

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ
ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Решењем Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 360/4-3/1 од 31.01.2013. године, именовани смо у комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор наставника у звање **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **БИОХЕМИЈА**. Прегледом достављеног материјала констатовали смо да се на поменути конкурс објављен у листу “Послови” бр. 502 од 30.01.2013. године пријавио један кандидат, и то **др Виктор Недовић**, дипл. инг., досадашњи ванредни професор за ову ужу научну област. На основу прегледа пријаве и остале приложене документације, подносимо следећи

ИЗВЕШТАЈ

А. Биографски подаци

А.1. Место и година рођења

Виктор Недовић је рођен 27. јануара 1964. године у Крушевцу, Република Србија.

А.2. Подаци о образовању

Основну и средњу школу је завршио у Брусу. Основне студије је уписао школске 1983/1984. године на Пољопривредном факултету у Београду, Одсек за прехранбену технологију и бихемију, Група за технологију конзервасање и врења, а дипломирао 1989. године. Последиломске студије је уписао 1990. године на Катедри за хемијско инжењерство Технолошко-металрушког факултета (профил Биохемијско инжењерство) Универзитета у Београду. Магистарски рад под називом “Кинетика ферментације пивске сладовине имобилисаним ћелијама квасца у реактору са унутрашњом циркулацијом” је одбранио 1996. године, чиме је стекао звање магистра техничких наука. Докторску дисертацију под називом “Континуална ферментација пива имобилисаним ћелијама квасца и могућности њене шире апликације” је одбранио на Пољопривредном факултету у Београду у јануару 2002. године, на основу чега је стекао академско звање доктора биотехничких наука.

А.3. Универзитетско радно искуство

Радни однос на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду је засновао 01. фебруара 1990. године, када је изабран у звање асистента приправника за предмет “Технологија пива и слада”. У наставни процес је укључен од самог почетка, а од 2000. године је ангажован и на предмету “Биохемијско инжењерство”. У звање доцента за овај предмет је изабран 2003. године, а у звање ванредног професора за ужу научну област Биохемија, предмет Биохемијско инжењерство, 27.06.2008. године.

Радио је у својству асистента приправника, асистента, доцента и ванредног професора на предмету Технологија пива и слада. У звање редовног професора за ужу научну област Наука о врењу (предмет Технологија пива и слада) је изабран 27.06.2012. године.

У току школске 2003/2004 године био је ангажован од стране Агрономског факултета у Чачку (Универзитет у Крагујевцу) као гостујући предавач на предмету “Технологија пива и јаких алкохолних пића”.

A.4. Стручно усавршавање и студијски боровци

Током 1997. и 1998. године колега Недовић је обавио шестомесечну специјализацију на Институту за биотехнолошка истраживања и индустријске ферментације (*MEURICE*) у Бриселу, Белгија. Током овог борава бавио се истраживањима у области ферментације имобилисаним и коимобилисаним ћелијским системима. Такође је током борава обавио посете другим истакнутим научним и образовним институцијама у области биотехнологије и биохемијског инжењерства које се налазе у Белгији, као што су Католички универзитет у Лувену и Слободни универзитет у Бриселу.

Био је члан прве групе професора Београдског универзитета ("*Team 22*") која је успешно завршила модуле пројекта "Побољшање предавачких и истраживачких академских вештина у пољопривредним наукама", који су одржани у Београду током 2003. и 2004. године у организацији невладине организације Обрзовни форум из Београда.

У јуну 2004. је обавио једнонедељни студијаки боравак у Копенхагену у Данској и оквиру кога је посетио Calsberg пивару, Краљевски ветеринарски и пољопривредни универзитет (*Royal Veterinary and Agricultural University*) и LCM - Центар за унапређено студирање у области прехранбене технологије (*LCM - Centre for Advanced Food Studies*). У октобру исте године је обавио једномесечну специјализацију у Федералном Биотехнолошком Центру за Истраживања у Пољопривреди (*FAL*) у Брауншвајгу, Немачка, где се бавио истраживањима у области имобилизације и инкапсулације. У новембру месецу је обавио једнонедељни студијски боравак у Братислави, Словачка, у оквиру посете Институту за полимере (*Polymer Institute*) при Словачкој академији наука (*Slovak Academy of Sciences*). Током борава је одржао предавање по позиву под називом "*Potential carriers for cell immobilization in fermentation processes*".

У мају 2005. године је обавио једнонедељни студијски боравак у Цириху, Швајцарска, у оквиру припреме заједничког пројекта са Швајцарским партнером, Федералним технолошким институтом (*ETH*). У јулу је обавио седмодневни студијски боравак у Португалу (Лисабон, Порто, и Виља Реал), при чему је боравио на Техничком институту у Лисабону (*Instituto Superior Tecnico*) и Универзитету у Виља Реал-у (*UTAD*).

У мају и јуну 2006. године је обавио два десетодневна студијска борава у Грчкој. У оквиру првог је посетио Пољопривредни универзитет у Атини и Универзитет у Патрасу. Циљ борава је био развој и унапређење сарадње са Грчким институцијама. На оба универзитета је извршена демонстрација рада уређења за инкапсулацију уз дејство електростатичког поља, и одржана предавања на ову тему. У склопу другог борава је посетио Универзитет у Патрасу и учествовао у реализацији програма заједничког пројекта ферментације имобилисаним ћелијама квасца. У току овог борава у Патрасу одржан је међународни конгрес "*International Congress of Bioprocesses in Food Industry, ICBF-2006*", а где је др Виктор Недовић одржао предавање по позиву на тему: "*Immobilized cell technology aimed for beer fermentation – Process requirements, carrier materials and bioreactor design*". У септембру исте године обавио је седмодневни студијски боравак у Нанту, Француска на Француском институту за прехранбено инжењерство (*ENITIAA*), као и на департменту који се бави инжењерством у области биоинкапсулације. У новембру 2006. обавио је краћи студијски боравак у Тераму, Италија и са колегама са тамошњег универзитета договарао заједничко учешће у међународним пројектима.

Током 2007. је обавио више краћих студијских посета/борава на универзитетима и институтима у Грчкој (Солун), Португалу (Лисабон), Немачкој (Берлин), Словачкој (Братислава), Аустрији (Беч), Хрватској (Загреб), Турској (Анталија) и Индији (Делхи, Бангалор).

У периоду 2008.-2013. година је обавио краће студијске посете/борава следећим институцијама: Универзитет у Љубљани (Словенија), у више наврата институти и универзитети у Лисабону и Порту, Португал, Институт за безбедност хране у Испри, Италија, Политехнички универзитет у Валенсији, Шпанија, Белоруски државни универзитет у Минску, Белорусија, институт *Weizmann* и Хербејски универзитет у Јерусалиму, Израел, Пољопривредни

истраживачки институт мађарске академије наука у Мартонвашар-у, Мађарска, Технички универзитет у Атини, Грчка, међународне истраживачке институције у Трсту, Италија, Јагелонски универзитет у Кракову, Пољска, ФАО у Риму, Италија, Пољопривредни факултет у Портичију Универзитета у Напуљу, Напуљ, Италија, Универзитет у Аликантеу, Шпанија, Шпанска федерација произвођача хране и пића, Мадрид, Шпанија, Институти Обједињеног истраживачког центра Европске Комисије у Гилу, Белгија, Испри, Италија, Патену, Холандија, Севиљи, Шпанија, истраживачки центри компаније «Нестле» у Лозани, Швајцарска и Сингену, Немачка, институти и универзитети у Сантијагу и Валпараизу, Чиле, институти и универзитети у Пекингу, Шенцену, Хангџоу и Шангају, Кина, и др.

А.5. Рад у Влади Републике Србије

Био је помоћник министра за међународну наунотехнолошку сарадњу и европске интеграције у три сазива министарства надлежног за науку у Влади Републике Србије у периоду 2007-2011. Сада је национални координатор за Седми оквирни програм при истом министарству. У својству представника Србије био је члан великог броја различитих тела и комитета при Европској Комисији која се баве дефинисањем политике у области науке, истраживања и иновација. Коаутор је „Стратегије неунотехнолошког развоја Републике Србије 2010-2015“, као и књиге „Развој српске науке у светлу европских интеграција“ (Завод за уџбенике, 2011).

Б. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

МАГИСТАРСКА ТЕЗА: ВИКТОР А. НЕДОВИЋ «Кинетика ферментације пивске сладовине имобилисаним ћелијама квасца у реактору са унутрашњом циркулацијом» (1996) Технолошко-маталуршки факултет, Београд.

ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА: Виктор А. Недовић «Континуална ферментација пива имобилисаним ћелијама квасца и могућности њене шире апликације» (2001) Пољопривредни факултет, Београд.

В. НАСТАВНА ДЕЛАТНОСТ

Досадашња наставна активност др Виктора Недовића је обимна и разноврсна. У наставни процес је укључен од 1990. године када је засновао радни однос у својству асистента приправника. Од тог момента је био укључен у програм извођења рачунских, лабораторијских и погонских вежби из предмета “Технологија пива и слада”, у оквиру којег је допринео његовом садржајном проширењу и унапређењу. Од избора у звање доцента изводи и део наставе на овом предмету. Од 2000. године ангажован је на извођењу вежби из предмета “Биохемијско инжењерство”, а од избора у звање доцента, односно ванредног професора преузима комплетну одговорност за овај предмет. Такође држи наставу на докторским академским студијама и то на предметима Прехрамбено-технолошко инжењерство и Одабрана поглавља из технологије слада и пива. У току школске 2003/2004 године био је ангажован од стране Агрономског факултета у Чачку (Универзитет у Крагујевцу) на предмету “Технологија пива и јаких алкохолних пића”.

У читавом овом периоду непосредно је учествовао у изради дипломских и семинарских радова студената, магистарских теза и докторских дисертација студената последипломаца, односно студената докторских студија, затим консултацијама, организовању и извођењу летње стручне праксе студената и свим активностима које су на предметима вођене. Својим ангажовањем је допринео успешној сарадњи са привредним организацијама, као и опремању лабораторије потребним уређајима за извођење практичног рада студената, као и за извођење контроле квалитета сировина и финалних производа у оквиру сарадње са привредом и републичким инспекцијским органима. У целокупном свом раду др Виктор Недовић је показао тактичност, разумевање и способност да студенте заинтересује како за садржаје предмета које држи, тако и за истраживачки рад и са њима успостави коректан однос уз узајамно поштовање.

Посебно се ангажовао на укључењу студената последипломаца, стипендиста Министарства надлежног за науку и технолошки развој, у научно-истраживачки рад и омогућио да неколико млађих колега обаве делове истраживања у оквиру својих теза у европским универзитетским центрима (Атина, Цирих, Љубљана, Лисабон, и др.).

У току досадашњег ангажовања у настави као ментор је руководио израдом две докторске дисертације, једне магистарске тезе и великог броја дипломских радова. Учествовао је у бројним комисијама за одбрану дипломских радова, био члан комисија за оцену и одбрану више магистарских теза и седам докторских дисертација на пет факултета, односно три универзитета (Технолошко-металуршки, Хемијски и Фармацеутски факултет Универзитета у Београду, Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду и Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Скопљу, Македонија). Тренутно, у својству ментора, руководи израдом две докторске дисертације (Пољопривредни факултет Универзитета у Београду), а у својству члана комисије учествује у изради још четири (Пољопривредни, Технолошко-металуршки и Фармацеутски факултет Универзитета у Београду, као и Биотехнички факултет Универзитета у Љубљани, Словенија).

Г. МОНОГРАФИЈЕ И КЊИГЕ

Аутор је монографије *“Имобилисани ћелијски системи у ферментацији пива”* (Задужбина *Андрејевић*, 1999, Београд).

Коаутор је књиге *„Развој српске науке у светлу европских интеграција“* (Завод за уџбенике, Београд, 2011).

Коаутор је књиге/уџбеника за студенте *„Биопроцесно инжењерство“* у издању Академске мисли, Београд, 2013.

Приредио је три књиге за водеће светске издавачке куће у области научне литературе Kluwer Academic Publishers и Springer:

N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds. (2010) *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 <http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3>

V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2005) *Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B*, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html>

V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2004) *Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8A*, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London; pp. 1-550 <http://www.wkap.nl/prod/b/1-4020-1887-8> and <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-0-22-33689008-0,00.html?referer=www.springeronline.com/isbn/1-4020-1887-8>,

Аутор је или коаутор већег броја поглавља у монографијама међународног и националног значаја. Ради се о књигама које се уз постојећу уџбеничку литературу користе као допунска литература за студенте у области за коју се бира.

Књига *“Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology”* је 2005. године проглашена за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004.

Д. НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Д.1 Научни радови

Др Виктор Недовић је у оквиру свог научно-истраживачког рада објавио и презентовао 286 научна радова из области за коју се бира, од чега 107 након избора у звање ванредног

професора (Табела 1). Уредио је три истакнуте монографије од међународног значаја (једну након избора у звање ванредног професора), објавио једну монографију националног значаја, 23 поглавља у међународним књигама (од чега 12 након избора у звање ванредног професора), 7 поглавља у монографијама и тематским зборницима радова националног значаја, 51 рад у часописима међународног значаја (од чега 20 након избора у звање ванредног професора), 27 радова у часописима националног значаја (од чега два након избора у звање ванредног професора), 84 рада приказаних на скуповима међународног значаја штампаних у целини (од чега 36 након избора у звање ванредног професора), 56 радова приказаних на скуповима међународног значаја штампана у изводу (од чега 26 након избора у звање ванредног професора), 12 радова приказаних на скуповима националног значаја штампаних у целини, 16 радова приказаних на скуповима националног значаја штампаних у изводу (од чега 4 након избора у звање ванредног професора), једно техничко решење – прототип, и две дисертације (магистарски и докторски рад). Уз ово је одржао и четири предавања по позиву која су штампана у целини (од чега три након избора у звање ванредног професора) и 10 предавања по позиву која су штампана у изводу (од чега три након избора у звање ванредног професора). Према подацима из међународне *Scopus* базе радови др Недовића су до сада цитирани 229 пута, односно 159 пута без аутоцитата. Библиографија радова др Виктора Недовића је дата као прилог овог извештаја.

Укупан индикатор научне и стручне компетентности Виктор Недовића према критеријумима Министарства надлежног за науку износи **597.3**, а за период након избора у звање ванредног професора **245.8**. Поређења ради, по важећем Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача (Службени гласник РС, број 38/2008), за избор у звање научног саветника (највише научно звање) потребно је да кандидат има укупно 70 бодова од првог избора у претходно звање (колега Недовић има **245.8**), у категоријама $M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90 = 54$ бода (колега Недовић има **230.5**), и у категоријама $M21+M22+M23+M24+M31+M32 = 26$ бодова (колега Недовић има **117.5**).

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научноистраживачких резултата из области за коју се бира по критеријумима Министарства надлежног за науку

Наз. групе	Озн. групе	Врста научног резултата М	До избора у звање ванр.проф		Након избора у звање ванр проф		Укупан број	
			Бр.резул	Бр. бод.	Бр.резул	Бр.бод	резултата	бодова
Монографије, монографске студије међународног значаја	М10	М ₁₁	2	30	1	15	3 (x15)	45
		М ₁₃	7	42	6	36	13(x6)	78
		М ₁₄	4	16	6	24	10(x4)	40
Националне монографије тематски зборници.	М40	М ₄₂	1	5	0	0	1 (x5)	5
		М ₄₅	7	10.5	0	0	7 (x1.5)	10.5

Радови у научним часописима међународног значаја	M ₂₀	M ₂₁	8	64	8	64	16(x8)	128
		M ₂₂	3	15	2	10	5 (x5)	25
		M ₂₃	8	24	10	30	18 (x3)	54
		M ₂₄	2	6	0	0	2(x3)	6
Зборници међународних научних скупова	M ₃₀	M ₃₁	1	3	3	9	4 (x3)	12
		M ₃₂	7	10.5	3	4.5	10(x1.5)	15
		M ₃₃	48	48	36	36	84(x1)	84
		M ₃₄	30	15	26	13	56(x0.5)	28
Часописи националног значаја	M ₅₀	M ₅₁	16	32	1	2	17 (x2)	34
		M ₅₂	2	3	1	1.5	3 (x1.5)	4,5
		M ₅₃	7	7	0	0	7(x1)	7
Зборници скупова националног значаја	M ₆₀	M ₆₁	1	1.5	0	0	1 (x1.5)	1,5
		M ₆₃	12	6	0	0	12(x0.5)	6
		M ₆₄	10	2	4	0.8	14(x0.2)	2.8
Дисертације и тезе	M ₇₀	M ₇₁	1	6	0	0	1 (x6)	6
		M ₇₂	1	3	0	0	1 (x3)	3
Техничка и развојна решења	M ₈₀	M ₈₅	1	2	0	0	1(x2)	2
УКУПНО			179	351.5	107	245.8	286	597.3

Д.2 – Научно-истраживачки пројекти

Виктор Недовић је учествовао/учествује у својству координатора или сарадника на пројекту у реализацији 38 научноистраживачких и иновационих пројекта, од чега 16 националних и 22 међународна пројекта. Развио је изузетно интензивну међународну сарадњу, што се огледа како у броју пројеката ове врсте, тако и у чињеници да је руководио/координатор или учесник на пројектима из великог броја различитих међународних програма, као што су FP6, FP7, COST, EUREKA, SCOPES, NATO Science for Peace and Security, South East Europe Transnational Cooperation, као и билатерални програми сарадње са Словенијом, Хрватском, Грчком, Словачком, Португалом. Пројекти од значаја за област за коју се бира су приказани у Табели 2.

