ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – доцент за ужу научну област Наука о врењу

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.09.2017. год. (решење бр. 400/10-3/7) образована је Комисија за оцену научних, стручних и осталих квалификација пријављених кандидата и припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **ДОЦЕНТА** за ужу научну област **НАУКА О ВРЕЊУ**, у сатаву:

1. Др Нинослав Никићевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област Наука о врењу)
2. Др Виктор Недовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област Наука о врењу)
3. Др Слободан Јовић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област Наука о врењу).

Одлуком Декана Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (Одлука бр. 290/1 од 22.09.2017) расписан је конкурс који је објављен у листу „Послови“ дана 04.10.2017. год. После прегледа конкурсне документације кандидата, Комисија подноси следећи:

И З В Е Ш Т А Ј

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **ДОЦЕНТА** за ужу научну област **НАУКА О ВРЕЊУ**, пријавио се само један кандидат и то др Александар Петровић, доцент у истој научној области Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (пријава број 290/8 од 17.10.2017. године). Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Александар Петровић је рођен 27.02.1974. године у Београду. Основну школу и гимназију „Свети Сава“ завршио је у Београду. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Одсек: Прехрамбена технологија биљних производа, уписао је школске 1993/94, а дипломирао 1999. године са просечном оценом у току студија 8,77 (осам и седамдесет седам) и оценом 10 (десет) на дипломском испиту. Последипломске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду уписао је школске 1999/2000 године. Другу годину докторских студија уписао је

школске 2007/08. године. Пошто је положио све испите прописане студијским програмом докторских академских студија Прехрамбена технологија, одбранио је докторску дисертацију под насловом „*Утицај начина прераде грожђа и винификације на садржај ресвератрола у вину*“, 2012. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, стекавши академски назив доктор наука – технолошко инжењерство. Докторске академске студије (III ниво студија, 180 ЕСПБ бодова) завршио је са просечном оценом 9,20 (девет, 20/100).

У периоду од 1999. до 2013. године био је ангажован у звању и на радном месту, најпре, асистента-приправника, а потом асистента, у извођењу практичне наставе из предмета *Технологија вина* на Одеску за прехрамбену технологију и из предмета *Прерада грожђа* на Одсеку за воћарство и виноградарство Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. У звање доцента за ужу научну област Наука о врењу на Катедри за технологију конзервисања и врења Пољопривредног факултета Универзитета у Београду изабран је 2013. године на период од пет година.

Као технолог био је ангажован од 2002. до 2010. године на ОД Пољопривредног факултета „Радмиловац“, на пословима примарне прераде грожђа, винификације, неге и одлежавања вина у оквиру винског подрума наведеног огледног добра.

Председник је члан Комисије за сензорско оцењивање вина и предавач највишег нивоа Решењем Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде.

Члан је међународне Комисије за оцењивање вина на Београдском сајму, члан међународне Комисије на Медитеранском сајму у Будви и члан Комисије за оцењивање квалитета вина на сајму у Новом Саду. Председник је и члан више регионалних комисија за оцењивање вина и јаких алкохолних пића (Младеновац, Неготин, Књажевац, Беркасово, Аранђеловац, Вршац, Темерин, Инђија).

У оквиру пројекта «Гудурички виногради» који је финансиран од стране ЕАР и ЕУ одржао је стручно предавање у Гудурици. Кандидат је успешно завршио теоријски курс и практичну обуку за дегустатора вина одржаног у оквиру пројекта „Стварање услова за сензорску оцену вина и обуку оцењивача“ који је финансирало Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије за шта поседује одговарајући сертификат. Похађао је обуку из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005 зашта има одговарајући сертификат.

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Докторска дисертација: „Утицај начина прераде грожђа и винификације на садржај ресвератрола у вину“, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањена 2012. године.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставна активност

3.1.1. Настава

Др Александар Петровић је од заснивања радног односа најпре као асистент-приправник а касније као асистент изводио практичну наставу из предмета *Технологија вина* на Одсеку за прехрамбену технологију биљних производа и *Прерада грожђа* на Одеску за воћарство и виноградарство на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Након акредитације Факултета и наставе по Болоњској конвенцији др Александар Петровић учествује у извођењу практичне наставе из више предмета и то *Технологија вина 1* и *Технологија вина 2* на Модулу конзервисања и врења, *Основи технологије конзервисања и врења* на модулу Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и *Прерада грожђа* на Одеску за воћарство и виноградарство. По одласку предметног наставника у пензију од школске 2014/15 поред практичне изводи и теоријску наству из више предмета на свим нивоима академских студија и то:

1. на **основним академским студијама**, теоријску и практичну наставу из обавезних предмета *Технологија вина 1* (3+2) и *Технологија вина 2* (3+3) који се слушају на четвртој години на Модулу за конзервисање и врење, изборних предмета *Основи технологије вина* (3+2) на трећој години на Модулу микробиологија хране, *Технологија вина* (3+2) на четвртој години на Модулу управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и *Прерада грожђа* (3+2) на четвртој години на Одсеку за воћарство и виноградарство и Одсеку за Хортикултуру и изборног предмета *Основи сомелијерства* (2+2) на четвртој години на Модулу конзервисање и врење.
2. на **мастер студијском програму** Прахрембена технологија изборни предмет *Специјална вина* на модулима: Хемија и биохемија хране, Микробиологија хране и животне средине, Прехрамбени инжењеринг, Управљање безбедношћу и квалитетом хране. Изборни предмет *Винарство* на мастер програму Воћарско виноградарског одсека.
3. на с**пецијалстичким студијама** на модулу Технологија биљних производа наставу из предмета *Технологија вина*.
4. на **докторским академским студијама** из изборног предмета *Одабрана поглавља из технологије вина* на Одсеку за прехрамбену технологију.

3.1.2. Оцена педагошког рада

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Александра Петровића је у студентским анкетама (студијски програм Технологија конзервисања и врења) од избора у звање доцента оцењена просечном оценом 4,42 за предмет *Технологија вина 1* (школска 2014/2015. год.), оценом 4,74 за предмет *Технологија вина 2* (школска 2014/2015. год.), оценом 4,36 за предмет *Технологија вина 1* (школска 2015/2016. год.), оценом 4,25 за предмет

Технологија вина 2 (школска 2015/2016. год.) и оценом 4,12 за изборни предмет *Прерада грожђа* на студијском програму Воћарство и виноградарство. Просечна оцена којом су студенти у анкетама вредновали његов рад током целокупног претходног изборног периода износи 4,38 (**Прилог 1**).

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

За три године рада као предметни наставник др Александар Петровић био је члан Комисије за оцену и одбрану 2 (две) докторске дисертације, био је ментор 6 (шест) одбрањених мастер радова, члан Комисије 3 (три) одбрањена мастер рада, ментор 16 (шеснаест) одбрањених дипломских радова и члан Комисије 12 (дванаест) одбрањених дипломских радова. Као ментор води 2 (два) докторанда чије су теме дисертација прихваћене и докторати су у изради. Именован је у Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације за 4 (четири) кандидата. Др Александар Петровић је био члан Комисије за оцену испуњености услова за избор у истраживачко звање истраживач приправник 1 (једног) кандидата и звање истраживач сарадник 1 (једног) кандидата (**Прилог 2**).

а.) *Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама*

Ђорђевић Радован (2016): „*Утицај начина винификације на антиоксидативни капацитет воћних вина*“, **докторска дисертација**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, **члан** Комисије за оцену и одбрану дисертације.

Вељовић Миле (2017): „*Хемијска, функционална и сензорна својства пива обогаћеног биолошки активним састојцима грожђа*“, **докторска дисертација**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, **члан** Комисије за оцену и одбрану дисертације.

Јовић Милена (2015): „*Утицај неких сојева селекционисаног винског квасца на хемијски састав и сензорне карактеристике вина*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор**.

Јовановић Андријана (2015): „*Карактеристике енолошких средстава за биолошку и хемијску стабилизацију вина*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор**.

Борић Бранислав (2016): „*Утицај примене енолошких танина на хемијски састав и сензорске карактеристике вина*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор**.

Јовић Соња (2017): „*Антиоксидативна својства вина произведених на Огледном добру Радмиловац*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор**.

Плавшић Ивана (2017): „*Динамика екстракције појединих фенолних једињења из превреле комине сорте Cabernet Sauvignon и њихово антиоксидативно деловање*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор**.

Рашковић Невена (2017): „*Технолошки процес производње вина од грожђа сорте Тамјаника бела у винарији „Carpe diem“ – Лазаревац“,* **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор**.

Павловић Милош (2017): „*Утицај пороређивања гроздова на квалитет шире и вина сорте Мерло*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије**.

Животић Александра (2017): „*Ликери са ароматичним дестилатима*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије**.

Суботић Светлана (2014): „*Утицај начина извођења алкохолне ферментације на хемијске и сензорне карактеристике ракије купиноваче*“, **мастер рад**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије**.

б.) *Менторство одобрених тема докторских дисертација*

Лисов Николина: „*Динамика садржаја биолошки активних фенолних једињења сорте Cabernet Sauvignon током фенофаза сазревања, примарне прераде, винификације и утицај на антиоксидативни капацитет вина*“, **докторска дисертација**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **ментор** (бр. 461/9-4.2. од 28.06.2017. год.).

в.) *Чланство у комисијама за оцену пријаве тема докторских дисертација*

Мацгаљ Валерија: „*Динамика садржаја ароматичних материја грожђа аутохтоних сорти Крстач бијели и Жижак током фенофаза сазревања, примарне прераде, винификације и одлежавања вина и утицај на сензорске карактеристике*“, **докторска дисертација**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије** (бр. 461/9-3.1. од 28.06.2017. год.).

Стефановић Дејан: „*Утицај времена дефолијације на биолошка својства, квалитет грожђа и вина сорте винове лозе Каберне Совињон*“, **докторска дисертација**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије** (бр. 461/2-3.3. од 23.11.2016. год.).

Ћирковић Душица: „*Утицај термина дефолијације и асимилационе површине заперака на квалитет и фенолни састав грожђа и вина сорте винове лозе Прокупац*“, **докторска дисертација**, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије** (бр. 461/9-3.3. од 28.06.2017. год.).

Љекочевић Марко:
докторска дисертација, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије** (бр. 461/9-3.3. од 28.06.2017. год.).

г.) *Чланство у комисијама за припрему Извештаја за избор у истраживачка звања*

Лисов Николина, мастер инж. технологије – истраживач приправник, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, **члан комисије** (бр. 400/4-5 од 26.01.2017. год.).

3.2. Научноистраживачка делатност

3.2.1. Научноистраживачки радови

У току досадашњег бављења научноистраживачким радом др Александар Петровић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио укупно **56** научних радова од чега **20** након избора у звање доцента. У међународним часописима са SCI листе објавио је укупно **7** радова, од чега је **1** публикован у међународним часопису изузетних вредности категорије М21а, **1** у врхунском међународном часопису и **5** у међународном часопису категорије М23. После избора у звање доцента објавио је **4** рада у међународним часописима са SCI листе и то **1** рад категорије М21а и **3** рада категорије М23. Објавио је **6** саопштења са међународног скупа штампано у целини (М33), **5** саопштења са међународног скупа штампано у изводу (М34), **1** рад у водећем часопису националног значаја (М51), **1** рад у часопису националног значаја (М52), **1** саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63) и **2** саопштења са скупа националног значаја штампано у изводу (М64) (**Прилог 3**). Сходно научноистраживачким резултатима, укупна научна компетентност кандидата исказана кроз вредност коефицијента М („Критеријуми за стицање звања наставника на Универзитету у Београду“, Гласник Универзитета у Београду, 2008) износи укупно 72,2 бода (40,3 пре избора у звање доцента и 31,9 после избора у звање доцента), од чега у категоријама М21 и М23 укупно 33 бода.

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научноистраживачких резултата

Научноистраживачки резултат			Пре избора у звање **доцента**		После избора у звање **доцента**		**Укупно**	
Ознака групе резултата (**М**)	Категорија		Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова
М20	М21а=10	Рад у међународном часопису изузетних вредности	/	/	1*	10	1	10
	М21=8	Рад у врхунском међународном	1*	8	/	/	1	8

		часопису						
	M23=3	Рад у међународном часопису	2*	6	3*	9	5	15
M30	M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	3	3	6	6	9	9
	M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	3	1,5	5	2,5	8	4
M50	M51=2	Рад у врхунском часопису националног значаја	/	/	1	2	1	2
	M52=1,5	Рад у истакнутом националном часопису	4	6	1	1,5	5	7,5
M60	M63=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	18	9	1	0,5	19	9,5
	M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	4	0,8	2	0,4	6	1,2
M70	M70=6	Одбрањена докторска дисертација	1	6	/	/	1	6
Укупно			36	**40,3**	20	**31,9**	56	**72,2**

* Радови са SCI листе

Анализа радова

Узимајући у обзир да је кандидат основне и докторске академске студије завршио на Одсеку за прехрамбену технологију и биохемију на Пољопривредном факултету, имајући у виду широко истраживачко интересовање кандидата највећи део његових досадашњих истраживања и објављених радова се може поделити у неколико целина. Истраживања која се пре свега односе на:

а.) изналажење најоптималнијег начина примарне прераде грожђа и винификације који би резултирао високим садржајем биолошки активних супстанци у вину које благотворно делују на здравље људи. У оквиру ових истраживања посебан значај дат је ресвератролу као стилбеној компоненти вина која испољава позитивне кардипротективне ефекте и широј групи фенолних једињења у вину, која поседују антиоксидативна својства и учествују у превенцији болести изазваних оксидативним стресом. Велики део ових истраживања обухваћен је докторском дисертацијом кандидата (радови бр. 1, 4, 6, 7, 9, 17, 18, 19, 24, 31, 32, 35, 36).

б.) друга група радова односи се на аналитику појединих једињења вина, примену одређених метода у аналитици и утврђивање утицаја неких енолошких захвата и примене различитих енолошких средстава на њихове количине (радови бр. 2, 3, 5, 8, 12, 16, 20, 21, 29, 30, 33, 34).

в.) трећа група радова се односи на испитивање утицаја примене различитих виноградарских мера и технолошких поступака производње на хемијски састав и сензорске карактеристике вина и јаких алкохолних пића (радови бр. 10, 11, 13, 15, 22, 23).

г.) четврта група радова односи се на стање и актуелне проблеме у винарству као и на тумачење и примену најновије законске регулативе у производњи вина (радови бр.14, 27, 28).

д.) пета група радова промовише вино као најздравије и најцивилизованије средство за уживање и пиће које се најбоље слаже са храном и представља њену најскладнију допуну (радови бр. 25, 26).

Од избора у звање доцента др Александар Петровић наставља са проучавањем здравствених ефеката ресвератрола и других фенолних једињења, њихових антиоксидативних својстава и поред вина од грожђа истраживања проширује на воћна вина (радови бр. 38, 39, 40, 41, 44, 48, 49, 53, 56). Друга група истраживања се односе на примену најсавременијих аналитичких техника у циљу утврђивања количине појединих једињења вина (рад бр. 37), испитивање утицаја различитих техника екстракције и третмана на количину појединих фенолних једињења издвојених из грожђа, воћа и вина (радови бр. 45, 46, 50). Трећу целину представљају радови који се односе на испитивање утицаја различитих виноградарских мера и поступака на квалитет вина (радови бр. 42, 43, 52, 54, 55) и примене одређених енолошких поступака на хемијски састав и сензорске карактеристике вина од воћа и грожђа (радови бр. 47 и 51).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Др Александар Петровић је ангажован до сада н 7 (седам) пројеката које је финансирало Министарство за науку и технологију Владе Републике Србије.

1. Национални знчај: Производне и технолошке особине нових генотипова винове лозе намењених за прераду, бр. БТН 0719Б., од 2000. године
2. Технолошки развој: Развој технолошких поступака прераде воћа на примени процеса осмотског концентрисања, бр. 5.07.0510.Б., од 2000. године
3. Развој минералних сорбената на бази бентонита и сепиолита за примену у прехрамбеној индустрији. ТД 7057, од 2005. године
4. Географски заштићени производи од грожђа БТН 341003 Б, од 2005. године
5. Развој технолошког процеса производње дијететских додатака од црвеног вина са високом концентрацијом ресвератрола и анализа кардиопротективних ефеката новодобијених производа БТН 341007, од 2006. године
6. Органска производња грожђа и вина и свих производа од винове лозе 20093А, од 2006. године

Тренутно је сарадник у реализацији пројекта „Развој технологије производње црвеног вина и дијететских производа из вина богатих биолошки активним полифенолима са кардиопротективним дејствима МПНТР 31020 од 2011. године.

