

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Београд-Земун

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 24.11.2011 (решење бр. 400/2-4/4) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место: **доцента за ужу научну област, НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ** у саставу:

1. др Бранислав Златковић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
2. др Миодраг Јанковић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
3. др Вера Лазих, редовни професор Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду

На основу одлуке Декана расписан је конкурс који је објављен у листу «Послови» 16.11.2011. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

На расписан конкурс за избор у звање и на радно место **доцента за ужу научну област Наука о конзервисању**, пријавила се само др Тања Петровић, асистент у истој научној области Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. Биографски подаци

Кандидат Тања Петровић рођена је 1970. године у Земуну. Природно-математичку школу »Михајло Пупин« (данашња Х Гимназија) је завршила 1989. године у Београду, са одличним успехом. Дипломирала је на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду, 1995. године на Одсеку за прехранбену технологију-група технологија биљних производа, са просечном оценом 8,94 и оценом 10 на дипломском раду. У току студија је награђена од Института за прехранбену технологију и биохемију за изузетан успех постигнут на редовним студијама.

На истом факултету уписала је последипломске студије на групи Технолошка микробиологија. Током ових студија је 2003. године, добила стипендију Федерације Европских Микробиолошких Друштава за младе научне раднике. Захваљујући овој стипендији боравила је 3 месеца у Стразбуру у Француској, на Универзитету Луј Пастер. Магистраску тезу је одбранила јула 2004. године, на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду.

Од јануара 1996. године је била ангажована на Катедри за технолошку микробиологију, као стипендиста министарства за Науку и технологију Републике Србије. Од октобра 1998. године је почела да изводи лабораторијске вежбе, на предмету »Основи конзервисања«. На истом предмету је примљена за

асистента-приправника децембра 1999. године. Од 2004. године почиње да изводи вежбе и на предмету »Амбалажни материјали и амбалажа«. За ова два предмета је бирана у звање асистента марта 2005. године. Кандидат активно користи енглески језик и служи се рачунаром. Поседује и врло добро знање француског језика .

2. Тезе и дисертације

Магистарска теза

Крњаја, Т. 2004. Изолација и молекуларна идентификација мезофилних бактерија млечне киселине из аутохтоних биоферментисаних производа. Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 07.07.2004.

Докторска дисертација

Петровић, Т. 2011. Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи. Докторска дисертација, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 18.07.2011.

3. Наставна делатност

До акредитације Факултета

Наставна активност кандидата се огледала у савесном и веома успешном раду са студентима. Кандидат Тања Петровић је најпре од 1998. год., као стипендиста Министарства за Науку и технолошки развој, а од 1999. год., као асистент приправник изводила лабораторијске вежбе на предмету **Основи конзервисања** за студенте Прехрамбене технологије биљних производа (у 5. семестру са фондом од 2 часа недељно). Од 2004. године је почела са извођењем вежби и на предмету **Амбалажни материјали и амбалажа** за студенте Технологије биљних и Технологије анималних производа. (у 6. семестру са фондом од 2 часа недељно). За ова две предмета је изабрана у звање асистента марта 2005. године.

После акредитације Факултета

Др Тања Петровић је учествовала у изради наставног програма за предмете **Принципи конзервисања хране** и **Амбалажа и паковање хране**, који су усвојени у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

Као асистент ангажована је на извођењу вежби на основним, студијама на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

Основне академске студије: обавезни предмет **Принципи конзервисања хране (4+2)** на модулима: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа и Управљање безбедношћу и контрола квалитета у производњи хране и обавезан предмет **Амбалажа и паковање хране (3+2)** на модулима: Технологија

анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа и Управљање безбедношћу и контрола квалитета у производњи хране.

У оквиру наставних активности била је ангажована на изради многих дипломских радова као и једног магистарског рада, при чему је остваривана изузетно добра сарадња и пружана велика помоћ кандидатима у осмишљавању, организацији и извођењу експерименталног дела, као и писању рада. Тренутно је укључена у активности везане за реализацију једног докторског рада.

4. Научно - истраживачка делатност

а) Научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварила запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима др Тања Петровић је у домаћим и међународним часописима објавила и саопштила на скуповима укупно 38 научних радова, укључујући магистарску тезу и докторску дисертацију. На основу укупног броја објављених радова до сада, кандидат је према методологији Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије остварила коефицијент научне компетентности од **M=45,4** (после избора у звање асистента **M=38,5**), што је детаљно приказано у табели.