Табела 2. Учешће у реализацији научно-истраживачких пројеката од значаја за област за коју се бира

Врста пројекта (домаћи/међ.)	Назив	Трајање	Начин учешћа
Домаћи	1. “Биореактори и процеси нове биотехнологије”	1990-1993	Сарадник на пројекту
	2. “Технолошко-техничка истраживања у области прехранбене технологије у циљу унапређења	1991-1993	Сарадник на пројекту

прераде пољопривредних производа”		
3. “Испитивање кинетике преноса масе у континуалној дијализи пива”	1994-1997	Сарадник на пројекту
4. “Основна истраживања у прехранбеној технологији”	1993-1995	Сарадник на пројекту
5. “Развој нових и усвршавање постојећих технолошких поступака прераде сировина биљног порекла”	1994-1997	Сарадник на пројекту
6. “Основна истраживања у прехранбеној технологији”	1995-2000	Сарадник на пројекту
7. “Интеракција биолошки активних молекула и имобилисаних култура ћелија и ткива”, рег. Бр. 1776	2001-2004	Сарадник на пројекту
8. “Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних ћелија квасца у биореакторским системима”, БТР 0548	2001-2004	Сарадник на пројекту
9. “Фотохемијска, фотокаталитичка и микробиолошка деградација органских загађивача присутних у води и земљишту”, ТР 6925Б	2004-2007	Сарадник на пројекту
10. “Производња етил-алкохола ферментацијом различитих пољопривредних и обновљивих сировина и његова примена као енергента”, пројекат у оквиру програма истраживања у области технолошког развоја (топ-даун), ев. Бр. ТД – 7049Б	2005-2007	Сарадник на пројекту
11. “Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења”, пројекат у оквиру националног програма биотехнологија и агроиндустрија, ев. бр. БТН – 371005Б	2005-2008	Координатор пројекта
12. “Интеракција имобилисаних ћелија, ткива и биолошки активних молекула у биореакторским системима”, пројекат у оквиру програма основних истраживања, ев. Бр. 142075Б	2006-2010	Сарадник на пројекту
13. „Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем“, пројекат у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 01.04.2008-31.03.2011. г. финансиран од стране Министарства науке Републике Србије, Евиденциони број уговора: 20049-ТР	2008-2011	Сарадник на пројекту
14. „Биодеградација специфичног агроиндустријског и комуналног одпада и квалитет животне средине“, пројекат у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 01.04.2008-31.03.2011. г. финансиран од стране Министарства науке Републике Србије, Евиденциони број уговора: 20104-ТР	2008-2011	Сарадник на пројекту

	15. „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатном вредношћу за домаће и светско тржиште“ пројекат у оквиру интегрисаних интердисциплинарних истраживања, ев. бр. III 46001	2011-2014	Сарадник на пројекту
	16. „Развој нових инкапулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“ пројекат у оквиру интегрисаних интердисциплинарних истраживања, ев. бр. III 46010	2011-2014	Сарадник на пројекту
Међународни	1. “ <i>L’évolution des Composés Volatils Conferant les Caracteristiques a un Cidre Produit par un Reacteur Continu Suivi d’une Maturation Batch</i> ” Институт за биотехнолишка истраживања, Брисел, Белгија	1997-1998	Сарадник на пројекту
	2. “ <i>Bioencapsulation Innovations and Technologies - COST 840</i> ”, COST акција	1999-2004	Координатор пројекта за Србију и Црну Гору
	3. “ <i>Effect of polymer membrane and/or matrix properties on the efficiency of encapsulated and immobilized living cells and enzymes</i> ”, билатерални међународни пројекат у склопу Словачко-Српске научне сарадње	2004-2006	Координатор пројекта
	4. “ <i>Beer and wine making by freeze dried immobilized cells in different bioreactor systems. Production of a potential commercial dried biocatalyst</i> ”, билатерални пројекат у склопу Грчко-Српске научне сарадње.	2004-2007	Координатор пројекта
	5. “ <i>Development and application of bioluminescent whole-cells biosensors for environmental toxicity assessment</i> ”, билатерални пројекат у оквиру научнотехнолошке сарадње Србије и Грчке	2004-2006	Сарадник на пројекту
	6. “ <i>Bioencapsulation multiscale interaction analysis</i> ” COST 865 Action (COST i European Science Foundation (ESF))	2005–2009	Члан Комитета менаџера (MC), председавајући радне групе 3 (WG3), члан Управног одбора (“Steering committee”-a) unutar projekta, ко-координатор пројекта за Србију
	7. “ <i>Immobilized yeast cells in hydrogel carriers for bioproduction of alcohols</i> ”, SEE ERA NET FP6 пројекат	2007–2008	Координатор пројекта за Србију
	8. “ <i>Natural Zeolites in Water quality system</i> ”, Еурека пројекат E!4208	2008-2011	Сарадник на пројекту
	9. “ <i>Research and Development of Blood-Derived Hemoglobin for Animal Usage</i> ”, Еурека пројекат E!4486	2008-2011	Сарадник на пројекту

10. "Microencapsulation of plant polyphenols aimed for functional food products", билатерални пројекат у оквиру наунотехнолошке сарадње Србије и Хрватске	2009-2010	Сарадник на пројекту
11. "New microcarrier systems for controlled drug delivery", билатерални пројекат у оквиру наунотехнолошке сарадње Србије и Словеније	2010-2011	Сарадник на пројекту
12. "Effect of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions", билатерални пројекат у оквиру наунотехнолошке сарадње Србије и Словеније	2010-2011	Сарадник на пројекту
13. "The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure" COST Action FA1001	2010-2013	Ко-координатор пројекта за Србију, члан Комитета менаџера пројекта, председавајући Радне групе 4
14. „BIOFLAVOUR : Yeast Flavour Production - New Biocatalysts and Novel Molecular Mechanisms“ COST Action FA0907	2010-2013	Ко-координатор пројекта за Србију, члан Комитета менаџера пројекта
15. "Stabilization of natural bioactive compounds: study of encapsulation techniques and release studies", билатерални пројекат у оквиру научне сарадње Србије и Португала	2011-2012	Сарадник на пројекту
16. „Development of enzyme processes for production of egg white protein hydrolysates“ Еурека пројекат E!6750	2011-2014	Сарадник на пројекту
17. „Hemoglobin from renewable source as a starting material for a heme iron product for prevention and therapy of anemia in domestic animals: Optimization of process of isolation and purification of haemoglobin“ билатерални пројекат у оквиру наунотехнолошке сарадње Србије и Словеније	2012-2013	Сарадник на пројекту
18. AREA, FP7 project	2013-2016	Координатор једне од радних група на пројекту

Уз ово учествовао је у реализацији два технолошка пројекта мини-пивара (капацитета 2500 л/недељно, Петровац на Млави, 1998. године и капацитета 1400 л/недељно, Земун, 2000. године).

