

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Београд-Земун

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 24.11.2011 (решење бр. 400/2-4/2) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место: **доцента или ванредног професора 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 Бранка Буквић, ванредни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду

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 или ванредног професора за ужу научну област Наука о конзервисању**, пријавио се само један кандидат и то др Предраг Вукосављевић, доцент у истој научној области Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. Биографски подаци

Др Вукосављевић В. Предраг, рођен је 18.12.1965. године у Београду. Основну и средњу хемијску школу је завршио у Београду.

Основне студије Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, Одсек за прехранбену технологију и биохемију, смер технологија конзервисања и врења завршио је 1993. године са просечном оценом 8,53 и оценом 10 на дипломском раду.

Последипломске студије на истом факултету, група магистра биотехничких наука – област прехранбено технолошких наука - технологија конзервисања, уписао је 1993. године. На дан 23.05.2001. године, одбранио је магистарску тезу под називом: “Бистрење сока јабуке применом унакрсног тока ултрафилтрације са неорганским мембранама”. Овим је стекао звање магистра биотехничких наука – област прехранбено технолошких наука - технологија конзервисања.

Марта 2005 године одобрена му је израда докторске дисертације на Пољопривредном факултету, под називом: «Бистрење сока малине применом ултрафилтрације и микрофилтрације». Докторску дисертацију под називом «БИСТРЕЊЕ СОКА МАЛИНЕ УЛТРАФИЛТРАЦИЈОМ И МИКРОФИЛТРАЦИЈОМ» је одбранио 18.05. 2006 године. Тиме је стекао звање ДОКТОРА БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА – ОБЛАСТ ПРЕХРАМБЕНО ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА.

Од 1995 до 2000.године радио је као асистент приправник на предмету Технологија воћа и поврћа на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду. Од 2000 до 2006. године радио је у звању асистента на истом предмету. Од 2006. године ради као доцент на предметима Технологија воћа и поврћа и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића.

2. Тезе и дисертације

Магистарска теза

Предраг Вукосављевић, 2001. БИСТРЕЊЕ СОКА ЈАБУКЕ ПРИМЕНОМ УНАКРСНОГ ТОКА УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ СА НЕОРГАНСКИМ МЕМБРАНАМА, *Магистарска теза*, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 23.05.2001.

Докторска дисертација

Предраг Вукосављевић, 2006. БИСТРЕЊЕ СОКА МАЛИНЕ ПРИМЕНОМ УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ И МИКРОФИЛТРАЦИЈЕ, *Докторска дисертација*, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 18.05.2006.

3. Наставна делатност

До акредитације Факултета

Наставна активност кандидата се огледала у савесном и веома успешном раду са студентима. Кандидат др Предраг Вукосављевић је најпре од 1995. До 2000. год., као асистент приправник, а од 2000. До 2006 год., као асистент изводио лабораторијске вежбе на предмету **Технологија воћа и поврћа** за студенте Прехрамбене технологије биљних производа (у 6. и 7 семестру са фондом од 3 +2 часа недељно). За то време је извео и преко 40 дипломских радова са студентима одеска за Прехрамбену технологију биљних производа.

После акредитације Факултета

Др Предраг Вукосављевић је учествовао у изради наставног програма за предмете **Технологија воћа и поврћа** и **Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**, који су усвојени у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

Као доцент ангажован је на извођењу вежби и предавања на основним и изборним студијама на Одсеку за прехранбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

Основне академске студије:

1. **Технологија воћа и поврћа**, (3 + 2), обавезни предмет, модул Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења,
2. **Конзервисање и прерада воћа и поврћа**, (2 + 2), изборни предмет, модул Управљање безбедношћу и контрола квалитета у производњи хране,
3. **Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**, (3 + 2), обавезни предмет, модул Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења,
4. **Производња воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**, (3 + 2), изборни предмет, модул Агроекономија,
5. **Основи прехранбене технологије**, (1 + 1), обавезни предмет, модул Агроекономија,

Мастер студије:

1. **Виши курс технологије воћа и поврћа**, (3 + 2 + 2), обавезни предмет, модул Прехрамбена технологија,

Специјалистичке студије:

1. **Технологија воћа и поврћа**, (3 + 1 + 2), модул Прехрамбена технологија, Технологија биљних производа,
2. **Сензорна анализа производа од воћа и поврћа**, (3 + 1 + 2), модул Прехрамбена технологија, технологија биљних производа,

Докторске студије:

1. **Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа**, (7 + 5), модул Прехрамбена технологија, Доктор биотехничких наука,
2. **Одабрана поглавља из технологије воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**, (7 + 5), модул Прехрамбена технологија, Доктор биотехничких наука,

У оквиру наставних активности био је ангажован на изради 104 дипломска рада 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 укључен у активности више специјалистичких и докторских радова.

4. Научно - истраживачка делатност

а) Научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварио запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима др Предраг Вукосављевић је у домаћим и међународним часописима објавио и саопштио на скуповима укупно **85** радова, укључујући магистарску тезу и докторску дисертацију. До сада има индекс цитираности **57** у међународним часописима. На основу укупног броја објављених радова до сада, кандидат је према методологији Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије остварио коефицијент научне компетентности од **M=193** (после избора у звање доцента **M=102,6**), што је детаљно приказано у табели:

Научни резултат			Бодови		
М	Категорија	Број	До избора у доцента	После избора у доцента	Укупно
M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	2	8	8	16
M23=3	Рад у међународном часопису	1	3	0	3
M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	5	2	3	5
M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	4	0	2	2
M35=0,5	Ауторизована дискусија	1	0,3	0	0,3
M42=5	Монографија националног значаја	1	0	5	5
M51=2	Рад у водећем часопису националног значаја	3	6	0	6
M52=1,5	Рад у часопису националног значаја	18	15	12	27
M61=1,5	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампан у целини	4	6	0	6
M63=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	11	5,5	0	5,5
M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	16	2,6	0,6	3,2
M65=0,2	Ауторизована дискусија	2	0	0	0
M71=6	Докторска дисертација	1	6	0	6
M72=3	Магистарска теза	1	3	-	3
M81=8	Техичко решење – нов производ	12	24	72	96
M84=3	Техичко решење – битно побољшан производ	3	9	0	9
Укупан број научних резултата		85	90,4	102,6	193

Списак објављених радова кандидата, као и других видова ангажовања у научноистраживачком раду дат је у Прилогу. До сада има индекс цитираности 57 у међународним часописима.

Научно-истраживачки рад др Предрага Вукосављевића у периоду после избора у звање доцента је био врло разноврсан и може се систематизовати у неколико научних области:

а) У самом почетку кандидат се бавио проблемима везаним за дијализу и дијафилтрацију пива као поступка за добијање пива са смањеним садржајем алкохола. Из ове области објавио је више радова (9, 10, 11, 13, 23, 34).

б) Област ултарфилтрације као мембранског сепарационог процеса за бистрење воћних сокова, представља значајно поље истраживања из којег је кандидат Предраг Вукосављевић, поред магистарског (50) и докторског рада (49) објавио и низ радова у часописима међународног и националног значаја (1, 4, 7, 8, 14, 15, 19, 20, 29, 59, 68). Један од главних проблема при извођењу микро- и ултрафилтрације је опадање флукса пермеата током извођења процеса. До опадања флукса пермеата долази због неколико феномена који се дешавају у или на мембрани и условљени су концентрационом поларизацијом. У радовима се бавио техникама за отклањање концентрационе поларизације, као што су: предтретман напојног раствора (предфилтрација, центрифугирање, дејство високе температуре), врста и конструкција мембране и модула (употреба промотера турбуленције, пулсирани/повратни ток, ротационе/вибрационе мембране), утицај радних услова (избор радних услова -ТМП, температура, висок унакрсни ток, периодично хидрауличко чишћење, периодично механичко чишћење) и др.

