free Rice Crackers. <i>Processes</i> , 13(3), 908.				
3.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., & Petrović, J. (2024). Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. <i>Processes</i> , 12(12), 2701.				
4.	Krstonošić, V., Pavlović, N., Nikolić, I., Milutinov, J., & Ćirin, D. (2024). Physicochemical properties and stability of oil-in-water emulsions stabilized by soy protein isolate and xanthan gum. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 260, 129610.				
5.	Nikolić, I., Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Ačkar, Đ., ... & Jozinović, A. (2023). The influence of starch sweeteners on functional properties of cellulose fat mimetics: Rheological and textural aspects. <i>Polymers</i> , 15(14), 2982.				
6.	Nikolić, I., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Jozinović, A., Lončarić, A., ... & Šoronja-Simović, D. (2023). Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. <i>Sustainability</i> , 15(3), 1887.				
7.	Djordjević, M., Djordjević, M., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., & Šereš, Z. (2021). Delving into the role of dietary fiber in gluten-free bread formulations: Integrating fundamental rheological, technological, sensory, and nutritional aspects. <i>Polysaccharides</i> , 3(1), 59-82.				
8.	Selaković, A., Nikolić, I., Dokić, L., Šoronja-Simović, D., Šimurina, O., Zahorec, J., & Šereš, Z. (2021). Enhancing rheological performance of laminated dough with whole wheat flour by vital gluten addition. <i>LWT</i> , 138, 110604.				
9.	Krstonošić, V., Jovičić-Bata, J., Maravić, N., Nikolić, I., & Dokić, L. (2021). Rheology, structure, and sensory perception of hydrocolloids. In <i>Food structure and functionality</i> (pp. 23-47). Academic Press.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	759 (15)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	35		Тренутно учешће на пројектима – међународни	1	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Усавршавања: Faculty of Technology, HIST, Sør-Trøndelag University College Trondheim, Norway, Студијски боравак у оквиру EDUFOOD пројекта. Боравак у Сегедину, Мађарска, у оквиру пројекта Building Entrepreneurial Ecosystem – Student entrepreneurship beyond borders - BEE-Student, HUSRB/1903/43/0012

Други подаци које сматрате релевантним: Учешће у акредитацији науке на Технолошком факултету Нови Сад 2021. Члан Савета Технолошког факултета од 2022. Координатор за спровођење Плана рада НИО за 2022. Учешће у организацији међународне конференције ICAPP 2022, Технолошки факултет Нови Сад. Рецензент за часописе *Food, Food Bioprocess and Technology, Sustainability...*

### ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

### ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

### ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Ивана С. Лончаревић</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 24.03.2009. год.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1004	Технологија чоколаде и какао производа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1009	Технологија кекса и бомбонских производа	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1018	Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3010	Контрола квалитета кондиторских производа	П	ПИ	ОАС
5.	МР1012	Нутритивно обогаћени кондиторски производи	П, СИР	ПИ	МАС
6.	МР1008	Управљање споредним производима и вишковима хране	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4003	Макро и микронутријенти	П, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Lončarević, I., Pajin, B., Petrović, J., Zarić, D., Sakač, M., Torbica, A., Lloyd, D.M., Omorjan, R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, <i>Journal of Food Engineering</i> , 171, 67-77.				
2.	Lončarević, I., Pajin, B., Sakač, M., Zarić, D., Rakin, M., Petrović, J., Torbica, A. (2016): Influence of rapeseed and sesame oil on crystallization and rheological properties of cocoa cream fat phase and quality of final product, <i>Journal of Texture Studies</i> , 47(5), 432-442.				
3.	Lončarević, I., Pajin, B., Torbica, A., Tumbas Šaponjac, V., Petrović, J., Zarić, D. (2018): Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary Fiber. In: <i>The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate</i> , Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 137-149. ISBN: 978-1-53613-258-8				
4.	Lončarević, I., Pajin, B., Fišteš, A., Tumbas Šaponjac, V., Petrović, J., Jovanović, P., Vulić, J., Zarić, D. (2018). Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 92, 458-464.				
5.	Lončarević, I., Pajin, B., Tumbas Šaponjac, V., Petrović, J., Vulić, J., Fišteš, A., Jovanović, P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 99, 5834-5841.				
6.	Lončarević, I., Pajin, B., Petrović, J., Nikolić, I., Maravić, N., Ačkar, Đ., Šubarić, D., Zarić, D., Miličević, B. (2021): White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. <i>Molecules</i> , 26, 5908.				
7.	Lončarević, I., Petrović, J., Teslić, N., Nikolić, I., Maravić, N., Pajin, B., Pavlić, B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. <i>Foods</i> , 11, 2730.				
8.	Jovanović, P., Pajin, B., Lončarić, A., Jozinović, A., Petrović, J., Fišteš, A., Zarić, D., Tumbas Šaponjac, V., Ačkar, Đ., Lončarević, I.* (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. <i>Sustainability</i> , 14, 14172.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број цитата (h-индекс)	835 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	54	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2

### Усавршавања:

- Студијски боравак од 01–25.03.2010. године у Будимпешти, Мађарска на Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science у оквиру СЕЕПУС (STUDENT) програма (CII-HR-036-02-0910); Студијски боравак од 16–28.07.2018. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру ERASMUS (TRAINING) програма (2016-1-HR01-KA107-021828); Студијски боравак од 02–16.03.2020. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру СЕЕПУС (TEACHING) програма (CIII-HR-0306-12-1920-M-134181); Погон прехранбене индустрије и погон за пречишћавање отпадних вода од 27–29.05.2024. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру СЕЕПУС (TEACHING – SHORT TERM EXCURSION) програма (M-HR-0306-2324-182994).

### Други подаци које сматрате релевантним:

- Члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Новосадском сајму; Координатор одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа; Учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у Новом у оквиру радионице „Број Е-да или не“, 2017. и 2019. године; Координатор на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јарослав М. Катона			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 20.10.2003.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Технолошко-инжењерске хемије	
Магистратура	2008.	УНС, ТФ НС	Хемијско-технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	2002.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Микробиолошки процеси	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2003	Колоидна хемија	П	ПИ, ФИ, Б	ОАС
2.	ОР3020	Реолошке методе у контроли квалитета	П	ПИ	ОАС
3.	МФ0014	Микрокапсулирани системи	П, СИР	ФИ	МАС
4.	МР3002	Структура хране	П	ПИ	МАС
5.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
6.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
7.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
8.	МФ0002	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ, ФИ	МАС
16.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
17.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
18.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Катона, Ј., Колоидна хемија, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
2.	Катона, Ј., Микрокапсулирани системи-практикум, Технолошки факултет Нови Сад, 2017.				
3.	Minghui, J., Peipei S., Xiaocheng H., Ruhao Z., He X., Zhenbo W., Cuicui S., Katona, J., Yumin Y., (2024) Micropatterned Polymer Nanoarrays with Distinct Superwettability for A Highly Efficient Sweat Collection and Sensing Patch, Small 20 (37), 2311380.				
4.	Takács, D., Adžić, M., Omerović, N., Vraneš, M., Katona, J., Pavlovic, M. (2024) Electrolyte-induced aggregation of zein protein nanoparticles in aqueous dispersions, Journal of Colloid and Interface Science 656, 467-465.				
5.	Babayev, A., Spasojevic, Lj., Skrbic, J., Bucko, S., Kocic-Tanackov, S., Bulut, S., Fraj, J., Petrovic, L., Milinkovic Budincic, J., Sharipova, A., Aidarova, S., Katona, J. (2023) Antimicrobial pseudolatex zein films with encapsulated carvacrol for sustainable food packaging, Food Packaging and Shelf Life 37, 101076.				
6.	Škrbic, J., Spasojevic, Lj., Sharipova, A., Aidarova, S., Babayev, A., Sarsembekova, R., Popovic, Lj., Bucko, S., Milinkovic Budincic, J., Fraj, J., Petrovic, L. and Katona, J. (2024) Investigation of Silk Fibroin/Poly(Acrylic Acid) Interactions in Aqueous Solution, Polymers 16, 936.				
7.	Milinković Budinčić, J., Petrović, L., Đekić, Lj., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj. (2021) Study of vitamin E microencapsulation and controlled release from chitosan/sodium lauryl ether sulfate microcapsules, Carbohydrate polymers 251, 116988.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Spasojević, Lj., Bučko, S., Kovačević, D., Bohinc, K., Jukić, J., Abram, A., Požar, J., Katona, J. (2020) Interactions of zein and zein/rosin nanoparticles with natural polyanion gum arabic, Colloids and Surfaces B: Biointerfaces 196, 111289
9.	de Meutter, S., Katona, J., Tilemans, D. (2018) United States Patent and Trademark Office, US 9994020 B2, 2018-06-12
10.	Bollen, D., Vriamont, N., Katona, J (2016), European Patent Office, EP2781562 (B1), 2016-01-16.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	795 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	46	Тренутно учешће на пројектима – међународни	4

#### Усавршавања:

- 1.1.2011.-30.6.2012. Универзитет у Антверпену, Департман за хемију. Припрема колоидних честице сребра за флексибилну, штампану електронику.
- 15.11.2006.-15.05.2007. AGFA Gevaert Истраживачки центар, Белгија, Динамика формирања капљица у процесу инкџет штампе.