Д.3 - Приказ научно-истраживачког рада (након избора у звање ванредног професора)

Научна делатност др Виктора Недовића је разноврсна и обимна. Обухвата проучавање ферментације пива применом имобилисаних/инкапсулисаних ћелијских система у сврху убрзања процеса без нарушавања квалитета крајњег производа, истраживање убрзаних поступака при добијању биоетанола, као и при ферментацији јабуковог сока, шире грожђа, сока малине, изоловање и карактеризацију пробиотских култура, инкасулацију пробиотика и биоактивних молекула, проучавање различитих носача за имобилизацију/инкапсулацију ћелија, испитивање раста ћелија и дистрибуције у и на носачу, као и деформације носача услед раста и развоја колонија, проучавање различитих техника инкапсулације и имобилизације, различитих

биореакторских система, затим испитивање производње функционалних прехранбених ферментисаних производа, обogaћених биолошки активним једињењима пореклом из лековитих биљака и медицинских гљива, воћа и воћних сокова и др. Његова истраживања се могу сврстати у неколико тематских група:

Д.3.1 – Проучавање ферментација пива имобилисаним/инкапсулисаним ћелијама квасца

У научноистраживачком раду др Виктора Недовића једно од централних места заузима проучавање примене имобилисаних/инкапсулисаних ћелија квасца у производњи пива (1,2,4,6,8,13,29,36,37,39,41,68,69,71,76,77,99). У склопу ових истраживања дефинисана је кинетика раста имобилисаних ћелија квасца на различитим носачима, као и максимална концентрације имобилисаних ћелија по јединици масе/запремине носача. Од носача за имобилизацију/инкапсулацију ћелија квасца испитивани су алгинат, поливинил алкохол (PVA), комбинација алгината и поливинилалкохола, лигноцелулозни носачи (честице дрвета) и грануле глутена. У случају матричних полимерних носача испитана је дистрибуција ћелија и колонија у и на носачу, еластичност и реолошка својства носача, деформације/промене на самом носачу током раста ћелија и извршено математичко моделовање раста ћелија и промена на носачу (7,11,42). Испитана је и утврђена стабилност коришћења ових носача у биореакторским системима у дугим временским периодима извођења шаржних и континуалних ферментација. Високу стабилност је показао поливинилалкохол и након периода употребе дужег од шест месеци. Утврђена је кинетика ферментације пивске сладовине имобилисаним ћелијама квасца на различитим носачима и ефекат удела биокатализатора у биореактору на кинетику ферментације у датом биореакторском систему. Испитивана је и динамика настајања лакоиспарљивих компоненти ароме пива током шаржних и континуалних ферментација, као и њихова концентрација у финалном производу. Сагледани су утицаји различитих параметара током ферментације на формирање лакоиспарљивих компоненти ароме пива. Утврђено је да је применом имобилисаних ћелија квасца трајање процеса ферментације вишеструко скраћено при чему се добијено експериментално пиво незнатно разликовало по хемијском саставу од пива добијеног на конвенционалан начин. Извршено је поређење резултата добијених ферментацијом у гас-лифт биореакторском систему, који је развијен у нашој лабораторији, са другим системима, како би се утврдило и предности и недостаци овог система. Испитана је могућност примене методе сушења у флуидизованом слоју за добијање стабилних имобилисаних биокатализатора који би могли да буду коришћени у дугом временском периоду (29).

Д.3.2 – Примена имобилисаних/инкапсулисаних биокатализатора у другим ферментационим процесима - добијање биоетанола, јабуковог вина, вина од малине и вина

Проучени су различити технолошки процеси за добијање етанола из сировина биолошког порекла на конвенционалан начин и извршена је техно-економска анализа ових процеса. Затим су обављена експериментална испитивања самог процеса ферментације применом суспендованих и имобилисаних ћелија квасца (1,5,6,19,20,30,36,37,39,43,69,72,77). Системи са имобисаним ћелијама су показали низ предности у односу на суспендоване, при чему су најбитније повећана привидна брзина ферментације, скраћење процеса и стабилност система. Такође, при добијању јабуковог вина имобилисаним и коимобилисаним ћелијским системима, утврђено је велико скраћење процеса ферментације, могућност симултаног извођења алкохолне и јабучно-млечне ферментације и могућност вођења континуалног процеса при великим брзинама разређења без ризика од истицања биокатализатора из биореактора. При ферментацији вина испитан је нови биореакторски концепт који се састојао из реактора са вишестажним пакованим слојем имобилисаних ћелија (20). Коришћени су различити носачи. Добијени резултати и овде указују на низ потенцијалних предности при коришћењу имобилисаних у односу на конвенционалне системе. Посебно је су интересантни резултати добијени ферментацијом било кљука, било сока малине при добијању малиновог вина (43). Систем са имобилисаним ћелијама је и у овим случајевима показао већи стабилност и високу каталитичку активност.

Д.3.3 – Изоловање и карактерисање ћелија пробиотика, заштита пробиотика путем инкапсулације, инкапсулација различитих биоактивних супстанци

У последњих неколико година ово постаје централна тема у истраживањима колеге Недовића (1,3,6,14,15-17,21,22,25-27,36,41,44-58,63,64,66,70,74,75,78,82,90-92,97,103-105,107). Истраживања се крећу у распону од изоловања и карактерисања ћелија бактерија млечног врења и утврђивања њихових пробиотских карактеристика, преко инкапсулације и сушења и на тај начин стабилизације пробиотских ћелија, испитивања њихове виабилности након инкапсулације и након одређеног периода складиштења у различитим условима. Затим су ту истраживања отпорности инкапсулисаних ћелија на ин витро подешене услове симулације гастроинтестиналног тракта, контролисаног отпуштања, па све до примене инкапсулисаних пробиотика у различитим прехранбеним производима. И овде је показано да инкапсулација има своју битну улогу, и да подиже степен стабилности инкапсулисаних пробиотских култура и њихове отпорности на утицај спољних фактора.

Урађена су и истраживања на тему инкапсулације различитих биоактивних материја/прехранбених ингридијената, као што су екстракти различитих лековитих биљака, концентрисаних полифенолних материја, гљива, воћних сокова, ароматских једињења, биљних уља која се користе у индустрији меса и др.

Д.3.4 – Технике имобилизације/инкапсулације

Битан истраживачки опус др Виктора Недовића свакако чини испитивање и карактерисање различитих техника и материјала за имобилизацију и инкапсулацију ћелија квасца и биоактивних материја (1,2,21,28,31,33,36,53,61). Детаљно је окарактерисан поступак за добијање честица применом методе електростатичке екструзије. Дефинисани су параметри за добијање честица са имобилисаним ћелијама уједињеног пречника и јако малих димензија како би се смањили отпори преносу масе при примени истих у ферментационим процесима. Извршено је поређење могућности које пружа ова техника са другим екструзионим техникама, као што су екструзија уз примену бочног тока ваздуха, екструзија уз пресецање млаза, и вибрациони екструзиони поступак. Утврђено је да је електростатичка екструзија пружа широке могућности добијања веома малих капсула и честица униформног облика, чак и при коришћењу веома вискозних раствора алгината, при чему је главни недостатак методе релативно мали капацитет. За разлику од тога, техника пресецања млаза даје могућности за масовну производњу униформних честица малих димензија која може да задовољи индустријске потребе за овим носачима. Испитани су поступци сушења у флуидизованом слоју, затим спреј сушења при инкапсулацији ћелија квасца и пробиотских ћелија, респективно.

Развијен је поступак добијања поливинил алкохолних честица у облику сочива са имобилисаним ћелијама на собној температури, чиме је унапређен претходни поступак који је подразумевао коришћење јако ниских температура при добијању *PVA* честица. Нови поступак подразумева гелирање у условима контролисаног сушења, и стабилизацију носача након тога. Развијени су такође поступци адсорпционог везивања ћелија на чврсте носаче, као што су лигноцелулозни носачи (честице дрвета јасике) и грануле глутена.

Развијен је и поступак инкапсулације различитих биоактивних материја (нпр. ароматских материја) у јестиве воскове (карнауба восак) техником емулзификације.

Д.3.5 – Биореакторски системи

Пројектовани су, испитани и окарактерисани различити биореакторски системи за ферментацију имобилисаним ћелијама квасца и бактерија, као што су пнеуматски биореакторски системи са унутрашњом и спољном циркулацијом на којима је изведен највећи број истраживања, затим биореактори са флуидизованим и пакованим слојем честица, као и вишетажни биореакторски систем са пакованим слојем (9,13,99,100).

Д.3.6 – Специјални типови пива, функционални ферментисани производи

Радови из ове тематске целине обрађују проблематику производње функционалних ферментисаних производа (пива), обогаћених биолошки активним једињењима пореклом из лековитих биљака и медицинских гљива, воћа и воћних сокова (18,23,24,35,38,59,60,65,73,81,85-87,93,95,96,98,101,102,106). Испитиван је хемијски састав и сензорна прихватљивост добијених производа за различите групе потрошача. Највише пажње посвећено је испитивању полифенолног састава и антиоксидативног капацитета производа и оптимизацији процеса производње у циљу добијања производа са највећом функционалном вредношћу. У овим анализама коришћено је више метода за одређивање полифенолних једињења и за испитивање антиоксидативног потенцијала и вршено је поређење резултата добијених различитим методама. Такође, испитиван је физичко-хемијски састав производа. У оквиру процеса производње, нарочита пажња је посвећена обезбеђивању што дуже трајности производа и стварање услова који онемогућавају развој непожељне микрофлоре.