ц) На основу резултата истраживања у оквиру више пројеката Технолошког развоја које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије, проистекло је низ техничких решења чији је први аутор др Предраг Вукосављевић (51, 52, 53, 54, 55, 56, 77 – 85). Међу њима се истичу нови производи на бази екстракта лековитог и ароматичног биља и воћа, као што су: горки биљни ликери, ароматизована вина, медовине, воћни ликери и др. Развијени технолошки поступак екстракције и прераде биљака и воћа омогућава добијање горких биљних екстракта веома добрих сензорних својстава, али и нутритивно вредних састојака у финалном производу. Тиме је учињен суштински искорак у области производње пића на бази природних екстракта лековитог, ароматичног биља и воћа. Наиме, већина пића на тржишту се заснива на производњи уз додавање углавном увозних сировина које садрже разне адитиве и природно-идентичне ароматичне супстанце са малим или потпуно без учешћа природних биљних екстракта и воћа. Као и из претходне области, кандидат др Предраг Вукосављевић је и из ове области објавио низ релевантних научних радова како у домаћим тако и у страним часописима (57, 70, 74, 76).

д) У доста радова кандидат се бавио испитивањима вазаним за промену антоцијана приликом различитих технолошких поступака бистрења и концентрисања сока од малине (17, 27, 44, 58). У радовима је истакнуто да се највећи садржај антоцијана добија бистрањем сока малине поступком микрофилтрације.

е) одређен број радова (5, 24, 32, 47, 72) је посвећен технологији производње освежавајућих безалкохолних пића, као и примени адитива и арома за њихову производњу. Кандидат је потпуни упознат са законским нормам неопходних да се познају за њихову производњу.

ф) У једној групи се налазе радови (18, 41, 43, 46, 67) који приказују податке добијене применом лиофилизације као методе за конзервисање малине и подаци о параметрима упоредног испитивања њеног квалитета у односу на класично замрзнуте плодове.

5. *Остале релевантне активности*

У досадашњем раду кандидат др Предраг Вукосављевић је био ангажован и у другим активностима, добитник је награде од стране USAID-а. Такође је учествовао на различитим стручним курсевима, радионицама и тренинзима. Активан је члан стручних Удружења.

Курсеви, радионице, тренинзи:

1. Предраг Вукосављевић, International Visitor Leadership Program, U.S. Agricultural Trade and Food Safety, A Multy-Regional Project, United States Department of State, Bureau of Educational and Cultural Affairs, Graduate School International Institute, August 9 – 27, 2010
2. 2010. Проверен сензорни оцењивач према стандарду ИСО 8586-1:1993. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 26.- 29. октобр 2010. године.

Предавање по позиву:

1. П.Вукосављевић, Адитиви у производима од воћа и поврћа и освежавајућим безалкохолним пићима, Услови употребе адитива, декларисање и означавање намирница – законска регулативе, 167 – 185, Министарство за унутрашње економске односе СЦГ, Београд, 2004, Р-23,
2. П. Вукосављевић, Станојка Лучић,: Декларисање освежавајућих безалкохолних пића, *Саветовање под покровитељством Министарства пољопривреде, Саопштен прегледни рад*, Хотел Оморица, (2006), Тара,
3. П. Вукосављевић, Б. Буквић,: Имитација укуса шећера употребом вештачких засладјивача у производњи освежавајућих безалкохолних пића, *III саветовање Есаром групације, Саопштен прегледни рад*, Хотел ИнтерКонтинентал, (2004), Београд, М35 = 0,3

Чланство у стручним асоцијацијама

- Удружење прехранбених технолога Србије

6. Закључак и предлог

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

У свом досадашњем раду на Факултету др Предраг Вукосављевић је показао веома коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме испољава неопходне педагошке квалитете наставника на Универзитету. У бројним активностима остварио је веома добар однос са колегама из научне и стручне јавности ван Факултета, што указује на његове веома добре комуникативне способности. Од избора у звање асистента приправника па до данас, сам или у сарадњи са другим ауторима, објавио је 85 научних радова, од чега 29 после избора у звање доцента. Укупни коефицијент научне компетентности износи 193 од чега 102,6 после избора у звање доцента. Кандидат др Предраг Вукосављевић је учествовао у реализацији 7 научних пројеката, од тога, два међународна пројекта. Др Предрага Вукосављевића 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 Предраг Вукосављевић у целости испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те **предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета да се др Предраг Вукосављевић изабере у звање доцента за ужу научну област *Наука о конзервисању*.**

Земун-Београд, 22.12.2011. 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 Бранка Буквић, ванредни професор у пензији,
Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о конзервисању

ПРИЛОГ 1 СПИСАК РАДОВА

А) До избора у звање доцента

M21=8 Рад у врхунском међународном часопису

1. Г.Т. Владисављевић, П. Вукосављевић, Б. Буквић, Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes, *Journal of Food Engineering (Elsevier Science Ltd., Oxford, UK)*, **60**, No. 3, 241-247 (2003), M21 = 8

M23=3 Рад у међународном часопису

2. М.Петковска, Ида Лескошек-Чукаловић, П.Вукосављевић, Д.Крстић: ANALYSIS OF MASS TRANSFER IN BEER DIALYSIS AND DIAFILTRATION WITH TWO DIFFERENT MEMBRANES, *J.Serb.Chem.Soc.*, **61**, 4-5, 331-342, (1996), M23=3

M33=1 Саопштење са међународног скупа штампано у целини

3. М.Петковска, И.Лескошек, П.Вукосављевић, Д.Крстић: Analysis of Convective and Diffusive Mass Tranfer, in Beer Diafiltration with Cellulose Based and Polysulfone membranes, *The 12-th International Congress of Chemical and Process Engineering - Chisaž96, Mikrofilm Service*, Nu. P3.78, Praha, Czech Republic, (1996), M33 = 1
4. П. Вукосављевић, Г. Т. Владисављевић, Б. Буквић, Б. Златковић: Intrinsic hydraulic resistance of ceramic Tech-Sep ultrafiltration membranes, *The 13-th International Congress of Chemical and Process Engineering - Chisaž98, CD-rom of full texts, Magic Ware Ltd., Paper P 3.83, Praha, Czech Republic*, (1998), M33 = 1

M35=0,3 Ауторизована дискусија

5. П. Вукосављевић, Б. Буквић,: Имитација укуса шећера употребом вештачких заслађивача у производњи освежавајућих безалкохолних пића, *П саветовање Есаром групације, Саопштен прегледни рад*, Хотел ИнтерКонтинентал, (2004), Београд, M35 = 0,3

M51=2 Рад у водећем часопису националног значаја

6. И.Лескошек-Чукаловић, М.Митровић, П.Вукосављевић: ПРЕНОС МАСЕ У КОНТИНУАЛНОЈ ДИЈАЛИЗИ ПИВА, *Хемијска индустрија* **47**, 11/12, 163-167, Београд, (1993), M51 = 2
7. П.Вукосављевић, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић: ХИДРАУЛИЧКА ПРОПУСТЉИВОСТ ПРЕМА ЧИСТОЈ ВОДИ НЕОРГАНСКИХ МЕМБРАНА ЗА УЛТРАФИЛТРАЦИЈУ, *Процесна Техника*, **14**, 2 - 3, 28 - 32, Београд, (1998), M51 = 2
8. П.Вукосављевић, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић: УЛТРАФИЛТРАЦИЈА СОКА ОД ЈАБУКЕ ПРИМЕНОМ НЕОРГАНСКИХ МЕМБРАНА ЦАРБОСЕП, *Процесна Техника*, **14**, 3, 196-199, Београд, (1999), M51 = 2