4.2. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертитза, рецензија радова или пројеката

Др Александар Петровић је у претходном изборном периоду рецензирао предлоге 2 (два) иновациона пројекта за Министарство просвете, науке и технолошког развоја. Извршио је евалуацију предлога 1 (једног) пројекта са српским учешћем из Програма за финансирање мултилатералне научне и технолошке сарадње у Дунавском региону. Кандидат је извршио рецензију 1 (једног) рада за часопис Agro-knowledge Journal, Бања Лука, Република Српска и 1 (једног) рада за Journal of Agricultural Sciences (**Прилог 4**). По одлуци декана кандидат је био судски вештак у споровима везаним за своју ужу специјалност – технологија вина (**Прилог 5**).

4.3. Допринос академској и широј заједници

4.3.1. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници

Др Александар Петровић је именован од стране Владе Републике Србије за:

1. **Члана** Стручне радне групе за израду нацрта Закона о вину и другим производима од грожђа и вина. Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине број 119-01-276/2015-08 од 30.06.2015.

2. **Члана** Скупштине Привредног друштва „Центар за виноградарство и винарство“ Ниш. Закључак Владе Републике Србије 24 број 119-3119/2015 од 26. 03.2015.
3. **Руководиоца** Радне групе за установљавање ознаке географског порекла „Топлички рејон/Топлица“ за вина. Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине број 320-05-9203/2015-08 од 16.05.2016.
4. **Члана** Радне групе за установљавање ознаке географског порекла „Шумадија“ за вина. Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине број 320-05-3423/2015-08 од 13.11.2015.
5. **Члана** Радне групе за установљавање ознаке географског порекла „Суботица“ за вина. Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине број 320-05-8880/2015-08 од 17.11.2015.
6. **Руководиоца** Радне групе за установљавање ознаке географског порекла „Неготинска Крајина“ за вина. Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине број 119-01-295/2015-08 од 24.08.2015 (**Прилог 6**).

4.3.2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи и иностранству

Кандидат др Александар Петровић је други ментор докторанду са Фармацеутског факултета Чакар Урошу са одобреном темом под насловом: „*Полифенолни састав и антиоксидативна својства вођних вина и њихов утицај на ензимске системе* in vitro“, (Веће научних области медицинских наука бр. 61206-4546/2-16 од 15.09.2016. год.) и био је члан комисије за припрему Извештаја за избор у истраживачко звање истраживач сарадник кандидату Чакар Урошу са Фармацеутског факултета Унивезитета у Београду (бр. 1935/1 од 25.10.2016. год.) (**Прилог 7**).

5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу прегледа поднете документације и анализе педагошког и научноистраживачког рада и осталих стручних квалификација др Александра Петровића, комисија закључује да кандидат испуњава све услове прописане Законом о високом образовању, Статутом факултета и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду.

Кандидат др Александар Петровић је испољио веома солидне педагошке квалитете, савесно, одговорно и квалитетно изводи наставу и вежбе на обавезним предметима Технологија вина 1 и Технологија вина 2 на студијском програму Конзервисања и врења, као и на изборним предметима свих нивоа студија. Кандидат има добру комуникацију са студентима, о чему сведоче оцене студентских анкета.

За три године рада као предметни наставник др Александар Петровић био је члан Комисије за оцену и одбрану две докторске дисертације, био је ментор шест одбрањених мастер радова, члан Комисије три одбрањена мастер рада, ментор шеснаест одбрањених дипломских радова и члан Комисије дванаест одбрањених дипломских радова. Као ментор води два докторанда чије су теме дисертација прихваћене и докторати су у изради. Именован је у Комисију за оцену пријаве теме

докторске дисертације за четири кандидата. Др Александар Петровић је био члан Комисије за оцену испуњености услова за избор у истраживачко звање истраживач приправник једног кандидата и звање истраживач сарадник једног кандидата.

Успешна научна активност огледа се у публиковању 56 научних радова од чега 20 након избора у звање доцента. У међународним часописима са SCI листе објавио је укупно **7** радова, од чега је 1 публикован у међународним часопису изузетних вредности категорије М21а, 1 у врхунском међународном часопису и 5 у међународном часопису категорије М23. После избора у звање доцента објавио је 4 рада у међународним часописима са SCI листе и то 1 рад категорије М21а и 3 рада категорије М23, при чему је остварио укупни коефицијент научне компетентности 72,2 (40,3 пре избора у звање доцента и 31,9 после избора у звање доцента). До сада је учествовао у реализацији 7 научноистраживачких пројеката.

На основу свега наведеног, Комисија предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да се кандидат др Александар Петровић изабере у звање и на радно место **доцента** за ужу научну област **Наука о врењу**.

Београд,

31.10.2017.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

_____

Др Нинослав Никићевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област Наука о врењу)

_____

Др Виктор Недовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област Наука о врењу)

_____

Др Слободан Јовић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (Ужа научна област Наука о врењу)

ПРИЛОГ 3: Списак саопштених и објављених радова др Александра Петровића

А.) <u>ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА</u>

<u>Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (М20)</u>

<u>Рад у врхунском међународном часопису (M_{21} = 8)</u>

1. Atanacković, M., **Petrović, A.**, Jović, S., Gojković Bukarica, Lj., Bursać, M., Cvejić, J. (2012): Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. Food Chemistry, 131: 513-518 IF: 4,072 ISSN: 0308-8146

<u>Рад у међународном часопису (M_{23} = 3)</u>

2. Đekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., **Petrović, A.,** Nikićević, N., Manojlović, V., Nedović, V., Tešević, V. (2008): Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia. Journal of the Serbian Chemical Society, 11 (73): 1027-1037 IF: 0,689 ISSN: 0352-5139

3. Cvejic, M.J, Djekic, V.S., **Petrovic, V.A.**, Atanackovic, T.M., Jovic, M.S., Brceski, D.I., Gojkovic Bukarica, C.Lj. (2010): Determination of trans- and cis-Resveratrol in Serbian Commercial Wines. Journal of Chromatographic Science, 3 (48): 229-234 IF: 1,026 ISSN: 0021-9665

<u>Зборници међународних научних скупова (М30)</u>

<u>Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M_{33} = 1)</u>

4. Bukarica Gojkovic, Lj., Novakovic, A., Protic, D., Cvejic, J., Jovic, S., **Petrovic, A.**, Kanjuh, V. (2008): Kardiovaskularni efekti rezveratrola/bioloski aktivnog polifenola iz crvenog vina. II kongres kardiologa republike Srpske, Banja Luka, Republika Srpska. Src Med; 1(suppl 2): 58-60

5. Atanackovic, T.M., Cvejic, M.J., Djekic, V.S., **Petrovic, V.A.**, Jovic, M.S., Brceski, D.I., Gojkovic Bukarica, C.Lj. (2008): Analysis of trans- and cis- resveratrol content in commercial wines from Serbia. 24th International Conference on Polyphenols, Salamanca, Spain, 8–11. 07. 2008, Polyphenols Communications (2): 451-452

6. Cvejic, M.J., Atanackovic, T.M., Djekic, V.S., **Petrovic, V.A.**, Jovic, M.S., Brceski, D.I., Gojkovic Bukarica, C.Lj. (2008): Analysis of red wines: antioxidant potential, resveratrol and total phenolic content. 24th International Conference on Polyphenols, Salamanca, Spain, 8–11. 07. 2008, Polyphenols Communications (2): 485-486

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M_{34} = 0,5)

7. Cvejic, J., Atanackovic, M., Jovic, S., **Petrovic, A.,** Gojkovic Bukarica, Lj. (2009): Influence of winemaking conditions on phenolic content and antioxidant potential of red wines. 57th International Congress and Annual Meeting of the GA, Geneve, Switzerland, 15-19.08.2009. Planta Medica 9 (75): 943-943 IF: 2,197 ISSN: 0032-0943

8. Cvejic, J., Atanackovic, M., **Petrovic, A.**, Jovic, S., Gojkovic Bukarica, Lj. (2008): Resveratrol Content in Wines From Different Cultivars. Short lecture, 1st European Food Congress 04-09.11. 2008, Ljubljana, Slovenia

9. Protic, D., Novakovic, R., Spremovic Radjenovic, S., Radunovic, N., Heinle, H., **Petrovic, A.**, Despotovic, S., Kanjuh, V., Gojkovic Bukarica, Lj. (2012): The effect of Resveratrol on the human umbilical vein without endothelium. 6th Central European Congress on Food, May 23-26, Novi Sad, Serbia ISBN: 978-86-7994-029-2

Радови у часописима националног значаја (M50)

Рад у истакнутом националном часопису (M_{52} = 1,5)

10. Sivčev, B., Jović, S., Raičević, V., **Petrović, A.**, Lalević, B. (2005): Application of Microbiological Fertilizers in Viticulture: Grape Yield and Quality of wine cv. Riesling. Journal of Agricultural Sciences, 1 (50): 19 – 26 ISSN: 1450-8109

11. Nikićević, N., Jović, S., **Petrović, A.** (2005): Possibilities of Producing grape-based alcoholic drinks from newly created grapevine varieties. Journal of Agricultural Sciences, 2 (50): 183 – 191 ISSN: 1450-8109

12. Rajkovic, B.M., Novakovic, D.I., **Petrovic, V.A.** (2007): Determination of titrabile acidity in white wine. Journal of Agricultural Sciences, 2 (52): 169-184 ISSN: 1450-8109

13. Popović, B., Nikićević, N., Gavrilović Damnjanović, J., Mitrović, O., **Petrović, A.**, Ogašanović, D. (2006): Tehnološka svojstva plodova važnijih sorata šljive kao sirovine za proizvodnju rakije šljivovice. Journal of Scientific Agricultural Research, 2 (67): 73-82 ISSN: 0004-1262

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M_{63} = 0,5)

14. Jovic, M.S, **Petrovic, V.A,** Markovic, R.N. (2009): Micotoxins in wine with special attention on Ohratoxin A. Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, Matica srpska, Novi Sad, 116: 91-100. The Third Scientific Meeting Mycology, Mycotoxicology and Mycoses with the international participation, Novi Sad, 23 – 25 април 2009 ISSN: 0352-4906

15. Јовић, С., Загорац, С., **Петровић, А**. (2000): Утицај мацерације кљука у преферментативној фази на хемијски састав и сензорне карактеристике вина неких клонова cv. Chardonnay. Зборник радова V саветовања индустрије алкохолних и

безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 4 – 7 јун 2000 (155 – 160)

16. **Петровић, А.**, Јовић, С., Новаковић, Љ. (2000): Одређивање количине пепела у вину ТГА методом. Зборник радова V саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 4 – 7 јун 2000 (191 – 198)

17. Зиројевић, Т., Јовић, С., Челекетић, Д., **Петровић, А**. (2002): Слободни радикали и њихов биолошки значај. Зборник радова VI саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 9 – 12 јун 2002 (45 – 54) ISBN: 86-82807-03-3

18. Јовић, С., Зиројевић, Т., **Петровић, А**. (2002): Фенолна једињења вина и могућност превенције болести проузроковане оксидативним стресом. Зборник радова VI саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 9 – 12 јун 2002 (55 – 60) ISBN: 86-82807-03-3

19. Зиројевић, Т., Јовић, С., **Петровић, А**. (2002): Метаболизам етанола. Зборник радова VI саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 9 – 12 јун 2002 (69 – 74) ISBN: 86-82807-03-3

20. Стојановић, М., Јовић, С., **Петровић, А.** (2002): Новија сазнања о селекцији и примени винског квасца. Зборник радова VI саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 9 – 12 јун 2002 (75 – 82) ISBN: 86-82807-03-3

21. **Петровић, А.**, Јовић, С., Андрић, В., Сивчев, Б. (2002): Одређивање садржаја радионукелида у вину. Зборник радова VI саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 9 – 12 јун 2002 (91 – 96) ISBN: 86-82807-03-3

22. Никићевић, Н., Тешевић, В., **Петровић, А**. (2002): Утицај начина производње на квалитет ракије вилијамовке. Зборник радова VI саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Врњачка Бања, 9 – 12 јун 2002 (173 – 182) ISBN: 86-82807-03-3

23. Сивчев, Б., Јовић, С., Раичевић, В., **Петровић, А**. (2002): Утицај микробиолошких ђубрива на принос грожђа и квалитет вина у сорте ризлинг рајнски. Зборник научних и прегледних радова XIV саветовања виноградара и винара Србије са међународним учешћем. Вршац, 14 – 16 новембар 2002, 390 – 393: (228 - 233) YU ISSN: 0477-292X

24. Јовић, С., Зиројевић, Т., **Петровић, А**. (2002): Могућност превенције болести проузрокованих оксидативним стресом фенолним једињењима вина. Зборник научних и прегледних радова XIV саветовања виноградара и винара Србије са

међународним учешћем. Вршац, 14 – 16 новембар 2002, 390 – 393: (245 - 253) YU ISSN: 0477-292X

25. Јовић, С., **Петровић, А**. (2005): Риба најбоље плива у вину. Зборник предавања II међународне конференције „Рибарство“. Београд: Пољопривредни факултет, 10 – 12 фебруар 2005, 169-173 ISBN: 86-80733-93-8

26. Јовић, С., **Петровић, А**. (2000): Вино – симболички и стварни значај. Зборник научних радова са XIV саветовања агронома, ветеринара и технолога. Аранђеловац, 1 (6): 347 – 358 ISSN: 0354-1320

27. Јовић, С., Никићевић, Н., **Петровић, А**. (2001): Стање и актуелни проблеми у винарству. Саветовање виноградара и винара на сајму “Свет вина”. Београд: Савез пољопривредних инжењера и техничара Србије (1 – 5)

28. Јовић, С., **Петровић, А**. (2004): Ензимски препарати и адитиви у производњи вина. Услови употребе адитивиа, декларисање и означавање намирница – законска регулатива, Зборник, Министарство за унутрашње економске односе СЦГ, Београд

29. Петровић, Р., Вељовић, Ђ., Јанаћковић, Ђ., Барас, Ј., **Петровић, А.**, Јовић, С. (2006): Испитивање могућности примене алкално активираног бентонита „Боговина“ за бистрење вина. Монографија: Природне минералне сировине и могућности њихове употребе у пољопривредној производњи и прехрамбеној индустрији. Савез пољопривредних инжењера и техничара, 325 – 333 ISBN: 86-909143-0-7

30. Јовић, С., Златковић, Б., **Петровић, А.**, Барас, Ј., Петровић, Р. (2006): Бентонит – незамењиво средство за бистрење и стабилизацију вина и воћних сокова. Монографија: Природне минералне сировине и могућности њихове употребе у пољопривредној производњи и прехрамбеној индустрији. Савез пољопривредних инжењера и техничара, 335 – 348 ISBN: 86-909143-0-7

31. Gojković Bukarica, Lj., Kanjuh, V., Jović, S., Cvejić, J., **Petrović, A.**, Protić, D., Novaković, R., Lazarević, S., Radunović, N. (2011): Kardiovaskularna dejstva rezveratrola. Zbornik radova „Budućnost kardiovaskularne terapije“. 3. Naučni skup Odbora za kardiovaskularnu patologiju SANU i Srpskog farmakološkog društva, Beograd, 4 април, str. 37-41 ISBN: 978-86-87907-08-9

<u>Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M_{64} = 0,2)</u>

32. Gojkovic Bukarica Lj., Cvejic, J., Protic, D., **Petrovic, A.**, Jovic, S., Kanjuh, V. (2007): Scientific basis of the French paradox. Abstract book, p.5 XII Serbian Congres of pharmacology and II Serbian Congress of Clinical Pharmacology, Symposium: Modern aproach in prevention and therapy of atherosclerosis. Palic, 09 -12 maj 2007.