Научни резултат			Бодови		
M	Категорија	Број	До избора у асистента	После избора у асистента	Укупно
M₁₄=4	Поглавље у монографији међународног значаја	1	-	4	4
M₂₃=3	Рад у часопису међународног значаја	2	-	6	6
M₃₃=1	Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини	6	1	5	6
M₃₄=0,5	Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу	10	1	4	5
M₅₁=2	Рад у водећем часопису националног значаја	2	-	4	4
M₅₂=1,5	Рад у часопису националног значаја	6	1,5	7,5	9
M₅₃=1	Рад у научном часопису	1	-	1	1
M₆₃=0,5	Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у целини	6	2	1	3
M₆₄=0,2	Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу	2	0,4	-	0,4
M₇₁=6	Докторска дисертација	1	-	6	6
M₇₂=3	Магистарска теза	1	3	-	3
Укупан број научних резултата		38	8,9	38,5	47,4

Списак објављених радова кандидата, као и других видова ангажовања у научноистраживачком раду дат је у Прилогу.

Научно-истраживачки рад др Тање Петровић у периоду после избора у звање асистента је био врло разноврсан и може се систематизовати у неколико научних области:

а) Област **биолошког конзервисања** представља значајно поље истраживања из којег је кандидат Тања Петровић, поред магистарског рада (11) објавила и рад у часопису међународног значаја (13). У раду је вршена молекуларна идентификација изолата БМК изолованих из различитих аутохтоних производа и биолошки ферментисаног поврћа, гајеног на различитим локалитетима, применом савремених PCR аланиза. У раду је приказана нова метода за карактеризацију сојева и међу 43 идентификована соја је утврђено постојање 10 различитих генотипова.

б) Пошто аутохтона микрофлора традиционалних производа представља огроман ресурс за селекцију БМК веома различитих карактеристика, кандидат је проширио интересовања и наставио истраживања везана за биолошко конзервисање и примену бактерија млечне киселине у правцу **селекције потенцијалних пробиотских бактерија** (14, 16, 21, 24, 27 и 34). Како је за пробиотске бактерије познато да позитивно утичу на здравље конзумента, уколико су присутне у прехранбеном производу у великом броју (минимално 10^7 /г или мл производа) њихова примена у храни представља нов правац истраживања у развоју функционалних прехранбених производа. Када се ради о самој селекцији веома је важно, испитати њихову способност преживљавања гастроинтестиналних услова (присуство пепсина и ниских рН вредности, присуство панкреатина и жучних соли), способност инхибиторног дејства на патогене, способност резистенције/сензитивности на антибиотике, као и способност аутоагрегације, односно колонизације дебелог црева. Оваква истраживања су прелиминарна у селекцији пробиотских бактерија, али веома значајна за постављање основа добијања нових сојева који би се могли применити у храни као аутохтони потенцијални пробиотици. Посебан значај сензитивности/резистенције пробиотских бактерија на антибиотике и њихову улогу у ланцу исхране кандидат је као коаутор обрадио у поглављу међународне монографије (12).

в) Даља истраживања су била базирана на **примени техника инкапулације за конзервисање и заштиту потенцијалних пробиотика** одакле је проистекла и

докторска дисертација (38). У радовима 20, 22 и 33 су најпре описане различите технике инкапсулације и носачи који се користе за инкапсулацију пробиотских култура, док су у докторској дисертацији као и у радовима 26 и 27 вршена испитивања технике спреј сушења за микроинкапсулацију потенцијалних пробиотика. У раду 25 испитивана је могућност заштите потенцијалних пробиотских култура техником електростатичке екструзије.

г) Даља истраживања су била базирана на примени комерцијалних и потенцијалних пробиотских бактерија у **области функционалне хране и то у примени комерцијалних и потенцијалних пробиотика у меким сиревима од козјег млека** (17, 18, 19). Познато је да је козје млеко веома високе нутритивне вредности, препоручује се у исхрани различитих болесника, лакше је сварљиво, са антиалергијским својствима. Примена пробиотика у сиревима од козијег млека свакако даје потпунију функционалност овој врсти сирева. Показало се да су сензорна својства сирева произведених са потенцијалним и комерцијалним пробиотским бактеријама високо категорисана.