M52=1,5 Рад у часопису националног значаја

9. И.Лескоше-Чукаловић, В.Недовић, П.Вукосављевић: УТИЦАЈ УЛТРАФИЛТРАЦИОНИХ КАРАКТЕРИСТИКА ЦУПРОПХАН МЕМБРАНА НА ПРЕНОС МАСЕ У ДИЈАЛИЗИ ПИВА, *Пиварство* **26**, 3/4, 69-73, Београд, (1993), M52 = 1,5

10. И.Лескошек, М.Митровић, В.Недовић, П.Вукосављевић: INFLUENCE OF ABSOLUTE PRESSURE ON MEMBRANE PERM-SELECTIVITY BU BEER DIALYSIS, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture*, 39, 1, 57-66, Beograd, (1994), M52 = 1,5
11. И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић, П.Вукосављевић: OPERATING PARAMETERS AND BEER QUALITY IN BEER DIALYSIS WITH CUPROPHANE HOLLOW FIBRE MEMBRANES, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture*, 40, 2, 125-133, (1995), M52 = 1,5
12. И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић, П.Вукосављевић: THE INFLUENCE OF DIFFERENT MASHING PROCEDURES AND FERMENTATION TEMPERATURE ON THE BEER ALCOHOL CONTENT, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture*, 40, 2, 133-141, (1995), M52 = 1,5
13. П.Вукосављевић, И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић: МОГУЋНОСТИ ОПТИМИЗАЦИЈЕ ДИЈАЛИЗЕ ПИВА ПРИМЕНОМ ИЗОТОНИЧНИХ УСЛОВА, *Пиварство* 28, 3/4, 194-197, (1995), M52 = 1,5
14. П. Вукосављевић, Г. Т. Владисављевић, Б. Буквић, Б. Златковић, Hydraulic Resistance of Ceramic Tech-Sep Ultrafiltration Membranes, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture*, 43, 2, 111-120, Beograd, (1998), M52 = 1,5
15. Г.Владисављевић, П.Вукосављевић, Б.Буквић, Б.Златковић: Applicatuon of Ultrafiltration to Apple Juice Clarification, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture*, 45, 2, 130-136, Beograd, (2000), M52 = 1,5
16. П.Вукосављевић, Бранка Буквић, М.Јанковић, Снежана Машовић, Change of Anthocyanins Contents During Raspberyy Extraction, *Journal of Agriculture Sciences*, Vol. 48, No 1, 85 – 102, Belgrade, (2003), M52 = 1,5
17. Вукосављевић, Бранка Буквић, М.Јанковић, Снежана Машовић, Деградација боје малине при ензимирању и цеђењу, *Југословенско воћарство*, Вол 38, бр. 147 – 148, 229 – 237, (2004/3-4), M52=1,5
18. М.Јанковић, Снежана Машовић, Бранка Буквић, П.Вукосављевић, Конзервисање малине лиофилизацијом, И симпозијум о малини Србије и Црне горе, *Југословенско воћарство*, Вол 38, бр. 147 – 148, 199 - 207, (2004/3-4), M52=1,5

**M61=1,5 Предавање по позиву са скупа националног значаја
штампано у целини**

19. П.Вукосављевић, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић, Д.Чантрић: ХИДРАУЛИЧКИ ОТПОР УЛТРАФИЛТРАЦИОНЕ НЕОРГАНСКЕ МЕМБРАНЕ ТЕЦХ-СЕП ЦАРБОСЕП М-9, III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, *Зборник радова, Свеска 5*, Пољопривредни факултет, 370 - 376, Београд, (1998), M61 =1,5
20. П.Вукосављевић, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић: УТИЦАЈ РАДНИХ ПАРАМЕТАРА НА ХИДРАУЛИЧКЕ ОТПОРЕ НЕОРГАНСКИХ МЕМБРАНА ЦАРБОСЕП М-9, М-8 и М-7, III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, *Зборник радова, Свеска 1*, Пољопривредни факултет, 50 - 57, Београд, (1998), M61 =1,5
21. Н.Никићевић, С.Јовић, П.Вукосављевић: УТИЦАЈ НЕКИХ ПРОИЗВОДНИХ ФАКТОРА НА СЕНЗОРНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ КАНТАРИОНОВЕ РАКИЈЕ, III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, *Зборник радова, Свеска II*, Пољопривредни факултет, 48 - 55, Београд, (1998), M61 =1,5
22. Б.Златковић, Б.Буквић, П.Вукосављевић: КВАЛИТЕТ ХРАНЕ И ИСХРАНЕ СА ПОСЕБНИМ ОСВРТОМ НА ПРИМЕНУ СОРБИТОЛА, *4 саветовање*

индустрије алкохолних и безалкохолних пића, *Зборник радова*, Пословна заједница за врење, 125- 129, Врњачка Бања, (1998), М61 =1,5

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

23. П.Вукосављевић, И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић: УТИЦАЈ РАДНИХ ПАРАМЕТАРА НА КВАЛИТЕТ ДИЈАЛИЗОВАНОГ ПИВА ЦЕЛУЛОЗНИМ МЕМБРАНАМА У ВИДУ ШУПЉИХ ВЛАКАНА, *Савремени трендови у прехамбеној технологији, Монографија*, Пољопривредни факултет, 100-109, Београда, (1995), М63 = 0,5
24. Б.Буквић, Б.Златковић, П.Вукосављевић: ПРИМЕНА АДТИВА У ПРОИЗВОДЊИ ОСВЕЖАВАЈУЋИХ БЕЗАЛКОХОЛНИХ ПИЋА, *Савремени трендови у производњи алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова*, 383 - 388, Врњачка Бања, (1996), М63 = 0,5
25. П.Вукосављевић, Б.Буквић: МОГУЋНОСТИ ПРОИЗВОДЊЕ ОСВЕЖАВАЈУЋИХ БЕЗАЛКОХОЛНИХ ПИЋА СА ВОЋНИМ СОКОМ И ОД БИЉНИХ ЕКСТРАКТА, *III саветовање произвиђача алкохолних и безалкохолних пића и сирћета, Зборник радова и извода радова*, 123, Врњачка Бања, (1996), М63 = 0,5
26. П.Вукосављевић., Б.Буквић., Б.Златковић: РАЦИОНАЛИЗАЦИЈА ПРОИЗВОДЊЕ И ЕКОЛОГИЈА У ТЕХНОЛОГИЈИ КОНЦЕНТРАТА ЈАБУКЕ, *Зборник радова са саветовања Екотехнологија у прехрамбеној индустрији и биотехнологији*, 257-266, Врњачка Бања, (1997), М63 = 0,5
27. Б.Буквић, Б.Златковић, П.Вукосављевић: ПАРАМЕТРИ КВАЛИТЕТА КОНЦЕНТРИСАНОГ СОКА ВИШЊЕ И ФАКТОРИ УТИЦАЈА, *III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска 1*, Пољопривредни факултет, 37 - 44, Београд, (1998), М63 = 0,5
28. Б.Златковић, Б.Буквић, П.Вукосављевић: АКТИВНОСТ ВОДЕ КАО МЕРА ЊЕНОГ САДРЖАЈА У ПРОИЗВОДУ, *III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска 1*, Пољопривредни факултет, 57 - 63, Београд, (1998), М63 = 0,5
29. Г. Т. Владисављевић, П. Вукосављевић, Б. Буквић, Б. Златковић: БИСТРЕЊЕ ВОЋНИХ СОКОВА ПРИМЕНОМ УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ, *4 саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова*, Пословна заједница за врење, 113 - 119, Врњачка Бања, (1998), М63 = 0,5
30. Г. Т. Владисављевић, П. Вукосављевић, Б. Буквић,: Нове могућности примене мембранских сепарационих процеса у производњи воћних сокова и безалкохолних пића, *5 саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова*, Пословна заједница за врење, 243 - 249, Врњачка Бања, (2000), М63 = 0,5
31. П. Вукосављевић, Г. Т. Владисављевић, Б. Буквић, Б.Златковић: Утицај депектинизације матичног воћног сока јабуке на кинетику преноса масе при ултрафилтрацији кроз неорганске мембране, *5 саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова*, Пословна заједница за врење, 227 - 237, Врњачка Бања, (2000), М63 = 0,5
32. П. Вукосављевић, Б. Буквић, Б.Златковић: Имитација укуса шећера употребом вештачких заслађивача у производњи освежавајућих безалкохолних пића, *6 саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова*, Пословна заједница за врење, 247 - 255, Врњачка Бања, (2002), М63 = 0,5