Д.3.7 – Остали радови

Теме као што су легислатива, регулатива и глобална хармонизација у области хране, ап стрим процеси у биотехнологији, хемијска аналитика вина, пива, и других прехранбених производа, алтернативни извори енергије у производњи пива, адсорпција бакра из водених раствора помоћу система са честицама алгината, алгината и ПВА, смеше алгината и зеолита, зеолита и квасца, имобилизација ћелија хибридома, иновативност у прехранбеном сектору, ИТ архитектура и инфраструктура у виду подршке истраживачком сектору у области пољопривредних наука (10,12,32,34,40,62,67,79,80,83,84,94) потпадају под хетерогену област осталих радова из опуса колеге Недовића.

Ђ. ОСТАЛЕ РЕЛЕВАНТНЕ АКТИВНОСТИ

Ђ.1 - Чланство у научним и стручним организацијама

Виктор Недовић је члан више националних и међународних научних и стручних асоцијација:

- *Bioencapsulation Research Group, BRG* (међународна асоцијација која се бави проблематиком имобилизације и инкапсулације ћелија и биоактивних материја) – од 1996. године;
- *Југословенског удружења микробиолога* - од 1997.-2009. године;
- *Друштва за биохемијско инжењерство* - оснивач, члан управног одбора и генерални секретар од 2003. године, када је друштво основано у Београду;
- *Савеза хемисјких инжењера* - од 2005. године;
- *Section on Food* (међународна асоцијација под окриљем *European Federation of Chemical Engineering, EFCE*, која се бави проблематиком хране) – од 2005. године. Представник је Србије у овој организацији. На састанку ове асоцијације који је одржан у септембру 2006. у Нанту у Француској, предложен је и изабран за члана *Executive board*-а унутар овог тела;
- *Food Chemistry Division* (међународна асоцијација под окриљем *European Association for Chemical and Molecular Sciences, EuCheMS*) која се бави хемијом хране и развојем аналитичких метода - преставник је Србије у овој организацији – од 2005. године;
- *International Society of Food Engineering, ISFE* (међународно удружење које се бави прехранбеним инжењерством) – од 2007;
- *European Federation of Food Science and Technology, EFFoST* (европска федерација која се бави науком о храни и прехранбеним инжењерством), члан ове организације од 2007. године, и у периоду 2007-2011. члан Управног одбора организације.
- *Удружење микробиолога Србије* – члан од оснивања 2009. године
- *Друштво за исхрану Србије* – члан друштва и истовремено члан Извршног савета друштва од 2008.

- Оснивач и председник *Удружења прехрамбених технолога Србије* – од момента оснивања 2009. године.
- Један од оснивача и генерални секретар *The European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)* регионална секција Србоја, од оснивања 2012. године

Поред наведеног има развијену активности унутар Европске организације која се бави развојем сарадње у области научног и техничког истраживања, *COST (European Cooperation in the Field of Scientific and Technical Research)*, у оквиру које је био члан великог броја радних тела. Тренутно је члан *Domain Committee*-а за *Food & Agriculture*.

Б.2 - Награде и стипендије

Добитник је више домаћих и међународних стипендија и награда: стипендије Европске федерације микробиолошких удружења за 1997. годину (*FEMS Fellowship for 1997*); стипендије Европске федерације микробиолошких удружења (*FEMS*) за 2000. годину; стипендије Европског биотехнолошког конгреса (*ECB*) за 1999. годину; *Horst Dautzenbergs' Award* за 1999. и 2001. годину; награде републичког Министарства за науку, технологије и развој 2002. године која је намењена најбољим младим истраживачима и научницима; награду Привредне коморе града Београда за 2002. годину; *COST* стипендија (*STSM*) за 2004. годину и награда Задужбине Веселина Лучића за 2005. за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004. и то за *"Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology"* (*Kluwer Academic Publishers*).

Б.3 - Едиторски рад у часописима:

Едитор је неколико специјалних издања следећих часописа: *Chemical Industry* (Вол. 57, Но. 12) посвећеног 11. Међународној *BRG* конференцији *"State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology"*, одржаној у Стразбуру у Француској од 25-27 маја 2003. године; *Chemical Industry* (Vol. 58, No. 6a) посвећеног *COST 840* експертској међународној конференцији: *"Applications of immobilization/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology"*, која је одржана у Београду, Србија од 25-27 јуна 2004. године; *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* (*John Wiley & Sons*) (April issue, 2006). Члан је *Editorial Board*-а часописа *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* (2005-), затим *Advisory Editorial Board*-а часописа *Food Processing, Quality and Safety* (2007-), као и *International Editorial Board*-а часописа *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* (2008-).

Б.4 - Учешће у телима међународних научних конференција:

Члан научног одбора и предавач по позиву на 2. Међународном конгресу о биопроцесима у прехрамбеној индустрији (*2nd International Conference on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*) који је одржан од 18. до 21. јуна 2006. у Патрасу у Грчкој, члан научног одбора 14. Међународне конференције о биоинкапсулацији (*14th International Workshop on Bioencapsulation*) који је одржан од 5. до 7. октобра 2006. године у Лозани у Швајцарској, копредседник организационог и научног одбора *COST 840* експертске међународне конференције: *"Applications of immobilization/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology"*, која је одржана у Београду, Србија и Црна Гора од 25.-27. јуна 2004. године, члан научног одбора 5. Међународног прехрамбено-технолошког конгреса (*5th International Congress on Food Technology*) који је одржан у Солуну, Грчка, од 9. до 11. марта 2007. године, члан научног одбора 10. Међународног конгреса о прехрамбеном инжењерству (*10th International Congress on Engineering and Food, ICEF 10*) који је одржан у периоду од 20. до 24. априла 2008. у Виња дел Мар-у у Чилеу, члан научног одбора и председавајући две сесије на Првом конгресу Европске федерације за науку о храни и прехрамбену технологију (*1st EFFoST Congress*) који је одржан у периоду од 4. до 9. новембра 2008. године у Љубљани, Словенија, члан научног одбора 5. централноевропског конгреса о храни (*5th CEFood Congress*) који је одржан у периоду од 19-22 маја 2010. у Братислави, Словачка, ко-председавајући 4.

Европске конференције у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије (*4th European Workshop on Food Engineering and Technology*) који је одржан у периоду 27.-28. мај 2010. у Београду, члан научног одбора 11. Међународног конгреса о прехранбеном инжењерству (*11th International Congress on Engineering and Food, ICEF 11*) који је одржан у периоду од 22.-26. маја 2011. у Атини, Грчка, организатор и председавајући 6. централноевропског конгреса о храни (*6th CEFood Congress*) који је одржан у Новом Саду од 23. до 26. маја 2012. године и који је окупио преко 650 учесника из 36 земаља.

Поред наведеног члан је експертског жирија за одабир најбољег европског доктората у области прехранбеног инжењерства и прехранбене технологије од самог почетка одржавања ове врсте такмичарских научних скупова па до данас, односно: 1st European Workshop on Food Engineering and Technology, Berlin, Germany, 21-22 May 2007; 2nd European Workshop on Food Engineering and Technology, Massy, France, 26-27 May 2008; 3rd European Workshop on Food Engineering and Technology, Naples -Portici, 21-22 May 2009; 4th European Workshop on Food Engineering and Technology, Belgrade, Serbia, 27 - 28 May 2010; 5th European Workshop on Food Engineering and Technology, Valencia, Spain, 22-23 March 2011; 6th European Workshop on Food Engineering and Technology, Singen, Germany, 06-08 March 2012.

Ђ.5 – Рецензије

Рецензент је научних радова следећих часописа:

Biotechnology and Bioengineering (John Wiley & Sons), *Biotechnology Progress* (American Chemical Society), *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (American Chemical Society), *Food Microbiology* (Academic Press/Elsevier Ltd.), *Journal of Food Engineering* (Elsevier Ltd, England), *Food Chemistry* (Elsevier) и *Acta Periodica Technologica*.

Ђ.6 - Учешће у раду акредитационих тела:

Био је ангажован као експерт Југословенског акредитационог тела (ЈУАТ), сада Акредитационо тело Србије, за акредитацију лабораторија које се баве контролом квалитета намирница, пића и сировина биљног порекла (2005-2010).

Ђ.7 - Учешће у комисијама за оцену квалитета прехранбених производа:

Члан је Комисије за оцену квалитета пива на Новосадском сајму.