д) У радовима под бројем 15, 28, 29 и 35, кандидат Тања Петровић се бавила испитивањем **антимикробних својстава етарских уља** различитог ароматичног и лековитог биља на микроорганизме изазиваче кварења прехрамбених производа. Како патогени микроорганизми могу да се неђу у различитим прехрамбеним производима, коришћење природних антимикробних компоненета, као што су етерска уља, може да буде важно за њихово конзервисање.

ђ) У радовима 23 и 31 се бавила испитивањима вазаним за **промену антоцијана приликом различитих технолошких поступака бистрења сока од малине**. У раду је истакнуто да је већи садржај антоцијана добијен бистрањем сока малине поступком микрофилтрације са мембраном од 0,2 μm , у односу на поступке ултрафилтраце са Carbosep мембранама.

е) У докторској дисертацији (38) се такође бавила и **испитивањем баријерних и физичко-механичких својстава различитих амбалажних материјала** за паковање праха са потенцијалним пробиотицима, док се у радовима 30 и 33 бавила истраживањима везаним за **савремене правце у паковању хране**. Тренд да се квалитет и безбедност хране осигура без, или бар са што мање, адитива и конзерванаса поставља амбалажи још један задатак. Амбалажа тиме добија још значајнију улогу у очувању хране, у избегавању отпада, могућности тровања храном и у смањењу алергија. Тенденције су да се ово постигне применом активне и интелигентне амбалаже. У раду 36 се бавила животним циклусом амбалаже и проблемима везаним за одбачену амбалажу

5. Остале релевантне активности

У досадашњем раду кандидат др Тања Петровић је била ангажована и у другим активностима, добитник је награде за успех на редовним студијама као и стипендије за младе научне раднике. Такође је учествовала на различитим стручним курсевима, радионицама и тренинзима. Активан је члан стручних Удружења.

Награде:

- 1995. Награда за изузетан успех постигнут током редовних студија-Институт за прехранбену технологију и биохемију, Пољопривредни факултет, Београд-Земун

Стипендије:

- јануар 2003-април 2003. Стипендија Федерације европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за младе научне раднике.

Курсеви, радионице, тренинзи:

- 2003. Завршила модуле пројекта «Побољшање предавачких и истарживачких академских вештина у пољопривредним наукама». Организатор Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду и Образовни форум, Београд.
- 2005. Потврда о завршеном курсу «Закони о храни-Увод» бр. 334/2005 издата од Европске агенција за реконструкцију
- 2008. Training course entitled «Stakeholder engagement in food risk analysis: Opportunities and Dangers?» organised within Safe Foods integrated project, Central Food Research Institute, 19 February 2008, Budapest, Hungary.
- 2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15-16. мај 2010.
- 2010. Проверен сензорни оцењивач према стандарду ISO 8586-1:1993. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 26.- 29. октобр 2010. године.

Предавање по позиву:

- (2010) „Савремени трендови паковања хране“, Привредна Комора Србије, Београд, 27.09.2010.

Чланство у стручним асоцијацијама

- Удружење микробиолога Србије
- Удружење прехранбених технолога Србије

6. Закључак и предлог

На основу свега што је изложено и анализе досадашњег рада може се закључити да је др Тања Петровић остварила запажене резултате у педагошком, научно истраживачком и стручном раду.

У свом досадашњем раду на Факултету др Тања Петровић је показала веома коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме испољава неопходне педагошке квалитете наставника на Универзитету. У бројним активностима остварила је веома добар однос са колегама из научне и стручне јавности ван Факултета, што указује на њене веома добре комуникативне способности. Од избора у звање асистента приправника па до данас, сама или у сарадњи са другим ауторима, објавила је 38 научних радова, од чега 27 после избора у звање асистента. Укупни коефицијент научне компетентности износи **47,4**, од чега **38,5** после избора у звање асистента. Кандидат др Тања Петровић је учествовала у реализацији осам научних пројеката, од тога, једном међународном и једном билатералном пројекту. Др Тању Петровић одликује коректан однос према колегама и наклоност за тимским радом. Поседује веома добре организаторске способности, као и изражену креативност у раду.