33. Тања Крњаја, Б. Буквић, П. Вукосављевић: Инхибиторна својства екстраката и етарских уља ароматичног и лековитог биља, *6 саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова, Пословна заједница за вреће*, 255 - 261, Врњачка Бања, (2002), М63 = 0,5

М64=0,2 Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

34. С.Милановић, И.Лескошек-Чукаловић, П.Вукосављевић: ПОТЕНЦИЈАЛНЕ МОГУЋНОСТИ ПОЛИСУЛФОНСКИХ МЕМБРАНА У ДИЈАЛИЗИ ПИВА, III *Југословенски симпозијум прехрамбених технолога, Књига саопштења*, 68, Београд, (1994), М64 = 0,2
35. И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић, П.Вукосављевић: УТИЦАЈ ПОСТУПКА КОМЉЕЊА НА САДРЖАЈ АЛКОХОЛА У ПИВУ, III *Југословенски симпозијум прехрамбених технолога, Књига саопштења*, 71, Београд, (1994), М64 = 0,2
36. Љ.Давидовић, И.Лескошек-Чукаловић, В.Митровић-Тутунџић, П.Вукосављевић: МОГУЋНОСТ КОРИШЋЕЊА СЕКУНДАРНИХ СИРОВИНА ИНДУСТРИЈЕ СЛАДА И ПИВА У ИСХРАНИ ПАСТРМКИ, III *Југословенски симпозијум прехрамбених технолога, Књига саопштења*, 74, (1994), М64 = 0,2
37. П.Вукосављевић, И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић: УТИЦАЈ РАДНИХ ПАРАМЕТАРА НА КВАЛИТЕТ ДИЈАЛИЗОВАНОГ ПИВА ЦЕЛУЛОЗНИМ МЕМБРАНАМА У ВИДУ ШУПЉИХ ВЛАКАНА, III *Југословенски симпозијум прехрамбених технолога, Књига саопштења*, 67, Београд, (1994), М64 = 0,2
38. П.В. Вукосављевић, Г.Т. Владисављевић, Б.Ј. Буквић, Б.П. Златковић, Бистрење сока јабуке применом неорганских мембрана за ултрафилтрацију: Утицај протока напојног тока на флуks пермеата, I *Југословенски конгрес прехрамбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства, Зборник извода радова*, 102, Нови Сад, (1999), М64 = 0,2
39. П. Вукосављевић, Б. Буквић, И.Д. Лескошек, Флора Ружевић: Производња освежавајућих безалкохолних пића од правих биљних екстраката лековитог и ароматичног биља, *10 Југословенски конгрес нутрициониста, Зборник извода радова*, Југословенско друштво за исхрану, Београд, (2002), М64 = 0,2
40. Т.Крњаја, М.Никшић, П. Вукосављевић: Утицаји екстраката зачинског и лековитог биља на квасце изазиваче кварења освежавајућих безалкохолних пића и биоферментисаних сокова од поврћа, *10 Југословенски конгрес нутрициониста, Зборник извода радова*, Југословенско друштво за исхрану, Београд, (2002), М64 = 0,2
41. М.Јанковић, Б. Буквић, С.Машовић, П. Вукосављевић: Промена квалитета при лиофилизацији малине, *10 Југословенски конгрес нутрициониста, Зборник извода радова*, Југословенско друштво за исхрану, Београд, (2002), М64 = 0,2
42. С.Машовић, М.Јанковић, Б. Буквић, П. Вукосављевић: Квалитетне групе малине при смрзавању у различитим уредјајима, *10 Југословенски конгрес нутрициониста, Зборник извода радова*, Југословенско друштво за исхрану, Београд, (2002), М64 = 0,2
43. Снежана Машовић, Миодраг Јанковић, Бранка Буквић, Предраг Вукосављевић, Промене у садржају Л-аскорбинске киселине при конвективном и сублимационом сушењу јагодастог воћа, *Смотра радова младих научних радника из области биотехнике*, Београд, М64 = 0,2

44. П.Вукосављевић, Бранка Буквић, М.Јанковић, Снежана Машовић, Деградација боје малине при ензимирању и цедјењу, 1 симпозијум о малини Србије и Црне горе, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, Изводи саопштења, 116, 28-30 октобар 2003, Чачак, М64=0,2
45. Бранка Буквић, П.Вукосављевић, М.Јанковић, Снежана Машовић, Утицај поступка третирања малине на рандман сока, 1 симпозијум о малини Србије и Црне горе, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, Изводи саопштења, 114, 28-30 октобар 2003, Чачак, М64=0,2
46. М.Јанковић, Снежана Машовић, Бранка Буквић, П.Вукосављевић, Конзервисање малине лиофилизацијом, 1 симпозијум о малини Србије и Црне горе, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, Изводи саопштења, 110 28-30 октобар 2003, Чачак. М64 = 0,2

М65=0 Ауторизована дискусија

47. Б.Буквић, П.Вукосављевић, Адитиви у производима од воћа и поврћа и освежавајућим безалкохолним пићима, Услови употребе адитива, декларисање и означавање намирница – законска регулативе, 167 – 185, Министарство за унутрашње економске односе СЦГ, Београд, 2004, Р-23, М65 = 0
48. П. Вукосављевић, Станојка Лучић, Декларисање освежавајућих безалкохолних пића, *Саветовање под покровитељством Министарства пољопривреде, Саопштен прегледни рад*, Хотел Оморика, (2006), Тара, М65 = 0

М71=6 Одбрањена докторска дисертација

49. П.Вукосављевић, БИСТРЕЊЕ СОКА МАЛИНЕ ПРИМЕНОМ УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ И МИКРОФИЛТРАЦИЈЕ, *Докторска дисертација*, Пољопривредни факултет, Београд (2006), М71 = 6,