Е. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ

Др Виктор Недовић је од свог доласка на Пољопривредни факултет до данас постигао веома запажене и вредне резултате у научно-истраживачком и педагошком раду. Допrineо је развоју уже научне области Биохемија, односно предмета Биохемијско инжењерство, на факултету, његовој афирмацији, успешној сарадњи са привредом и опремању лабораторија. У исто време објавио је укупно **286** научних радова. Од тога, након избора у звање ванредног професора **107**. Коатор је уџбеника за студенте Биопроцесно инжењерство. Аутор је једне монографије. Приредио је и објавио је три истакнуте монографије међународног значаја за водеће светске издаваче научне литературе, *Kluwer Academic Publishers* и *Springer*. Монографије су оцењене изузетно високим оценама од стране експерата у овој области и служе као допунска литература за студенте у ужој научној области биохемија, предмет биохемијско инжењерство. Др Виктор Недовић је остварио изузетну научну сардњу, како у националним, тако и у међународним оквирима. Учествовао је у реализацији и руковођењу **38** националних и међународних истраживачких пројеката. Укупан индикатор његове научне и стручне компетентности износи **597.3**, од чега **245.8** након избора у звање ванредног професора.

Ценећи целокупан досадашњи рад кандидата **др Виктора Недовића**, постигнуте резултате у научно-истраживачком и педагошком раду, чланови Комисије су дошли до закључка да он испуњава услове превиђене Законом о Универзитету, Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, Критеријумима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, Статутом Универзитета и Статутом факултета и са задовољством предлажу Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да прихвати овај извештај и предложи Сенату Универзитета у Београду да донесе одлуку да се **др Виктор Недовић** изабере у звање **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **БИОХЕМИЈА**.

У Београду, 26.02.2013.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Биљана Вуцелић-Радовић, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
Ужа научна област: Биохемија

Др Драгица Зорић, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
Ужа научна област: Биохемија

Др Мирослав Врвић, редовни професор
Хемијски факултет, Универзитет у Београду
Ужа научна област: Биохемија

Др Бранко Бугарски, редовни професор
Технолошко-металуришки факултет,
Универзитет у Београду
Ужа научна област: Биохемијско инжењерство

ВИКТОР А. НЕДОВИЋ

СПИСАК РАДОВА

ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

1. МОНОГРАФИЈЕ

1.1. ИСТАКНУТА МОНОГРАФИЈА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M11)

1. N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds. (2010) Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing, Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 <http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3>

1.3. ПОГЛАВЉА У МОНОГРАФИЈАМА

1.3.1. ПОГЛАВЉЕ У ПУБЛИКАЦИЈИ M11 (M13)

2. Nedović, V. A., Manojlović, V., Bugarski, B., Willaert, R. (2011) State of the Art in Immobilized/Encapsulated Cell Technology in Fermentation Processes. Chapter 6, In: *Food Engineering Interfaces Food Engineering Series*, J.M. Aguilera, G.V. Barbosa-Canovas, R. Simpson, J. Welti-Chanes and D. Bermudez-Aguirre, D., Eds., Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht /London, ISBN 978-1-4419-7474-7; pp. 119-146.
3. Manojlovic, V., Nedovic, V., Kailasapathy, K., Zuidam, N.J. (2010) Encapsulation of Probiotics for use in Food Products. In: *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds., Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 269-302.
4. Verbelen, P.J., Nedovic, V.A., Manojlovic, V., Delvaux, F.R., Laskošek-Cukalovic, I., Bugarski, B., Willaert, R. (2010) Bioprocess Intensification of Beer Fermentation Using Immobilised Cells. In: *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds., Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 303-325.
5. Kourkoutas, Y., Manojlovic, V., Nedovic, V.A. (2010) Immobilization of Microbial Cells for Alcoholic and Malolactic Fermentation of Wine and Cider. In: *Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing*, N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds., Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 327-343.
6. Manojlovic, V., Bugarski, B., Nedovic, V. (2010) Immobilized cells. In: *Encyclopedia of Industrial Biotechnology: Bioprocess, Bioseparation, and Cell Technology*, Michael C. Flickinger, Ed., John Wiley & Sons, Inc., pp. 1-18.
7. Plavsic, M.B., Pajic-Lijakovic, I., Bugarski, B., Budinski-Simendic, J., Nedovic, V., Putanov, P. (2010) Pseudo-Blend Model of Hydrogel Immobilized Living Cells. Chapter 11 In: *Book Series: ASC Symposium Series (Vol. 1061)*, Lj. Korugic-Karasz, Ed., American Chemical Society, ISBN13: 9780841226029k; pp 149-166.

1.3.2. ПОГЛАВЉЕ У ПУБЛИКАЦИЈИ M12 (M14)

8. Nedovic, V.A., Daenen, L., Manojlovic, V., Leskosek-Cukalovic, I., Bugarski, B., Willaert, R. (2010) Cereal-based Alcoholic Beverages. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 2*, A. Pandey, C.R. Soccol, C. Larroche, E. Gnansounou and P.S. nee'Nigam, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-23-7, pp. 392-443.

9. Manojlovic, V., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2010) Bioreactors for Food Fermentation. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 1*, A. Pandey, C. Larroche, C.R. Soccol, E. Gnansounou and C.-G. Dussap, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-22-9, pp. 229-285.
10. Stepanovic, A., Lelieveld, H.L.M., **Nedovic, V.** (2010) Food Regulations – The Need for Global Harmonization. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 1*, A. Pandey, C. Larroche, C.R. Soccol, E. Gnansounou and C.-G. Dussap, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-22-9, pp. 380-395.
11. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2010) Ca-alginate hydrogel rheological changes caused by yeast cell growth dynamics. In: *Microbiology Book Series – Number 2, Vol. 2, Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology*, A. Mendez-Vilas, Ed., Formatex, ISBN-13: 978-84-614-6195-0; pp. 1486-1493.
12. Bugarski, B., Levic, S., Manojlovic, V., Pajic, I., Plavsic, M., and **Nedovic V.** (2009) How far we arrived in upstream processing since 1989 and what one can expect in 20 years? In: *BIA in biotehnologija na slovenski biotehnoloski poti*, P. Raspor, Ed., Ljubljana, Slovenia, ISBN 978-961-6333-81-8; pp. 69-80.
13. **Nedovic, V.** (2008) Immobilized yeast technology aimed to beer fermentation-process requirements, carrier materials and bioreactor design. Chapter 33, In: *Current topics on Bioprocesses in Food Industry*, Vol. II, A. Koutinas, A. Pandey, and C. Larroche (Eds.), AsiaTech Publishers Inc., Delhi; pp. 348-358.

2. ЧАСОПИСИ

2.1. ВРХУНСКИ МЕЃУНАРОДНИ ЧАСОПИС (M21)

14. Seratlić, S., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Radulović, Z., Wadsö, L., Dejmek, P., Galindo, F.G. (2012) Behavior of the surviving population of *Lactobacillus plantarum* 564 upon the application of pulsed electric fields. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, Accepted on November 28
15. Stojanović R., Belščak-Cvitanović A., Manojlović V., Komes D., **Nedović V.**, Bugarski B., (2012) Encapsulation of thyme (*Thymus serpyllum* L.) aqueous extract in calcium alginate beads, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92(3), 685-696
16. Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., Manojlović, V., Komes, D., Juranović Cindrić, I., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2011) Encapsulation of Polyphenolic Antioxidants From Medicinal Plant Extracts in Alginate–Chitosan System Enhanced With Ascorbic Acid by Electrostatic Extrusion, *Food Research International* 44 (4): 1094–1101.
17. Milanovic, J., Manojlovic, V., Levic, S., Rajic, N., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2010) Microencapsulation of Flavors in Carnauba Wax, *Sensors* 10(1): 901-912.
18. Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Lakic, N., Niksic, M., **Nedovic, V.**, Tesevic, V. (2010) Ganoderma lucidum — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, *Food Research International* 43: 2262–2269.
19. Nikolić, S., Mojović, L., Rakin, M., Pejin, D., **Nedović, V.** (2009) Effect of different fermentation parameters on bioethanol production from corn meal hydrolyzates by free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus*, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 84(4): 497-503.
20. Sipsas, V., Kolokythas, G., Kourkoutas, Y., Plessas, S., **Nedovic, V.A.**, Kanellaki, M. (2009) Comparative study of batch and continuous multi-stage fixed-bed tower (MFBT) bioreactor during wine-making using freeze-dried immobilized cells, *Journal of Food Engineering* 90(4): 495-503.
21. Manojlović, V., Rajić, N., Đonlagić, J., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2008) Application of electrostatic extrusion - flavour encapsulation and controlled release, *Sensors* 8: 1488-1496.