Други подаци које сматрате релевантним

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ -Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јарослава В. Шварц-Гајић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 22.06.1999.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2016.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2006.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Техничко-технолошке науке	
Магистратура	2002.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1998.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР3002	Узорковање и припрема узорака за анализу	П	ПИ	ОАС
2.	ОР3006	Токсикологија	П	ПИ	ОАС
3.	МР3005	Одабрана поглавља оптичких метода	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
4.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
5.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
6.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
7.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
9.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Švarc-Gajić, J. (2011): Sampling and Sample Preparation in Analytical Chemistry. Nova Science Publishers, New York.				
2.	Švarc-Gajić, J. (2009): General Toxicology, Nova Science Publishers, New York.				
3.	Švarc-Gajić, J. (2011): Naturally Occurring Food Toxicants. In: Jaroslava Švarc-Gajić (ed.) Nutritional Insights and Food Safety, Nova Science Publishers, New York.				
4.	Švarc-Gajić, J. (2013). Biological Activity of Natural Products. Nova Science Publishers, New York.				
5.	Švarc-Gajić, J. Remediation of environmental contamination by subcritical and supercritical water. In: P. Putnik, D. Šojić Merkulov (eds.). Environmental Remediation for Agri-Food Industry Using Nanotechnology and Sustainable Strategies. Elsevier, 2024 ISBN: 9780443132988.				
6.	Švarc-Gajić, J., Brezo-Borjana, T., Dzedik, V., Rodrigues, F., Morais, S., Delerue-Matos, C: (2023): ESG approach in the valorization of cocoa ( <i>Theobroma cacao</i> ) by-products by subcritical water: Application in the cosmetic industry. Sustainable Chemistry and Pharmacy, 31,100908, <a href="https://doi.org/10.1016/j.scp.2022.100908">https://doi.org/10.1016/j.scp.2022.100908</a>				
7.	Švarc-Gajić, J., Rodrigues, F., Moreira, M., Delerue-Matos, C., Morais, S., Doresh, O., Silva, A.M., Bassani, A., Dzedik, V., Spigno, G. (2022): Chemical composition and bioactivity of oilseed cake extracts obtained by subcritical and modified subcritical water. Bioresources and Bioprocessing, <a href="https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-1838648/v1">https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-1838648/v1</a>				
8.	Švarc-Gajić, J., Morais, S. (2022): Recent Advances in the Development and Application of Green Extraction Techniques. Editorial in Applied Sciences.				
9.	Švarc-Gajić, J., Cerdà, V., Delerue-Matos, C., Mašković, P., Clavijo, S., Suarez, R., Cvetanović, A., João Ramalhosa, M., Barroso, F., Moreira, M., Morais, S., Withouck, H., Boeykens, A. (2021): Chemical characterization and in vitro bioactivity of apple bark extracts obtained by subcritical water. Waste and Biomass Valorization <a href="https://doi.org/10.1007/s12649-021-01477-z">https://doi.org/10.1007/s12649-021-01477-z</a>				
10.	Švarc-Gajić, J., Cerdà, V., Clavijo, S., Suárez, R., Zengin, G., Cvetanović, A. (2019): Chemical and Bioactivity Screening of Subcritical Water Extracts of Chokeberry ( <i>Aronia melanocarpa</i> ) Stems. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 164, 353-359.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)		3407 (30)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	125	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1
<b>Усавршавања:</b> UCC - Universidad Cooperativa de Colombia: "Development of mathematical models for lignin valorisation", Букараманга, Колумбија, 10.05.-10.06.2021. Kasetsart University: "Food Security - Postharvest, Processing and Quality Assurance of Selected Agro-Industrial Products", Бакгок, Тајланд, 14.05.-11.06.2019. Central Institute of Fisheries Technology: "Protocols for the Production of High Value Secondary Products from Industrial Fish and Shellfish Processing", Кочи, Керала, Индија, 24.11.-24.12.2018. Гостујући професор, University of the Balearic Islands, Faculty of Science, Department of Chemistry, La Palma, Palma de Mallorca, Шпанија, 1.06.-1.07.2016. Гостујући професор, Prince of Songkla University, Faculty of Science, Department of Biophysics, Hay Yai, Тајланд, октобар 2014. Студијски боравак, Universidad de Córdoba, Departamento de Química Orgánica, Кордоба, Шпанија, 11.06.-12.07.2014. Гостујући професор, Prince of Songkla University, Faculty of Engineering, Department of Chemical Engineering; Department of Civil Engineering, Hay Yai, Тајланд, 15.01.-15.02.2011. Студијски боравак, University of Granada, Faculty of Science, Department of Analytical Chemistry, Environmental, Biochemical and Foodstuffs Analytical Control Research Group, Гранада, Шпанија, 24.09.-25.10.2010. Студијски боравак, Université de Nice-Sophia Antipolis, Laboratoire de Chimie des Molécules Bioactives et des Arômes, Ница, Француска, 29.03.-1.05.2009.			
<b>Други подаци које сматрате релевантним:</b> Страни језици: Енглески, Шпански, Француски, Руски, Португалски Евалуатор пројеката за National Science Centre of Poland Евалуатор Чешко-Норвешких билатералних пројеката Члан одбора за стандардизацију Републике Србије Лиценца саветника за хемикалије Гостујући уредник специјалних издања научног часописа Processes (ISSN 2227-9717; IF = 3.352, Cite score = 3.5) "Advances in Sub-/Supercritical Water Processes" и Applied Sciences (IF 2.838) "Advances in the development and application of green extraction techniques" Члан Уредничког одбора међународних научних часописа International Journal of Food Processing Technology и Food and Feed Research (ISSN 2217-5369)			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јасмина С. Витас			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.12.2011.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Контрола квалитета	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0005	Аналитичка хемија	П, В	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОН3003	Мониторинг животне средине	ДОН	ХИ	ОАС
3.	ОФ0009	Анализа фармацеутских производа	П, ДОН	ФИ	ОАС
4.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	ДОН	ПИ	ОАС
5.	МР3009	Одабрана поглавља хемијске анализе	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
6.	МР3001	Квалитативна анализа биоактивних компонената хране	П, ДОН	ПИ	МАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
15.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
20.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
21.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
22.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Витас, Ј., Малбаша, Р. (2019): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-094-3.				
2.	Малбаша, Р., Витас, Ј. (2020): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, збирка задатака-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-112-4.				
3.	Малбаша, Р., Витас, Ј., Вукмановић, С. (2021): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-124-7.				
4.	Vitas, J., Malbaša, R., Vukmanović, S. (2022): Volatile Compounds Formation in Kombucha in the book Volatile Compounds Formation in Specialty Beverages edited by Dr Caroline Mongruel Eleutério dos Santos and Dr Felipe Richter Reis. CRC Press/Taylor and Francis, 185-207.				
5.	Malbaša, R., Vitas, J., Vukmanović, S. (2025): Traditional scaling up to produce kombucha tea in the book Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 39-51.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Vukmanović, S., Vitas, J., Malbaša, R. (2025): Conventional and nonconventional sources for kombucha tea production in the book <i>Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects</i> by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 69-89.
7.	Trivunović, Z., Vitas, J., Puškaš, V., Zahović, I., Zeljko, M., Malbaša, R., Dodić, J. (2025): Herbal kombucha vinegar: biotechnological perspective, biological potential and sensory evaluation. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> 101, 103955.
8.	Vitas, J., Vukmanović, S., Malbaša, R. (2023): Antioxidant potential and Composition of Winery Effluent Based Kombucha Products. <i>Waste and Biomass Valorization</i> 14, 4187–4200.
9.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 154, 112726.
10.	Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S., Vitas, J.S., Sathishkumar, M. (2014): A Review on Kombucha Tea – Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity and Tea Fungus. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 13(4), 538-550.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1274 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	20	Тренутно учешће на пројектима – међународни	/
Усавршавања			
Учешће у пилот-програму TRAIN (Training & Research for Academic Newcomers) током октобра и новембра 2013. године, организованом од стране Универзитета у Новом Саду			
Други подаци које сматрате релевантним			
Витас, Ј., Малбаша, Р. (2025): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, основни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-190-2, издавање у току.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јасна М. Чанадановић-Брунет			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.05.1989.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије*			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2008.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Примењене и инжењерске хемије	
Докторат	1997.	УНС, ПМФ НС	Хемијске науке	Примењене и инжењерске хемије	
Магистратура	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1986.	УНС, ТФ НС	Прехрамбено инжењерство	Угљенохидратна и сточна храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0006	Органска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ2002	Хемија хране	П	ПИ, Б	ОАС
3.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	П	ПИ	ОАС
4.	МР3010	Антиоксиданти у прехранбеној индустрији	П, СИР	ПИ	МАС
5.	МР3001	Квалитативна анализа биоактивних компонента хране	П	ПИ	МАС
6.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Фи	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
15.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Фи	ОАС
16.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
19.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
20.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Vučetić, A., Pezo, L., Šovljanski, O., Vulić, J., Travičić, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet J.(2024): Supramolecular Solvent-Based Extraction of Microgreens: Taguchi Design Coupled-ANN Multi-Objective Optimization, Processes, 12(7):1451.				
2.	Sailović, P., Odžaković, B., Bodroža, D., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Zvezdanović, J., Danilović, B. (2024): Polyphenolic Composition and Antimicrobial, Antioxidant, Anti-Inflammatory, and Antihyperglycemic Activity of Different Extracts of Teucrium montanum from Ozren Mountain. Antibiotics.13(4):358.				
3.	Cvanić, T., Šovljanski, O., Popović, S., Erceg, T., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Travičić, V. (2023): Progress in Fruit and Vegetable Preservation: Plant-Based Nanoemulsion Coatings and Their Evolving Trends. Coatings. 13(11):1835.				
4.	Vulić, J., Čebović, T., Čanadanović, V., Četković, G., Djilas, S., Čanadanović-Brunet, Velićanski, A., Cvetković, D., Tumbas V. (2013): Antiradical, antimicrobial and cytotoxic activities of commercial beetroot pomace, Food & Function, 4, 713-721.				
5.	Čanadanović-Brunet J., Četković G., Tumbas Šaponjac V., Stajčić S., Vulić J., Đilas S., Štajner D., Popović B. (2014): Evaluation of phenolic content, antioxidant activity and sensory characteristics of Serbian honey-based product, Industrial Crops and Products, 62, 1-7.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број цитата (h-индекс)	5049 (41)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	126	Тренутно учешће на пројектима – међународни	
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\*Наведено одговара ужој научној области Технолошко-инжењерске хемије према одлуци Сената Универзитета у Новом Саду од 26.05.2011. године, број одлуке: 04-29/6, са допуном од 16.03.2012. године, број одлуке 04-29/6.



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		Јелена Д. Лубура Стошић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.01.2020.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Мастер	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Диплома	2018.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОН1012	Заштита околине у хемијској индустрији	П	ХИ	ОАС
2.	ОН1006	Пројектовање технолошких процеса	П	ХИ	ОАС
3.	ОН3005	Основи пројектовања технолошких процеса	П	ХИ	ОАС
4.	ОН0006	Примена софтвера у инжењерству	П	ХИ	ОАС
5.	ОН1017	Системи управљања квалитетом у индустрији	П	ХИ	ОАС
6.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
7.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
8.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
9.	МН1007	Симулација и анализа технолошких процеса	П	ХИ	МАС
10.	МН1103	Вештачка интелигенција и базе података	П	ХИ	МАС
11.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
12.	МН0003	Мастер рад - израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Balaban, D., Lubura Stošić, J., Bera, O., Kojić, P. (2024): Performance analysis of refuse-derived fuel gasification plant with carbon capture and storage for power, heating, and hydrogen production. <i>Environmental Progress &amp; Sustainable Energy</i> 43 (6), 14472.				
2.	Lubura, J., Kojić, P., Pavličević, J., Ikonić, B., Balaban, D., Bera, O. (2023): A novel approach for simulation and optimization of rubber vulcanization. <i>Polymers</i> 15 (7), 1750.				
3.	Pavlović, M., Lubura, J., Pezo, L., Pezo, M., Bera, O., Kojić, P. (2023): A Novel Hybrid Approach for Modeling and Optimisation of Phosphoric Acid Production through the Integration of AspenTech, SciLab Unit Operation, Artificial Neural Networks and Genetic Algorithm. <i>Processes</i> 11 (6), 1753.				
4.	Lubura, J., Pezo, L., Sandu, M.A., Voronova, V., Donsi, F., Šic Žlabur, J., Ribić, B., Peter, A., Šurić, J., Brandić, I., Klōga, M., Ostojić, S., Pataro, G., Virsta, A., Oros (Daraban), A.E., Micić, D., Đurović, S., De Feo, G., Procentese, A., Voća N. (2022): Food recognition and food waste estimation using convolutional neural network. <i>Electronics</i> 11 (22), 3746.				
5.	Bera, O., Pavličević, J., Ikonić, B., Lubura, J., Govedarica, D., Kojić, P. (2021): A new approach for kinetic modeling and optimization of rubber molding. <i>Polymer Engineering &amp; Science</i> 61 (3), 879-890.				
6.	Lubura, J., Kojić, P., Pavličević, J., Ikonić, B., Omorjan, R., Bera, O. (2021): Prediction of rubber vulcanization using an artificial neural network. <i>Hemijska industrija</i> 75 (5), 277-283.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)	73 (6)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	14		Тренутно учешће на пројектима – међународни	2	
Усавршавања					
Похађање летње школе „The International School on Modeling and Simulation in Food and Bio Processing MSFS2020“ 2020. године.					
Институт за Хемију макромолекула чешке академије наука, Праг, Чешка Република, 2022.					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Похађање радионице „Collaborative research, education and practice promoting wellbeing and growth“, у области „Innovative Digital Learning“, Тромсо, Норвешка, 2025.

Други подаци које сматрате релевантним

**ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:**

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

**ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:**

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност  
хране

**ВИД НАСТАВЕ:**

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јелена Ј. Вулић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.02.2008.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено-биотехнолошке науке	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Прехрамбена технологија	Конзервисана храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0006	Органска хемија	П, ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ2002	Хемија хране	П, ДОН	ПИ, Б	ОАС
3.	ОВ2020	Технолошка својства грожђа	П, ДОН	Б	ОАС
4.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	ДОН	ПИ	ОАС
5.	МР3010	Антиоксиданти у прехрамбеној индустрији	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
6.	МР3003	Савремене методе контроле аутентичности хране	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
7.	МФ0013	Антиоксиданти у фармацеутској и козметичкој индустрији	ДОН	ФИ	МАС
8.	МР3002	Структура хране	П	ПИ	МАС
9.	ОР0002, ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	ПИ, Б	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
15.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
20.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
21.	МР0001, МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ, ФИ	МАС
22.	МР0003, МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ, ФИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Postružnik, V., Stajčić, S., Borjan, D., Četković, G., Knez, Ž., Knez Marevci, M., Vulić, J. (2024): Impact of Storage Conditions on Stability of Bioactive Compounds and Bioactivity of Beetroot Extract and Encapsulates. Processes. 12(7):1345.				
2.	Sailović, P., Odžaković, B., Bodroža, D., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Zvezdanović, J., Danilović, B. (2023): Polyphenolic Composition and Antimicrobial, Antioxidant, Anti-inflammatory, and Antihyperglycemic Activity of Different Extracts of Teucrium montanum from Ozren Mountain. Antibiotics. 13(4):358.				
3.	Cvanić, T., Šovljanski, O., Popović, S., Erceg, T., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Travičić, V. (2023): Progress in Fruit and Vegetable Preservation: Plant-Based Nanoemulsion Coatings and Their Evolving Trends. Coatings. 13(11):1835.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

4.	Vulić, J., Čebović, T., Čanadanović, V., Četković, G., Djilas, S., Čanadanović-Brunet, Velićanski, A., Cvetković, D., Tumbas V. (2013): Antiradical, antimicrobial and cytotoxic activities of commercial beetroot pomace, <i>Food &amp; Function</i> , 4, 713-721.
5.	Vulić, J., Šeregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Karadžić Banjac, M., Kovačević, S., Šovljanski, O., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Jevrić, L., Podunavac-Kuzmanović, S. (2022): From Sweet Corn By-Products to Carotenoid-Rich Encapsulates for Food Applications. <i>Processes</i> . 10(8):1616.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	2517 (31)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	85	Тренутно учешће на пројектима – међународни	