33. **Петровић, В.А.**, Тривунац, В.К., Павасовић, Љ.В. (1999): Одређивање специфичне површине зрна кикирикија БЕТ методом. Зборник извода радова југословенског конгреса прехрамбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства са међународним учешћем. Нови Сад: Технолошки факултет, 16 – 17 септембар 1999, (81)

34. **Петровић, В.А.**, Новаковић, Р.Љ., Павасовић, Љ.В. (1999): Проучавање процеса термичке обраде кикирикија ТГА методом. Зборник извода радова југословенског конгреса прехрамбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства са међународним учешћем. Нови Сад: Технолошки факултет, 16 – 17 септембар 1999, (82)

35. Зиројевић, Т., Јовић, С., **Петровић, А**. (2002): Благотворна дејства вина – механизам деловања. Зборник извода радова 10. Југословенског конгреса о исхрани. Београд, 16 – 19 октобар 2002, (63 – 64)

ДИСЕРТАЦИЈЕ

Одбрањена докторска дисертација (M_{70} = 6)

36. Петровић, В.А. (2012). „*Утицај начина прераде грожђа и винификације на садржај ресвератрола у вину*“. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

Б.) ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (М20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (М21а = 10)

37. Zeravik, J., Fohlerova, Z., Milovanovic, M., Kubesa, O., Zeisbergerova, M., Lacina, K., **Petrovic, A.**, Glatz, Z., Skladal, P. (2016): Various instrumental approaches for determination of organic acids in wines. Food Chemistry 194: 432–440 IF (2016): 4,498 ISSN: 0308-8146

Рад у међународном часопису (M_{23} = 3)

38. Čakar, U., **Petrović, A.,** Živković, M., Vajs, V., Milovanović, M., Zeravik, J., Đorđević, B. (2016): Phenolic profile of some fruit wines and their antioxidant properties. Hemijska Industrija 70 (6): 661-672 за период 1981 – 2016 IF (2016): 0,459; према петогодишњем IF (2016) = 0,509 ISSN: 0367-598X

39. Protic, D., Radunovic, N., Spremovic Radjenovic, S., Zivanovic, V., Heinle, H., **Petrovic A.**, Gojkovic-Bukarica, Lj. (2015): The Role of Potassium Channels in the Vasodilatation Induced by Resveratrol and Naringenin in Isolated Human Umbilical Vein. Drug Development Research 76 (1): 17-23 за период 1981 – 2016 IF (2015): 0,984; према петогодишњем IF (2015) = 0,905 ISSN: 0272-4391

40. Platiša, M., Gal, V., Nestorović, Z., Leskošek Čukalović, I., Despotović, S., Veljović, M., **Petrović, A.,** Rajković, J., Đokić, V., Novaković, R., Gojković Bukarica, Lj. (2016): Changes in linear and nonlinear measures of RR and QT interval series after Beer intake. Vojnosanitetski pregled. DOI: 10.2298/VSP150514316P (In press)

Зборници међународних научних скупова (М30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M_{33} = 1)

41. Ranković Vasić, Z., Radovanović, B., Sivčev, B., Pajić, V., **Petrović, A.** (2016): Total phenols, antioxidant activities, and their correlation in grape and wine of Pinot Noir variety from two regions in Serbia. Proceedings 51st Croatian and 11th International Symposium on Agriculture. Opatija, Croatia, 15 – 18 фебруар 2016, pp. 404-408 ISBN: 9789537878511

42. Nikolić, D., Ranković Vasić, Z., **Petrović, A.,** Radojević, I., Jovanović Cvetković, T., Sivčev, B. (2017): Effect of genotype x environment interactions of grapevine hybrids characterictis. 40 World Congress of Vine and Wine. Zbornik Bio Web of Conferences 9, Sofia, Bulgaria, 29 may – 2 june, 2017 DOI:10.1051/bioconf/20170901018 eISSN: 2117-4458

43. Sivčev, B., Ranković Vasić, Z., **Petrović, A**., Leontić, K. (2016): Fruit characteristics of the five Merlot Clones in Belgrade Winegorwing Region, Serbia. Proccidings, VII International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2016" Jahorina, 6 - 9 oktobar 2016., Bosna i Hercegovina, pp. 413 – 418 CD ISBN**:** 9789997663276

44. Kalušević, A., Đorđević, R., **Petrović, A.,** Lević, S., Đorđević, V., Bugarski, B., Nedović, V. (2015): Grapeskin of Prokupac as a source of bioactive compounds. IV International congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 04th- 06th March 2015, pp 438-444 ISBN: 978-99955-81-18-6

45. Stanković, S., Mošić, I., Jović, S., **Petrović, A.,** Radojević, I. (2013): Effect of low temperature treatment on chromatic structure and copigmentation of anthocyanins in red wine Gamay noir. II international Symposium and XVIII Scientific Conference of Agroeconomists of Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, March 26-29, 2013 (312) ISBN: 978-99938-93-26-4

46. Kalušević, A., Veljović, M., Lević, S., **Petrović, A.**, Đorđević, V., Nedović, V. (2015): Extraction of natural colourants from the grapeskin of Cabernet Sauvignon. Sixth International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2015”, BiH, 15 – 18 October 2015, 327 – 332 ISBN: 978-99976-632-2-1

<u>Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M_{34} = 0,5)</u>

47. **Petrovic**, **A.,** Kalusevic, A., Jovic, S., Nedovic, V. (2013): The influence of different strains of yeast on wine with residual sugar. II international Symposium and XVIII Scientific Conference of Agroeconomists of Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, March 26-29, 2013 (311) ISBN: 978-99938-93-26-4

48. Gojković Bukarica, Lj., Cvejić, J., Jović, S., **Petrović, A.,** Gal, V., Marković Lipkovski, J., Kanjuh, V. (2013): The beneficial effects of plant polyphenols on human health. Humboldt – Kolleg, Resources of Danubian Region: The possibility of cooperation and utilization. Belgrade, June 12 – 13, 2013. Book of Abstracts: pp 31, ISBN: 978-86-916771-0-7

49. Cakar, U., **Petrovic, A.**, Zivkovic, M., Vajs, V., Djordjevic. B. (2015): Stone fruit wines as a sources of antioxidants. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, October 20-23, 2015; Ann Nutr Metab 2015; 67(suppl 1):1–601, pp 555-556

50. Čakar, U., Janković, M., **Petrović, A.**, Vajs, V., Đorđević, B. (2016): Determination of morin, kaempferol and quercetin content in blueberry and black chokeberry wines. 13th Congres of Nutrition, Belgrade 26th-28th October 2016; 177-178 ISBN: 978-86-909633-3-1

51. Čakar, U., Janković, M., **Petrović, A.**, Vajs, V., Đorđević, B. (2016): Influence of yeast on phenolic profile of apple wine. 13th Congres of Nutrition, Belgrade 26th-28th October 2016; 216-217 ISBN: 978-86-909633-3-1

Радови у часописима националног значаја (М50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (M_{51} = 2)

52. Ranković Vasić, Z., Nikolić, D., **Petrović, A.**, Sivčev, B., Kostadinović, N., Lisov, N., Matijašević, S. (2016): Some important agrobiological and techonolgical characteriatics of promising grapevine genotypes obtained for red wine production. Annals of the University of Craiova – Agriculture, Montanology, Cadastre Series, Vol. XLVI/1/2016, 255-260. ISSN:1841-8317

Рад у истакнутом националном часопису (M_{52} =1,5)

53. Novaković, R., Radunović, N., Rajković, J., Đokić, V., **Petrović, A.**, Ivković, B., Ćupić, V., Kanjuh, V., Helmut, H., Gojković Bukarica, Lj. (2016): Wine polyphenol resveratrol inhibits contractions of isolated rat uterus by activation of smooth muscle inwardly rectifying potassium channels. Veterinarski glasnk 3-4 (70): 121-129 ISSN: 0350-2457

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (М60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M_{63} = 0,5)

54. Ранковић Васић, З., **Петровић, А.,** Јовић, С., Сивчев, Б., Атанацковић, З. (2014): Структурни показатељи грозда и бобице клонова сорте бургундац црни и њихов утицај на хемијске карактеристике вина. XIX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, 07-08 март, 2014, Зборник радова vol. 19 (21): 197-201

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M_{64} = 0,2)

55. Nikolić, D., **Petrović, A.,** Ranković Vasić, Z., Sivčev, B., Lisov, N., Kostadinović, N. (2016): Productive technological properties of interspecific grapevine hybrid 18374. Kongres voćara i vinogradara Srbije sa međunarodnim učešćem. Kragujevac 21-23 септембар 2016. Zbornik abstrakata str.93. ISBN: 978-86-910245-9-8 (ИВ)

56. Чакар, У., **Петровић, А.**, Живковић, М., Вајс, В., Ђорђевић, Б. (2014): Антиоксидативне особине воћних вина са тржишта Србије. Изводи радова 6. Конгрес

фармацеута Србије са међународним учешћем, Београд 15-19 октобар 2014, 417-418
ISBN: 978-86-918145-0-2

ПРИЛОГ 1: Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија вина 1**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Александар Петровић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника по овом предмету	**36**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	**4,83**
		б) консултације	4,62
2.	Разумљивост и начин излагања материје предмета предметом		4,35
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предмета предметом		4,41
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,27
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предмета предметом		4,28
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,25
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студента		4,02
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,47
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,54
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студента		4,64
11.	Општи утисак		4,38
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,42**

Коментар:

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015 ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија вина 2**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Александар Петровић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**31**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,95
		б) консултације	4,77
2.	Разумљивост и начин излагања материје предмета предметом		4,70
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предмета предметом		4,61
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,67
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предмета предметом		4,70
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,70
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студента		4,76
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,83
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,67
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студента		4,77
11.	Општи утисак		4,80
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,74**

Коментар:

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија вина 1**
Наставник чији се рад вреднује	**Александар Петровић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**25**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,60
		б) консултације	4,40
2.	Разумљивост и начин излагања материје предмета предметом		4,28
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предмета предметом		4,40
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,28
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предмета предметом		4,33
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,36
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студента		4,29
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,436
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,36
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студента		4,26
11.	Општи утисак		4,44
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,36**

Коментар:

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија вина 2**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Александар Петровић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**31**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,29
		б) консултације	4,38
2.	Разумљивост и начин излагања материје предмета предметом		4,45
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предмета предметом		4,32
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,22
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предмета предметом		4,23
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,22
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студента		4,30
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,09
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,87
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студента		4,15
11.	Општи утисак		4,32
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,25**

Коментар:

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016 ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАВАЧКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Воћарство и виноградарство IV година**
Назив и шифра предмета	**Прерада грожђа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Александар Петровић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	17
Број студената који нису обавили да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	3,52
		б) консултације	3,68
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,00
3.	Усклађеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,23
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,11
5.	Предавања наставника помоћу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,58
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,35
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,41
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,47
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,23
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,62
11.	Општи утисак		4,23
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,12**

Коментар: /

ПРИЛОГ 2: Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/7-4.10.
Датум: 30.03.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 30.03.2016. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднео **РАДОВАН ЂОРЂЕВИЋ, дипл. инж.,** под насловом: **«УТИЦАЈ НАЧИНА ВИНИФИКАЦИЈЕ НА АНТИОКСИДАТИВНИ КАПАЦИТЕТ ВОЊНИХ ВИНА»**, именују се:

1. др Николаи Никићевић, редовни професор,
2. др Александар Петровић, доцент,
3. др Михајло Величковић, редовни професор,
4. др Миомир Никшић, редовни професор и
5. др Веле Тешевић, ванредни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду.

II Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Већу Факултета извештај о оцени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
В. Д. ДЕКАН
(Проф. др Милица Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/7-4.11.
Датум: 30.03.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 30.03.2016. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднео **МИЛЕ ВЕЉОВИЋ, дипл. инж.,** под насловом: **«ХЕМИЈСКА, ФУНКЦИОНАЛНА И СЕНЗОРНА СВОЈСТВА ПИВА ОБОГАЋЕНОГ БИОЛОШКИ АКТИВНИМ САСТОЈЦИМА ГРОЖЂА»**, именују се:

1. др Ида Лесковац-Чукаловић, редовни професор,
2. др Виктор Недовић, редовни професор,
3. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор,
4. др Мелиса Антић, редовни професор,
5. др Александар Петровић, доцент и
6. др Љиљана Гојковић-Букарица, редовни професор Медицинског факултета Универзитета у Београду.

II Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Већу Факултета извештај о оцени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
В. Д. ДЕКАН
(Проф. др Милица Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/9-3.1.
Датум: 28.06.2017. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 33. став 3. и 34. став 1. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 17. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 28.06.2017. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **мр ВАЛЕРИЈА МАЦГАЉ,** под насловом: **«ДИНАМИКА САДРЖАЈА АРОМАТИЧНИХ МАТЕРИЈА ГРОЖЂА АУТОХТОНИХ СОРТИ КРСТАЧ БИЈЕЛИ И ЖИЖАК ТОКОМ ФЕНОФАЗА САЗРЕВАЊА, ПРИМАРНЕ ПРЕРАДЕ, ВИНИФИКАЦИЈЕ И ОДЛЕЖАВАЊА ВИНА И УТИЦАЈ НА СЕНЗОРСКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ»,** именују се:

1. др Александар Петровић, доцент,
2. др Винослав Никићевић, редовни професор,
3. др Веле Тешевић, ванредни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду и
4. др Драгољуб Жунић, редовни професор.

II Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н
(Проф. др Милена Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/2-3.3.
Датум: 23.11.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 33. став 3. и 34. став 1. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 17. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 23.11.2016. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднео **ДЕЈАН СТЕФАНОВИЋ, дипл. инж.** под насловом: **«УТИЦАЈ ВРЕМЕНА ДЕФОЛИЈАЦИЈЕ НА БИОЛОШКА СВОЈСТВА, КВАЛИТЕТ ГРОЖЂА И ВИНА СОРТЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ КАБЕРНЕ СОВИЊОН»,** именују се:

1. др Зорин Бешлић, ванредни професор,
2. др Славица Тодић, редовни професор,
3. др Нада Корач, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду и
4. др Александар Петровић, доцент.

II Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н
(Проф. др Милена Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за хортикултуру, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/9-3.3.
Датум: 28.06.2017. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 33. став 3. и 34. став 1. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 17. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 28.06.2017. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **ДУШИЦА ЊИРКОВИЋ, мастер,** под насловом: **«УТИЦАЈ ТЕРМИНА ДЕФОЛИЈАЦИЈЕ И АСИМИЛАЦИОНЕ ПОВРШИНЕ ЗАПЕРАКА НА КВАЛИТЕТ И ФЕНОЛНИ САСТАВ ГРОЖЂА И ВИНА СОРТЕ ВИНОВЕ ЛОЗЕ ПРОКУПАЦ»,** именују се:

1. др Слаја Матијашевић, доцент,
2. др Александар Петровић, доцент и
3. др Живослав Тешић, редовни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду.

II Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н
(Проф. др Милена Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за хортикултуру, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 400/4-5
Датум: 26.01.2017.године
Београд-Земун
ТЈР

На основу члана 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 26.01.2017.године, доносим следећа

Р Е Ш Е Њ Е

I - **Образује се комисија** за припрему Извештаја ради спровођења поступка за избор у истраживачко звање – **ИСТРАЖИВАЧ ПРИПРАВНИК, кандидат: Николина Лисов, мастер инж. технологије**

область: Биотехничке науке, грану: Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину: Прехрамбена биотехнологија, ужу научну дисциплину: Технологија вина

у саставу:

1. др Александар Петровић, доцент Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Виктор Недовић, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду,
3. др Веле Тешевић, ванредни професор Хемијског факултета у Београду.