М72=3 Одбрањен магистарски рад

50. П.Вукосављевић, БИСТРЕЊЕ СОКА ЈАБУКЕ ПРИМЕНОМ УНАКРСНОГ ТОКА УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ СА НЕОРГАНСКИМ МЕМБРАНАМА, *Магистарска теза*, Пољопривредни факултет, Београд (2001), М72 = 3

М81=8 Техничко решење - Нов производ

51. П. Вукосављевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Жестоко алкохолно пиће, горки биљни ликер од 54 биљке – МИСТИК, фирма Улихес “Етхно Спирит” – Нови Сад, уговор 26/166 од 23.11.2005 године, (2006), **М81= 8**
52. П. Вукосављевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Жестоко алкохолно пиће, Слатки воћни ликер од малине – ИНТРИГА, фирма Улихес “Етхно Спирит” – Нови Сад, уговор 26/166 од 23.11.2005 године, (2006), **М81= 8**
53. П. Вукосављевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Јака алкохолна пића, Ракија Шљивовица – МУЧЕНИЦА, фирма Улихес “Етхно Спирит” – Нови Сад, уговор 26/166 од 23.11.2005 године, (2006), **М81= 8**

М84=3 Техничко решење - Битно побољшан постојећи производ

54. П. Вукосављевић, Битно побољшани постојећи производ и технологија (уз доказ у прилогу), Освежавајућа безалкохолна пића са шећером – 4 производа, фирма “Силтик” – Дебелача, уговор 139/1 од 11.02.2004 године, (2005), **М84 = 3**
55. П. Вукосављевић, Битно побољшани постојећи производ и технологија (уз доказ у прилогу), Сирупи за освежавајућа безалкохолна пића – 3 производа,

фирма “Силтик” – Дебелача, уговор 139/1 од 11.02.2004 године, (2005), **M84 = 3**

56. П. Вукосављевић, Битно побољшани постојећи производ и технологија (уз доказ у прилогу), Освежавајућа безалкохолна пића са заслађивачима без додатка шећера – 8 производа, фирма “Силтик” – Дебелача, уговор 139/1 од 11.02.2004 године, (2005), **M84 = 3**

Б) После избора у звање доцента

M21=8 Рад у врхунском међународном часопису

57. Горјановић Станислава; Новаковић Мирослав; Вукосављевић Предраг; Пастор Ференц; Тесевић Веле; Сузњевећ Десанка, Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages, Journal of Agricultural and Food Chemistry, , Manuscript DOI:10.10201/jf01158j, (2010), **M21 = 8**,

M33=1 Саопштење са међународног скупа штампано у целини

58. П.Вукосављевић, Б.Буквић, Г.Владисављевић, М.Јанковић: Change of Juice Color During Raspberry Processing in Juice Concentrate, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countres - PERMEA 2007, September 2 - 6, CD-rom of full texts, ISBN 978-963-9319-69-1, Paper P.II.66, Siofok, Hungary, (2007), **M33=1**
59. Т.Марковић, П.Вукосављевић, Б.Буквић, Г.Владисављевић: Investigations of Hydrodynamic Permeability of Ceramic and Polysulfone Membranes for Microfiltration and Ultrafiltration, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countres - PERMEA 2007, September 2 - 6, CD-rom of full texts, ISBN 978-963-9319-69-1, Paper P.II.58, Siofok, Hungary, (2007), **M33=1**
60. П.Вукосављевић, М. Новаковић, Б.Буквић, М.Никсић, И.Станисављевић, Microfiltration and antioxidant activities of herbs extracts, fruits and medicinal mushroom *Ganoderma lucidum*, Delegate Manual, EFFoST - Firs European Food Congres, Ljubljana, Slovenia, (2008), P201, **M33=1**

M34=0,5 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

61. Вукосављевић, П., Владисављевић, Г., Буквић, Б., Петровић, Т. Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate, Second International congress on Bioprocesses in food Industries ICBF, Zbornik izvoda radova, Congress proceedings, 120 – 120, Patras, 18-21 jun, Grčka, (2006), **M34 = 0,5**
62. Бранка Буквић, П.Вукосављевић, Веле Тешевић, Миомир Никшић, Soft drinks with raspberry juice and herbs, Book of abstracts, Food and Nutrition, 11th Congress of Nutrition, Belgrade, (2008), pp 163, **M34 = 0,5**
63. Предраг Вукосављевић, Мирослав Новаковић, Бранка Буквић, Миомир Никшић, Ивана Станисављевић, Anti-oxidant activities of herbs and fruits extracts in "Bitter 54", Book of abstracts, Food and Nutrition, 11th Congress of Nutrition, Belgrade, (2008), pp 167, **M34 = 0,5**
64. П.Вукосављевић, М. Новаковић, Б.Буквић, М.Никсић, И.Станисављевић, ANTIOXIDANT ACTIVITIES OF BITTER 55 MADE FROM HERBS

EXTRACTS, FRUITS AND MEDICINAL MUSHROOM *Ganoderma lucidum*, Abstracts of the 5th International Medicinal Mushrooms Conference, P-6A-2, Nantong, China, (2009), M34=0,5

M42=5 Монографија националног значаја

65. П.Вукосављевић, Бистрење и концентрисање воћних сокова применом мембранских сепарационих процеса, Монографија, Задужбина Андрејевић, Посебна издања, Београд, (2008), M42 = 5

M52=1,5 Рад у часопису националног значаја

66. П.Вукосављевић, Бранка Буквић, М.Јанковић, Тања Петровић, Снежана Стевановић, Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 1450-8109, UDC 634.711:661.152.2, Vol. 51, No 1, 99 – 115, Belgrade, (2006), M52 = 1,5
67. М.Јанковић, Бранка Буквић, Б.Златковић, Снежана Стевановић, П.Вукосављевић, Нови производи од малине добијени лиофилизацијом, Економика пољопривреде, факултет за менаџмент-Мегатренд универзитет, УДЦ 338.43:63, ИССН 0352-3462, Вол. ЛИИИ, Но.2(93-524),(327-335), 2006, M52=1,5
68. Тијана Марковић, П.Вукосављевић, Г.Владисављевић, Бранка Буквић, Investigations of hydrodynamic permeability ceramic membranes for microfiltration, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 1450-8109, UDC66.067.124, Vol. 51, No 2, 151 – 164, Belgrade, (2006), M52=1,5
69. М.Јанковић, Б.Златковић, Б.Буквић, С.Стевановић, П.Вукосављевић, Леофилизација каше и матичног сока малине, Journal of Scientific Agricultural Research, Архив за пољопривредне науке, Вол. 68, УДЦ 63, ИССН 0354-5695, Но. 242, (17 - 22), (2007), M52=1,5
70. П.Вукосављевић, М.Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић, А.Клаус, Antioxidant activities of herbs, fruits and medicinal mushroom *ganoderma lucidum* extracts produced by microfiltration process, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 0018-68727, UDC 613.2, Vol. 54, No 1, 45–61, Belgrade, (2009), M52=1,5
71. П.Вукосављевић, М.Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић, Потенцијални антиоксидативни капацитет композиције лековитих и ароматичних биљака и воћа у Биттер-у 54, Храна и исхрана, ИССН 0018-68727, УДЦ 613.2, Вол. 50, Но 1-2, 3–8, (2009), Београд, M52 = 1,5
72. Б.Буквић, П.Вукосављевић, , ИНОВАЦИЈЕ У КОНТРОЛИ КВАЛИТЕТА ВОЋНИХ СОКОВА, Храна и исхрана, ИССН 0018-68727, УДЦ 613.2, Вол. 50, Но 1-2, 28–32,(2009), Београд, M52=1,5
73. А.Клаус, М.Никшић, М.Савић, С.Деспотовић, П.Вукосављевић, Више гљиве – стари извор сировина за фармацеутску индустрију, Лековите сировине, бр. 28, 3 – 10, Београд, (2009), M52=1,5