### Усавршавања

1. Постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци, Аархус Универзитет, Данска (03.09.2016-14.04.2017)
2. Тренинг школа "8th Training School on Microencapsulation" Корк, Ирска (30.05-02.06.2016)
3. Зимска школа "EPR in Food Science" Аскона, Швајцарска (01.02-06.02.2015)

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Катарина Г. Канурић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.11.2005.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2014.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2001	Методe конзервисања	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2003	Технологија течних млечних производа и дезерата	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2008	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2013	Ланци производње хране	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3017	Контрола квалитета готове хране и производа од меса и млека	П	ПИ	ОАС
6.	МР2011	Модерни принципи конзервисања хране	П	ПИ	МАС
7.	МР2008	Модерни трендови у технологији млека и млечних производа	П, СИР	ПИ	МАС
8.	МР4004	Култура исхране	П, СИР	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
12.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
13.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
15.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
16.	SM0038	Технологија ферментисаних производа од меса и млека	П	МБХ	САС
17.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
18.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, D. (2022): Zbirka zadataka iz metoda konzervisanja hrane. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad.				
2.	Lončar, B., Pezo, L., Ilić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Degenek, J., Vukić, V. (2024): Modeling and optimization of herb-fortified fresh kombucha cheese: An artificial neural network approach for enhancing quality characteristics. Foods, 13(4), 548.				
3.	Degenek, J., Kanurić, K., Ilić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukić, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme (Thymus serpyllum L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. Food Bioscience, 56, 103161.				
4.	Vukić, V., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković, Z. (2023): Antimicrobial potential of kombucha fresh cheese with the addition of sage (Salvia officinalis L.) and its preparations. Food & Function.				
5.	Vukić, V., Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Mrkonjić, Ž., Bulut, S., Zeković, Z. (2024): The Effect of Thymus serpyllum L. and Its Preparations on Reduction of L. monocytogenes and S. aureus in Kombucha Fresh Cheese. Processes, 12 (6), 1187.				
6.	Degenek, J., Kanurić, K., Ilić, M., Vukić, V., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S. (2025): Changes in textural parameters and microstructure of kombucha fresh cheese initiated by the addition of wild thyme. Mljekarstvo 75(1), 28-40.				
7.	Lazarević, J., Ilić, M., Peulić, T., Dragojlović, D., Kanurić, K., Popović, Lj., Lončarević, I. (2023): Comparison of the				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	nutritional quality and the fat globule size after six months of lactation of donkey and human milk. <i>Mljekarstvo</i> 73 (3), 175-186.
8.	Vukić, V., Iličić, M., Vukić, D., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., Bjekić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z. (2021): The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 151, 112142.
9.	Vukić, D., Pavlić, B., Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković, Z. (2022): Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 59, 2274-2283.
10.	Bjekić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B., Zeković, Z., Popović, Lj., Torbica, A., Tomić, J., Degenek, J. (2021): Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. <i>Mljekarstvo</i> , 71 (4), 215-225.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	425 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	-
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	46	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

### Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним:

- Члан је Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.
- Члан је Одбора за родну равноправност на Универзитету у Новом Саду.
- Члан је Српског хемијског друштва.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Лидија Р. Јеврић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.1997.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2009.	УНС, ПМФ	Хемијске науке	Хемија	
Магистратура	1996.	УНС, ПМФ	Хемијске науке	Примењена хемија	
Диплома	1989.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0025	Хемијски лабораторијски практикум	П, ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	МН3003	Процена утицаја технолошких система на околину	П	ПИ, ХИ	МАС
3.	МР3007	Хеометрија	П	ПИ	МАС
4.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
5.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
6.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
7.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
8.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Banjac, V., Ilić, P., Salaković, B., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2023): Comparative Analysis of Anisotropic Lipophilicity of a Series of 6-Chloro-1,3,5-Triazines Determined in Reversed Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography System. <i>Agriculture</i> 13 (12), 1-18				
2.	Salaković B., Kovačević S., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S., Jevrić L., Danilov I., Grahovad J., (2023): New Perspective on Comparative Chemometric and Molecular Modeling of Antifungal Activity and Herbicidal Potential of Alkyl and Cycloalkyl s-Triazine Derivatives, <i>Processes</i> ISSN: 2227-9717, 11.				
3.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Nikolić, A., Savić, M., Kuzminac, I. (2022): Chemometrics of Anisotropic Lipophilicity of Anticancer Androstane Derivatives Determined by Reversed-Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography with Polar Aprotic and Protic Modifiers. <i>Journal of Chromatography A</i> 1673, 463197, 1-14.				
4.	Vulić J., Travičić V., Tumbas Šaponjac V., Karadžić Banjac M., Kovačević S., Šovljanski O., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Jevrić L., Podunavac-Kuzmanović S., (2022): From sweet corn by-product to carotenoid-rich encapsulates for food application, <i>Processes</i> ISSN: 2227-9717, 10, 1-14.				
5.	Kovačević, S. Z., Karadžić, M. Ž., Podunavac-Kuzmanović, S. O., Jevrić, L. R. (2018): Binding affinity toward human prion protein of some anti-prion compounds – Assessment based on QSAR modeling, molecular docking and non-parametric ranking. <i>European Journal of Pharmaceutical Sciences</i> 111, 215-225.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)		335 (14)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		68	Тренутно учешће на пројектима међународни		
Усавршавања					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Други подаци које сматрате релевантним

**ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:**

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад  
ПМФ – Природно математички факултет

**ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:**

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

**ВИД НАСТАВЕ:**

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Љиљана М. Поповић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 20.10.2003.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско-технолошке науке	
Диплома	2002.	УНС, ТФ НС	Фармацеутско инжењерство	Фармацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ1007	Ензимско инжењерство	П	Б	ОАС
2.	МФ0010	Примена ензима у фармацеутској индустрији	П, ДОН	ФИ	ОАС
3.	МР3008	Ензимске методе у анализи хране	П, ДОН	ПИ	МАС
4.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
5.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
6.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
7.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
8.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
9.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
10.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
11.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Поповић, Љ., Протеини и биохемијске трансформације, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
2.	Поповић, Љ., Перичин, Д., Ензимско инжењерство, практикум. Технолошки факултет Нови Сад, 2018.				
3.	Pintac-Sarac D, Tremmel M, Vujetic J, Torovic Lj, Orcic D, Popovic Lj, Mimica-Dukic N, Lesjak M, How do in vitro digestion and cell metabolism affect the biological activity and phenolic profile of grape juice and wine, <i>Food Chemistry</i> , (2024), vol. 449				
4.	Pasković I., Popović Lj., Pongrac P., Polić Pasković M., Kos T., Jovanov P., Franić M., Protein Hydrolysates—Production, Effects on Plant Metabolism, and Use in Agriculture, <i>Horticulturae</i> (2024), 10(10)				
5.	Sedlar T., Čakarević J., Tomić J., Popović Lj. (2020). Vegetable By-Products as New Sources of Functional Proteins. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i> , 76, 31-36.				
6.	Čakarević J., Vidović S., Vladić J., Gavarić A., Jokić S., Pavlović N., Blažić M., Popović Lj. (2019). Production of Bio-Functional Protein through Revalorization of Apricot Kenel Cake. <i>Foods</i> , 8, 318.				
7.	Torbica A., Belović M., Popović Lj., Čakarević J. (2020). Heat and hydrothermal treatments of non-wheat flours. <i>Food Chemistry</i> , 334, 127523.				
8.	Torbica A., Belović M., Popović Lj., Čakarević J., Jovičić M., Pavličević J. (2021). Comparative study of nutritional and technological quality aspects of minor cereals. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 58, 311-322.				
9.	Čakarević J., Šeregelj V., Tumbas Šaponjac V., Četković G., Čanadanović Brunet J., Popović S., Hadnađev Kostić M., Popović Lj. (2020). Encapsulation of beetroot juice: a study on the application of pumpkin oil cake protein as new carrier agent. <i>Journal of Microencapsulation</i> , 37(2), 121-133.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)	1332 (21)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		2	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	55	Тренутно учешће на пројектима – међународни		1	
Други подаци које сматрате релевантним					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

**ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:**

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

**ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:**

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност  
хране

**ВИД НАСТАВЕ:**

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		Љубица П. Докић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.1995.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2013.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2002.	УНС, ТФНС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	1999.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Технологије угљенохидратне хране	
Диплома	1992.	УНС, ТФНС	Прехрамбено инжењерство	Угљенохидратна и сточна храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1005	Технологија скроба	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1010	Технологија прераде скроба	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1014	Биоактивна једињења у производњи хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОВ0028	Менаџмент индустријске производње	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ	ОАС
5.	МР1003	Управљање пројектним задацима	П	ПИ	МАС
6.	МР1009	Функционалност скроба у прехрамбеним производима	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4005	Нискоенергетски прехрамбени производи и заслађивачи	П, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР3016	Контрола квалитета пекарских производа	П	ПИ	ОАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Докић, Љ. Технологија скроба, Технолошки факултет Нови Сад, 2013.				
2.	Николић, И., Докић, Љ., Технологија прераде скроба, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022. (ISBN 978-86-6253-140-7, CD-ROM)				
3.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., & Petrović, J. (2024). Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. <i>Processes</i> , 12(12), 2701.				
4.	Maravić, N.; Šereš, Z.; Krstonošić, V.; Dokić, P.; Teslic, N.; Dokić, Lj. (2023) Comparative characterization of sugar beet fibers to sugar beet pectin and octenyl succinic anhydride modified maltodextrin in aqueous solutions using viscometry, conductometry, tensiometry and component analysis <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 103, 1, 255-263				
5.	Nikolić, I., Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Ačkar, Đ., ... & Jozinović, A. (2023). The influence of starch sweeteners on functional properties of cellulose fat mimetics: Rheological and textural aspects. <i>Polymers</i> , 15(14), 2982.				
6.	Nikolić, I., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Jozinović, A., Lončarić, A., ... & Šoronja-Simović, D. (2023). Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. <i>Sustainability</i> , 15(3), 1887.				
7.	Krstonošić, V., Jovičić-Bata, J., Maravić, N., Nikolić, I., & Dokić, L. (2021). Rheology, structure, and sensory perception of hydrocolloids. In <i>Food structure and functionality</i> (pp. 23-47). Academic Press.				
8.	Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Dokić L.: Chapter 9: Functionality of Starch Derivates in bakery and confectionery products, <i>Handbook for food bioengineering Volume 20-Biopolymers for food design</i> , ed: Grumezescu A.M., Holban A M., Academic Press/Elsevier, 2018, pp. 279-312V				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)		1384 (20)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		43	Тренутно учешће на пројектима – међународни		1



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Усавршавања: Септембар-децембар 2005, постдокторско усавршавање, Texas A&M university, College Station, Texas, SAD  
CEEPUS teacher: 2009, Corvinus university Budapest, 2021. Wroslav university of environmental and life science

Други подаци које сматрате релевантним: 1992-1995. запослена као технолог у прехранбеној индустрији

**ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:**

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

**ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:**

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

**ВИД НАСТАВЕ:**

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Марија Р. Јокановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.02.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране	
Диплома	2001.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1001	Нутритивна и сензорска својства хране	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2006	Основи производње готове хране	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2011	Индустријска производња готове хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2016	Пратећи производи прехрамбене индустрије	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3018	Контрола квалитета готове хране, биљних уља и масти и производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
6.	МР2003	Модерни принципи исхране	П	ПИ	МАС
7.	МР4001	Типови и специфични режими исхране	П	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Јокановић, М. (2022): Практикум из технологије готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад,				
2.	Мујовић, М., Шојић, В., Пеулић, Т., Кочић-Танацков, С., Иконић, П., Боžовић, Д., Теслић, Н., Џупанјас, М., Новакковић, С., Јокановић, М., Шкалјас, С., Павлић, В. (2024): Effects of Dill ( <i>Anethum graveolens</i> ) Essential Oil and Lipid Extracts as Novel Antioxidants and Antimicrobial Agents on the Quality of Beef Burger, Foods, doi: 10.3390/foods13060896.				
3.	Шкалјас, С., Јокановић, М., Пеулић, Т., Вранешевић, Ј., Карталовић, В., Томовић, В., Иконић, П., Шојић, В. (2024): Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Traditionally Smoked Meat Products from North Serbia (Vojvodina). Fermentation, 10(2), 104; <a href="https://doi.org/10.3390/fermentation10020104">https://doi.org/10.3390/fermentation10020104</a>				
4.	Иконић, П., Јокановић, М., Чућевић, Н., Пеулић, Т., Шарић, Лј., Томичић, З., Шкалјас, С., Делић, Ј., Лакићевић, В., Томашевић, И. (2023): Effect of different ripening conditions on amino acids and biogenic amines evolution in Sjenički sudžuk. Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105009. <a href="https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105009">https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105009</a>				
5.	Delić, J., Ikonik, P., Jokanovic, M., Peulic, T., Ikonik, B., Banjac, V., Vidosavljevic, S., Stojkov, V., Hadnadjev, M. (2023): Sustainable snack products: Impact of protein- and fiber-rich ingredients addition on nutritive, textural, physical, pasting and color properties of extrudates; Innovative Food Science & Emerging Technologies				
6.	Шкалјас, С., Јокановић, М., Томовић, В., Шојић, В., Иконић, П., Пеулић, Т., Ивић, М., Вранешевић, Ј., Карталовић, В. (2022): Color Characteristics and Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons of Traditional Dry Fermented Sausages Throughout Processing in Controlled Conditions. Polycyclic Aromatic Compounds, <a href="https://doi.org/10.1080/10406638.2020.1853183">https://doi.org/10.1080/10406638.2020.1853183</a>				
7.	Томовић, В., Шојић, В., Савановић, Ј., Кочић-Танацков, С., Павлић, В., Јокановић, М., Ђорђевић, В., Паруновић, Н., Мартинковић, А., Вујадиновић, Д. (2021): Caraway ( <i>Carum carvi</i> L.) essential oil improves quality of dry-fermented sausages produced with different levels of sodium nitrite. Journal of Food Processing and Preservation, 00:e15786.				
8.	Јокановић, М., Ивић, М., Шкалјас, С., Томовић, В., Павлић, В., Шојић, В., Зековић, З., Пеулић, Т., Иконић, П. (2020): LWT, <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110260">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110260</a>				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	1387 (21)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	59	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Маријана М. Ачански			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.04.1989.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије*			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Примењене и инжењерске хемије	
Докторат	1999.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Примењене и инжењерске хемије	
Магистратура	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1987.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Хенијско прерађивачко и фармацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0003	Општа и неорганска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0024	Рачунање у хемији	П, В	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	МР3003	Савремене методе контроле аутентичности хране	П, СИР, ДОН	ПИ	МАС
4.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
5.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
6.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
7.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
8.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
9.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
10.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
12.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
13.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
14.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
15.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
16.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Petrović, S.M., Ačanski, M., Perišić-Janjić, N., Vlaović, Đ. (1993): Reversed Phase Liquid Chromatography of Some Benzimidazole Derivatives. <i>Chromatographia</i> 37, 98-104.				
2.	Petrović, S.M., Ačanski, M., Pejanović, V., Petrović, J. (1996): High-Performance Liquid Chromatography of Some Estrogens on Chemically Bonded Phases. <i>Chromatographia</i> 43, 551-556.				
3.	Đaković-Sekulić, T., Ačanski, M., Perišić-Janjić, N. (2002): Evaluation of the predictive power of calculation procedure for molecular hydrophobicity of some estradiol derivatives. <i>Journal of Chromatography B</i> 766, 67-75.				
4.	Ačanski, M.M. (2007): <i>Tečna hromatografija derivata estradiola i estrona</i> . Tehnološki fakultet, Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2007.				
5.	Ačanski, M., Vujić, Đ. (2014): Comparing sugar components of cereal and pseudocereal flour by GC-MS analysis. <i>Food Chemistry</i> 145, 743-748.				
6.	Ačanski, M., Vujić, Đ., Psodorov, Đ. (2015): Practical method for the confirmation of authentic flours of different types of cereals and pseudocereals. <i>Food Chemistry</i> 172, 314-317.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

7.	Pastor, K., Ačanski, M., Vujić Đ. (2019): Chapter 3: A Review of Adulteration Versus Authentication of Flour, in: Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention, Second Edition, Edited by Victor R. Preedy and Ronald Ross Watson, Academic Press, Elsevier Inc., pp. 21-36.
8.	Radovanović, M., Ilić, M., Pastor, K., Ačanski, M., Panić, S., Srdić, V.V., Randjelović, D., Kojić, T., Stojanović, G.M. (2021): Rapid detection of olive oil blends using a paper-based portable microfluidic platform. Food Control 124, 107888.
9.	Ilić, M., Pastor, K., Romanić, R., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2023): A GC-MS based Fatty Acid Profiling Approach for Uncovering the Composition of Edible Oil Blends. Food Analytical Methods 16, 1149-1155.
10.	Ilić, M., Pastor, K., Ilić, A., Vasić, M., Nastić, N., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2023): Legume Fingerprinting through Lipid Composition: Utilizing GC/MS with Multivariate Statistics. Foods 12(24), 4420.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	629 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	46	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

#### Усавршавања

2016. - Columbia University, New York; USA; 2000. - ELS Language Centers, Charlotte, North Carolina, USA; 1997. - Auburn University, Auburn, USA; 1997. - Institute of Chemistry "Boris Kidrič", Ljubljana, Slovenia; 1985.- Fabrika Lek, Ljubljana Slovenije

#### Други подаци које сматрате релевантним

Председник управног одбора удружења универзитетских наставника и научика Војводине (УУННВ); члан Матице српске; члан Комисије за награде и одликовања Хемијског друштва Војводине

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\*Наведено одговара ужој научној области Технолошко-инжењерске хемије према одлуци Сената Универзитета у Новом Саду од 26.05.2011. године, број одлуке: 04-29/6, са допуном од 16.03.2012. године, број одлуке 04-29/6.



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме	Мирела Д. Иличић
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Технолошки факултет Нови Сад, 29.12.2000.
Звање	Редовни професор
Ужа научна област	Прехрамбено инжењерство

Академска каријера				
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство
Магистратура	2005.	ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране
Диплома	2000.	ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2001	Методe конзервисања	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2003	Технологија течних млечних производа и дезерата	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2008	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3017	Контрола квалитета готове хране и производа од меса и млека	П	ПИ	ОАС
5.	ОР2016	Пратећи производи прехрамбене индустрије	П	ПИ	ОАС
6.	МР2008	Модерни трендови у технологији млека и млечних производа	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР2011	Модерни принципи конзервисања хране	П	ПИ	МАС
8.	МР4004	Култура исхране	П, СИР	ПИ	МАС
9.	SM0038	Технологија ферментисаних производа од меса и млека	П	МБХ	САС
10.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
12.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
13.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	МАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
15.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки	СИР	ПИ	МАС
16.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
17.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
18.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)	
1.	Милановић, С. Иличић, М., Царић, М.: Ферментисани млечни производи, Универзитет у Новом саду, Технолошки факултет Нови Сад, п.242.
2.	Иличић, М., Канурић, К., Вукић, Д. Збирка задатака из метода конзервисања хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, п.144.
3.	Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov S., Bulut, S. (2025): Changes in textural parameters and microstructure of kombucha fresh cheese initiated by the addition of wild thyme, <i>Mljekarstvo</i> , 75 (1), 28 -36.
4.	Lončar, B., Pezo, L., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Degenek, J., Vukić, V. (2024): Modeling and optimization of herb-fortified fresh kombucha cheese: An artificial neural network approach for enhancing quality characteristics. <i>Foods</i> , 13(4), 548, 1-22.
5.	Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukic, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme ( <i>Thymus serpyllum</i> L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. <i>Food</i>



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	Bioscience, vol 56, 103161
6.	Vukić, V., Vukić, D., Pavlič, B., Iličić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bječić, M., Zeković Z. (2023): Antimicrobial potential of kombucha fresh cheese with addition of sage ( <i>Salvia officinalis</i> L.) and its preparations. <i>Food and Function</i> , 14, 3348-3356.
7.	Mladenović, K., Grujović, M., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S., Iličić, M., Degenek, J., Teresa Semedo-Lemsaddek (2022): Serbian traditional goat cheese: physico-chemical, sensory, hygienic and safety characteristics. <i>Microorganisms</i> , 10, 90, 2022.
8.	Vukić, V., Iličić, M., Vukić, D., Kocić Tanackov, S., Pavlič, B., Bječić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z.: The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. <i>LWT- Food Science and Technology</i> 151, 11 21 42, 2021.
9.	Bječić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlič, B., Zeković, Z., Popović Lj., Torbica, A., Tomić, J., Degenek, J (2021): Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum, <i>Mljekarstvo</i> , 71 (4) 215-225, 2021. DOI: 10.15567/mljekarstvo.2021.0401
10.	Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Stojanović, B. (2021): Improving the texture and rheology of set and stirred kombucha fermented milk beverages by addition of transglutaminase. <i>Mljekarstvo</i> , 71 (3) 155-164, 2021.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	330 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	33	Тренутно учешће на пројектима – међународни	

#### Усавршавања

- Учешће у оквиру Ceerpus Programme, Network no. CIII-HR-0306-08-18516, Братислава, Словачка, предавање на Slovak University of Technology in Bratislava, Department of Biochemical Technology, Faculty of Chemical and Food Technology, 19.4.2016.-27.4.2016.

-Предавање по позиву, Second European Workshop on Food Engineering and Technology, AgroParisTech, Massy, Француска, 26.05.-27.5.2008.

#### Други подаци које сматрате релевантним

1. Члан Уређивачког одбора часописа „МЉЕКАРСТВО“, *Journal for dairy production and processing improvement*.
2. Члан Научног одбора и учешће на скупу 45<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium, Ровињ, Хотел Еден, 15-16 Новембар 2024.
3. Председник Комисије за стандарде КС Е034-5, Млеко и производи од млека, Институт за стандардизацију, Београд.
4. Ментор одбрањене докторске дисертације
5. Члан Српског хемијског друштва.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		Никола Р. Маравић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.2016.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2024.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Мастер	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1002	Заштита околине у прехрамбеној индустрији	П	ПИ, ХИ	ОАС
2.	ОР1003	Технологија шећера 1	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1008	Технологија шећера 2	П	ПИ	ОАС
4.	МР1008	Управљање споредним производима и вишковима хране	П	ПИ	ОАС
5.	МР1010	Циркуларна економија и одрживе технологије	П	ПИ	МАС
6.	МР4003	Макро и микро нутријенти	П	ПИ	МАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
12.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Maravić, N., Kiss, F., Šereš, L., Bogdanović, B., Bogdanović, B., & Šereš, Z. (2015). Economic analysis and LCA of an advanced industrial-scale raw sugar juice purification procedure. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 95, 19-26.				
2.	Šereš, Z., Maravić, N., Takači, A., Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Jokić, A., & Hodur, C. (2016). Treatment of vegetable oil refinery wastewater using alumina ceramic membrane: optimization using response surface methodology. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 112, 3132-3137.				
3.	Maravić, N., Teslić, N., Nikolić, D., Dimić, I., Šereš, Z., & Pavlić, B. (2022). From agricultural waste to antioxidant-rich extracts: Green techniques in extraction of polyphenols from sugar beet leaves. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> , 28, 100728.				
4.	Krstonošić, V., Jovičić-Bata, J., Maravić, N., Nikolić, I., & Dokić, L. (2021). Rheology, structure, and sensory perception of hydrocolloids. In <i>Food structure and functionality</i> (pp. 23-47). Academic Press.				
5.	Šurlan, J., Šereš, Z., Dokić, L., Krstonošić, V., & Maravić, N. (2023). Evaluation of sugar beet pectin viscosity, surface activity, conductivity and zeta potential in sodium chloride aqueous solutions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 139, 108490.				
6.	Khakimova, N., Maravić, N., Davidović, P., Blagojević, D., Bečelić-Tomin, M., Simeunović, J., ... & Mišan, A. (2022). Sugar beet processing wastewater treatment by microalgae through biosorption. <i>Water</i> , 14(6), 860.				
7.	Budžaki, S., Velić, N., Ostojčić, M., Stjepanović, M., Rajs, B. B., Šereš, Z., ... & Strelec, I. (2022). Waste management in the agri-food industry: The conversion of eggshells, spent coffee grounds, and brown onion skins into carriers for lipase immobilization. <i>Foods</i> , 11(3), 409.				
8.	Maravić, N., Šereš, Z., Nikolić, I., Dokić, P., Kertész, S., & Dokić, L. (2019). Emulsion stabilizing capacity of sugar beet fibers compared to sugar beet pectin and octenyl succinate modified maltodextrin in the production of O/W emulsions: individual and combined impact. <i>Lwt</i> , 108, 392-399.				
9.	Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Maravić, N., Djordjević, M., Djordjević, M., Luković, J., & Tepić, A. (2016). Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 100, 432-439.				
10.	Vasić, V. M., Šćiban, M. B., Kukić, D. V., Prodanović, J. M., & Maravić, N. R. (2015). Sequential micro and ultrafiltration of distillery wastewater. <i>Acta periodica technologica</i> , (46), 177-183.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Збирни подаци научне и стручне активности наставника			
Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	465 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	0
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	40	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања: Боравак и усавршавања на неколико страних универзитета и установа (Umwelt Campus Birkenfeld, Немачка; NOVA Универзитет у Лисабону, Португал; Универзитет у Сегедину, Мађарска; HiST Универзитет, Трондхајм, Норвешка.			
Други подаци које сматрате релевантним			
Претходно радно искуство: Погонски технолог – Фабрика шећера „Шајкашка“, Жабаљ 2013-2014.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност	
	хране	