Ценећи досадашњи наставни, научни и стручни рад кандидата, Комисија сматра да др Тања Петровић у целости испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те **предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета да се др Тања Петровић изабере у звање доцента за ужу научну област *Наука о конзервисању*.**

Земун-Београд, 05.12.2011. год.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Бранислав Златковић, редовни професор,
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о конзервисању

Др Миодраг Јанковић, редовни професор,
Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о конзервисању

Др Вера Лазих, редовни професор,
Универзитет у Новом Саду- Технолошки факултет
Ужа научна област: Прехрамбена технологија

ПРИЛОГ 1

СПИСАК РАДОВА

А) До избора у звање асистента

Рад на скупу међународног значаја штампан у целини (М33=1)

1. Никшић М., **Крњаја Т.**, Јелачић С. 2000. Antimicrobial effects of essential oil from *Ocimum basilicum* chemotypes. Proceedings of the First Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries. Arandelovac, Yugoslavia, pp. 521-525.

Рад на скупу међународног значаја штампан у изводу (М34=0,5)

2. Стојановић М., Никшић М., Јанковић И., **Крњаја, Т.** 1997. Influence of tea fungus and its products of metabolism on bacteria-indicators of food contamination. 1st congress of the Macedonian microbiologists, Ohrid, Macedonia. Summary of abstracts.
3. Клаус, А., Никшић, М., **Крњаја, Т.**, Јелачић, С. 2001. Antimicrobial effects of essential oils from different *Ocimum basilicum* chemotypes. Microbiologia Balcanica, 2nd Balcan Conference of Microbiology. Abstract book, Thessaloniki, Greece.

Рад у часопису националног значаја (М52=1.5)

4. **Крњаја, Т.** и Недовић, В. 2002. Микробиолошка стабилност континуалних система са имобилисаним ћелијама квасца. Пиварство, 35: 61-65.

Рад на скупу националног значаја штампан у целини (М63=0,5)

5. Никшић М., Стојановић М., Иванчевић И., **Крњаја, Т.** 1998. Утицај екстракта лековитог и зачинског биља на микроорганизме индикаторе загађења намирница. Зборник радова III Југословенског симпозијума прехранбене технологије, Свеска V, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.
6. **Крњаја Т.**, Недовић В. 1998. Микробиолошке контаминације у системима са имобилисаним ћелијама квасца. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије, Свеска II, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.
7. **Крњаја Т.**, Никшић М. 2000. Етарско уље босиљка и његова антимикуробна својства. V саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Пословна заједница "Врење" и Пољопривредни факултет у Београду, Зборник радова.

8. **Крњаја, Т.**, Буквић, Б., Вукосављевић, П., Деспотовић, Ј. 2002. Инхибиторна својства екстракта и етарских уља ароматичног и лековитог биља. VI саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Пословна заједница "Врење" и Пољопривредни факултет у Београду, Зборник радова, ст. 255-261, Врњачка Бања.

Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (M64=0,2)

9. Стојановић М., Никсић М., Јанковић И., **Крњаја, Т.** 1996. Биолошко конзервисање буковаче (*Pleurotus* sp.) применом културе *Lactobacillus plantarum*. Дани микробиолога Југославије Херцег Нови. Зборник сажетака, 167.
10. **Крњаја, Т.**, Никшић, М., Димитријевић-Бранковић, Вукосављевић, П., Јанковић, М. 2002. Утицај екстракта зачинског и лековитог биља на квасце изазиваче кварења освеђавајућих безалкохолних пића и биоферментисаних сокова од поврћа. 10 Југословенски конгрес нутрициониста. Зборник извода радова. Југословенско друштво за исхрану, Београд.

Магистарски рад (M72=3)

11. **Крњаја, Т.** 2004. Изолација и молекуларна идентификација мезофилних бактерија млечне киселине из аутохтоних биоферментисаних производа. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

После избора (и продужетка уговора) у звање асистента

Поглавље у монографији међународног значаја (M14=4)

12. Радуловић, З., **Петровић, Т.**, Булајић, С. 2011. Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria. In. Antibiotic resistance, (Ed). М. Pana, ISBN 979-953-307-855-6, InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia. (in press)

Рад у часопису међународног значаја (M23=3)

13. **Петровић, Т.**, Никшић, М., Bringel, F. 2006. Strain typing with ISLpl1 in lactobacilli. FEMS Microbiology Letters, 255: 1-10.
14. Радуловић, З., **Петровић, Т.**, Недовић, В., Димитријевић, С., Мирковић, Н., Петрушић, М., Пауновић, Д. 2010. Characterization of autochthonous *Lactobacillus paracasei* strains on potential probiotic ability. Mljekarstvo, 60(2): 86-93.

Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини (M33=1)

15. Клаус, А., Беатовић, Д., Никшић, М., Јелачић, С., Недовић, В., Петровић, Т. 2007. Influence of ethereal oils extracted from *Apiaceae* family plants of some pathogen microorganisms. 5th International Congress on Food Technology

“Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World“, 9-11. March 2007, Thessaloniki, Greece, Proceedings, Vol. 3: 421-428.

16. Димитријевић С., Недовић В., Богићевић Б., Тршић Н., **Петровић Т.**, Никшић М., Бугарски, Б., Lacroix С. 2008. Characterization of intestinal isolates of lactic acid bacteria with potential probiotic ability from premature born nursing. Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, Vol. 1: 343-348.
17. Радуловић, З., Миочиновић, Ј., Петрушић, М., Мирковић, Н., Пауновић, Д., **Петровић, Т.**, Обрадовић, Д. 2011. Application of autochthonous potential probiotics in the soft goat cheese production. XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Proceedings in print, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
18. Радуловић, З., Миочиновић, Ј., Мирковић, Н., Петрушић, М., **Петровић, Т.**, Богович-Матијашевић, Б., Недовић, В. 2011. Effect of encapsulated potential and commercial probiotic bacteria on the soft goat cheese. XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Proceedings in print, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
19. Радуловић, З., Миочиновић, Ј., Петрушић, М., Мирковић, Н., Пауновић, Д., **Петровић, Т.**, Обрадовић, Д. 2011. Effect of commercial and potential probiotics on the characteristics of soft goat cheeses. IDF International Symposium on Sheep, goat and other non-cow milk, IDF Proceedings in print, 16-18 May, Athens, Greece.

Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (М34=0,5)

20. **Петровић, Т.**, Недовић, В., Димитријевић-Бранковић, С., Бугарски, Б. 2005. Stabilization of probiotic strains by microencapsulation. SEECChE1-1st South East European Congress of chemical engineering, 25-28 September, 2005, Belgrade, Serbia, Book of abstracts 195.
21. **Петровић, Т.**, Недовић, В., Димитријевић-Бранковић, С., Богићевић, Б., Lacroix, С., Тршић-Милановић, Н. 2006. Comparative analysis of potential probiotic strains from human origin and fermented commodities, IUFOST 13th World Congress of Food Science and Technology, Congress Proceedings, CD Rom Issue, Nantes 17-21 September 2006, IUFOST 2006/1122.
22. **Петровић, Т.**, Недовић, В., Димитријевић-Бранковић, С., Бугарски, Б. 2006. Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation. 2nd International congress on Bioprocesses in food Industries ICBF, University of Patras, Rio-Patras, Greece, 18-21 June 2006, Congress proceedings pp. 201-202.
23. Вукосављевић, П., Владисављевић, Г., Буквић, Б., **Петровић, Т.** 2006. Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate. 2nd International congress on bioprocesses in food industries ICBF,

University of Patras, Rio-Patras, Greece, 18-21 June 2006, Congress proceedings pp.120.

24. Радуловић, З., **Петровић, Т.**, Недовић, В., Димитријевић, С., Мирковић, Н., Обрадовић, Д. 2008. Characterization of *Lactobacillus paracasei* strains from traditionally Sjenica cheese on potential probiotic ability. The 38th Croatian Dairy Experts Symposium, 23-26 November, Lovran Croatia, Abstract Book, 127-128.
25. **Петровић Т.**, Радуловић З., Радић Б., Димитријевић С., Божићевић Б., Недовић В. 2011. Microencapsulation of potential probiotic lactobacilli by extrusion technique. 11 th International Congress on Engineering and Food (ICEF), Food Process Engineering in a Changing World, May 22-26, Athens, Greece, Proceedings Vol. II, 825-826.
26. Радуловић, З., Мирковић, Н., Богович-Матијашић Б., Петрушић, М., **Петровић, Т.**, Димитријевић, С., Недовић, В. 2011. Efficiency of encapsulation by spray-drying on survival of potential probiotic bacteria. 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia, Abstract Book on CD ROM.
27. **Петровић, Т.**, Димитријевић, С., Клаус, А., Радуловић, З., Мирковић, Н., Петрушић, М., Недовић В. 2011. Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from plant and human origin..7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia, Abstract Book on CD ROM.