M64=0,2 Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

74. П.Вукосављевић, М.Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић, АНТИОКСИДАТВНА АКТИВНОСТ ЈАКОГ АЛКОХОЛНОГ ПИЋА НА БАЗИ ЛЕКОВИТОГ БИЉА, ВОЋА И МЕДИЦИНСКЕ ГЉИВЕ *Ganoderma lucidum*, Матица Српска, ИССН 0352-4906, УДЦ 5/6 (05), 3 научни скуп, Микологија микотоксикологија и микозе, Нови Сад, (2009), M64 = 0,2
75. Предраг Вукосављевић, Б.Буквић, И. Станисављевић, М.Новаковић, М.Никшић, АНТИОКСИДАТИВНИ ПОТЕНЦИЈАЛ ПРОИЗВОДА ОД

МАЛИНЕ СА ДОДАТКОМ ЛЕКОВИТИХ БИЉАКА, Зборник извода радова 8 Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој", ИСБН 978-86-82367-81-9, БПТ-16, стр 54, Лесковац, (2009), М64 = 0,2

76. Ивана Станисављевић, П. Вукосављевић, М. Новаковић, М. Лазић, АНТИОКСИДАТИВНА АКТИВНОСТ, САДРЖАЈ ФЕНОЛА И ФЛАВОНОИДА У КОМЕРЦИЈАЛНИМ ЛИКЕРИМА (БИТТЕР 54 и БИТТЕР 55), Зборник извода радова 8 Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој", ИСБН 978-86-82367-81-9, БПТ-15, стр 53, Лесковац, (2009), М64 = 0,2

М81=8 Техничко решење - Нов производ

77. П. Вукосављевић, Н.Никићевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Нискоалкохолно пиће, BAHIA Del Sol - ORANGE with finest rum, фирма "Бевераге Цо" – Београд, уговор од 01.05.2004, (2008), **М81 = 8**
78. П. Вукосављевић, Н.Никићевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Нискоалкохолно пиће, BAHIA Verde – Lime & Cactus with pure vodka, фирма "Бевераге Цо" – Београд, уговор од 01.05.2004, (2008), **М81 = 8**
79. П. Вукосављевић, Н.Никићевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Нискоалкохолно пиће, BAHIA Blanca - LIMUN with finest rum, фирма "Бевераге Цо" – Београд, уговор од 01.05.2004, (2008), **М81 = 8**
80. П. Вукосављевић, Н.Никићевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Нискоалкохолно пиће, BAHIA Caliente – RED MELON with pure vodka фирма "Бевераге Цо" – Београд, уговор од 01.05.2004, (2008), **М81 = 8**
81. П. Вукосављевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Жестоко алкохолно пиће - горки биљни ликер од 54 врсте пробраних ароматичних биљака и воћа – БИТТЕР 54 – БИЉНИ ШТИТ, фирма "ТопСпирит" – Београд, уговор 16/636 од 18.09.2007 године, (2007), **М81= 8**
82. П. Вукосављевић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Жестоко алкохолно пиће – Воћни ликер од дуње ИНТРИГА, фирма "ТопСпирит" – Београд, уговор 16/636 од 18.09.2007 године, (2010), **М81= 8**
83. П. Вукосављевић, М.Никшић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Жестоко алкохолно пиће – Горки биљни ликер – Горки ликер, Производи и пуни: Огледно добро Рамиловац – Радмиловац, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Радмиле Вукичевића 3 - 5, Београд, (2010), **М81 = 8**
84. П. Вукосављевић, М.Никшић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Ароматизовано вино – Радмиловачки вермет, Производи и пуни: Огледно добро Рамиловац – Радмиловац, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Радмиле Вукичевића 3 - 5, Београд, (2010), **М81=8**
85. П. Вукосављевић, М.Никшић, Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Ликер – Медена тајна, Производи и пуни: Огледно добро Рамиловац – Радмиловац, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Радмиле Вукичевића 3 - 5, Београд, (2010), Р₃₁= 4, **М81 = 8**

РИЛОГ БР. 2

СПИСАК ПРОЈЕКТА

1. Б.Буквић – руководилац теме, Предраг Вукосављевић – одговорни истраживач,: Оптимизација технолошких операција бистрења и филтрирања сокова; у оквиру пројекта: Оптимизација постојећих технолошких поступака и развој нових технологија и производа у прехранбеној индустрији; Министарство за науку и технологију Републике Србије, 1997-2000.
2. Б.Буквић – руководилац теме, Предраг Вукосављевић – 12M02П1 одговорни истраживач: Утицај сепарационих процеса на квалитет сокова од воћа и поврћа; у оквиру пројекта: Основна истраживања у прехранбеној технологији, Министарство за науку и технологију Републике Србије, 1997-2000.
3. Б.Буквић – руководилац теме, Предраг Вукосављевић – одговорни истраживач БТН0725Б: Производња сока и концентрата малине; у оквиру пројекта: Производи од малине; развојног програма: Производња и прерада воћа и грождја; националног програма: Биотехнологија и агроиндустрија; Министарство за науку, технологије и развој Владе Републике Србије, 2001-2003.
4. Миодраг Јанковић – руководиоц пројекта, Предраг Вукосављевић – одговорни истраживач Пројекат БТН341001Б: »Производи вишег степена прераде малине« у оквиру националног програма: Биотехнологија и агроиндустрија; Министарство за науку, технологије и развој Владе Републике Србије, 2005-2007.
5. Миомир Никсић - руководиоц пројекта 20049, Предраг Вукосављевић – одговорни истраживач. Назив пројекта: Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем. Тема: Производња горких ликера И ОБП од лековитог биља и гљива. Руководилац пројекта: проф др Миомир Никсић, Носиоц пројекта : Пољоп. фак. Институт за прехранбену технологију, Врста пројекта: Технолошки развој, 10. Биотехника, Министарство за науку Републике Србије.
6. Предраг Вукосављевић, Учесник на међународном научноистраживачком пројекту, Финансиран од стране међународне институције – УСАИД, САД, Интернационал асоцијацион оф рефригератед варехаоус, Ворлд фоод интернационал организацион, ДАИ - Девелопмент алтернативес, инц. – Србија, Цолд Цхаин Стратегу фор Србија Финал Ассесмент Репорт, Април, 2009 Ворлд Фоод Логистицс Организацион Препаред бу Степхен Неел, Пх.Д. & Хенру Бонар ИИ.
7. Предраг Вукосављевић, Интернационал Виситор Леадерсхип Програм, У.С. Агрикултурал Траде анд Фоод Сафету, А Мулту-Регионал Пројект, Унитед Статес Департмент оф Стате, Буреау оф Едуцационал анд Цултурал Аффаирс, Градуате Сцхоол Интернационал Институте, Аугуст 9 – 27, 2010.