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Оскар Ј. Бера			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.2010.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Инжењерство материјала	
Диплома	2008.	УНС, ТФ НС	Хемијско инжењерство	Синтетски полимери	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОН0001	Механика флуида	П	ХИ	ОАС
2.	ОН0004	Хемијско-инжењерски прорачуни	П	ХИ	ОАС
3.	ОН1024	Увод у хемијско инжењерство	П	ХИ	ОАС
4.	ОН1017	Системи управљања квалитетом у индустрији	П	ХИ	ОАС
5.	ОН1016	Хемијско инжењерска лабораторија	П	ХИ	ОАС
6.	МН1010	Математичко моделовање технолошких процеса	П, СИР	ХИ	МАС
7.	МН1007	Симулација и анализа технолошких процеса	П	ХИ	МАС
8.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
9.	ОИ0011	Стручна пракса	ОЧ	ИМ	ОАС
10.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
11.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
14.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
15.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
16.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
17.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
18.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
19.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Bera O., Pilić B., Pavličević J., Jovičić M., Holló B., Mészáros Szécsényi K., Špirkova M. (2015): Preparation and thermal properties of polystyrene/silica nanocomposites. <i>Thermochimica Acta</i> 515, 1-5				
2.	Bera O., Jovičić M., Pavličević J., Pilić B. (2013), The influence of oxide nanoparticles on the kinetics of free radical methyl methacrylate polymerization in bulk. <i>Polymer Composites</i> 34, 1342–1348				
3.	Rajović V., Kiss F., Maravić N., Bera O. (2016): Environmental flows and life cycle assessment of associated petroleum gas utilization via combined heat and power plants and heat boilers at oil fields. <i>Energy conversion and management</i> 118, 96-104				
4.	Blagojev N., Kukić D., Vasić V., Šćiban M., Prodanović J., Bera O. (2019): A new approach for modelling and optimization of Cu(II) biosorption from aqueous solutions using sugar beet shreds in a fixed-bed column. <i>Journal of Hazardous Materials</i> 363, 366–375				
5.	Halas D., Bera O., Omorjan R., Rajić A., Jašin D. (2019): Analysis of new forms of orifice plates using computational fluid dynamics. <i>Hemijska Industrija</i> 73 (5), 311 - 323				
6.	Bera O., Pavličević J., Ikonić B., Lubura J., Govedarica D., Kojić P. (2021): A new approach for kinetic modeling and optimization of rubber molding. <i>Polymer Engineering &amp; Science</i> 61, 879-890				
7.	Blagojev N., Šćiban M., Vasić V., Kukić D., Pavličević J., Lubura J., Bera O. (2022): Use of exhausted biosorbent ash as eco-friendly filler in natural rubber. <i>Polymer International</i> 71, 1267-1277				
8.	Lubura J., Kojić P., Pavličević J., Ikonić B., Balaban D., Bera O. (2023): A Novel Approach for Simulation and Optimization of Rubber Vulcanization. <i>Polymers</i> 15 (7), 1750				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

9. Balaban D., Lubura Stošić J., Bera O., Kojić P. (2024): Performance analysis of refuse-derived fuel gasification plant with carbon capture and storage for power, heating, and hydrogen production. *Environmental Progress and Sustainable Energy* 43 (6), e14472

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	1038 (18)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	54	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1
Усавршавања "Brno University of Technology", Брно, Република Чешка, шест месеци тренинга и едукације (2009-2011)			
Други подаци које сматрате релевантним Руководилац пројекта заједничког истраживања са компанијом Toyo Tires.			

### ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

### ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ- Микробиолошка безбедност  
хране

### ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Предраг С. Којић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.01.2011.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2016.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Диплома	2008.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОН0006	Примена софтвера у инжењерству	П	ХИ	ОАС
2.	ОВ0009	Примена рачунара	П	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
3.	ОН1024	Увод у хемијско инжењерство	П	ХИ	ОАС
4.	ОН1017	Системи управљања квалитетом у индустрији	П	ХИ	ОАС
5.	ОН2014	Течни природни гас	П	ХИ	ОАС
6.	МВ0001	Инжењерска статистика	П	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	МАС
7.	МН1103	Вештачка интелигенција и базе података	П	ХИ	МАС
8.	МН2007	Симулација и управљање процесима нафтне индустрије	П	ХИ	МАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	ОИ0011	Стручна пракса	ОЧ	ИМ	ОАС
11.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
12.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
13.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
15.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
16.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
17.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
18.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
19.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
20.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
21.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
22.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
23.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
24.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
25.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
26.	МИ0016	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ИМ	МАС
27.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
28.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
29.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
30.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
31.	МИ0017	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	МАС
32.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
33.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
34.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					



## КЊИГА НАСТАВНИКА

1.	Kojic, P., Kojic, J., Pezo, M., Krulj, J., Pezo, L., & Mirkov, N. (2021). Numerical study of the hydrodynamics and mass transfer in the external loop airlift reactor. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 00, 34–34. <a href="https://doi.org/10.2298/CICEQ210522034K">https://doi.org/10.2298/CICEQ210522034K</a>
2.	Milićević, N., Kojić, P., Sakač, M., Mišan, A., Kojić, J., Perussello, C., Banjac, V., Pojić, M., & Tiwari, B. (2021). Kinetic modelling of ultrasound-assisted extraction of phenolics from cereal brans. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 79. <a href="https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105761">https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105761</a> .
3.	Sovtić, N., Kojić, P., Bera, O. J., Pavličević, J. M., Govedarica, O. M., Jovičić, M. C., & Govedarica, D. D. (2020). A review of environmentally friendly rubber production using different vegetable oils. <i>Polymer Engineering and Science</i> , 60(6), 1097–1117. <a href="https://doi.org/10.1002/pen.25443">https://doi.org/10.1002/pen.25443</a>
4.	Pezo, L., Pezo, M., Banjac, V., Jovanović, A. P., Krulj, J., Kojić, J., & Kojić, P. (2020). Blending performance of the coupled Ross static mixer and vertical feed mixer - Discrete element model approach. <i>Powder Technology</i> , 375, 20–27. <a href="https://doi.org/10.1016/j.powtec.2020.07.104">https://doi.org/10.1016/j.powtec.2020.07.104</a>
5.	Kojić, J. S., Ilić, N. M., Kojić, P. S., Pezo, L. L., Banjac, V. V, Krulj, J. A., & Bodroža Solarov, M. I. (2019). Multiobjective process optimization for betaine enriched spelt flour based extrudates. <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 42(1), e12942. <a href="https://doi.org/10.1111/jfpe.12942">https://doi.org/10.1111/jfpe.12942</a>
6.	Pezo, M., Pezo, L., Jovanović, A. P., Terzić, A., Andrić, L., Lončar, B., & Kojić, P. (2018). Discrete element model of particle transport and premixing action in modified screw conveyors. <i>Powder Technology</i> , 336, 255–264. <a href="https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.powtec.2018.06.009">https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.powtec.2018.06.009</a>

### Збирни подаци научне и стручне активности nastavnika

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	416 (12)	Тренутно учешће на пројектима - домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	37	Тренутно учешће на пројектима - међународни	3
Усавршавања			
Похађање летње школе „Advanced Separation Technologies in chemical engineering“, Berlin Institute of Technology 2010. године.			
Похађање летње школе „The International School on Modeling and Simulation in Food and Bio Processing MSFS2018“ 2018. године.			
Похађање курса Entrepreneurship in food & technology, Startup Village Amsterdam, 2019. године.			
Други подаци које сматрате релевантним			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФНС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Радомир В. Малбаша</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 08.05.1997.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2015.	УНС, ТФНС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2004.	УНС, ТФНС	Техничке науке	Фармацеутско инжењерство	
Магистратура	2000.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Диплома	1997.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0005	Аналитичка хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОН3003	Мониторинг животне средине	П	ХИ	ОАС
3.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	П	ПИ	ОАС
4.	МР3009	Одабрана поглавља хемијске анализе	П, СИР	ПИ	МАС
5.	МР3001	Квалитативна анализа биоактивних компонената хране	П	ПИ	МАС
6.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
8.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
12.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
13.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
14.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
15.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
16.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
17.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
18.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
19.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
20.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
21.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Витас, Ј., Малбаша, Р. (2019): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-094-3.				
2.	Малбаша, Р., Витас, Ј. (2020): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, збирка задатака-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-112-4.				
3.	Малбаша, Р., Витас, Ј., Вукмановић, С. (2021): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-124-7.				
4.	Vitas, J., Malbaša, R., Vukmanović, S. (2022): Volatile Compounds Formation in Kombucha in the book Volatile Compounds Formation in Specialty Beverages edited by Dr Caroline Mongruel Eleutério dos Santos and Dr Felipe Richter Reis. CRC Press/Taylor and Francis, 185-207.				
5.	Malbaša, R., Vitas, J., Vukmanović, S. (2025): Traditional scaling up to produce kombucha tea in the book Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocio Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 39-51.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Vukmanović, S., Vitas, J., Malbaša, R. (2025): Conventional and nonconventional sources for kombucha tea production in the book <i>Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects</i> by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 69-89.
7.	Trivunović, Z., Vitas, J., Puškaš, V., Zahović, I., Zeljko, M., Malbaša, R., Dodić, J. (2025): Herbal kombucha vinegar: biotechnological perspective, biological potential and sensory evaluation. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> 101, 103955.
8.	Vitas, J., Vukmanović, S., Malbaša, R. (2023): Antioxidant potential and Composition of Winery Effluent Based Kombucha Products. <i>Waste and Biomass Valorization</i> 14, 4187–4200.
9.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 154, 112726.
10.	Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S., Vitas, J.S., Sathishkumar, M. (2014): A Review on Kombucha Tea – Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity and Tea Fungus. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 13(4), 538-550.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1939 (21)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	36	Тренутно учешће на пројектима – међународни	/
Усавршавања Колеџ за фармацију, Универзитет Илиноис у Чикагу, САД, 04.-29.07.2000.			
Други подаци које сматрате релевантним Витас, Ј., Малбаша, Р. (2025): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, основни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-190-2, издавање у току.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Ранко С. Романић</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.03.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено-технолошко инжењерство	
Диплома	2004.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2005	Технологија прераде уљарица	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2010	Технологија биљних уља и масти	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2013	Ланци производње хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3018	Контрола квалитета готове хране, биљних уља и масти и производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
5.	МР2006	Модерни трендови у технологији уља и масти	П, СИР	ПИ	МАС
6.	МР2010	Сертификација и акредитација	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4008	Оптимизација и моделовање у исхрани	П	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад - истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад - израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад - израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Романић, Р. (2022): Практикум из технологије прераде уљарица. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.				
2.	Romanić, R. (2020): Cold pressed sunflower ( <i>Helianthus annuus</i> L.) oil. In: M.F. Ramadan (Ed.), Cold pressed oils: Green technology, bioactive compounds, functionality, and applications, 1st Edition, Academic Press & Elsevier Inc., pp. 197-218.				
3.	Romanić, R.S., Lužaić, T.Z. (2022): Dehulling effectiveness of high-oleic and linoleic sunflower oilseeds using air-jet impact dehuller: A comparative study, Food Science and Technology, Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 42, e58620, 1-7.				
4.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2021): Prediction of mechanical extraction oil yield of new sunflower hybrids: artificial neural network model, Journal of the Science of Food and Agriculture, 101 (14), 5827-5833.				
5.	Romanić, R.S., Lužaić, T.Z., Radić, B.Đ. (2021): Enriched sunflower oil with omega 3 fatty acids from flaxseed oil: Prediction of the nutritive characteristics, LWT - Food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie), 150, 112064.				
6.	Romanić, R., Lužaić, T., Pezo, L., Radić, B., Kravić, S. (2024): Omega 3 blends of sunflower and flaxseed oil - modeling chemical quality and sensory acceptability, Foods, 13(23): 3722.				
7.	Ilić, M., Pastor, K., Romanić, R., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2022): A new challenge in food authenticity: Application of a novel mathematical model for rapid quantification of vegetable oil blends by gas chromatography - mass spectrometry (GC-MS), Analytical Letters, 55 (17), 2752-2763.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
Укупан број цитата (h-индекс)	255 (9)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	19		Тренутно учешће на пројектима – међународни	/	
Усавршавања					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

1. Курс за техничке оцењиваче за лабораторије (SRPS ISO/IEC 17025) и контролне организације (SRPS ISO/IEC 17020), Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, 2009.
2. Семинар за акредитоване лабораторије за испитивање и еталонирање, Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, 2013.
3. Семинар: Презентација измена и тумачење захтева нове верзије стандарда ISO/IEC 17025 - Препоруке за примену, Институт за стандардизацију Србије, Београд ([www.iss.rs](http://www.iss.rs)), 2017.
4. Семинар: Прелазак са стандарда SRPS ISO/IEC 17025:2006 на стандард SRPS ISO/IEC 17025:2017 (практична обука), Институт за стандардизацију Србије, Београд и Магат Инжењеринг, Београд, 2018.
5. Семинар „Систем менаџмента безбедношћу хране - Новине у SRPS EN ISO 22000:2018“, 2020.
6. Обука ТОУ за измењена документа АТС-а ([www.ats.rs](http://www.ats.rs)), организатор: Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, on-line путем Cisco Webex Meetings платформе, 2022.
7. Годишњи семинари за чланове ИСС комисија за стандарде, од 2013. до 2025.