II - Комисија је дужна да у складу са важећим Законом о научно-истраживачкој делатности, Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата сачини Извештај у року од 30 дана од дана када је образована, два примерка Извештаја достави Катедри за технологију конзервисања и хлађења и Институту за прехрамбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

Достављено:

1x Комисији
1x Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др Милица Петровић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/9-4-2
Датум: 28.06.2017. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 74. став 2. Правилника о стицању академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 13. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 28.06.2017.године, доноси је

О Д Л У К У

ПРИХВАТА СЕ извештај о позитивној оцени предлога теме докторске дисертације коју је поднела **НИКОЛИНА ЛИСОВ**, мастер и наслова докторске дисертације под радним називом **„ДИНАМИКА САДРЖАЈА БИОЛОШКИ АКТИВНИХ ФЕНОЛНИХ ЈЕДИЊЕЊА ГРОЖЂА СОРТЕ CABERNET SAUVIGNON ТОКОМ ФЕНОФАЗА САЗРЕВАЊА, ПРИМАРНЕ ПРЕРАДЕ, ВИНИФИКАЦИЈЕ И УТИЦАЈ НА АНТИОКСИДАТИВНИ КАПАЦИТЕТ ВИНА“.**

За ментора се поставља др Александар Петровић, доцент

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

Проф. др Милица Петровић

Достављено: кандидату, ментору, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

ПРИЛОГ 3: Радови после избора у звање доцента

Food Chemistry

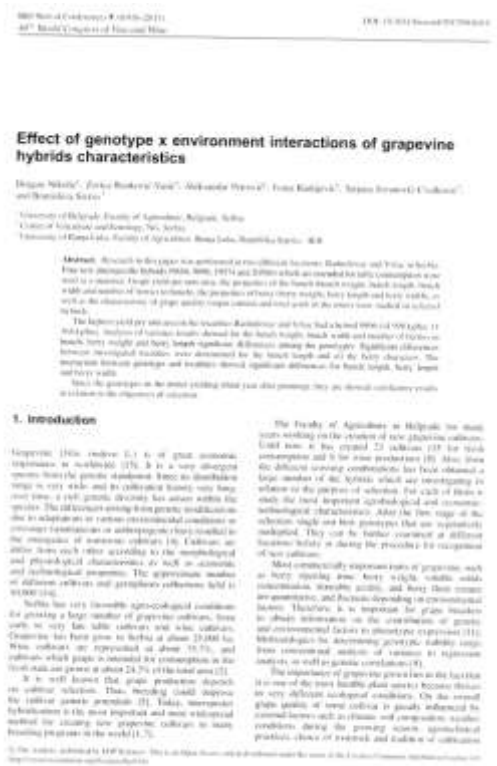
Various instrumental approaches for determination of organic acids in wines

Phenolic profile of some fruit wines and their antioxidant properties

DRUG DEVELOPMENT RESEARCH

Research Article

The Role of Potassium Channels in the Vasodilatation Induced by Resveratrol and Naringenin in Isolated Human Umbilical Vein



Effect of genotype x environment interactions of grapevine hybrids characteristics

ВОЈНОСАНИТЕТСКИ ПРЕГЛЕД
ВОЈНОМЕДИЦИНСКА АКАДЕМИЈА
Crnotravska 17, 11000 Београд, Србија
Телефон: +381 11 2609689
vmp@vma.mod.gov.rs

ПОТВРДА

Овим се потврђује да је рад под насловом:

CHANGES IN LINEAR AND NONLINEAR MEASURES OF HR AND QT INTERVAL SERIES AFTER BEER INTAKE

Аутори: Mirjana M. Platiša, Vera Gal, Zorica Nestorović, Ida Ljubojević-Čakalović, Saša Duponović, Miša Veljković, Aleksandar Petrović, Jovana Bajković, Vladimir Bokić, Radmila Novaković, Ljiljana Gojković-Bukarica,

прихваћен за штампу у Војносанитетском прегледу и биће објављен у једном од наредних бројева.

21.04. 2016.

Главни и одговорни уредник
Проф. др
Саша Лазић

ORIGINAL SCIENTIFIC PAPER

Total phenols, antioxidant activities, and their correlation in grape and wine of Pinot Noir variety from two regions in Serbia

Zorica RANKOVIĆ-VASIĆ[1], Blaga RADOVANOVIĆ[1], Branislava SIVČEV[2], Vesna PAJIĆ[1], Aleksandar PETROVIĆ[1]

[1]University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia, (e-mail: zorica@agrif.bg.ac.rs)
[2]Faculty of Science and Mathematics, Department of Chemistry, 18000 Niš, Serbia

Abstract

The aim of this study was to determine the total phenol content and antioxidant activity and their correlation in grape and wine of Pinot Noir cultivar, produced in the two regions in Serbia (Grocka and Vrnac). The content of the total phenol in grape varied depending on the part of berry, and of the region. The seeds (306.09 mg GAE/g) from Grocka region had the highest total phenol content. The total phenol content in the wine varied depending on the production year and region. The highest total phenol content (1116.42 mg GAE/l) was determined in the wine produced in the region of Vrnac in 2009. Positive correlations were determined between total phenol and antioxidant activity of the skin ($r = 0.584$, $p < 0.0005$) and seeds ($r = 0.383$, $p = 0.000$) as well as the wine ($r = 0.482$, $n = 18$, $p = 0.043$).

Key words: total phenol content, DPPH, correlation, Pinot Noir

Acknowledgements

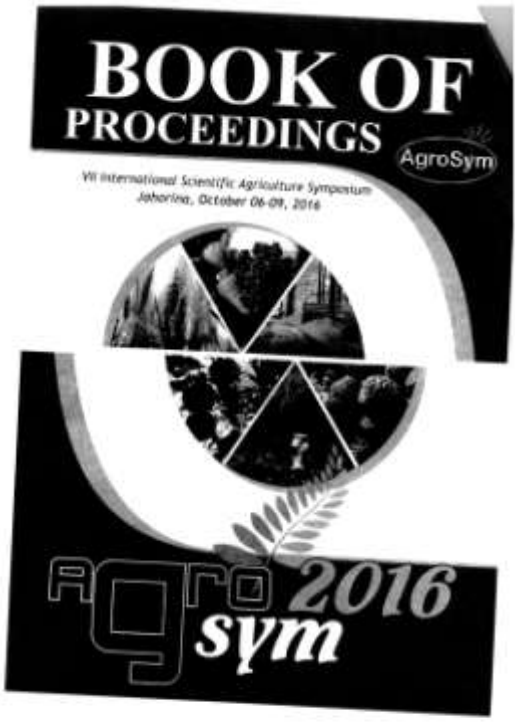
This paper was realised as a part of two projects 1. "43007", financed by the Ministry of Education and Science of the Republic of Serbia; 2. FP7-REGPOT-2012-2013-1. No. 316004-AREA, supported by the European Union.

Introduction

Grape is a very significant source of phenolic compounds, which have antioxidant properties. The content of phenolic compounds in the grape depends on several factors, where the most important are the following: variety, environmental conditions of the region, microclimatic conditions of the vine, the maturity of grape. When the vegetative and reproductive growth of grapevine is well adapted to the conditions in the growing region, the grape has the appropriate content of phenol compounds and other quality parameters to produce high quality wines (Jones and Davis, 2000).

Phenolic compounds of grape are extracted in the process of maceration. The degree of extraction depends of the grapevine variety, berry size and length of the period of grape maturation (Kennedy et al., 2002). Phenolic compounds have a very large impact on the quality of red wines primarily by giving it the appropriate characteristics, colour, smell and taste (Pulkuk, 2012), and there are also various positive effect of phenolic compounds on human health (Zafrilla et al., 2003). Some studies have demonstrated the anti-cancer and antioxidant effect of these compounds (Dell Agli et al., 2004). It is well known that not only the different varieties of grapevine can give wines that vary in flavor but the same variety can give different wines depending on the locality where it is grown. Growing conditions in the wine-growing region are connected and recognizable in a unique style of a wine (Van Leeuwen et al., 2007).

This paper studied total phenol content, antioxidant activity and the correlation between the grape and wine of Pinot Noir variety, which has been grown in two different regions in Serbia.



10.7251/AGRENG1607057

FRUIT CHARACTERISTICS OF THE FIVE MERLOT CLONES IN BELGRADE WINEGORWING REGION, SERBIA

Branislava SIVČEV[1], Zorica RANKOVIĆ-VASIĆ[1], Aleksandar PETROVIĆ[2], Kristina LEONTIĆ[1]

[1]Department of Horticulture, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade-Zemun, Serbia
[2]Department of Food technology and Biochemistry, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade-Zemun, Serbia
*Corresponding author: bsivcev@agrif.bg.ac.rs

Abstract

Cultivated the grapevine *Vitis vinifera* subsp. *vinifera* is one of the leading horticultural plants in the world. It was domesticated from wild dioecious species *Vitis vinifera* subsp. *sylvatris*. Today, cultivated grape vines known to manifest a greater diversity and heterozygous in comparing with wild vines. The selection process through further and closer history took place in two directions: spontaneous in nature and with the active participation of men in order to increase productivity grape and berries, sugar content and total acids. Vegetative propagation, expressed hermaphroditism with spontaneous hybridization have contributed significantly to the diversity of varieties. Clonal selection has contributed more variety and adaptability improved quantitative and qualitative characteristics. Merlo is a typical example. In Bordeaux keeps about 300 potential clones, 13 were approved and widely diversity in the world. And in other countries were selected clones of variety Merlo, in our experiment we included clones R12, R5 and I-ISV-F-V4 from Italy, as we include two clones 181 and 348 originated from Bordeaux. In addition to the yield and quality, we were interested indicators supplied the composition of the cluster and berries. The bigger cluster with low seeds in berry and low total acid is clone characteristic of the I-ISV-F-V4, while the per share of sugar in close clones 348 and R-12 chargers.

Key words: *Merlot, clone, yield, quality, composition of grape and berry*

Introduction

Variety Merlo is dominat red grapevine variety in Bordeaux and is grown on an area of 64416 ha or 65 % (van Leeuwen, 2014). Cabernet Sauvignuon and Merlot are the two most common red varieties and it is estimated that each of the world cover 240 000 ha. The first description of the variety Merlo gave Odar (1850) and Rendu (1857) (cited by Boursiquot-u et al., 2009). Merlo exhibited less sensitivity to powdery mildew and thus explains the rapid expansion of the late nineteenth century, not only in France but also in other wine-growing countries. Quality manifested in a soft and easy recognizable red wine is another important factor. Reviewing Application of DNA with 20 SSR markers was found that a variety Merlo obtained by spontaneous crossing varieties Magdeleine Noire des Charentes (mother) and Cabernet Franc (father) in Bordeaux (Boursiquot et al., 2009). Mether's provenance is not completely confirmed, and therefore further research. The fact is that the ancient-old variety was created from a population where individue can not be identified at the genetic level. Therefore, there is diversity within the varieties manifested in, for example, the size of the berries, sugar accumulation capacity during ripening. Beginning in the sixties of the twentieth century clonal selection was

IV International Congress: "Engineering, Ecology and Materials in Processing Industry"
IV međunarodni kongres: "Inženjering, ekologija i materijali u prerađivačkoj industriji"

DOI: 10.7251/EEMMIP.2015.438E
UDK: 66.061.6:634.8
Naučni rad

GRAPESKIN OF *PROKUPAC* AS A SOURCE OF BIOACTIVE COMPOUNDS

Ana Kalušević[1,2], Radovan Dordević[1], Aleksandar Petrović[3], Slađana Lazić[1], Verica Đorđević[1], Branko Dugalić[1], Viktor Nedović[1]

[1]Department of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia
[2]Institute of Meat Hygiene and Technology, Kaćanskog 13, 11000 Belgrade, Serbia
[3]Department of Chemical Engineering, Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade, Karnegijeva 4, 11000 Belgrade, Serbia

Utilization of by-products from the food industry has been an increasing economic and ecological issue. There are trends of developing different technologies, in order to achieve maximal utilization of by-products and greater productivity with minimal environmental contamination.
In this paper, the aim was extraction of bioactive compounds, especially anthocyanins, present in the grape skin after treatment of black grape variety Prokupac.
The efficacy and extraction kinetics of different extraction techniques were determined and compared: water extraction with and without the application of ultrasound (40kHz) and extraction with the pectolitic enzymes during 300 minutes.
The content of total polyphenol of extracts was determined by the Folin-Ciocalteu reagent and total anthocyanins by pH differential method.
The results indicated a significant effect of ultrasound on the extraction efficiency of anthocyanins, as well as the time need for their maximum extraction from grape skin of Prokupac.
Extracts of the grape skin of black varieties could be significant sources of natural colorants and bioactive components, thus potential additives for functional products.
Keywords: *extraction, grapeskin, anthocyanins, ultrasound*

POKOŽICA *PROKUPCA* KAO IZVOR BIOAKTIVNIH JEDINJENJA

Ana Kalušević[1,2], Radovan Dordević[1], Aleksandar Petrović[3], Slađana Lazić[1], Verica Đorđević[1], Branko Dugalić[1], Viktor Nedović[1]

[1]Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Nemanjina 6, Zemun, Srbija
[2]Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Kaćanskog 13, Beograd, Srbija
[3]Tehnološko-metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu, Karnegijeva 4, Beograd, Srbija

Iskorišćenje sporednih proizvoda prehrambene industrije ima sve veći ekonomski i ekološki značaj. U toku je izrada trend razvoja novih tehnologija u kojima bi sporedni proizvodi bili maksimalno iskorišćeni čime se ostvaruje veća produktivnost uz minimalno zagađenje životne sredine.
U ovom radu, primenjen je film sušenja ekstrakcija bioaktivnih jedinjenja iz grožđa antocijanina, koje ostaju u pokožici nakon prerade crnog grožđa sorte Prokupac.
Poređene su efikasnosti i kinetike ekstrakcije bez i sa primenom ultrazvuka (40kHz) kao i sa primenom pektolitičkih enzima tokom 300 minuta.

BOOK OF ABSTRACTS

•

II INTERNATIONAL SYMPOSIUM AND
XVIII SCIENTIFIC CONFERENCE OF AGRONOMISTS OF
REPUBLIC OF SERPSKA

March 26-29, 2013
Teslic, Bosnia and Herzegovina

•

EFFECT OF LOW TEMPERATURE TREATMENT ON CHROMATIC STRUCTURE AND COPIGMENTATION OF ANTHOCYANINS IN RED WINE GAMAY NOIR

Snežana Stanković[1], Ivana Milić[1], Slobodan Jović[1], Aleksandar Petrović[2], Radojević Ivana

[1]*College of Agriculture and Food Technology, Prokuplje, Serbia*
[2] *University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia*

Investigation results of the effect of low temperature treatment (+4 and - 4°C) on changes of color substances in red wine are presented in this paper. Exposure of the wine to low temperature resulted in the decrease of color intensity, and the increase of hue (especially expressed on -4°C). The percentage contribution of yellow and blue color increases after cooling, while the contribution of red color decreases. The share of color polymerized pigments increased, while the share of monomeric and co pigmented anthocyanins decreased after the cooling of wine. Significant increase of polymers was detected at -4°C compared with the increase of polymers at -4°C, where the precipitation of polymers take place. The highest values of spectral shape have the wines before being submitted to the low temperature treatment. After the low temperature treatment this value decreased, indicating that effected on wine aging. The content of Cn-3G, Dp-3G and acylated anthocyanins decreased at low temperature, while the share of particularly Mv-3G increased.

Keywords: red wine, low temperature, chromatic structure, copigmentation of anthocyanins

BOOK OF PROCEEDINGS

Sixth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2015"

AGROSYM 2015

AgroSym 2015

Jahorina, October 15 - 18, 2015

Original scientific paper
10.7251/AGSY1505327K

EXTRACTION OF NATURAL COLOURANTS FROM THE GRAPESKIN OF CABERNET SAUVIGNON

Ana KALUŠEVIĆ[1,2]*, Mile VELJOVIĆ[1], Steva LEVIĆ[1], Aleksandar PETROVIĆ[1], Verica BORDEVIĆ[3], Viktor NEDOVIĆ[1]

[1]Department of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, Belgrade, Serbia
[2]Institute of Meat Hygiene and Technology, Kaćanskog 13, Belgrade, Serbia
[3]Department of Chemical Engineering, Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade, Karnegijeva 4, Belgrade, Serbia
*Corresponding author: ana.kalusevic@agrif.bg.ac.rs

Abstract

Recently, various technologies have been developed in order to achieve maximal utilization of by-products of wine production as well as greater productivity. One of the most potential by-products of wine production is grape pomace, which is still very rich source of anthocyanins. It is well known that these natural colourants have high antioxidant activity.

The aim of this research was optimization of anthocyanins extraction from grape skin of black grape variety *Cabernet Sauvignon*. The extraction was carried out with water and water/ethanol in different ratios. The extraction efficacy and kinetics as well as the application of ultrasound (40 kHz) were examined.