ПРИЛОГ БР. 3

СПИСАК ЦИТАТА

1. B.J. Wang, T.C. Wei, Z.R. Yu, Effect of operating temperature on component distribution of West Indian cherry juice in a microfiltration system, *LWT – Food Science and Technology*, 38, No. 6, 683-689 (2005). *Web of Science + Web of Knowledge*.
2. J. Li, Z.F. Wang, Y.Q. Ge, Q.F. Sun, X.S. Hu, Clarification and sterilization of raw depectinized apple juice by ceramic ultrafiltration membranes, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86, No. 1, 148-155 (2006). *Web of Science + Web of Knowledge*.
3. F. Javier Benítez, J.L. Acero, A.I. Leal, Application of microfiltration and ultrafiltration processes to cork processing wastewaters and assessment of the membrane fouling, *Separation and Purification Technology*, 50, No. 3, 354-364 (2006). *Web of Science + Web of Knowledge*.
4. F.Y. Ushikubo, A.P. Watanabe, L.A. Viotto, Microfiltration of umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) juice using polypropylene membrane, *Desalination*, 200, No. 1-3, 549-551 (2006). *Web of Science + Web of Knowledge*.
5. P. Rai, C. Rai, G.C. Majumdar, S. Das Gupta, S. De, Resistance in series model for ultrafiltration of mosambi (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) juice in a stirred continuous mode, *Journal of Membrane Science*, 283, No. 1-2, 116-122 (2006). *Web of Science + Web of Knowledge*.
6. P. Rai, G.C. Majumdar, G. Sharma, S. Das Gupta, S. De, Effect of various cutoff membranes on permeate flux and quality during filtration of mosambi (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) juice, *Food and Bioproducts Processing*, 84, No. C3, 213-219 (2006). *Web of Science + Web of Knowledge*.
7. P.J. Evans, M.R. Bird, Solute-membrane fouling interactions during the ultrafiltration of black tea liquor, *Food and Bioproducts Processing*, 84, No. C4, 292-301 (2006). *Web of Science + Web of Knowledge*.
8. Z.R. Yu, C.C. Hung, Y.M. Weng, C.L. Su, B.J. Wang, Physiochemical, antioxidant and whitening properties of extract from root cortices of mulberry as affected by membrane process, *LWT – Food Science and Technology*, 40, No. 5, 900-907 (2007). *Web of Science + Web of Knowledge*.
9. F.Y. Ushikubo, A.P. Watanabe, L.A. Viotto, Microfiltration of umbu (*Spondias tuberosa* Arr. Cam.) juice, *Journal of Membrane Science*, 288, No. 1-2, 61-66 (2007). *Web of Science + Web of Knowledge*.
10. M.S. Li, Y.J. Zhao, S.Y. Zhou, W.H. Xing, F.S. Wong, Resistance analysis for ceramic membrane microfiltration of raw soy sauce, *Journal of Membrane Science*, 299, No. 1-2, 122-129 (2007). *Web of Science + Web of Knowledge*.
11. Y. He, Z. Ji, S. Li, Effective clarification of apple juice using membrane filtration without enzyme and pasteurization pretreatment, *Separation and Purification Technology*, 57, No. 2, 366-373 (2007). *Web of Science + Web of Knowledge*.
12. D.S. Wei, M. Hossain, Z.S. Saleh, Separation of polyphenolics and sugar by ultrafiltration: effects of operating conditions on fouling and diafiltration, *Proceedings of World Academy of Science, Engineering and Technology*, 23, 349-356 (2007). *Web of Science + Web of Knowledge*.

13. F.J. Benítez , A.I Leal, F.J Real, J.L. Acero, G. Roldán, Elimination of organic matter present in wastewaters from the cork industry by membrane filtration, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 83, No. 3, 309-316 (2008). *Web of Science + Web of Knowledge*.
14. L.M.J. de Carvalho, I.M. de Castro, C.A.B. da Silva, A study of retention of sugars in the process of clarification of pineapple juice (*Ananas comosus*, L. Merrill) by micro- and ultrafiltration, *Journal of Food Engineering*, 87, No. 4, 447-454 (2008). *Web of Science + Web of Knowledge*.
15. N. Rossi, M. Derouiniot-Chaplain, P. Jaouen, P. Legentilhomme, I. Petit, *Arthrospira platensis* harvesting with membranes: Fouling phenomenon with limiting and critical flux, *Bioresource Technology*, 99, No. 14, 6162-6167 (2008). *Web of Science + Web of Knowledge*.
16. A. Cassano, A. Mecchia, E. Drioli, Analyses of hydrodynamic resistances and operating parameters in the ultrafiltration of grape must, *Journal of Food Engineering*, 89, No. 2, 171-177 (2008). *Web of Science + Web of Knowledge*.
17. F.J. Benítez, J.L. Acero, A.I. Leal, M. González, The use of ultrafiltration and nanofiltration membranes for the purification of cork processing wastewater, *Journal of Hazardous Materials*, 162, No. 2-3, 1438-1445 (2009). *Web of Science + Web of Knowledge*.
18. F.J. Benítez, J.L. Acero, A.I. Leal, C. Garcia, Removal of phenyl-urea herbicides in ultra-pure water by ultrafiltration and nanofiltration processes, *Water Research*, 43, No. 2, 267-276 (2009). *Web of Science + Web of Knowledge*.
19. A. Arora, B.S. Dien, R.L. Belyea, P. Wang, V. Singh, M.E. Tumbleson, K.D. Rausch, Thin stillage fractionation using ultrafiltration: Resistance in series model, *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 32, No. 2, 225-233 (2009). *Web of Science + Web of Knowledge*.
20. B. Sarkar, S. DasGupta, S. De, Flux decline during electric field assisted cross flow ultrafiltration of mosambi (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck) juice, *Journal in Membrane Science*, 331, No. 1-2, 75-83 (2009). *Web of Science + Web of Knowledge*.
21. B.K. Nandi, B. Das, R. Uppaluri, M.K. Purkait, Microfiltration of mosambi juice using low cost ceramic membrane, *Journal of Food Engineering*, 95, No. 4, 597-605 (2009). *Web of Science + Web of Knowledge*.
22. S.J. Lue, J. Chow, C. Chien, H. Chen, Cross-flow microfiltration of oily water using a ceramic membrane: flux decline and oil adsorption, *Separation Science and Technology*, 44, No. 14, 3435-3454 (2009). *Web of Science + Web of Knowledge*.
23. S. Wei, M.M. Hossain, Z.S. Saleh, Concentration of rutin model solutions from their mixtures with glucose using ultrafiltration, *International Journal of Molecular Sciences*, 11, No. 2, 672-690 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.
24. J. Li, H.A. Chase, Applications of membrane techniques for purification of natural products, *Biotechnology Letters*, 32, No. 5, 601-608 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.
25. B. Sarkar, S. De, Electric field enhanced gel controlled cross-flow ultrafiltration under turbulent flow conditions, *Separation and Purification Technology*, 74, No. 1, 73-82 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.
26. C. Almandoz, C. Pagliero, A. Ochoa, J. Marchese, Corn syrup clarification by microfiltration with ceramic membranes, *Journal of Membrane Science*, 363, No. 1-2, 87-95 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.