Други подаци које сматрате релевантним

1. Главни и одговорни уредник Часописа Уљарство - Journal of Edible Oil Industry, од 2018.
2. Члан Програмског и Уређивачког одбора и уредник Зборника радова Саветовања индустрије уља: Производња и прерада уљарица, од 2011.
3. Члан експертског тима у оквиру Пројекта „Најбоље из Војводине“ за производе индустрије уља, од 2005.
4. Председник или члан Комисија за оцењивање квалитета јестивих уља и сличних производа на Новосадском сајму, Нови Сад, од 2004.
5. Руководилац и учесник у научно-стручној и пословно-техничкој сарадњи на Технолошком факултету Нови Сад, у оквиру испитивања усаглашености јестивих уља, биљних масти и сличних производа са важећим законским прописима, од 2004.
6. Члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-2,11, Институт за стандардизацију Србије (ИСС), Београд, од 2013.
7. Руководилац за квалитет, заменик руководиоца и координатор Одељења за уља и масти Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад, од 2007. до 2024.
8. Руководилац и координатор Одељења за уља и масти Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад, од 2024.
9. Технички експерт, односно технички оцењивач (испитивање, контролисање и сертификација), Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, од 2008. до 2014.
10. Експерт за одлучивање о акредитацији за следеће области оцењивања усаглашености: испитивање, контролисање и сертификација, Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, од 2018.
11. Предавач на обукама за оспособљавање особља лабораторија за испитивање и лабораторија за еталонирање за имплементацију захтева стандарда ISO/IEC 17025 и спровођење интерних провера, од 2012.
12. Предавач на обукама за оспособљавање особља тела која обављају контролисање за имплементацију захтева стандарда ISO/IEC 17020 и спровођење интерних провера, од 2015.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност  
хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Сања О. Подунавац-Кузмановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.1997.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије*			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Примењене и инжењерске хемије	
Докторат	1999.	УНС, ПМФ	Хемијске науке	Хемија	
Магистратура	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1987.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Хемијско прерађивачко и фармацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0003	Општа и неорганска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0024	Рачунање у хемији	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОР3004	Лабораторије за контролу квалитета	П	ПИ	ОАС
4.	МР3007	Хеометрија	П, СИР	ПИ	МАС
5.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
6.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
7.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
8.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
9.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
10.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
11.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
16.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
17.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
18.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Banjac, V., Ilić, P., Salaković, B., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2023): Comparative Analysis of Anisotropic Lipophilicity of a Series of 6-Chloro-1,3,5-Triazines Determined in Reversed Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography System. Agriculture 13 (12), 1-18				
2.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Podunavac-Kuzmanović, S., Ajduković, J., Salaković, B., Rárová, L., Đorđević, M., Ivanov, M. (2023): Local QSAR modeling of cytotoxic activity of newly designed androstane 3-oximes towards malignant melanoma cells. Journal of Molecular Structure 1283, 135272.				
3.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Nikolić, A., Savić, M., Kuzminac, I. (2022): Chemometrics of Anisotropic Lipophilicity of Anticancer Androstane Derivatives Determined by Reversed-Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography with Polar Aprotic and Protic Modifiers. Journal of Chromatography A 1673, 463197, 1-14.				
4.	Kovačević, S. Z., Karadžić, M. Ž., Podunavac-Kuzmanović, S. O., Jevrić, L. R. (2018): Binding affinity toward human prion protein of some anti-prion compounds – Assessment based on QSAR modeling, molecular docking and non-parametric ranking. European Journal of Pharmaceutical Sciences 111, 215-225.				
5.	Kovačević, S., Podunavac-Kuzmanović, S., Zec, N., Papović, S., Tot, A., Dožić, S., Vraneš, M., Vastag, Gy., Gadžurić, S. (2016): Computational modeling of ionic liquids density by multivariate chemometrics. Journal of Molecular Liquids 214, 276-282.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	<u>Podunavac-Kuzmanović, S. O., Cvetković, D. D., Jevrić, L. R., Uzelac, N. J. (2013): Quantitative structure-activity relationship (QSAR) study of a series of benzimidazole derivatives as inhibitors of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Acta Chimica Slovenica 60, 26-33.</u>
7.	<u>Podunavac-Kuzmanović, S., Markov, S., Barna, D. (2007): Relationship between the lipophilicity and antifungal activity of some benzimidazole derivatives. Journal of Theoretical and Computational Chemistry 6 (4), 687-698.</u>
8.	<u>Podunavac-Kuzmanović, S. O., Cvetković, D. D., Barna, D. J. (2009): QSAR analysis of 2-amino or 2-methyl-1-substituted benzimidazoles against <i>Pseudomonas aeruginosa</i>. International Journal of Molecular Sciences 10, 1670-1682.</u>

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1042 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCl (SSCI) листе	78	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним

Проректорка за наставу и студентске активности Универзитета у Новом Саду (2018-2021), Оснивачица и председница Удружења научница Србије „СРНА“.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ-Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

\*Наведено одговара ужој научној области Технолошко-инжењерске хемије према одлуци Сената Универзитета у Новом Саду од 26.05.2011. године, број одлуке: 04-29/6, са допуном од 16.03.2012. године, број одлуке 04-29/6.



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Сенка З. Поповић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 20.10.2005.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско-технолошке науке	
Диплома	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Микробиолошки процеси	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2017	Амбалажа и паковање	П	ПИ	ОАС
2.	ОР3008	Контрола квалитета амбалаже и паковања	П	ПИ	ОАС
3.	ОР3003	Управљање квалитетом у производњи хране	П	ПИ	ОАС
4.	МР2009	Савремено паковање прехрамбених производа	П	ПИ	ОАС
5.	МФ0011	Фармацеутски амбалажни материјали	П, СИР	ФИ	МАС
6.	МВ1006	Управљање квалитетом	П	Б	МАС
7.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
8.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МФ0002	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	МАС
11.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
12.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
13.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
15.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
16.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Петровић, Т., Лазић, В., Поповић, С.: Амбалажа и паковање хране, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет, 2021.				
2.	Поповић, С., Хромиш, Н., Лазић, В.: Контрола квалитета амбалаже и паковања: практикум са радном свеском [Електронски извор], Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022.				
3.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R., Lužaić, T. (2024). The influence of the process parameters of the biopolymer pouches synthesis on the quality of packaged edible oil. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2024 Book of abstracts, 31.05.2024., Segedin, Mađarska, 80.				
4.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R., Lazić, V. (2020). Valorization of by-products from the production of cold pressed oils to produce edible biofilms, (Chapter 3), u Cold Pressed Oils, Ed: Ramadan, M.F., Academic Press, Elsevier, pp. 15-30.				
5.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Vitas, S., Savić, M., Lazić, V. (2020). Pumpkin seed oil cake/polyethylene film as new food packaging material, with perspective for packing under modified atmosphere. Packaging Technology and Science, 34 (1), 25-33.				
6.	Hromiš, N., Ostojić, S., Pezo, L., Popović, S., Šumić, Z., Milić, A., Kocić-Tanackov, S., Šuput, D. (2024). New Composite Packaging Material from Edible Oil By-Product Coated with Paraffin Wax for Dry Apricot Slice Packing Under a Modified Atmosphere. Polymers, 16, 3583.				
7.	Šuput, D., Rakita, S., Spasevski, N., Tomičić, R., Dragojlović, D., Popović, S., Hromiš, N. (2024). Dried Beetroots: Optimization of the osmotic dehydration process and storage stability. Foods, 13, 1494.				
8.	Cvanić, T., Šovljanski, O., Popović, S., Erceg, T., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Travičić, V. (2023). Progress in fruit and vegetable preservation: plant-based nanoemulsion coatings and their evolving trends. Coatings, 13(11), 1835.				
9.	Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Kravić, S., Romanić, R. (2022). The possible application of edible pumpkin oil cake film as pouches for flaxseed oil protection. Food Chemistry, 371, 131197.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

10.	Erceg, T., Vukić, N., Šovljanski, O., Stupar, A., Šergelj, V., Aćimović, M., Baloš, S., Ugarković, J., Šuput, D., Popović, S., Rakić, S. (2022). Characterization of films based on Cellulose Acetate/Poly(caprolactone diol) intended for active packaging prepared by green chemistry principles. ACS Sustainable Chemistry & Engineering, 10(28), 9141-9154.
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	1167 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2+програм
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	51	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

#### Усавршавања

- Курс за интерне провере према СРПС ИСО/ИЕЦ 17205:2016, 2016. година
- Семинар „Презентација измена и тумачење захтева нове верзије ИСО/ИЕЦ 17025 - препоруке за примену“, 2017. година
- Семинар „Спровођење интерних провера према СРПС ИСО/ИЕЦ 17025:2017 (практична обука), 2019. година
- Семинар „Систем менаџмента безбедношћу хране – Новине у СРПС ЕН ИСО 22000:2018“, 2020. година
- Семинар за чланове ИСС комисија за стандарде, 2023. година

#### Други подаци које сматрате релевантним

- Руководилац Лабораторије за амбалажу и паковање, ТФНС, 2020. година до сад
- Председник комисије Z261-5 Института за стандардизацију Србије, комисија Z261-5, 2019. година до сад.
- Руководилац квалитета и координатор послова Лабораторије за амбалажу и паковање, ТФНС, 2011.-2020. година
- Члан комисије Z261-5 Института за стандардизацију Србије, комисија Z261-5, 2018. година
- Члан Комисије за оцењивање квалитета амбалаже на Новосадском сајму

#### ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФНС – Технолошки факултет Нови Сад

#### ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

#### ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име и презиме		Снежана Ж. Кравић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Технолошко-инжењерске хемије	
Магистратура	2006.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1997.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Микробиолошки процеси	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР3007	Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе	П, ДОН	ПИ	ОАС
2.	ОВ1016	Мерно-инструментална техника	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОР3009	Модерне инструменталне технике у контроли квалитета	П, ДОН	ПИ	ОАС
4.	ОР3021	Хемијски сензори	П, ДОН	ПИ, ХИ	ОАС
5.	ОВ1010	Инструменталне методе анализе	ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ	ОАС
6.	МР3004	Одабрана поглавља метода раздвајања	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
7.	МР3003	Савремене методе контроле аутентичности хране	ДОН	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
10.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
11.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
12.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
13.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
14.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
15.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
16.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
19.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
20.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
21.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
22.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Стојановић, З., Кравић, С.: Мерно-инструментална техника, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022.				
2.	Кравић, С., Стојановић, З.: Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе - практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2016.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