Рад у водећем часопису националног значаја (M51=2)

28. Клаус А., Беатовић Д., Никшић М., Јелачић С., Недовић В., **Петровић Т.** 2008. Influence of ethereal oils extracted from *Lamiaceae* family plants in some pathogen microorganisms. Proc.Nat.Sci, Matica Srpska, 115: 65-74.
29. Клаус А., Беатовић Д., Никшић М., Јелачић С., **Петровић Т.** 2009. Antibacterial activity of aromatic plants essential oils from Serbia against *Listeria monocitogenes*. Journal of Agricultural Science. 54: 95-104.

Рад у часопису националног значаја (M52=1.5)

30. Лазић, В., Гвозденовић, Ј., **Петровић, Т.** 2006. Нови трендови паковања у индустрији прераде млека. Прехрамбена индустрија, 17: 78-81.
31. Вукосављевић, П., Буквић, Б., Јанковић, М., **Петровић, Т.**, Стевановић, С. 2006. Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate. Journal of Agricultural Science, 51: 99-114.
32. **Петровић, Т.**, Недовић, В, Димитријевић-Бранковић, С., Бугарски, Б., Lacroix, С. 2007. Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation. CI&CEQ, 13: 169-174.

33. Лазић, В., Гвозденовић, Ј., **Петровић, Т.** 2008. Могућности савременог паковања хране. Часопис за процесну технику и енергетику у пољопривреди / ПТЕП, 12: 49-52.
34. Радуловић, З., **Петровић, Т.**, Пауновић, Д., Мирковић, Н., Обрадовић, Д. 2008. Карактеризација аутохтоног соја *Lactobacillus paracasei* 08 на потенцијалне пробиотске способности. Прехрамбена индустрија, 19(1-2): 23-28.

Рад у научном часопису (M53=1)

35. Клаус, А., Беатовић, Д., Никшић, М., Јелачић, С., **Петровић, Т.** Антимикробни ефекат етарских уља популације босиљка из Србије (*Ocimum basilicum* L.). Храна и исхрана, 48(1-4): 45-48.

Рад на скупу националног значаја штампан у целини (M63=0,5)

36. Лазић, В., Гвозденовић, Ј., **Петровић, Т.**, Романић, Р. 2008. Животни циклус амбалаже, 49. Саветовање индустрије уља «Производња и прерада уљарица», Зборник радова, стр. 217-220, Херцег Нови.
37. **Петровић Т.**, Петровић М., Димитријевић С., Радуловић З., Павелкић В., Недовић В. 2010. Микроинкапсулација *Lactobacillus paracasei* ВВА техником спреј сушења. Национална конференција са међународним учешћем-Биотехнологија за одрживи развој. Књига целих радова, ЦД. Технолошко-металуршки факултет, Универзитета у Београду, 24-26. новембар, 2010.

Докторска дисертација (M71=6)

38. **Петровић, Т.** 2011. Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

ПРИЛОГ БР. 2

СПИСАК ПРОЈЕКТАТА

1. Биоферментисани сокови на бази биљних сировина. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН.7.1.4.0721.Б/И (2002-2005).
2. Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесима осмотског концентрисања. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Технолошког развоја и биотехнологије ев. бр. БТР 0510 (2002-2004).
3. Производи вишег степена желирања малине. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН 341001 (2005-2007).
4. Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН 371005 (2005-2007).
5. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 0 46010 (2011-2014).
6. Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентни прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште-СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046001 (2011-2014).
7. Bioencapsulation for protection and development of new probiotic bacteria in food and health products“, Scientific Co-operation between Eastern Europe and Switzerland (SCOPEs) Joint Research Project IB7320-11097 (2005-2009).
8. Efficacy of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions. Bilateralni projekat Srbija-Slovenija, BI-SL/10-11-035 (2010-2011).