27. S. Fakhfakh, S. Baklouti, S. Baklouti, J. Bouaziz, Preparation, characterization and application in BSA solution of silica ceramic membranes, *Desalination*, 262, No. 1-3, 188-195 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.
28. Z.F. Li, Y.A. Ge, H.L. Zhang, H.P. Tang, Q.B. Wang, J.Y. Wang, J.L. Zhu, Application of porous metal membrane in juice production, *Rare Metal Materials and Engineering*, 39, Suppl. 1, 248-250 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.
29. L.M.J. de Carvalho, C.A.B. da Silva, Clarification of pineapple juice by microfiltration, *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 30, No. 3, 828-832 (2010). *Web of Science + Web of Knowledge*.
30. B.K. Nandi, R. Uppaluri, M.K. Purkait, Identification of optimal membrane morphological parameters during microfiltration of mosambi juice using low cost ceramic membranes, *LWT - Food Science and Technology*, 44, No. 1, 214-223 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
31. S. Mondal, A. Cassano, F. Tasseli, S. De, A generalized model for clarification of fruit juice during ultrafiltration under total recycle and batch mode, *Journal of Membrane Science*, 366, No. 1-2, 295-303 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
32. B. Razi, A. Aroujalian, A. Raisi, M. Fathizadeh, Clarification of tomato juice by cross-flow microfiltration, *International Journal of Food Science & Technology*, 46, No. 1, 138-145 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
33. R. Bergamasco, L.C. Konradt-Moraes, M.F. Vieira, M.R. Fagundes-Klen, A.M.S. Vieira, Performance of a coagulation-ultrafiltration hybrid process for water supply treatment, *Chemical Engineering Journal*, 166, No. 2, 483-489 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
34. J. Leberknight, B. Wielenga, A. Lee-Jewett, T.J. Menkhaus, Recovery of high value protein from a corn ethanol process by ultrafiltration and an exploration of the associated membrane fouling, *Journal of Membrane Science*, 366, No. 1-2, 405-412 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
35. J. Sripui, C. Pradistsuwana, W.L. Kerr, P. Pradipasena, Effects of particle size and its distribution on specific cake resistance during rice wine microfiltration, *Journal of Food Engineering*, 105, No. 1, 73-78 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
36. M.C. Vincent-Vela, B. Cuartas-Urbe, S. Álvarez-Blanco, J. Lora-García, Analysis of fouling resistances under dynamic membrane filtration, *Chemical Engineering and Processing*, 50, No. 4, 404-408 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
37. J. Zeng, L. Zeng, X. Sun, Q. He, Application of cross-flow microfiltration for purifying solvent naphtha with ceramic membranes, *Chemical Engineering Technology*, 34, No. 5, 718-726 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
38. B.B. Ikonić, Z.Z. Zavargo, A.I. Jokić, Z.I. Šereš, G.N. Vatai, M.B. Peruničić, Microfiltration of wheat starch suspensions using multichannel ceramic membrane, *Hemijaska Industrija*, 65, No. 2, 131-138 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
39. H. Satone, T. Katsuoka, K. Asai, T. Yamada, T. Mori, J. Tsubaki, Development of a novel high performance filtration system — Application for various hardly filterable materials, *Powder Technology*, 213, No. 1, 48-54 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
40. S. Muthukumaran, D.A. Nguyen, K. Baskaran, Performance evaluation of different ultrafiltration membranes for the reclamation and reuse of secondary

- effluent, *Desalination*, 279, No. 1-3, 383-389 (2011). *Web of Science + Web of Knowledge*.
41. H. Nourbakhsh, A. Alemi, Z. Emam-Djomeh, H. Mirsaeedghazi, Effect of processing parameters on fouling resistances during microfiltration of red plum and watermelon juices: a comparative study, *Journal of Food Science and Technology – Musore*, in press. *Web of Science + Web of Knowledge*.
 42. J. Zeng, L. Zheng, J. Liu, Experiments on clarification of orange juice and fouling resistances by using ceramic microfiltration membrane, *Nongye Gongcheng Xuebao/ Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering*, 26, No. 1, 353-358 (2010). *Web of Knowledge*.
 43. Y. Yang, H.M. Xie, K.Z. Ou, F.H. You, Removal of brown colour and polyphenols in dangshan pear juice with ultrafiltration membranes, *Food Science (China)*, 27, No. 11, 331-335 (2006). *Web of Knowledge*.
 44. W. Tan, Z.X. Wang, S.Q. Lu, Q.X. Zhu, Experimental study of refining extract of flos *Lonicera* using inorganic ceramic nanofiltration membrane, *Fluid Machinery (China)*, 35, No. 7, 1-5 (2007). *Web of Knowledge*.
 45. S. Cheikh-Rouhou, S. Baklouti, N. Hadj-Taïeb, S. Besbes, S. Chaabouni, C. Blecker, H. Attia, Elaboration of a drink from date by-products: Clarification by enzymatic treatment and microfiltration [Élaboration d'une boisson à partir d'écart de triage de dattes: Clarification par traitement enzymatique et microfiltration], *Fruits*, 61, No. 6, 389-399 (2006). *Scopus*.
 46. M.P. Magalhães, F. dos S. Gomes, R.C.D. Modesta, V.M. da Matta, L.M.C. Cabral, Conservação de água de coco verde por filtração com membrana (Conservation of green cocconut water by membrane filtration), *Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas*, 25, No. 1, 72-77 (2005). *Google Scholar*.
 47. C. Pradistsuwana, T. Chaochai, Y. Kurita, S. Murata, Effect of pressure on specific cake resistance and coefficient of consolidation of sato (thai rice wine), *Journal of the National Research Council of Thailand*, 41, No. 1, 23-37 (2009).
 48. Z. Jianxian, Z. Lifeng, L. Junfeng, Experiments on clarification of orange juice and fouling resistances by using ceramic microfiltration membrane, *Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering (CSAE)*, 26, No. 1, 353-358 (2010).
 49. P.J. Evans, Membrane – Solute – Cleaning agent interaction during the ultrafiltration of black tea liquor, *PhD Thesis*, University of Bath, Department of Chemical Engineering, 2008.
 50. M.M. Pagani, Obtenção de suco de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) concentrado e pós estáveis através da integração dos processos de separação por membranas e microencapsulação por atomização, *PhD Thesis*, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Ciência, Instituto de Química, Ciência de Alimentos, Rio de Janeiro, Brazil, 2010.
 51. S.L.A. Vale, Evaluación del uso combinado de membrana y preservativo para mejorar la calidad de un cordial de parcha (*Passiflora edulis* variedad *flavicarpa*), *MSc Thesis*, Universidad de Puerto Rico Recinto Universitario de Mayagüez, Mayagüez, Puerto Rico, 2006.

52. Marina Da Silveira Gomes, Estudo da pasteurização de suco de laranja utilizando ultrafiltração, *MSc Thesis*, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Escola de Engenharia, Departamento de Engenharia Química, Porto Alegre, Brazil, 2006.
53. B. Klein, Redução de brix e acidez em sucos de frutas através de nanofiltração, *MSc Thesis*, Universidade Federal de Santa Catarina Centro Tecnológico, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, Florianópolis, Brazil, 2009.
54. Katia Rezzadori, Pasteurização térmica e com membranas do caldo de cana adicionado de suco de maracujá, *MSc Thesis*, Federal de Santa Catarina Centro Tecnológico, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, Florianópolis, Brazil, 2010.
55. A.B. Koltuniewicz, E. Drioli, Chapter 12: Food industry, in: *Membranes in Clean Technologies: Theory and Practice*, Vol. 2, Wiley-VCH, ISBN 978-3-527-32007-3, 2008, *Google Books*.
56. H.P. Schuchmann, *Lebensmittelverfahrenstechnik*, Wiley-VCH, ISBN 3527312307, 2005, *Google Books*.
57. C. Guizard, P. Amblard, Current status and prospects for ceramic membrane applications, in: A.K. Pabby, S.S.H. Rizvi, A.M. Sastre, *Handbook of Membrane Separations: Chemical, Pharmaceutical, Food, and Biotechnological Applications*, ISBN: 9780849395499, CRC Press, 2008. *Google Books*.