3.	Pastor, K., Ilić, M., Vujić, Đ., Ačanski, M., Kravić, S., Stojanović, Z., Đurović, A.: Gas Chromatography and Mass Spectrometry: The Technique. In: Emerging Food Authentication Methodologies Using GC/MS, Ed. By Pastor, K., Springer, Cham., 2023, 3-31.
4.	Pojić, M., Kravić S., Stojanović Z.: Analytical Methods for Determination of Moisture and Ash in Foodstuffs. In Handbook of Food Analysis, Volume I, Third Edition, Ed. by Leo M.L. Nollet and Fidel Toldrá, Boca Raton, CRC Press Taylor & Francis Group, 2015, 275- 296.
5.	Romanić, R., Lužaić, T., Pezo, L., Radić, B., Kravić, S. (2024): Omega 3 Blends of Sunflower and Flaxseed Oil—Modeling Chemical Quality and Sensory Acceptability. <i>Foods</i> , 13 (23), 3722.
6.	Grahovac, N., Lužajić, T., Živančev, D., Stojanović, Z., Đurović, A., Romanić, R., Kravić, S., Miklič, V. (2024): Assessing Nutritional Characteristics and Bioactive Compound Distribution in Seeds, Oil, and Cake from Confectionary Sunflowers Cultivated in Serbia. <i>Foods</i> 2024; 13 (12), 1882.
7.	Stojanović, Z., Đurović, A., Kravić, S., Ashrafi, A., Richtera, L. (2023): Electrochemical sensing platform based on the use of ZnONPs and MWCNTs as CPE modifiers for a selective and sensitive determination of polyamine spermine in the urine sample. <i>Electroanalysis</i> 35 (6), e202200446.
8.	Lužaić, T., Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Pezo, L., Romanić, R. (2023): Investigation of oxidative characteristics, fatty acid composition and bioactive compounds content in cold pressed oils of sunflower grown in Serbia and Argentina. <i>Heliyon</i> 9, e18201.
9.	Đurović, A., Stojanović, Z., Kravić, S., Kos, J., Richtera, L. (2020): Electrochemical determination of vitamin D3 in pharmaceutical products by using boron doped diamond electrode. <i>Electroanalysis</i> 32 (4), 741-748.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	513 (14)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	42	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања:			
<ul style="list-style-type: none"><li>Међународна летња школа масене спектрометрије (GC - MS, HPLC - MS), Нови Сад, Београд, 2004.</li><li>Међународна летња школа гасне хроматографије-масене спектрометрије (GC/MS, GC/MS/MS, HRGC-HRMS), Марибор, 2006.</li></ul>			
Други подаци које сматрате релевантним			
<ul style="list-style-type: none"><li>Сарадник Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.</li></ul>			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Страхиња З. Ковачевић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.2013.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Мастер	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0003	Општа и неорганска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0006	Органска хемија	ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОВ0024	Рачунање у хемији	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
4.	ОР3004	Лабораторије за контролу квалитета	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3006	Токсикологија	ДОН	ПИ	ОАС
6.	МР3007	Хеометрија	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
15.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
16.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
19.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
20.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vladić, J., Kovačević, S., Aladić, K., Rebocho, S., Jokić, S., Podunavac-Kuzmanović, S., Rita Duarte, A., Jerković, I. (2024): Novel insights into recovery and stabilization of Rosmarinus officinalis volatile aroma compounds using green solvents. Food and Bioprocess Technology 17, 1215-1230.				
2.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Banjac, V., Ilić, P., Salaković, B., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2023): Comparative Analysis of Anisotropic Lipophilicity of a Series of 6-Chloro-1,3,5-Triazines Determined in Reversed Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography System. Agriculture 13 (12), 1-18				
3.	Kovačević, S., Podunavac-Kuzmanović, S., Zec, N., Papović, S., Tot, A., Dožić, S., Vraneš, M., Vastag, Gy., Gadžurić, S. (2016): Computational modeling of ionic liquids density by multivariate chemometrics. Journal of Molecular Liquids 214, 276-282.				
4.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Podunavac-Kuzmanović, S., Ajduković, J., Salaković, B., Rárová, L., Đorđević, M., Ivanov, M. (2023): Local QSAR modeling of cytotoxic activity of newly designed androstane 3-oximes towards malignant melanoma cells. Journal of Molecular Structure 1283, 135272.				
5.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Nikolić, A., Savić, M., Kuzminac, I. (2022): Chemometrics of Anisotropic Lipophilicity of Anticancer Androstane Derivatives Determined by Reversed-Phase				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	Ultra High Performance Liquid Chromatography with Polar Aprotic and Protic Modifiers. Journal of Chromatography A 1673, 463197, 1-14.
6.	Pastewska, M., Źolnowska, B., Kovačević, S., Kapica, H., Gromelski, M., Stoliński, F., Sławiński, J., Sawicki, W., Ciura, K. (2022): Modeling of anticancer sulfonamide derivatives lipophilicity by chemometric and quantitative structure-retention relationships approaches. Molecules 27 (13), 3965.
7.	Kovačević, S. Z., Karadžić, M. Ž., Podunavac-Kuzmanović, S. O., Jevrić, L. R. (2018): Binding affinity toward human prion protein of some anti-prion compounds – Assessment based on QSAR modeling, molecular docking and non-parametric ranking. European Journal of Pharmaceutical Sciences 111, 215-225.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	668 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	70	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

### Усавршавања

Обука за држање наставе на енглеском језику (*Training for teaching in English as a medium of instruction*), Фондација Темпус, Амбасада Сједињених Америчких Држава у Београду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад (2024); Курс за континуирано професионално усавршавање „Дизајн савремено конципираних курсева заснованих на принципу конструктивног усаглашавања“, Универзитет у Новом Саду, ПМФ, Нови Сад (2019); Training & Research for Academic Newcomers (TRAIN) program „Дидактика и дизајн курикулума у високом образовању“, Универзитет у Новом Саду (2017); Summer School on Green Chemistry & Sustainable Energy, American Chemical Society, Colorado School of Mines, Golden, Colorado, USA (2016).

### Други подаци које сматрате релевантним

Лауреат Награде „др Зоран Ћинђић“ за младог научника и истраживача у АП Војводини за 2015. годину.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФНС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 02.09.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2014.	УНС, ТФ НС	Прехрамбено-биотехнолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Фрамацеутско инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР0001	Микробиологија хране	П	ПИ	ОАС
2.	ОР3019	Санитација у производњи хране	П	ПИ	ОАС
3.	МР2002	Токсикоинфекције и интоксикације храном	П	ПИ	МАС
4.	SM0001	Храна и микроорганизми	П	МБХ	САС
5.	SM0022	Микробиолошке методе у анализи хране	П	МБХ	САС
6.	SM0028	Микологија и микотоксикологија хране	П	МБХ	САС
7.	SM0041	Одабрана поглавља микробиологије хране и воде	П	МБХ	САС
8.	ОР0002,	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
14.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
15.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х.: Микробиологија хране – Практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
2.	Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М.: Санитација у производњи хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
3.	Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., Mojović, L., Pejin, J. (2021): Role of Mycotoxins in Human Food and Inhibition of Their Producers by Plant-Derived Products, In: Comprehensive Foodomics, vol. 3., Editor: Cifuentes, A., Publisher: Elsevier, pp. 62–86.				
4.	Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., Đerić, N., Mojović, L., Tomović, V., Šojić, B., Đukić-Vuković, A., Pejin, J. (2020): Growth control of molds isolated from smoked fermented sausages using basil and caraway essential oils, <i>in vitro</i> and <i>in vivo</i> . LWT - Food Science and Technology 123, 109095.				
5.	Mladenović K.G., Grujović, M.Ž., Kiš, M., Furmeg, S., Jaki Tkalec, V., Stefanović, O.D., Kocić-Tanackov, S.D. (2021): <i>Enterobacteriaceae</i> in food safety with an emphasis on raw milk and meat. Applied Microbiology and Biotechnology 105 (23), 8615-8627.				
6.	Grujović, Ž.M., Mladenović, G.K., Semendo-Lemsaddek, T., Laranjo, M., Stefanović, D.O., Kocić-Tanackov, D.S. (2022): Advantages and disadvantages of non-starter lactic acid bacteria from traditional fermented foods: potential use as starters or probiotics. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 21(2), 1537-1567.				
7.	Vidaković Knežević, S., Knežević, S., Vranešević, J., Kravić, Ž.S., Lakićević, B., Kocić-Tanackov, S., Nedjeljko Karabasil, N. (2023): Effects of selected essential oils on <i>Listeria monocytogenes</i> in biofilms and in a model food system. Foods 2023 (12), 1930.				
8.	Tomičić, R., Tomičić, Y., Nićetin, M., Knežević, V., Kocić-Tanackov, S., Raspor, P. (2023): Food grade disinfectants based on hydrogen peroxide/peracetic acid and sodium hypochlorite interfere with the adhesion of <i>Escherichia coli</i> ,				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> to stainless steel of differing surface roughness. <i>Biofouling</i> 39 (9-10), 990–1003.
9.	Nikolić, I., Čabarkapa, I., Pavlić, B., Kravić, S., Đilas, M., Iličić, M., Bulut, S., Kocić-Tanackov, S. (2024): Antibacterial and antibiofilm effect of essential oils on staphylococci isolated from cheese - application of the oil mixture in a cheese model. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 425, 110873.
10.	Tomičić, R., Cebela, M., Tomičić, Z., Čabarkapa, I., Kocić-Tanackov, S., Raspor, P. (2025): ZnO nanoparticles enhance the efficiency of sodium hypochlorite disinfectant in reducing the adhesion of pathogenic bacteria to stainless steel surfaces. <i>Food Microbiology</i> 129, 104760.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	1733 (26)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	89	Тренутно учешће на пројектима – међународни	

#### Усавршавања

CEEDUS Mobility - Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Croatia; Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Ljubljana, Slovenia.

#### Други подаци које сматрате релевантним

Завршен НАСРП курс за стручњаке у прехранбеној индустрији.

Гостујући едитор – часопис *Foods*; Едитор рецензије – *Frontiers in Microbiology*.

Преседник Организационог одбора 6th и 7th International Scientific Meeting Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses. Члан међународног научног одбора Food & Biosystems Engineering Conference (Fabe2019).

Предавач по позиву на *International Course in the field of Food Safety and Nutrition*, Битола, Република Македонија.

Члан Матице српске, *Institute of Food Technologists (IFT)*, Удружења Микробиолога Србије, Друштва прехранбених технолога Србије. Члан Одбора Одељења за природне науке Матице српске.

Сарадник Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.

Рецензент у међународним часописима.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Владимир М. Томовић</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 31.5.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2002.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране	
Диплома	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Конзервисана храна	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1001	Нутритивна и сензорска својства хране	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2004	Технологија меса	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2009	Технологија производа од меса	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2015	Сензорска анализа хране	П	ПИ	ОАС
5.	SM0038	Технологија ферментисаних производа од меса и млека	П	ПИ	САС
6.	MP2005	Модерни трендови у технологији меса и производа од меса	П, СИР	ПИ	МАС
7.	MP4002	Алтернативни протеини и аналоги хране	П	ПИ	МАС
8.	OP0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	MP0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
11.	OP0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	OP0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
14.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
15.	MP0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
16.	MP0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Томашевић, И., Томовић, В.: Обрада меса. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2015.				
2.	Žugić Petrović, T, Tomović, V., Marković, K., Semedo-Lemsaddek, T., Grujović, M. (2025). Probiotics and honey: boosting functional properties in dry fermented sausages. <i>Microorganisms</i> , 13, 349.				
3.	Rajčić, A., Bošković Cabrol, M., Glišić, M., Čobanović, N., Tomović, V., Laudanović, M., Nešić, S. (2024). Pathomorphological and meat quality alterations connected with wooden breast in broiler chickens of different genotypes and slaughter ages. <i>Acta Veterinaria-Beograd</i> , 74, 2, 183-209.				
4.	Škaljac, S., Jokanović, M., Peulić, T., Vranešević, J., Kartalović, B., Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B. (2024). Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditionally smoked meat products from north serbia (Vojvodina). <i>Fermentation</i> , 10, 104.				
5.	Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Ikonić, P., Čučević, N., Vranešević, J., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T. (2023). Influence of traditional smoking on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage from Serbia. <i>Food Control</i> , 150, 109766.				
6.	Šojić, B., Milošević, S., Savanović, D., Zeković, Z., Tomović, V., Pavlić, B. (2023). Isolation, bioactive potential, and application of essential oils and terpenoid-rich extracts as effective antioxidant and antimicrobial agents in meat and meat products. <i>Molecules</i> , 28, 2293.				
7.	Lazović, M., Tomović, V., Vasiljević, I., Kecojević, I., Tomović, M., Martinović, A., Žugić Petrović, T., Danilović, B., Vujadinović, D., Tomašević, I., Smiljanić, M., Đorđević, V. (2023). Cadmium, lead, mercury and arsenic in fresh vegetables and vegetable products intended for human consumption in the Republic of Serbia, 2015-2017. <i>Food Additives and Contaminants: Part B</i> , 16, 2, 102-119.				
8.	Tomović, V., Šojić, B., Tomović, M., Mandić, A., Jokanović, M., Škaljac, S., Martinović, A., Đorđević, V., Vujadinović, D., Tomašević, I., Vasilev, D., Nikolić, I., Smiljanić, M. (2023). Analysis of traditional Serbian meat products – Aldehydes in dry				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

cured pork and beef and dry-fermented sausages. Fleischwirtschaft, 10, 98-104.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	2137 (26)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	111	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0

Усавршавања: US Department of Agriculture, Washington, USA; Iowa State University, Ames, USA; Sør-Trøndelag University College (HiST), Trondheim, Norway; Ludwig Maximilian University, Munich, Germany; Max Rubner-Institut, Kulmbach, Germany; Biotechnical faculty, University of Ljubljana; IRTA - Monells and Girona, Spain; Molecular Biotechnology Center, University of Torino, Italy; Instituto Superior Técnico, University of Lisbon, Portugal.