The content of total anthocyanins and total polyphenols were determined by pH differential and the Folin-Ciocalteu method, respectively.

The results indicate a significant influence of ethanol and ultrasound on the anthocyanins extraction efficiency. In addition, the time needed for the extraction maximum was significantly decreased (90 minutes) compared to water extraction. The best results have been achieved with 70% ethanol solution exposed to ultrasound, where a three times higher contents of anthocyanins and total polyphenols were obtained than in water extracts.

The grape skin of black varieties, especially *Cabernet Sauvignon*, could be important source of natural colourants and bioactive compounds. Furthermore, it should represent replacement for artificial colourants in numerous food products in the current worldwide market.

Key words: *extraction, grapeskin, anthocyanins, colourants, polyphenols*

Introduction

Utilization of by-products from the food industry is an increasing economic and ecological issue. There are trends of developing novel technologies, in order to achieve maximal exploitation of by-products and greater productivity with minimal environmental contamination (Schieber et al., 2001; Galanakis 2012).

Anthocyanins are well known as a valuable bioactive compounds and their addition in food product has a great potentials (Liang et al., 2008; Iriti and Faoro, 2011). Problem with applying of these components in food is low stability during the processing and storage of food or in the gastrointestinal tract. The effectiveness of these components depends on preservation of their stability, bioactivity and bioavailability which are limited by external influences.

In order to obtain the extracts of better quality, different types of extractions and traditional extractions (maceration, with the use of enzymes) are increasingly being replaced by modern, such as ultrasonic extraction. With this type of extraction, which is actually modified by maceration, extraction of anthocyanins and other polyphenolic compounds is improved by using ultrasound. The effect of ultrasound on the extraction of bioactive compounds from

THE INFLUENCE OF DIFFERENT STRAINS OF YEAST ON WINE WITH RESIDUAL SUGAR

Aleksandar Petrović, Ana Kalušević, Slobodan Jović, Viktor Nedović

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia

Alcoholic fermentation is a complex biochemical process. The main products of yeast cells' enzymes activities are ethyl alcohol (ethanol), carbon dioxide and heat. Also, there is a variety of other products that are divided into primary and secondary sun-products. The rate and course of fermentation depends on numerous factors. The first of all, amount of sugar in the must, temperature, selected yeast, pH, presence of nutrients, and others. Stuck fermentation continues to be discussed subject due it has always been a major problem in winemaking. The production of fortified wines was definitely a response to difficult final stages of fermentation and the ensuing microbial accidents, especially in countries with warm climates. These wines were rapidly stabilized by the addition of pure alcohol. Around the world, many of these wines disappeared as progress in microbiology permitted the elaboration of dry wines. In some cases, a modification of vine varieties has produced grapes that have high sugar concentrations. These grapes are more difficult to ferment than past varieties. In other cases, winemakers have recently realized that sluggish fermentations spread over several months are not recommended for making wine. The aim of this study was to ensure regular fermentation course in wine with residual sugar by using different selected wine yeasts (Lallemand, Canada) and certain amounts of nutrients. Modern oenology recommends using selected cultures of wine yeasts with adequate nutrients based on adeptable ammonia salts: di-Ammoniumphosphat, Ammoniumsulphat, thiamin (Vitamin B1), and cell wall membrane. Those results in subsequent fermentation, reduced amounts of residual sugar, and stability of obtained wine. It was concluded that the samples with selected wine yeasts and adequate amounts of ammonium-based nutrients have had a higher alcohol yield. Beside that, wine with a lower sugar content represented more stable products, especially from microbiological point of view.

Keywords: wine, selected yeast, nutrients, fermentation, sugar

HUMBOLDT-KOLLEG

RESOURCES OF DANUBIAN REGION:
THE POSSIBILITY OF COOPERATION AND UTILIZATION /
RESOURCEN DER DONAU-REGION:
MÖGLICHKEITEN ZUR NUTZUNG UND ZUSAMMENARBEIT

Belgrade, June 12-15, 2013

BOOK OF ABSTRACTS

Editors: Luka Č. Popović, Milica Vidaković

Belgrade, 2013

Ljiljana Gojković-Bukarica
University of Belgrade, School of Medicine
l.g.bukarica@eunetpro.rs
Serbia

THE BENEFICIAL EFFECTS OF PLANT POLYPHENOLS ON HUMAN HEALTH

Ljiljana Gojković-Bukarica, Jelena Cvejić, Slobodan Jović, Aleksandar Petrović, Vesna Gal, Jasmina Matković-Lipkovski, Vladimir Karadžić

The World Health Organization has confirmed that the mortality from cardiovascular diseases is significantly lower in France, when compared to other developed countries, although the prevalence of coronary diseases risk factors is the same (*French paradox*). This has been explained by the moderate consumption of red wine with meals. Many studies have shown that different plant polyphenols are the substances responsible for the cardioprotective effects of red wine. Besides to their vasodilatatory effects, polyphenols are potent antioxidant agents that reduces atherosclerosis. It also has anti-inflammatory, analgesic and antitumor effect, slow down the progress of Alzheimer's disease and aging process through activation of "longevity" genes. Resveratrol, *trans*-3,5,4'-trihydroxy stilbene is a naturally occurring phytoalexin present in many different types of nutrients which we consume on daily basis. However, the most important source of resveratrol is grape skin. In our research study we will investigate grape sorts *Vitis Vinifera*, which contain the highest resveratrol levels in the cuticle of grape and seeds. Since this substance is synthesized in response to a fungal infection with the gray mould *Botrytis cinerea*, we will collect grape specimens of different phytosanitary conditions. This fungus is generally present in vineyards with humid climate. We investigate the influence of primary processing, way of vinification, influence of yeasts and enzymes of different glycosidase activity, various treatments (pasteurization, cleaving) on resveratrol concentration. The quantification of resveratrol in wine samples will be achieved through the method of liquid chromatography with UV detection. Since the cardioprotective effect is not uniform for all wine types, it is of great importance to perform preclinical pharmacodynamic analysis of high quality wines rich in resveratrol on Medical faculties in Belgrade by comparing them to standard ones and to synthesized resveratrol substance. Vasodilatory and antioxidant effects of wine specimens were examined on the isolated rat and human blood vessels and stems, by using pharmacological and immunohistochemical methods. Also, we investigated the influence of different newly developed dietary product from red wine on the cardiovascular function (blood pressure and heart rate) of normal and diabetic rats. In clinical investigation, the effects of recommended dose of red wine (1-2 glass per day) on the cardiovascular function of healthy volunteers were analysed. Our research gave the evidences that resveratrol presented in the red wine is responsible for its beneficial effects on human health.

Nutrition & Metabolism

12th European Nutrition Conference (FENS)

Berlin, Germany, October 20–23, 2015

Abstracts

Guest Editors:
Werner Bussing, Nuthetal
Hellmut Oberhofer, Bonn
Hannelore Daniel, Freising-Weihenstephan
on behalf of the German Nutrition Society

KARGER

149/1312. Do we need alternative solution for reducing anemia prevalence among adolescents in Indonesia? A literature review

149/1314. Stone Fruit Wines as a Sources of Antioxidants

Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health

Organized by

SERBIAN NUTRITION SOCIETY

Under the auspices of
Federation of European Nutrition Societies (FENS)

BOOK OF ABSTRACTS

Belgrade, Serbia
26th-28th October 2016

DETERMINATION OF MORIN, KAEMPFEROL AND QUERCETIN CONTENT IN BLUEBERRY AND BLACK CHOKEBERRY WINES

Uroš Čakar[1], Milan Janković[2], Aleksandar Petrović[1], Vlatko Vajs[3], Brižita Đorđević[4]
[1]Department of Bromatology, Faculty of Pharmacy, University of Belgrade, Vojvode Stepe 450, 11000 Belgrade, Serbia
[2]Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Studentski trg 12-16, 11000 Belgrade, Serbia
[3]Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11000 Belgrade-Zemun, Serbia
[4]Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy, Njegoševa 12, 11000 Belgrade, Serbia
E-mail address: urosfarm@gmail.com

Fruits are rich source of compounds which exhibits beneficial health effects on human health. These compounds show antioxidant properties too. Some of these phenolic compounds are morin, kaempferol and quercetin.

Fruit wines were produced in microvinifications. Disintegrated blueberries and black chokeberry fruits were fermented in controlled conditions using the pure strain of yeast. Also enzymatic preparation was added in some samples before fermentation. After finished fermentation wines were stabilized. Obtained wines were analyzed. In order to determine the content of morin, kaempferol and quercetin UPLC MS/MS method was used.

Determination was conducted in 16 wine samples. The content of morin, kaempferol and quercetin was different in analyzed samples. In the samples of blueberry wine content of morin was in range 5,51-23,56 µg/ml, kaempferol in range 0,76-5,75 µg/ml and quercetin in range 3,45-17,45 µg/ml. In the samples of black chokeberry wine content of morin was in range 10,36-45,43 µg/ml, kaempferol in range 0,55-7,75 µg/ml and quercetin in range 12,45-37,45 µg/ml.

Obtained results of blueberry and black chokeberry wine analysis indicate that samples are source of above mentioned compounds. The content of analyzed compounds depends on the process which was used during the micro-vinification. Determined compounds in our samples have beneficial health effects so it is important to emphasize their content.

INFLUENCE OF YEAST ON PHENOLIC PROFILE OF APPLE WINE

Uroš Čakar[1], Milan Janković[2], Aleksandar Petrović[1], Vlatko Vajs[3], Brižita Đorđević[4]
[1]Department of Bromatology, Faculty of Pharmacy, University of Belgrade, Vojvode Stepe 450, 11000 Belgrade, Serbia
[2]Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Studentski trg 12-16, 11000 Belgrade, Serbia
[3]Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11000 Belgrade-Zemun, Serbia
[4]Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy, Njegoševa 12, 11000 Belgrade, Serbia
E-mail address: urosfarm@gmail.com

Apple fruit is rich source of natural active principals which positively affect on human organism. Some of these compounds such as ellagic, vanilic, sinapinic and gallic acid have antioxidant properties. Beside apple fruit antioxidants are present in some products such as wine.

Fruit wines were produce in microvinifications. Disintegrated apple fruit was fermented in control conditions using the two pure strain of yeast. Beside pure strain of yeast, was added enzymatic preparation in some samples before start of fermentation. Stabilization of wines was carried out after finished fermentation. Determination of ellagic, vanilic, sinapinic and gallic acid was carried out by UPLC MS/MS method.

Determination was conducted in 8 wine samples. The content of ellagic, vanilic, sinapinic and gallic acid was analyzed in 4 samples with first yeast and 4 samples with second yeast. In the samples of apple wine with first yeast the content of ellagic acid was in range 3,41-12,48 µg/ml, vanilic acid in range 3,32-8,73 µg/ml sinapinic acid in range 1,45-6,45 µg/ml and Gallic acid 1,77-5,56 µg/ml. In the samples of apple wine with second yeast the content of ellagic acid was in range 2,35-11,36 µg/ml, vanilic acid in range 4,72-8,93 µg/ml sinapinic acid in range 1,17-5,73 µg/ml and gallic acid 2,57-7,16 µg/ml.

Obtained results of apple wine analysis indicate that samples are source of above mentioned compounds. Different content of analyzed compounds in apple wine samples indicate that processes used during the microvinification and selection of yeast had important influence.

Acta Universitatis Cibiniensis, Series Agricultura – Montanistica – Cadastru, Annals of the University of Cibiniu – Agriculture, Montanology, Cadastre Series, Vol. XLVI 2018

SOME IMPORTANT AGROBIOLOGICAL AND TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS OF PROMISING GRAPEVINE GENOTYPES OBTAINED FOR RED WINE PRODUCTION

ZORICA RANKOVIĆ VASIĆ, DRAGAN NIKOLIĆ, ALEKSANDAR PETROVIĆ, BRANISLAVA SVIČEV, NEDA KOSTADINOVIĆ, NIKOLINA LISOV, SAŠA MATUAŠEVIĆ
Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Serbia

Keywords: genotypes, bunch and berry, grape and wine quality.

ABSTRACT

This paper describes some important properties of five new grapevine genotypes (8533, 7912, 15212, 13283 and 14558) created for red wine production. Yield, mechanical properties of bunch and berry, and quality properties of grapes were analyzed. Genotype 7912 had a high yield (2.78 kg vine⁻¹). The high contents of anthocyanins in grape berry skin were found in the genotypes 8533, 13283 and 15212 (10.68, 10.36, 10.07 mg/dm²). Quality of grape of examined genotypes were determined to be high under the agroecological conditions of Belgrade grape growing region in Serbia. Genotype 13283 appeared to be the most promising for yield and grape quality. All the investigated genotypes have been proposed to the Committee on new varieties in Serbia.

INTRODUCTION

One of aims in grapevine breeding is to obtain new grapevine cultivars with high quality grape for optimal quality of wine. In the breeding process parental materials selection has a key role. Cultivar selection is a major viticultural factor in increasing the yield and quality of grapes. Also, the preservation of grapevine genetic resources is a priority task for breeding purposes (Nikolić et al., 2016). Different methods are used, such as introduction, hybridization and individual clone selection for the improvement of grapevine cultivars by more qualitative genotypes. Hybridization has an important role in the diversification of grape varieties (This et al., 2006). Well-known varieties such as Cabernet-Sauvignon, Chardonnay, Syrah and Merlot are obviously the result of crossings between older varieties (Bowers and Meredith, 1997; Bowers et al., 1999; Vouillamoz and Grando, 2006; Bourquard et al., 2009). Enrichment of the existing grapevine cultivars with new improved genotypes of better properties and better grape quality is performed in accordance with the requirements of modern viticultural science and practice.

During the 1980s, Serbian research institutions focused their attention on breeding activities, creating new cultivars (Avramov, 1991; Cindric et al., 2000; Nikolić, 2012). Until now, the Faculty of Agriculture in Belgrade has created 23 cultivars (15 for fresh consumption and 8 for wine production). Also, from numerous crossing combinations, many promising hybrids have been created and some of them have been proposed to the Committee on new varieties in Serbia.

A description of some important agrobiological and technological characteristics of five promising genotypes obtained for red wine production, are represented in this paper.

MATERIAL AND METHOD

Five new genotypes for red wine production were tested (8533, 7912, 15212, 13283 and 14558) (Table 1). Genotypes created by hybridization. In breeding work were used cultivars of different origin and properties. Zaječar and Prokupac are autochthonous cultivars from Serbia; Vranac is autochthonous cultivar from Montenegro; Tamjanika or Župa (Alicante Bouschet x Gamay Noir) is new Serbian cultivar, recognized in 1979.

ORIGINALNI RAD / ORIGINAL PAPER

DOI 10.2298/VETGL180412196

UDC 615.322:665.3

WINE POLYPHENOL RESVERATROL INHIBITS CONTRACTIONS OF ISOLATED RAT UTERUS BY ACTIVATION OF SMOOTH MUSCLE INWARDLY RECTIFYING POTASSIUM CHANNELS*

Novaković Radmila, Radunović Nebojša, Rajković Jovana, Bokić Vladimir, Petrović Aleksandar, Ivković Branka, Ćupić Vitomir, Karjuti Vladimir, Heinbev Helmut, Gojković-Bukarica Ljiljana**

Resveratrol is a phytoalexin produced in a number of plant species including grapes. The benefit of resveratrol to health is widely reported. Resveratrol has been found to promote relaxation of non-pregnant and pregnant uterus, but its mechanism of action is unclear. The aims of our study were to investigate the involvement of inwardly rectifying potassium channels (Kir) in inhibitory effects of resveratrol on three models of contractions of non-pregnant rat uterus: the spontaneous rhythmic contractions (SRC), oxytocin-elicited phasic contractions and toxic oxytocin-elicited contractions. Uterine strips were obtained from virgin female Wistar rats in oestrus. Strips were mounted into organ bath for recording isometric tension in Krebs-Ringer solution. Experiments followed a multiple curve design. In order to test the involvement of Kir channels in a mechanism of action of resveratrol(1-100 μM),$BaCl_2$ (1 mM) a antagonist of inwardly rectifying potassium channels was used. Resveratrol induced a concentration-dependent relaxation of all models of contractions. $BaCl_2$ antagonized the response to resveratrolon SRC and oxytocin-elicited phasic contractions. Relaxation achieved by resveratrolon toxic oxytocin-elicited concentrations was insensitive to $BaCl_2$. The antagonism of resveratrol effects by inwardly rectifying potassium channels antagonist suggests

* Rad primljen za štampu 30.07.2018.