2.2 ИСТАКНУТИ МЕЂУНАРОДНИ ЧАСОПИСИ (M22)

22. Radulovic, Z., Petrovic, T., **Nedovic, V.**, Dimitrijevic, S., Mirkovic, N., Petrusic, M., Paunovic, D. (2010) Characterization of autochthonous *Lactobacillus paracasei* strains on potential probiotic ability, *Mljekarstvo* 60 (2): 86-93.
23. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Lakić, N., Nikšić, M., Despotović, S. (2010) New type of Beer – Beers with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, *Food Technology and Biotechnology* 48 (3): 384-391.

2.3. ЧАСОПИСИ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M23)

24. Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Lakic, N., Despotovic, S., Pecic, S., **Nedovic, V.** (2010) The Possibility of Producing a Special Type of Beer Made from Wort with the Addition of Grape Must, *Journal of the Institute of Brewing* 116 (4): 440-444.
25. Levic, S., Djordjevic, V., Rajic, N., Milivojevic, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2013). Entrapment of ethyl vanillin in calcium alginate and calcium alginate/poly(vinyl alcohol) beads, *Chemical Papers*, 67 (2), 221-228. DOI 10.2478/s11696-012-0260-1
26. Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., **Nedović, V.** (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. *Archive of Biological science* 64(4), 1465-1472.
27. Tanja Petrović, Suzana Dimitrijević, Zorica Radulović, N. Mirković, Jasmina Rajić, D. Obradović, **V. Nedović** (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. *Archive of Biological science* 64(4), 1473-1480.
28. Milanovic, J., Levic, S., Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2011): Carnuba wax microparticles produced by melt dispersion technique, *Chemical Papers* 65 (2) 213–220.
29. Povrenovic, D., **Nedovic, V.** (2010) Drying of immobilized yeast cells in spouted bed dryer with a moving draft tube, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* 16 (2):133-137.
30. Rakin, M., Mojovic, L., Nikolic, S., Vukasinovic, M., **Nedovic, V.** (2009) Bioethanol production by immobilized *Sacharomyces cerevisiae* var. *ellipsoideus* cells, *African Journal of Biotechnology* 8(3): 464-471.
31. Prüsse, U., Bilancetti, L., Bucko, M., Bugarski, B., Bukowski, J., Gemeiner, P., Lewinska, D., Manojlovic, V., Massart, B., Nastruzzi, C., **Nedovic, V.**, Poncelet, D., Siebenhaar, S., Tobler, L., Tosi, A., Vikartovska, A., Vorlop, K.-D. (2008) Comparison of different technologies for the production of alginate microspheres, *Chemical Papers* 62(4): 364–374.
32. 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*, vol. 73(11): 1027-1037.
33. Kostić, I., Isailović, B., Đorđević, V., Lević, S., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012). Elektrostatička ekstruzija kao disperziona tehnika za inkapsulaciju ćelija i biološki aktivnih supstanci. *Hemijska industrija*, 66 (4), 505-517. DOI: 10.2298/HEMIND111209013K;

2.5 ВОДЕЋИ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M51)

34. Uzelac, S., Komatina, M., Vasić, V., Zupančić, G., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2012) Biogas kao obnovljivi izvor energije za ekonomičnu i ekološki održivu proizvodnju piva i napitaka, *KGH* 41(2): 37-47

2.6. ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M52)

35. Veljović M., Đorđević R., Despotović S., Pecić S., Leskošek-Čukalović I., **Nedović V.** (2011) Antioksidanti piva i vina i određivanje njihovog antioksidativnog kapaciteta, *Hrana i ishrana*, 51, 3-4.

3. НАУЧНИ СКУПОВИ

3.1. МЕЂУНАРОДНИ НАУЧНИ СКУПОВИ

3.1.1. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M31)

36. **Nedovic V.**, Kalusevic A., Manojlovic V., Bugarski B., (2011) An overview of encapsulation technologies for food applications, Food Process Engineering in a Changing Worlds, *11th International Congress on Engineering and Food*, Congress Proceedings, Volume 1, Athens, Greece, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X11002665>
37. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2010) Encapsulation technology for fermentation processes, In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19th-22nd of May, Bratislava, Slovakia, pp. 623-629. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
38. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (2012) Beer as an integral part of healthy diets – current knowledge and perspective, *Proceedings of the 6th European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 46-54.

3.1.2. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ИЗВОДУ (M32)

39. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Leskošek-Cukalovic, I., Bugarski, B. (2008) State of the art in immobilized/encapsulated cell technology in fermentation processes, 10th International Congress on Engineering and Food - ICEF10, Vina del Mar, Chile
40. Pueyo, J.J., Raspor, P., **Nedovic, V.**, (2012) COST Opportunities for Food and Agriculture, *Abstract book of the 6th European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 607.
41. Bugarski, B., Manojlovic, V, Levic, S, **Nedovic, V.** (2012) Encapsulation technologies for food industry, *Abstract book of the 6th European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. *Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 27

3.1.3. РАДОВИ ШТАМПАНИ У ЦЕЛИНИ ИЛИ ОБЛИКУ ПРОШИРЕНОГ ИЗВОДА (M33)

42. Pajic-Lijakovic, I., Bugarski, B., Plavsic, M., Levic, S., Kalusevic, A., **Nedovic, V.** (2012): Micro-environmentally restricted yeast cell growth within Ca-alginate microbeads. International Conference on Biomedical Engineering and Biotechnology (BEB) ISBN 978-1-61896-024-5.
43. Kalušević A., Đorđević R., Lević S., Vunduk J., Leskošek-Čukalović I., Nikićević N., **Nedović V.** (2012): Raspberry wine fermentation by immobilized yeast cells, Proceedings of the 20th International Conference on Bioencapsulation, Neufeld r., Gu F., Hoelsli C (eds.) 150-151. Orillia, Canada: Queens University
44. Kalušević A., Isailović B., Đorđević V., Coelho T., Alves V., Bugarski B., **Nedović V.** (2012): Alginate-inulin microbeads encapsulating antioxidants from *Pterospartum tridentatum* Proceedings of the 20th International Conference on Bioencapsulation, Neufeld r., Gu F., Hoelsli C (eds.) 158-159. Orillia, Canada: Queens University

45. Radulović, Z., Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T., Bogović Matijašić, B., **Nedović, V.** (2012) Effect of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria *Lactobacillus paracasei* 08 on the characteristics of the soft goat cheese, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1029-1034.
46. Petrović, T., Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., **Nedović, V.** (2012) Microencapsulation of potential probiotic strain *Lactobacillus plantarum* JS7A by spray drying, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1070-1074.
47. Kalušević, A., Lević, S., Đorđević, V., Beatović, D., Jelačić, S., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2012) Encapsulation of basil (*Ocimum basilicum*) essential oil, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1087-1092.
48. Mirkovic, N., Radulovic, Z., Bogovic-Matijasic, B., Petrusic, M., Petrovic, T., Dimitrijevic, D., **Nedovic, V.** (2012) Quantification of viable spray-dried *Lactobacillus plantarum* TA and 7A after two years of storage by using real-time PCR, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1082-1086.
49. Isailović, B., Kalušević, A., Žuržul, N., Coelho, M.T., Đorđević, V., Alves, V., Sousa, I., Moldão-Martins, M., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) Microencapsulation of natural antioxidants from *Pterospartum tridentatum* in different alginate and inulin systems, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1075-1081.
50. Isailović, B., Kostić, I., Zvonar, A., Đorđević, V., Gašperlin, M., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) Encapsulation of natural antioxidant resveratrol in liposomes, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1046-1051.
51. Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., **Nedović, V.**, Petrušić, M., Paunović, D., Radulović, Z. (2012) Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1018-1023.
52. Rajić, J., Petrović, T., Veljović, M., Paunović, D., Bradaš, M., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (2012) The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 133-137.
53. Belščak-Cvitanović, A., Manojlović, V., Komes, D., Stojanović, R., Horžić, D., Ljubičić, I., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2012) The application of electrostatic extrusion for encapsulation and controlled delivery of caffeine, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 1040-1045.
54. Stajić, S., Tomović, V., Lević, S., Perunović, M., Bogićević, N., **Nedović, V.**, Živković, D. (2012) Possibilities for the use of plant oils in fermented sausages production, *Proceedings of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012*. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors; 756-762.