Други подаци које сматрате релевантним

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		Зита И. Шереш			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.2019.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2008.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологија угљенохидратне хране	
Диплома	1996.	УНС, ТФ НС	Технологија угљенохидратне хране	Прехрамбено инжењерство	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1002	Заштита околине у прехрамбеној индустрији	П	ПИ, ХИ	ОАС
2.	ОР1019	Производња и примена прехрамбених влакана	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1003	Технологија шећера 1	П	ПИ	ОАС
4.	ОР1008	Технологија шећера 2	П	ПИ	ОАС
5.	ОР1017	Пројектовање технолошких процеса у прехрамбеној индустрији	П	ПИ	ОАС
6.	ОР3010	Контрола квалитета кондиторских производа	П	ПИ	ОАС
7.	МН3003	Процена утицаја технолошких система на околину	П	ПИ, ХИ	МАС
8.	МР1010	Циркуларна економија и одрживе технологије	П	ПИ	МАС
9.	МР4005	Нискоенергетски прехрамбени производи и заслађивачи	П	ПИ	МАС
10.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
12.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
13.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
15.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
16.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
17.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Maravić, N., Kiss, F., Šereš, L., Bogdanović, B., Bogdanović, B., & Šereš, Z. (2015). Economic analysis and LCA of an advanced industrial-scale raw sugar juice purification procedure. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 95, 19-26.				
2.	Šereš, Z., Maravić, N., Takači, A., Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Jokić, A., & Hodur, C. (2016). Treatment of vegetable oil refinery wastewater using alumina ceramic membrane: optimization using response surface methodology. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 112, 3132-3137.				
3.	Maravić, N., Teslić, N., Nikolić, D., Dimić, I., Šereš, Z., & Pavlić, B. (2022). From agricultural waste to antioxidant-rich extracts: Green techniques in extraction of polyphenols from sugar beet leaves. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> , 28, 100728.				
4.	Gyura, J., Šereš, Z., Vatai, G., & Molnár, E. B. (2002). Separation of non-sucrose compounds from the syrup of sugar-beet processing by ultra-and nanofiltration using polymer membranes. <i>Desalination</i> , 148(1-3), 49-56.				
5.	Šurlan, J., Šereš, Z., Dokić, L., Krstonošić, V., & Maravić, N. (2023). Evaluation of sugar beet pectin viscosity, surface activity, conductivity and zeta potential in sodium chloride aqueous solutions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 139, 108490.				
6.	Khakimova, N., Maravić, N., Davidović, P., Blagojević, D., Bečelić-Tomin, M., Simeunović, J., ... & Mišan, A. (2022). Sugar beet processing wastewater treatment by microalgae through biosorption. <i>Water</i> , 14(6), 860.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

7.	Budžaki, S., Velić, N., Ostojčić, M., Stjepanović, M., Rajs, B. B., Šereš, Z., ... & Strelec, I. (2022). Waste management in the agri-food industry: The conversion of eggshells, spent coffee grounds, and brown onion skins into carriers for lipase immobilization. <i>Foods</i> , 11(3), 409.
8.	Šereš, Z.: Ultrafiltracija u industriji šećera, Zadužbina Andrejević, 2009.
9.	Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Maravić, N., Djordjević, M., Djordjević, M., Luković, J., & Tepić, A. (2016). Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 100, 432-439.
10.	Šereš, Z., Gyura, J., Eszterle, M., & Vatai, G. (2004). Coloured matter removal from sugar-beet industry syrup by ultra-and nanofiltration. <i>Acta alimentaria</i> , 33(2), 119-127.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата ( <i>h</i> -индекс)	932 (18)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	0
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	96	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2

Усавршавања: Боравак и усавршавања на неколико страних универзитета и установа (Институт за мембранске технологије, Италија; NOVA Универзитет, Лисабон, Португал; Универзитет у Сегедину, Мађарска; Corvinus Универзитет у Будимпешти, Мађарска. Координатор и менаџер неколико међународних пројеката (Interreg IPA CBC; Horizon 2020, SME Instrument, Horizon Europe).

Други подаци које сматрате релевантним

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име и презиме		Зорица С. Стојановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 15.11.2006.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско-технолошке науке	
Мастер	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Контрола квалитета	
Диплома	2006.	УНС, ТФ НС	Фармацеутско инжењерство	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ1010	Инструменталне методе анализе	П, ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ	ОАС
2.	ОВ1016	Мерно-инструментална техника	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОР3021	Хемијски сензори	П, ДОН	ПИ, ХИ	ОАС
4.	ОР3009	Модерне инструменталне технике у контроли квалитета	П, ДОН	ПИ	ОАС
5.	ОР3007	Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе	ДОН	ПИ	ОАС
6.	МР3004	Одабрана поглавља метода раздвајања	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР3006	Одабрана поглавља електроаналитичких метода	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
10.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
11.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
12.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
13.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
14.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
15.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
16.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
19.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
20.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
21.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
22.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Стојановић, З., Кравић, С.: Мерно-инструментална техника, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022.				
2.	Кравић, С., Стојановић, З.: Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе - практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2016.				
3.	Pastor, K., Ilić, M., Vujić, Đ., Ačanski, M., Kravić, S., Stojanović, Z., Đurović, A. (2023): Gas Chromatography and Mass Spectrometry: The Technique. In: Emerging Food Authentication Methodologies Using GC/MS, Ed. By Pastor, K., Springer, Cham., 3-31.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

4.	Đurović, A., Stojanović, Z. (2023): Recent Applications of Carbon-Based Sensors in the Analysis of Selected Organic Substances. In: Advances in Materials Science research, Ed. by Wythers, M.C., Nova Science Publishers, Inc., New York, USA, 1-72.
5.	Stojanović, Z., Đurović, A., Kravić, S., Ashari, A., Richtera, L. (2023): Electrochemical sensing platform based on the use of ZnONPs and MWCNTs as CPE modifiers for a selective and sensitive determination of polyamine spermine in the urine sample. <i>Electroanalysis</i> (35), e202200446
6.	Đurović, A., Gudelj, V., Kravić, S., Panić, S., Stojanović, Z. (2024): MWCNTs-supported Ni electrocatalyst-modified CPE as a sensing platform for voltammetric determination of ibuprofen in pharmaceutical formulations. <i>Monatshefte Fur Chemie</i> (155), 131-141.
7.	Stojanović, Z., Đurović, A., Ashrafi, A., Koudelková, Zítka, O., Richtera, L. (2020): Highly sensitive simultaneous electrochemical determination of reduced and oxidized glutathione in urine samples using antimony trioxide modified carbon paste electrode – <i>Sensors and Actuators B: Chemical</i> (318), 128141.
8.	Stojanović, Z., Kos, J. (2020): Detection of metabolites of microbial origin in beverages with harmful effect on human health – Biogenic amines and Mycotoxins. In: Safety Issues in Beverages Production, Volume 18: the Science of Beverages, Ed. by Grumezescu, A. and Holban, A-M., Academic Press, Elsevier Inc. Pages 39-77.
9.	Đurović, A., Stojanović, Z., Kravić, S., Kos, J., Richtera, L. (2020). Electrochemical determination of vitamin D3 in pharmaceutical products by using boron doped diamond electrode. <i>Electroanalysis</i> (32), 741-748.
10.	Stojanović, Z., Erdössy, J., Keltai, K., Scheller, F.W., Gyurcsányi, R.E. (2017): Electrosynthesized molecularly imprinted polystyrene nanofilms for human serum albumin detection. <i>Analytica Chimica Acta</i> (977) 1-9.

### Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	876 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	39	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања: 2022. Vienna-Budapest Joint Training School of Total Reflection X-Ray Fluorescence, Technische Universität Wien, Atominstytut Radiation physics X-ray physics, Беч, Аустрија; 2016-2022. Mendel University in Brno, Faculty of Agronomy, Брно, Република Чешка, више одлазака, 3 месеца укупно; 2015-2016. Budapest University of Technology and Economics, Faculty of Chemical Technology and Biotechnology, Будимпешта, Мађарска, 4 месеца; 2014. Karl-Franzens University, Institute of Chemistry - Analytical Chemistry, Грац, Аустрија, 1 месец; 2010. International Summer School of Instrumental Analysis (GC/MS, GC/MS/MS, HRGC-HRMS), Марибор, Словенија; 2010. Летња академија "Advanced Separation Technologies in Chemical Engineering", Берлин, Немачка, 2 недеље; 2009. Dortmund International Summer Program 2009, Дортмунд, Немачка, 2,5 месеци; 2008. Winter University "Culture and Technology in Munich", Минхен, Немачка, 3 недеље; 2008. Expert Seminar "Improving life quality in the field of water and constructing, Bachesehir University, Истанбул, Турска; 2007. International Summer School of Instrumental Analysis (GC/MS, HPLC/MS), Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia; 2007. International Summer School of Instrumental Analysis (IR, FTIR), Institute of Organic Chemistry, Bulgarian Academy of Science, Софија, Бугарска.

Други подаци које сматрате релевантним: 2024. Mendel University in Brno, Faculty of Agronomy, Lecture: „*Electrochemical Sensors for the Analysis of Selected Organic Substances*“. Брно, Република Чешка, гостујући професор; 2018. Faculty of Chemistry, Brno University of Technology, Ceepus Teaching Mobility, Lecture to students and academic staff: „*Determination of Pesticides in water samples by chronopotentiometry*“. Брно, Република Чешка.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Здравко М. Шумић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.2.2008.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2014.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено биотехнолошке науке	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2002	Технологија производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2007	Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2013	Ланци производње хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР0004	Дипломски рад - истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
5.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
6.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
8.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	, САС
9.	МР4007	Органска и минимално прерађена храна	П, СИР	ПИ	МАС
10.	МР2012	Стандарди система менаџмента	П	ПИ	МАС
11.	МР2010	Сертификација и акредитација	П, СИР	ПИ	МАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
14.	SM0032	Технологија ферментисаних безалкохолних напитака и производа од воћа и поврћа	П	МБХ	САС
15.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
16.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vidović S., Tepić Horecki A., Vlačić J., Šumić Z., Gavarić A., Vakula A. (2020): Apple (Chapter 2). In: Galanakis M.H. (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products. Academic Press, Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-817106-6.				
2.	Šumić Z., Vakula A., Tepić A., Čakarević J., Vitas J., Pavlić B.: Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food chemistry 203 (2016) 465-475.				
3.	Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Jokić S., Malbaša R.: Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136 (2013) 55-63.				
4.	Vojnović Đ., Maksimović I., Koprivica G., Tepić Horecki A., Milić A., Adamović B., Šumić Z., Ilin Ž.: Optimizing greenhouse cucumber fertigation through grafting: improving yield, bioactive compounds, and antioxidant activity. Horticulturae, 10, (2024), 1135.				
5.	Dražković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z.: Cabbage (Brassica oleracea L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. LWT - Food Science and Technology, 133 (2020) 110083.				
6.	Vakula S.A., Drašković Berger V.M., Daničić N.T., Tepić Horecki N.A., Pavlić M.B., Jokanović R.M., Šumić M.Z.: Vacuum drying of red currant (Ribes rubrum L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. Food and Feed Research, 46, 1 (2019) 91-98.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		636 (14)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		42	Тренутно учешће на пројектима – међународни		-
Усавршавања НАССР систем администратор, TÜV Rheinland InterCert d.o.o. Берлин					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД  
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Предузетништво и како га применити, Висока школа за економију, предузетништво и управљање, Загреб  
Use of HACCP principles in HoReCa, Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, Лондон  
Водећи оцењивач за ISO 14000 стандард, American Quality and Environmental Group, Чикаго  
Водећи оцењивач за ISO 22000 стандард, Nigel Bauer & Associates, Лондон  
International Food Standard, TÜV Croatia, Загреб  
Водећи оцењивач за ISO 9001 стандард, Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, Лондон  
Технички оцењивач за сертификациона тела за сертификацију система менаџмента (SRPS ISO/IEC 17021), Акредитационо тело Србије  
Training of Business Innovation Support Organizations consultants in performing training program for SMEs in the area of innovation, Integrated Innovation Support Programme

Други подаци које сматрате релевантним  
Водећи проверавач за HACCP, ISO9001 и ISO 22000 стандарде сертификационих тела TÜV SÜD München и LL-C Praha (од 2012. до 2014. године)  
Технички оцењивач Акредитационог тела Србије, Београд (од 2011. до данас). Преко 100 оцењивања и осведочења у компетентност проверавача у пољу прехранбене индустрије.  
Сарадник акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад (од 2008. до данас)  
Комисија за оцену квалитета производа од воћа и поврћа на Новосадском сајму (од 2016. до данас)  
Развио је Сертификационо тело за сертификацију особа на Технолошком факултету Нови Сад. Руководилац је овог тела од његовог оснивања до данас.  
Развио је или учествовао у развоју програма следећих обука: декларисање прехранбених производа, HACCP, ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025, ISO 22000. Организовао је укупно 160 стручних обука за стандарде система менаџмента са преко 1000 полазника.  
Председник Удружења технолога прехранбене струке Србије, Београд (од 2012. до данас)  
Члан радних група Привредне коморе Србије и Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Србије за израду прописа из области квалитета производа од воћа и поврћа.  
Члан Комисије Института за стандардизацију Србије KS CASCO, Оцењивање усаглашености и менаџмент квалитетом  
Члан Комисије Института за стандардизацију Србије KS E034-3, Воће, поврће и њихови производи

### ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду  
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

### ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство  
Б – Биотехнологија  
ФИ – Фармацеутско инжењерство  
ХИ – Хемијско инжењерство  
ИМ – Инжењерство материјала  
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

### ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања  
В – вежбе  
ДОН – други облици наставе  
ИР/СИР – истраживачки рад  
ОЧ – остали часови