** Radmila Novaković, Institute of Pharmacology, Clinical Pharmacology and Toxicology, Faculty of Medicine, University of Belgrade, Serbia; Nebojša Radunović, Institute of Gynecology and Obstetrics, Clinical Center of Serbia, Belgrade, Serbia; Jovana Rajković, Vladimir Bokić, Institute of Pharmacology, Clinical Pharmacology and Toxicology, Faculty of Medicine, University of Belgrade, Serbia; Aleksandar Petrović, Institute of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Serbia; Branka Ivković, Department of Pharmaceutical Chemistry, Faculty of Pharmacy, University of Belgrade, Serbia; Vitomir Ćupić, Institute of Pharmacology and Toxicology, Faculty of Veterinary Medicine, University of Belgrade, Serbia; Vladimir Karjuti, Serbian Academy of Sciences and Arts, Belgrade, Serbia; Helmut Heinbe, Institute of Physiology, University of Tuebingen, Germany; Ljiljana Gojković-Bukarica, Institute of Pharmacology

STRUKTURNI POKAZATELJI GROZDA I BOBICE KLONOVA SORTE BURGUNDAC CRNI I NJIHOV UTICAJ NA HEMIJSKE KARAKTERISTIKE VINA

Zorica Ranković-Vasić[1], Aleksandar Petrović[1], Slobodan Jović[1], Branislava Siatler[1], Zoran Atanacković[1]

Izvod: Istraživanja su obavljena na OD "Radmilovac" Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu i obuhvatila su tri klona sorte Burgundac crni: B4, 115 i 667. Za ispitivanje strukturnih pokazatelja grozda i bobice izdvojeno je po 10 čokota svakog klona. Vino od klonova je spravljano primjenjujući najnovije tehnologije. Od svih ispitivanih klonova, klon B4 je imao najpovoljniji sklop strukture grozda (sgrozdan - 3,81%, bobice - 96,09%), kao i najveću koncentraciju ukupnih fenolnih jedinjenja u vinu. Kod ispitivanih klonova je utvrđena jaka korelacona zavisnost između sadržaja polifenola u bobici i kvalitetne ukupnih fenolnih jedinjenja u vinu.

Ključne reči: Burgundac crni, strukturni grozdi i bobice, vino

Uvod

Strukturni grozdi i bobice vremena je vršio karakteristika kod vinskih sorti. Poznavanje strukturnih osobina, detljive i sitnih pokazatelja o bobici mole predstavljati vrlo informacije za tehnologiju takoni postupka maceracije (Lazarić i sar., 2006). Odnos strukturnih elemenata mehaničkog sastava grozda i bobice (sgrozdan, pokožica, mesnatost i semenke) je u ulogi prevenciji na generalnom karakteristikama sorte i obilježitim sistemima lokaliteta gdje se sorta gaji (Dewey i sar., 2006). Kako se pokožica i semenke nalaze kroćen fenolna jedinjenja koja se u procesu maceracije skoncentrišu u vino dijeli na boju i ukusne strukture, udeo pokožice u bobici se smatra vrlo bitnim elementom. Stepen ekstrakcije vrlinsko mislog tavisi od sorte, vremena kuse, veličine i strukture bobica i dužine perioda samovrenja grozđa (Kennedy i sar., 2002). Brojnih u vilo kompleksnom vremenskih i ekoloških faktora koje je ral o sorti Burgundac crni, naše istraživanja vrsta su za cilj da se utvrdi uticaj strukture grozda i bobica kod nekoljnih klonova na hemijski sastav dobijenih vina.

Materijal i metode rada

Istraživanja su obavljena u periodu od 2010. do 2011. godine kod klonova sorte Burgundac crni B4, 115 i 667 koji su posađeni u vinogradu na Oglednom dobru "Radmilovac" Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu. Nakon berbe grožđa sorti su reprezentativni uzorci grožđa za analizu. Elementi mehaničkog sastava su bili

[1] Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Zemun-polje, 11080 Beograd, Srbija (zorica.ranko@ff.bg.ac.rs)

15. КОНГРЕС
ВОЋАРА И ВИНОГРАДАРА СРБИЈЕ
са међународним учешћем

15th SERBIAN CONGRESS
OF FRUIT AND GRAPEVINE PRODUCERS
with international participation

ЗБОРНИК АПСТРАКАТА
ABSTRACT BOOK

PRODUCTIVE TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF *INTERSPECIFIC* GRAPEVINE HYBRID 18374

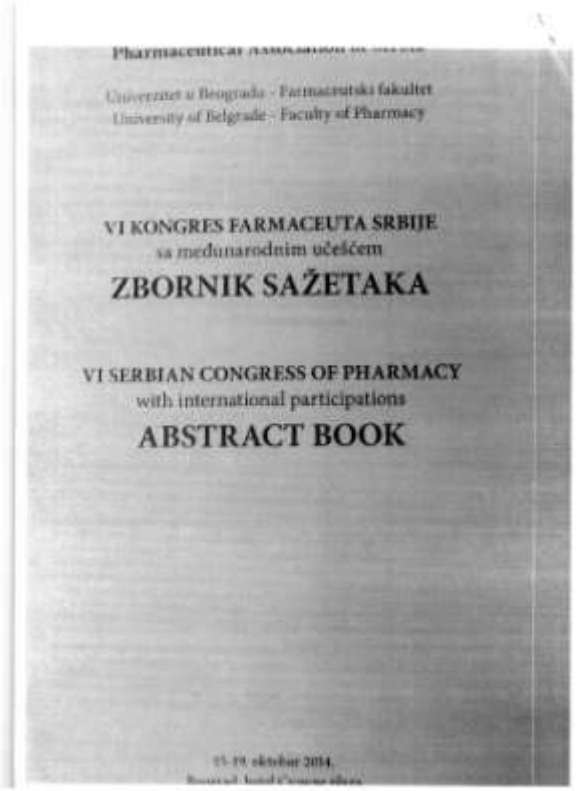
Nikolić Dragan, Petrović Aleksandar, Ranković-Vasić Zorica, Siatler Branislava, Lilić Nikoletta, Kostadinović Nataša

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Republic of Serbia

E-mail: nikolic@ff.bg.ac.rs

In grapevine breeding programs at the Faculty of Agriculture, University of Belgrade, one of the most used methods is the interspecies hybridization. Fruit cross-leg combination Seyve Villard 12375 and new Serbian cultivar 'Godomirka' hybrid 18374 intended for the production of white wine was selected and evaluated in this paper. The properties of studied hybrid (ripening time, susceptibility to diseases, yield components, grape and wine quality) were compared to the standard cultivar ('Godomirka'). Hybrid 18374 had a later ripening time, susceptibility to diseases (Plasmopara viticola, Uncinula necator and Botrytis cinerea) to the hybrid was significantly smaller than 'Godomirka' cultivar. Bunch and berry weight and yield in hybrid (200 g, 3.8 g, 4.1 kg/vine) were higher than the 'Godomirka' cultivar (163 g, 2.6 g, 3.8 kg/vine). Hybrid had harmonious relationship of sugar and acids in the must (21.7 °, 2.4 g/l). Wine of tested hybrid was more pronounced yellow color, clear, moderate intensity color, taste and aroma. The alcohol content was 13.3 vol %, total phenols 0.11 g/l, total extract 22.9 g/l, and ash 1.46 g/l. The hybrid satisfied the aims of selection and reputation the Commission for the recognition of new grapevine cultivars in Serbia.

KEY WORDS: interspecific hybrid, resistance, grape, wine, quality



Univerzitet u Beogradu - Farmaceutski fakultet
University of Belgrade - Faculty of Pharmacy

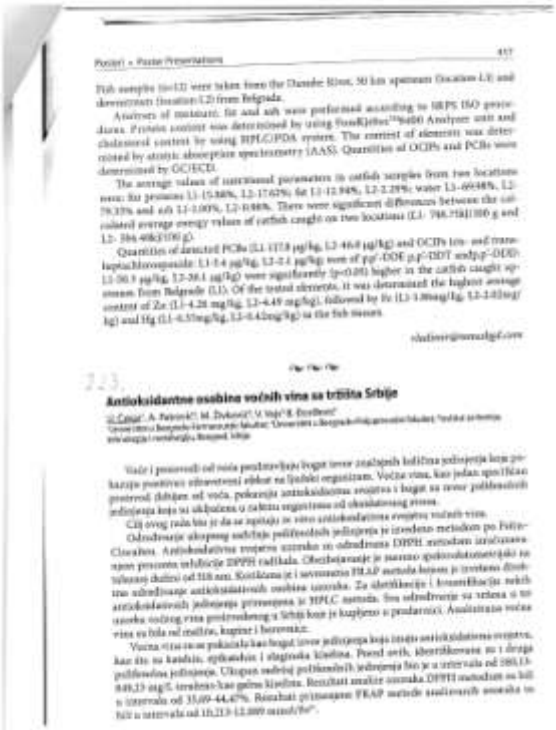
VI KONGRES FARMACEUTA SRBIJE
sa međunarodnim učešćem

ZBORNIK SAŽETAKA

VI SERBIAN CONGRESS OF PHARMACY
with international participations

ABSTRACT BOOK

15-19. oktobar 2014.



Poster1 • Poster Presentations 457

Fish samples (n=12) were taken from the Danube River, 50 km upstream (location L1) and downstream (location L2) from Belgrade.

Analyses of moisture, fat and ash were performed according to SRPS ISO procedures. Protein content was determined by using FossKjeltec™8400 Analyzer unit and cholesterol content by using RPLC/PDA system. The content of elements was determined by atomic absorption spectrometry (AAS). Quantities of OCPs and PCBs were determined by GC/ECD.

The average values of nutritional parameters in catfish samples from two locations were: fat proteins L1-15.88%, L2-17.65%; fat L1-12.94%, L2-2.29%; water L1-69.48%, L2-70.35% and ash L1-1.00%, L2-0.98%. There were significant differences between the calculated average energy values of catfish caught on two locations (L1- 766.75kJ/100 g and L2- 594.40kJ/100 g).

Quantities of detected PCBs (L1-117.8 pg/kg, L2-46.0 pg/kg) and OCPs (cis- and trans-heptachlorepoxide: L1-0.4 pg/kg, L2-2.1 pg/kg; sum of p,p'-DDE p,p'-DDT and p,p'-DDD: L1-50.9 pg/kg, L2-38.1 pg/kg) were significantly ($p<0.05$) higher in the catfish caught upstream from Belgrade (L1). Of the tested elements, it was determined the highest average content of Zn (L1-4.28 mg/kg, L2-4.49 mg/kg), followed by Fe (L1-3.0mg/kg, L2-2.02mg/kg) and Hg (L1-0.55mg/kg, L2-0.42mg/kg) in the fish tissues.

vladimir@tmunilgd.com

223.

Antioksidantne osobine voćnih vina sa tržišta Srbije

U. Čakar[1], A. Petrović[1], M. Živković[1], V. Vujić[2], R. Đurđević[2]
[1]Univerzitet u Beogradu-Farmaceutski fakultet; [2]Univerzitet u Beogradu-Poljoprivredni fakultet, Institut za hemiju, tehnologiju i metalurgiju, Beograd, Srbija

Voće i proizvodi od voća predstavljaju bogat izvor značajnih hidrofilnih jedinjenja koja pokazuju pozitivan zdravstveni efekat na ljudski organizam. Voćna vina, kao jedan specifičan proizvod, dobijen od voća, pokazuju antioksidantna svojstva i bogat su izvor pohidrofilnih jedinjenja koja su uključena u zaštitu organizma od oksidativnog stresa.

Cilj ovog rada bio je da se ispitaju te vrste antioksidativna svojstva voćnih vina.

Određivanje ukupnog sadržaja polifenolnih jedinjenja je izvedeno metodom po Folin-Ciocalteu. Antioksidativna svojstva uzoraka su određivana DPPH metodom izračunavanjem procenta inhibicije DPPH radikala. Obrađivanje je nasnimo spektrofotometrijski na talasnoj dužini od 518 nm. Korišćena je i savremena FRAP metoda koja je izvršena direktno u uzorku vina. Za identifikaciju i kvantifikaciju nekih antioksidativnih jedinjenja primenjena je HPLC metoda. Sva određivanja su vršena u tri uzorka voćnog vina proizvedenog u Srbiji koje je kupljeno u prodavnici. Analizirana voćna vina su bila od maline, kupine i borovnice.

Voćna vina su se pokazala kao bogat izvor jedinjenja koja imaju antioksidativna svojstva, kao šta su kardio, cerebrovaskularna i oboljenja kičme. Pored svih, identifikovane su i druga polifenolna jedinjenja. Ukupan sadržaj polifenolnih jedinjenja bio je u intervalu od 580,13-849,13 mg/L izraženo kao galna kiselina. Rezultati analize uzoraka DPPH metodom su bili u intervalu od 35,09-44,47%. Rezultati primenjene FRAP metode analiziranih uzoraka su bili u intervalu od 10,213-12,889 mmol/Fe^{2+}.

ПРИЛОГ 4: Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертитза, рецензија радова или пројеката

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ, НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА

Јавни позив за пријаву и учешће у реализацији иновационих пројеката по Програмима иновационе делатности упућ[illegible] за 2013. годину

Оцена пријаве предлога иновационог пројекта

Евиденционе бр. пројекта	
Назив пројекта	[illegible]
Тип пројекта	[illegible]
Програм иновационе делатности	Тип 1 Подтип 2

Подаци о оцењивачу:

Име и презиме	Александар Петровић
Звање	Доцент
Матична организација	Пољопривредни факултет, БГ
Адреса	[illegible]
Телефон	[illegible]
E-мејл	[illegible]

Београд 2014

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ, НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА

Јавни позив за пријаву и учешће у реализацији иновационих пројеката по Програмима иновационе делатности упућ[illegible] за 2013. годину

Оцена пријаве предлога иновационог пројекта

Евиденционе бр. пројекта	[illegible]
Назив пројекта	[illegible]
Тип пројекта	[illegible]
Програм иновационе делатности	[illegible]

Подаци о оцењивачу:

Име и презиме	Александар Петровић
Звање	Доцент
Матична организација	Пољопривредни факултет, БГ
Адреса	[illegible]
Телефон	[illegible]
E-мејл	[illegible]

Београд 2014

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПРОСВЕТЕ,
НАУКЕ И ТЕХНОЛОШКОГ РАЗВОЈА
Број: 451-03-20718/2016-09/07
Датум: 09.01.2017. године
Београд
Немањина 22-26

Пољопривредни факултет Универзитета у Београду
-Дин. Др Александар Петровић-

Немањина 6
11080 Београд

ЗАХВАЛНИЦА

Поштовани господине Петровићу,

Жао ми је да Вам се најискреније захвалим на Вашем брзом одговору, труду и времену које сте уложили у поступку евалуације предлога пројекта са средњом учешћем, из **Програма за финансирање мултилатералне научне и технолошке сарадње у Дунавском региону** позиву Србије, Аустрије, Републике Чешке и Словачке Републике, који су нам достављени на Позив за предлоге пројеката мултилатералне научне и технолошке сарадње у Дунавском региону за 2017-2018 годину.

Ваша експертска помоћ и искуство у научноистраживачком раду и међународној сарадњи била нам је драгоцена да у сарадњи са осталим земљама Дунавског региона квалитетно листу пројеката које ће од 2017. године заједнички финансирати Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, Аустријско савезно министарство за науку, истраживање и економију, Министарство просвете, омладине и спорта Републике Чешке и Министарство просвете, науке, истраживања и спорта Словачке Републике.

У нади се да ћемо и убудуће успешно сарађивати,

МИНИСТАР

Младен Шарчевић

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

2017-06-23 10:28 GMT+02:00 Časopis Agromenar / Agro-knowledge Journal <[illegible]>:

Poštovani,

U prilogu možete pronaći rad pod nazivom: "The Impact of Demographic Means on Glycemic Control in Montenegrin Women" [illegible] koji ste uputili redakciji.

Radi je takođe obavezno i konačno komentarje dva recenzenta dipl.inž.iz oblasti [illegible].

Molimo Vas da prosljedite do 5 dana zaključno sa kolegijumom autora, te da bez izuzetka mijenjaju i izmjene da i [illegible] za Časopis Agromenar u Vašem Sistemu u svom obliku.

Srdačno,

[illegible]

ПРИЛОГ 5: Експертиза

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 30/34-2
Дана 15.05.2017. године
Београд - Земун

На основу члана 10. став 2. Закона о судским вештацима („Службени гласник РС" бр. 44/2010) а члана 29. став 1. тачка 2. Статута Пољопривредног факултета, а у складу са захтевом Основног суда у Мајданпеку, доносе дана 15.05.2017. године доносе

РЕШЕЊЕ

I ОДРЕЂУЈУ СЕ др **Александар Петровић**, доцент за ужужу научну област **Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета** у предмету поступка broj **II - 301/15** који се води пред Основним судом у Мајданпеку.

II Вештак је обавезан да у складу са вештачењем суду изврши вештачење у отвореном предмету, у свему према правилима струке и по обављеном вештачењу сачини налаз и мишљење у писаној форми и исто достави суду.

III Лица из тачке 1 овог решења самостално спроводе изнете анализе за вештачење и тражене вештачења водећи рачуна о стандардима, а исте суд упућује на рачун Факултета број **840-1872666-79, Уплата за трговр.**

IV Ово решење ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са дописом Основног суда у Мајданпеку говорник је вештачењу у предмету поступка broj **II - 301/15** Универзитету у Београду - Пољопривредном факултету.

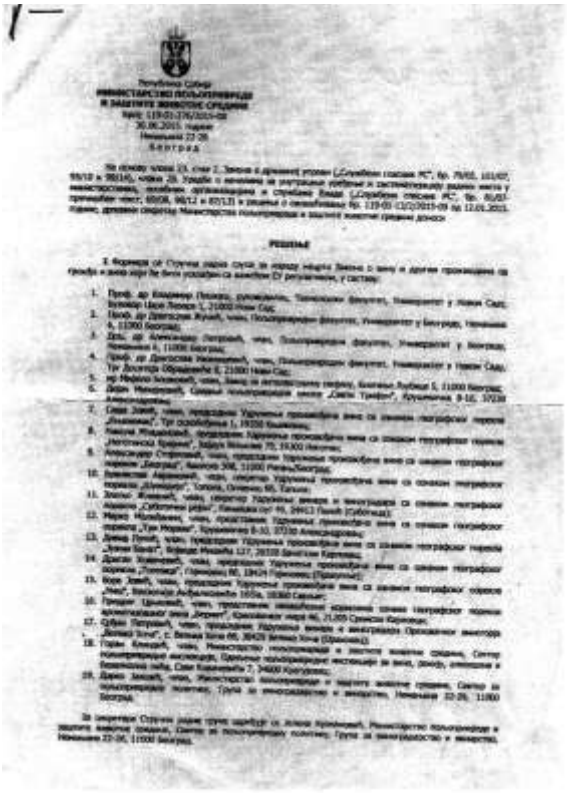
У складу са решењем тог суда и прописима ОЈ Институт за прерадбену технологију и биоенергетику, као организацијске стручне јединице, одређено је лице из тачке 1 овог решења за вештачење позива Факултета, пр из надлежна основног судског решења произилази да исто лице има потребна знања и способности и стручњак је у научној области која је предмет вештачења.

На основу свега изложеног одлучено је као у диспозитиву.

Декан
Проф. др Милена Петровић

Правна служба: Прилог ових решења вештацима биће упућен на спровођење одлуке у року од 8 дана од дана доношења
Достављено:
Вештацима (2), секретару факултета, Служби за финансијско и рачуноводствено пословање, архиви.

ПРИЛОГ 6: Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници



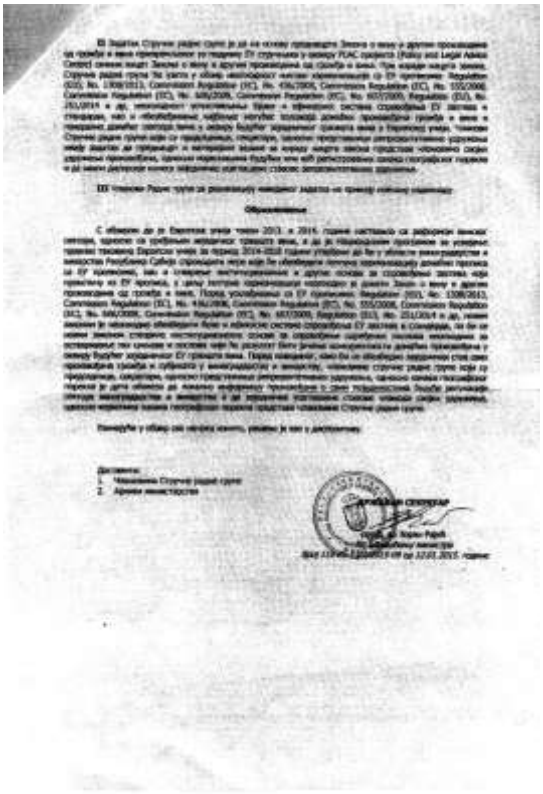
Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 119-01-176/2015-02
30.06.2015. године
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 13. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр. 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14), члана 29. Уредбе о начелима за унутрашње уређење и систематизацију радних места у министарствима, органима управе и службама Владе („Службени гласник РС", бр. 81/07, 69/08, 98/12 и 87/13) и решења о овлашћењима бр. 119-01-12/2015-09 од 12.01.2015. године, државни секретар Министарства пољопривреде и заштите животне средине доноси

РЕШЕЊЕ

1. Формира се Стручна радна група за израду нацрта Закона о води и других прописаних за израду и води који ће бити усклађен са важећим ЕУ регулативом, у саставу:
1. Проф. др Владимир Пешић, руководилац, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Булевар Цара Лазара 1, 21000 Нови Сад;
2. Проф. др Драгослав Жунић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11000 Београд;
3. Доц. др Александар Петровић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11000 Београд;
4. Проф. др Драгослав Живојиновић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад;
5. др Мирјана Јовановић, члан, Завод за интегрални развој Србије, Булевар Ослобођења 5, 11000 Београд;
6. Дејан Малешевић, Грађевинско пољопривредно земљиште „Доња Трибоја", Крушевачка 9-12, 37230 Александровац;
7. Слави Зимић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Дунавска", Трг ослобођења 1, 19300 Кладово;
8. Ивица Жидановић, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Источна Србија", Бабин Мостанског 70, 19300 Зајечар;
9. Александар Стојановић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Западна", Авијатичарска 30Б, 31000 Ужице/Београд;
10. Александар Марковић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Јужна", Топлички Отпори 66, Тешица;
11. Зоран Живић, члан, предузеће Водопривредне мреже и мелиорације са сливним географским подручјем „Суботичке реке", Кановска бр. 44, 24413 Бачки Душ (Суботица);
12. Марко Шолаковић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Горња Морава", Краљевића 8-10, 37230 Александровац;
13. Дивац Гачић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Доња Сава", Краља Петра 127, 20100 Бачка Паланка;
14. Дејан Ђорђевић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Поморавље", Горњачка 80, 12414 Смедерево (Кроцанија);
15. Ђорђе Зимић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Нишава", Александра Дубљанског 165а, 18300 Сврљиг;
16. Ненадо Цвијовић, члан, предузеће Водопривредне мреже са сливним географским подручјем „Колубара", Краљевачка мрежа бр. 21, 2000 Сремска Каменица;
17. Сузана Петровић, члан, предузеће Водопривредне мреже и мелиорације Организационе јединице „Доња Топа", С. Велика Топа 66, 26429 Велика Топа (Кикинда);
18. Горан Алексић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за воће, поврће, винограде и воћарску производњу, Сава Ковачевића 7, 34000 Крагујевац;
19. Дејан Јовић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредне политике, Група за виноградарство и воћарство, Немањина 22-26, 11000 Београд.

За секретара Стручне радне групе одређује се Јелена Крстић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредне политике, Група за виноградарство и воћарство, Немањина 22-26, 11000 Београд.



III Стручна радна група за решавању наведених задатака на пројекту поћиће надлежност

Образложење

С обзиром да је Економска учешћа чланом 2013. и 2014. године настављо са радионом високих сектора, одређене су требовања неодложних тренутно ради, и да је Новосадском пројекатом за изградњу градског водовода Европске уније за период 2014-2020 годину утврђено да ће у области водопривреде и министарство Републике Србије спроводити неке које ће обезбедити потпуну хармонизацију домаћих прописа са ЕУ прописима, као и отварање институционалних и других основа за одговарајући систем који проистиче из ЕУ прописа, а циљ потпуне хармонизације подразуме да доноси Закон о води и других прописаних од области и води. Поред усклађивања са ЕУ прописима: Regulation (EU), No. 1308/2013, Commission Regulation (EC), No. 436/2009, Commission Regulation (EC), No. 555/2008, Commission Regulation (EC), No. 606/2009, Commission Regulation (EC), No. 607/2009, Regulation (EU), No. 251/2014 и др, неминовност успостављања бране и обновљивих система одговарајућих ЕУ захтева и стандарда, као и обезбеђивање надлежних органа: заштита домаћих произвођача производа и вина и повећање домаћих средстава вина и осигурају буџетског коришћења средстава вина у Европској унији. Стручна радна група треба да предлагања, спецификуја, заснива предузимања институционалних односа између заштите да произилазе и материјалних вештина на основу нацрта закона представе економско стања стварних произвођача, односно подрачјима буџетских или веб регистрованих школа географских подрачја и да имају дугогодишњи комисија задатака: стабилне, интегрисане, одговорне.

Руководилац у обиму са нацрта закона, уредио је као у диспозитиву.

Достављено:
1. Члановима Стручне радне групе
2. Архиви министарства

Проф. др Марко Рајић

На основу члана 53. став 3. Закона о научноистраживачкој делатности („Службени гласник РС", бр. 110/05, 50/06 – исправка и 18/10), члана 12. став 2. Одлуке о оснивању Привредног друштва „Центар за биоградарство и биоенергетику" д.о.о. Нови Сад („Службени гласник РС", број 78/00) и члана 43. став 3. Закона о Влади („Службени гласник РС", бр. 55/05, 71/05 – исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 – УС, 72/12, 7/14 – УС и 44/14), на предлог Министарства просвете, науке и технолошког развоја,

Влада доноси

ЗАКЉУЧАК

1. За представнике Републике Србије као оснивача Привредног друштва „Центар за биоградарство и биоенергетику" друштво с ограниченом одговорношћу, Нови Сад, из реда високих образовних установа чланова управе врше Влада, у Скупштину Привредног друштва „Центар за биоградарство и биоенергетику" друштво с ограниченом одговорношћу, Нови Сад:

1) проф. др Драгослав Иванишевић, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду;

2) доц. др Александар Петровић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду;

3) Драгомир Илијевић, магистар техничких наука из Новог Сада;

4) Иванка Рудић, Привредно друштво „Центар за биоградарство и биоенергетику" друштво с ограниченом одговорношћу, Нови Сад.

2. Овлашћена представника Скупштине оснивача доц. др Драгослав Иванишевић.

3. Овим закључком ставља се ван снаге Закључак Владе 24 број: 119-1102/2007-4 од 1. марта 2007. године.

4. Овај закључак, као решење, доставити Министарству просвете, науке и технолошког развоја које ће примерак овог закључка доставити Привредном друштву „Центар за биоградарство и биоенергетику" друштво с ограниченом одговорношћу, Нови Сад и органима из става 1. овог закључка.

24 Број: 119-3119/2015
У Београду, 26. марта 2015. године

В Л А Д А

ПРЕДСЕДНИК

Александар Вучић

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 320-01-9/2015/2015-08
16.05.2015. године
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 22. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр. 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14) и члана 26. Правила о начину за утврђивање својства и овлашћењима радних места у министарствима, посебним организацијама и Служби Владе („Службени гласник РС", бр. 81/07-пречишћени текст, 69/08, 98/12 и 87/13), министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

РЕШЕЊЕ

I Формира се Радна група за успостављање онлајн географског портала „Топлотниररेगिस्टर" на вебу, у саставу:

1. др Александар Петровић, руководилац, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
2. др Владимир Пилиповић, члан, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Булевар ослобођења 1, 21000 Нови Сад;
3. др Ана Вујовић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
4. др Бранислав Лидовски, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Приштини, 38219 Лешак;
5. др Бојана Вујић, члан, Лабораторија за земљиште и агрохемију, Максима Горког 30, 21000 Нови Сад;
6. др Владимир Пилипић, члан, Лабораторија за земљиште и агрохемију, Максима Горког 30, 21000 Нови Сад;
7. Иванка Мојић, члан, Висока пољопривредно – прехрамбена школа струковних студија Пожега и Петровац бр. 1, 32000 Пожега;
8. Дејан Гојић, члан, Пољопривредна саветодавна и стручна служба Прокупље ДОО, Топлица Милана 8, 18400 Прокупље;
9. Дарко Вујић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за биоградарство и биоенергетику, Немањина 22-26, 11000 Београд;
10. Радослава Кургин, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за воће, поврће, алкохолне и безалкохолне пића, Топлица 2, 18400 Прокупље;
11. Милан Лукић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за биоенергетику и природну баштину, Немањина 22-26, 11000 Београд.

За секретара Радне групе одређује се др Јелена Кузмановић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за биоградарство и биоенергетику, Немањина 22-26, 11000 Београд.

II Задатак Радне групе је да разматра предлог Елабората о спровођењу онлајн са основом географског портала „Топлотниररेगिस्टर", који је израдио Министарство пољопривреде и заштите животне средине уз јавност за примедбе онлајн са географским порталом „Топлотниररेगिस्टर", односно разматра одређене предлоге измене

[illegible]

Образложење

[illegible]

ПРЕДСЕДНИК ВЛАДЕ

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 119-01-295/2015-08
24.08.2015. година
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 23. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр. 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14) и члана 28. Уредбе о начелима за унутрашње уређење и остваривању радних односа у министарствима, посебним организацијама и службама Владе („Службени гласник РС", бр. 81/07-пречишћени текст, 69/08, 98/12 и 87/13), министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

РЕШЕЊЕ

1. Формира се Радна група за утврђивање назива географског порекла за вина „Неготинска Крајина", у саставу:

1. др Александар Петровић, руководилац, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6,11080 Београд;
2. др Владимир Пролић, члан, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Булевар цара Лазара 1, 21000 Нови Сад;
3. др Жикица Весић, члан, Институт за ратарство и повртарство, Лабораторија за земљиште и агрохемију, Максима Горког 30, 21000 Нови Сад;
4. Дејан Стефановић, члан, Пољопривредна саветодавна и стручна служба Неготин 2000, Виноски пут 98, 19300 Неготин;
5. др Зорица Ивановић, члан, Институт за ратарство и повртарство, Лабораторија за земљиште и агрохемију, Максима Горког 30, 21000 Нови Сад;
6. Дејан Зекић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд;
7. мр Зорица Крстановић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд;
8. Радомир Нешковић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за воће, ракију, шпанску и безалкохолна пића, Парк Пољопривреда 1, 19000 Зајечар;
9. Милан Вујић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Одељење за биљну производњу и правну биљних производа, Немањина 22-26, 11000 Београд.

За секретара Радне групе одређује се Воран Стојановић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд.

II Задатак Радне групе је да разматра предлог Елабората о произведеним винима са сачуваном географском пореклу „Неготинска Крајина" који је поднео Министарству пољопривреде и заштите животне средине са Захтевом за произведена вина за вина са географским пореклом који се односе на установљавање сачуваног географског порекла „Неготинска Крајина" и произведена вина за вина са географским пореклом, односно разматра одређене податке наведене у предлогу Елабората и начин целокупног организованог поступка, на основу стручне

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 320-01-3423/2015-08
12.11.2015. година
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 23. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр. 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14) и члана 28. Уредбе о начелима за унутрашње уређење и остваривању радних односа у министарствима, посебним организацијама и службама Владе („Службени гласник РС", бр. 81/07-пречишћени текст, 69/08, 98/12 и 87/13), министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

РЕШЕЊЕ

1. Формира се Радна група за утврђивање назива географског порекла „Шумадија" за вина, у саставу:

1. др Владимир Пролић, руководилац, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Булевар цара Лазара 1, 21000 Нови Сад;
2. др Александар Петровић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
3. др Одисеја Фишковић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад;
4. др Весна Перовић, члан, Институт за виноградарство, Тадеуша Дорђевића 7, 11000 Београд;
5. др Ана Вујовић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
6. Дејан Зекић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд;
7. Горан Комлењић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за воће, ракију, шпанску и безалкохолна пића, Саве Ковачевића 7, 34000 Крагујевац;
8. Филипа Петровић Лукић, члан, Пољопривредна саветодавна и стручна служба Крагујевац 2030, Цара Лазара 15, 34000 Крагујевац;
9. Милан Вујић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за биљну производњу и правну биљних производа, Немањина 22-26, 11000 Београд.

За секретара Радне групе одређује се мр Зорица Крстановић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд.

II Задатак Радне групе је да разматра предлог Елабората о произведеним винима са сачуваном географском пореклу „Шумадија" који је поднео Министарству пољопривреде и заштите животне средине са Захтевом за произведена вина за вина са географским пореклом који се односе на установљавање сачуваног географског порекла „Шумадија" и произведена вина за вина са географским пореклом, односно разматра одређене податке наведене у предлогу Елабората, као и да начин целокупног организованог поступка спроведе кроз стручно радну интервенцију услова за установљавање сачуваног географског порекла „Шумадија" и на основу чињеница Предлога за установљавање сачуваног

трајне, начина Предлог о испуњености услова за установљавање сачуваног географског порекла „Неготинска Крајина".

III Радна група је дужна да начини реализацију задатка из члана II овог решења, достави министру, односно државном секретару Предлог о испуњености услова за установљавање сачуваног географског порекла „Неготинска Крајина" у року од 7 дана од дана извршене задатке, а сва у циљу спровођења даље процедуре установљавања сачуваног географског порекла.

IV Чланови Радне групе за реализацију наведених задатка не примају никакву надокнаду.

Образложење

Карактеристике производње вина са сачуваним географским пореклом „Неготинска Крајина" је на основу Закона о вину („Сл.гл. Србије" бр. 41/09 и 93/12) и Правилника о условима за произведена, поступку произведених сачуваних вина за вина са сачуваним географским пореклом, односно произведена сачуваних вина за вина и вина сачуваним вина са географским пореклом, односно произведена вина за вина и вина сачуваним вина са географским пореклом („Сл. гласник РС", бр. 121/12 и 102/14), поднела Министарству пољопривреде и заштите животне средине Захтев за произведена сачуваних вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина" и за вина за произведена вина сачуваним вина за вина и Елаборат о произведеним вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина", који садржи податке односно на карактеристике производње, односно произведена вина за вина и Елаборат о произведеним вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина" и у ме произведене вина сачуваним вина за вина са географским пореклом, односно произведена вина за вина и вина сачуваним вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина", Министарство достављено и предлог Елабората о произведеним вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина", детаљно и подробно фиксирана који су битни за произведене са квалитетом и карактеристике вина добиће сачуваним вина за вина „Неготинска Крајина", историјске податке о традицији у производњи сачуваних вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина" и др. Како би у процедури установљавања сачуваних вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина", Министарство утврдило испуњеност поднетог захтева, формира се Радна група која ће стручно разматрати податке из поднетог Елабората и дати Министарству предлог о испуњености услова за поступак по Захтеву за произведена сачуваних вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина", у циљу даљег спровођења поступка по Захтеву за произведена сачуваних вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина", у циљу даљег спровођења установљавања сачуваних вина за вина са географским пореклом „Неготинска Крајина".

ДРЖАВНИ СЕКРЕТАР
проф. др Ђорђе Радић
Број: 119-01-15/2/2015-08
02.12.2015. година

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 320-01-3423/2015-08
12.11.2015. година
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 23. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр. 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14) и члана 28. Уредбе о начелима за унутрашње уређење и остваривању радних односа у министарствима, посебним организацијама и службама Владе („Службени гласник РС", бр. 81/07-пречишћени текст, 69/08, 98/12 и 87/13), министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

РЕШЕЊЕ

1. Формира се Радна група за утврђивање назива географског порекла „Шумадија" за вина, у саставу:

1. др Владимир Пролић, руководилац, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Булевар цара Лазара 1, 21000 Нови Сад;
2. др Александар Петровић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
3. др Одисеја Фишковић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад;
4. др Весна Перовић, члан, Институт за виноградарство, Тадеуша Дорђевића 7, 11000 Београд;
5. др Ана Вујовић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
6. Дејан Зекић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд;
7. Горан Комлењић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за воће, ракију, шпанску и безалкохолна пића, Саве Ковачевића 7, 34000 Крагујевац;
8. Филипа Петровић Лукић, члан, Пољопривредна саветодавна и стручна служба Крагујевац 2030, Цара Лазара 15, 34000 Крагујевац;
9. Милан Вујић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за биљну производњу и правну биљних производа, Немањина 22-26, 11000 Београд.

За секретара Радне групе одређује се мр Зорица Крстановић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и винарство, Немањина 22-26, 11000 Београд.

II Задатак Радне групе је да разматра предлог Елабората о произведеним винима са сачуваном географском пореклу „Шумадија" који је поднео Министарству пољопривреде и заштите животне средине са Захтевом за произведена вина за вина са географским пореклом који се односе на установљавање сачуваног географског порекла „Шумадија" и произведена вина за вина са географским пореклом, односно разматра одређене податке наведене у предлогу Елабората, као и да начин целокупног организованог поступка спроведе кроз стручно радну интервенцију услова за установљавање сачуваног географског порекла „Шумадија" и на основу чињеница Предлога за установљавање сачуваног

III Радна група је дужна да начини реализацију задатка из члана II овог решења, достави министру, односно државном секретару Предлог о испуњености услова за установљавање сачуваног географског порекла „Шумадија" у року од 7 дана од дана извршене задатке, а сва у циљу спровођења даље процедуре установљавања сачуваног географског порекла.

IV Чланови Радне групе за реализацију наведених задатка не примају никакву надокнаду.

Образложење

Карактеристике производње вина са сачуваним географским пореклом „Шумадија" је на основу Закона о вину („Сл.гл. Србије" бр. 41/09 и 93/12) и Правилника о условима за произведена, поступку произведених сачуваних вина за вина са сачуваним географским пореклом, односно произведена сачуваних вина за вина и вина сачуваним вина са географским пореклом („Сл. гласник РС", бр. 121/12, 102/14), поднела Министарству пољопривреде и заштите животне средине Захтев за произведена сачуваних вина за вина са географским пореклом „Шумадија" и за вина за произведена вина сачуваним вина за вина са географским пореклом, односно произведена вина за вина и вина сачуваним вина за вина са географским пореклом „Шумадија", Министарство достављено и предлог Елабората о произведеним вина за вина са географским пореклом „Шумадија", детаљно и подробно фиксирана који су битни за произведене са квалитетом и карактеристике вина добиће сачуваним вина за вина „Шумадија", историјске податке о традицији у производњи сачуваних вина за вина са географским пореклом „Шумадија" и у ме произведене вина сачуваним вина за вина са географским пореклом, односно произведена вина за вина и вина сачуваним вина за вина са географским пореклом „Шумадија", Министарство достављено и предлог Елабората о произведеним вина за вина са географским пореклом „Шумадија", у циљу даљег спровођења поступка по Захтеву за произведена сачуваних вина за вина са географским пореклом „Шумадија", у циљу даљег спровођења установљавања сачуваних вина за вина са географским пореклом „Шумадија".

ДРЖАВНИ СЕКРЕТАР
проф. др Ђорђе Радић
Број: 119-01-15/2/2015-08
02.12.2015. година

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 320-01-8880/2015-08
27.11.2015. године
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 23. став 1. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр. 79/05, 101/07, 95/10 и 99/14) и члана 20. Одлуке о начелима за унутрашње уређење и систематизацију радних места у министарствима, посебним организацијама и службама Владе („Службени гласник РС", бр. 81/07-пречишћен текст, 69/08, 98/12 и 62/13), министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

РЕШЕЊЕ

I Формира се Радна група за установљавање назива географског порекла „Суботица" за вино, у саставу:

1. др Владимир Пушкина, руководилац, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад;
2. др Александар Петровић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
3. др Лада Радић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад;
4. др Бојана Пајовић, члан, Институт за винарство, Тадеуша Добжанског 7, 11080 Београд;
5. др Дејан Чамџић, члан, Институт за винарство, Тадеуша Добжанског 7, 11080 Београд;
6. др Лео Ранковић, члан, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Немањина 6, 11080 Београд;
7. Дејан Зелић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и виноградарство, Немањина 22-26, 11080 Београд;
8. Наташа Попов, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор пољопривредне инспекције, Одељење пољопривредне инспекције за вино, ракију, виноградске и воћарско-лозне саднице, Булевар Михајла Пупина 16, 21000 Нови Сад;
9. Милош Пуцарић, члан, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Одељење за биљну производњу и заштиту биљног производног, Немањина 22-26, 11000 Београд.

За секретара Радне групе одређује се мр Бојана Кулиновић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, Сектор за пољопривредну политику, Група за виноградарство и виноградарство, Немањина 22-26, 11080 Београд.

II Задатак Радне групе је да израђује предлог Елабората о производњи вина са називом контролисано географско порекло „Суботица" који ће водити Министарству пољопривреде и заштите животне средине за вина са географским пореклом које се односе на установљавање назива контролисано географско порекло „Суботица", пренос разноврсне одређене податке неопходне у процесу Елабората, као и да начин прикупљања свеобухватне квалитетно уверене стручне оцене испуњености услова за установљавање назива контролисано географско порекло „Суботица" и на основу тог назива Предлог за установљавање тог назива.

III Радна група је дужна да начин реализације задатка из тачке II овог решења, достави министру, односно државном секретару Предлог за установљавање назива контролисано географско порекло „Суботица" у року од 7 дана од дана извршеног задатка, а све у циљу спровођења даље процедуре установљавања назива географског порекла.

IV Чланови Радне групе за реализацију наведеног задатка не примају новчану надокнаду.

Образложење

Произвођачи вина, чланови Удружења винара и виноградара са називом географског порекла „Суботички рајнац", су на основу Закона о вину („Сл. гласник РС", бр. 41/09 и 93/12) и Правилника о условима за признавање, поступку признавања назива за назив вина и вина сортамента вина са географским пореклом, као и о начину производње и обележавања мирних вина и вина специјалних вина са географским пореклом („Сл. гласник РС", бр. 121/12, 102/14 и 76/15), поднели Министарству пољопривреде и заштите животне средине Захтев за признавање назива за вина са географским пореклом број 320-02-8880/2015-08 од 30.10.2015. године, који се односи на установљавање назива контролисано географско порекло „Суботица" и уз исту прилагодили друге захтеве за вина са географским пореклом. Уз захтев је Министарству достављен и предлог Елабората о производњи вина са називом географског порекла „Суботица" са пратећом документацијом. Предлог Елабората садржи податке везане за начин и карактеристике производње грожђа (узгајање и орографске карактеристике, карактеристике клона и земљишта, сортиме и друге карактеристике винограда) за вина будуће назива „Суботица", начин производње вина и високих поступак и ограничења у производњи вина будуће назива „Суботица", главне физичке, хемијске и сензорске карактеристике за сваки тип вина, детаље о природним и људским факторима виноградарског рејона који су битни за повезаност са квалитетом и карактеристикама вина будуће назива „Суботица" са историјским подацима о традицији у производњи грожђа и вина у оквиру виноградарског рејона Суботица, складиштења сировине воде географског порекла и карактеристике вина и обиле и обрађивање уређене воде између виноградарског подручја и квалитета и карактеристика вина које ће носити назив „Суботица" и др. Пано би у процедури установљавања назива контролисано географско порекло „Суботица", Министарство пољопривреде и заштите животне средине утврдило основаност поднетог захтева, формира се Радна група која ће стручно разматрати податке из садржаја Елабората а дати Министарству предлог за установљавање или односно на основу стручне оцене испуњености услова за њено установљавање, а све у циљу даљег спровођења поступка по Захтеву за признавање назива за вина са географским пореклом који се односе на установљавање назива контролисаног географског порекла „Суботица".

ДРЖАВНИ СЕКРЕТАР
проф. др Ивана Радић
Број: 119-01-13/2/2015-09
од 12.01.2016. године

ПРИЛОГ 7: Радно ангажовање у настави или <u>комисијама на другим високошколским</u> или научноистраживачким <u>установама у земљи</u> и иностранству

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2630818; E-mail: office@rect.bg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ МЕДИЦИНСКИХ НАУКА

Београд, 15.9.2016.
02-01 Број: 61206-4546/2-16
ТК

На основу члана 47. став 5. тачка. 3. Статута Универзитета у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", број 186/15-пречишћени текст и 189/16) и чл. 14. – 21. Правилника о већима научних области на Универзитету у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", број 134/07, 150/09, 158/11, 164/11, 165/11 и 180/14), а на захтев Фармацеутског факултета, број: 1495/2 од 6.9.2016. године, Веће научних области медицинских наука, на седници одржаној 15.9.2016. године, донело је

ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на предлог теме докторске дисертације УРОША ЧАКАРА, под називом: „Полифенолни састав и антиоксидативна својства воћних вина и њихов утицај на ензимске системе *in vitro*".

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА
Проф. др Весна Спасојевић-Калимановска

Достављити:
- Факултету
- архиви Универзитета

28. 9. 2016
03 1998/3

UNIVERZITET U BEOGRADU
FARMACEUTSKI FAKULTET
11000 BEOGRAD
Ul. Vojvode Stepe 450.
01. broj 1362/2
14. 07. 2016. godine

Na osnovu člana 28. Statuta Univerziteta u Beogradu - Farmaceutskog fakulteta i predloga Komisije za poslediplomske studije – doktorske studije, Nastavno-naučno veće Farmaceutskog fakulteta u Beogradu na sednici održanoj 14. 07. 2016. godine, donelo je

ODLUKU

IMENUJE se Komisija za ocenu ispunjenosti uslova kandidata **dipl. farmaceuta Čakar Uroša** i naučne zasnovanosti teme doktorske disertacije pod naslovom:

„Polifenolni sastav i antioksidativna svojstva voćnih vina i njihov uticaj na enzimske sistene *in vitro*"

u sastavu:

1. Dr Brižita Đorđević, vanredni profesor, Univerzitet u Beogradu, Farmaceutski fakultet – mentor
2. Dr Aleksandar Petrović, docent, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet – mentor
3. Dr Ivan Stanković, redovni profesor, Univerzitet u Beogradu-Farmaceutski fakultet

Odluku dostaviti: imenovanom, članovima Komisije, dekanu, sekretaru, prodekanu za poslediplomsku nastavu i kontinuiranu edukaciju, Odseku za nastavu i studentska pitanja, poslovnom sekretaru i arhivi.

PREDSEDNIK
NASTAVNO-NAUČNOG VEĆA
FARMACEUTSKOG FAKULTETA

Prof. dr Zorica Vujić

1995/4
21. 10. 2016

Na osnovu člana 73. i člana 75. Zakona o naučnoistraživačkoj delatnosti i člana 98. Statuta Farmaceutskog fakulteta u Beogradu, Izborno veće Farmaceutskog fakulteta u Beogradu na sednici održanoj 20.10.2016. godine, donelo je

ODLUKU

IMENUJE SE Komisija za ocenu ispunjenosti uslova za izbor dipl. farmaceuta Uroša Čakara u zvanje ***istraživač saradnik***, u sastavu: 1. Prof. dr Brižita Đorđević, vanredni profesor Farmaceutskog fakulteta u Beogradu 2. Doc. dr Aleksandar Petrović, docent Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu 3. Prof. dr Ivan Stanković, redovni profesor Farmaceutskog fakulteta u Beogradu.

Komisija iz stava 1. ove odluke obavezna je da dostavi izveštaj u roku od 30 dana od dana njenog imenovanja.

Odluku dostaviti: Članovima komisije, dekanu, sekretaru, Odseku za pravne i opšte poslove, poslovnom sekretaru i arhivi.

DEKAN FAKULTETA
Prof. dr Zorica Vujić