55. Kalušević, A., Lević, S., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2012): Application of Microencapsulation in Functional Food Products, Proceedings of the 1st Conference of agronomy students with international participations, Ostojić A (ed.) 17-22. Banja Luka, Republika Srpska, ISBN 978-99938-93-23-3
56. Oketic, K., Bogovic-Matijasic, B., Levic, S., Mirkovic, N., Radulovic, Z., **Nedovic, V.** (2011): Quantification of probiotics entrapped in Ca-alginate beads during storage. XIX International Conference on Bioencapsulation, Proceedings, 186-187, 5-8, October, Amboise, France.
57. Radulovic, Z., Miocinovic, J., Mirkovic, N., Petrusic, M., Petrovic, T., Bogovic Matijasic, B., **Nedovic, V.** (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, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina
58. Lević, S., Rac, V., Manojlović, V., Rakić, V., Branko, B., Flock, T., Krzyczmonik, K.E., **Nedović, V.** (2011): Limonene encapsulation in alginate/poly (vinyl alcohol), *11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)*, Athens, Greece, *Procedia Food Science 1*, (2011), 1816 – 1820.
59. Kalušević, A., Uzelac, G., Veljović, M., Despotović, S., Milutinović, M., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović V.** (2011) The antioxidant properties of honey beer, In: *Proceedings of the 11th International Congress of Engineering and food*, 22-26. May, Athens, Grece.
60. Veljovic M., Despotovic S., Djordjevic R., Pecic S., Kalusevic A., Leskosek Cukalovic I., **Nedovic V.** (2011) Sensory and antioxidant properties of beer with *Juniperus communis* L. In: *Congress Proceedings-Volume III, 11th International Congress on Engineering and Food 2011.*, 22-26. May, Athens, Grece.
61. Milenković, J., Lević, S., Manojlović, V., Rajić N., Bugarski, B., Suliman, M., Ječmenica, M., **Nedović, V.** (2010): Production of Alginate/zeolite Adsorbent by Direct Extrusion Method, In: Proceedings of the 10th International Conference "Research and Development in Mechanical Industry" RaDMI 2010, 16 - 19. September 2010, Donji Milanovac, Serbia; pp. 1148-1152.
62. Milenković, J., Lević, S., Manojlović, V., Rajić, N., Jovanović, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2010): Copper Adsorption by Alginate and Alginate/zeolite Beads, In: Proceedings of the 10th International Conference "Research and Development in Mechanical Industry" RaDMI 2010, 16 - 19. September 2010, Donji Milanovac, Serbia; pp. 1153-1157.
63. Levic S, Manojlovic, V., Rajić N., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2010) Alginate carriers for aromatic compounds, In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19th-22nd of May, Bratislava, Slovakia, pp. 618-622. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
64. Belščak-Cvitanović A., Stojanović R., Dujmić F., Horžić D., Manojlović V., Komes D., **Nedović V.**, Bugarski B. (2010) Encapsulation of polyphenols from *Rubus idaeus* L. leaves extract by electrostatic extrusion. In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19th-22nd of May, Bratislava, Slovakia, pp. 7-13. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>
65. Despotovic S., Leskosek-Cukalovic I, **Nedovic V.**, Veljovic M., Uzelac G., Kalusevic A., Djordjevic S. (2010) Dark Beer With Medicinal Herbs In: *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89, 19th-22nd of May, Bratislava, Slovakia,

66. Bugarski, B., Levic, S., Milanovic, J., Manojlovic, V., **Nedovic, V.** (2009) Microencapsulation of flavours in Carnauba wax, In: *The Proceedings of the XVIIth International Conference on Bioencapsulation*, P. de Vos, Ed., Groningen, The Netherlands, pp. 276-277.
67. Bugarski, B., Pajic-Lijakovic, I., Manojlovic, V., Bugarski, D., Stojanovic, R., **Nedovic, V.**, Plavsic, M. (2009) Virial stress - A key control parameter for immobilized hydrodroma cells, In: *The Proceedings of the XVIIth International Conference on Bioencapsulation*, P. de Vos, Ed., Groningen, The Netherlands, pp. 278-279.
68. Manojlovic V., **Nedovic V.**, Bugarski B., Winjelhausen E., Ivan B., Tsveanov C. (2009) Immobilized yeast cells in double-layer hydrogel carrier for beer production, In: *The Proceedings of the COST 865 - spring meeting on Bioencapsulation*, Luxembourg, pp. 1-4.
69. **Nedović, V.**, Manojlović, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2008) Fermentation processes by immobilized cell systems in beverage Production, *The Proceedings of the 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-87-9, vol I, pp 247-254.
70. Dimitrijevic, S., **Nedovic, V.**, Bogicevic, B., Trsic, N., Petrovic, T., Bugarski, B., Lacroix, C. (2008) Characterization of intestinal isolates of lactic acid bacteria with potential probiotic ability from premature born nursling, *The Proceedings of the 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-87-9, vol I, pp. 343-350.
71. Manojlovic, V., Agouridis, N., Kopsahelis, N., Kanellaki, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2008) Brewing by immobilized freeze dried cells in a novel gas flow bioreactor, *The Proceedings of 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-88-6, vol II, pp. 327-334.
72. Mojović, Lj., **Nedović, V.**, Rakin, M., Nikolić, S., Lević, S. (2008) Bioethanol production from corn meal hydrolyzates by immobilized *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus*, *The Proceedings of 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-88-6, vol II, pp. 343-349.
73. Leskosek-Cukalovic, I., Jelacic, S., Ristic, M., Djordjevic, S., Despotovic, S., **Nedovic, V.**, (2008) Beer as base for drinks with farmacodynamic action, *The Proceedings of the 4th Central European Congress on Food (CEFood)*, D. Čurčić and M. Hruškar, Eds., Cavtat, Croatia, 15-17 May, 2008, Croatian chamber of economy, ISBN 978-953-6207-88-6, vol II, pp. 419-426.
74. Bugarski, B., Milanovic, J., Levic, S., Stojanovic, R., Manojlovic, V., **Nedovic, V.** (2008) Carnauba wax as a carrier for aroma encapsulation, In: *The Proceedings of the XVI International Conference on Bioencapsulation*, Dublin, Ireland, pp.: 1-4.
75. Samardzic D., Milanovic J., Manojlovic V., Levic S., Rajic N., **Nedovic, V.** (2008) Encapsulation of flavour compounds in wax particles, In: *The Proceedings of the COST 865 Spring Workshop*, Ljubljana, Slovenija, pp.: 1-4.
76. Manojlović V., Stojanović R., Agouridis N., Bugarski B., Leskošek-Čukalović, I., Kanellaki M., **Nedović V.** (2008) Immobilized yeast in PVA/alginate beads aimed for beer production. 20th Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, September, Ohrid, ISSN: 978-953-6207-88-6, http://www.bicongress08.org.mk/bi_co/, BFT-19E

77. **Nedović V.**, Manojlović V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2008) Immobilized systems for fermentation processes. 20th Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, September, Ohrid, ISSN: 978-953-6207-88-6, http://www.bicongress08.org.mk/bi_co/, BFT-20E

3.1.4. РАДОВИ ШТАМПАНИ У ОБЛИКУ КРАТКОГ ИЗВОДА (М34)

78. Lalou, S., Mantzouridou, F., Paraskevopoulou, A., Bugarski, B., Levic, S. & **Nedovic, V.** (2012). Protective effect of *Saccharomyces cerevisiae* immobilization in calcium alginate beads on yeast growth in limonene-containing media for bioflavour production, *COST Action FA0907 BIOFLAVOUR Yeast Flavour Production – New Biocatalysts and Novel Molecular Mechanisms 3rd European Yeast Flavour Workshop, Biotechnology for Natural Flavours & Fragrances Production*, June 20-22, 2012, Vevey Switzerland, *Book of abstracts*, 39.
79. Bajic, M., Levic, S., Djordjevic, V., Stefanovic, M., Rajic, N., Bugarski, B., Nedovic, V. (2012) Production of sorbents based on immobilized zeolite in alginate/PVA beads for sorption of copper ions from water solutions, *Abstracts of the 15th European Congress on Biotechnology, New Biotechnology, Volume 29, Supplement*, Elsevier, 23–26 September 2012, Pages S67–S68.
80. Sebők, A., Groó, D., **Nedović, V.**, Lević, S. (2012) CAPINFOOD-Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration *Abstract book of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 614-615.
81. Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., Veljović, M., Pecić, S., Nikšić, M., **Nedović, V.** (2012) Beers enriched with bioactive components-polyphenol and antioxidant activity *Abstract book of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 400.
82. Oketič, K., Bogović Matijasić, B., Lević, S., Mirković, N., Radulović, Z., **Nedović, V.** (2012) Survivability of *Lactobacillus gasseri* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* probiotic strains entrapped in Ca-alginate beads during storage *Abstract book of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 401.
83. **Nedovic, V.**, Lelieveld, H., Schleining, G. (2012) Progress of the global harmonization initiative *Abstract book of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 595
84. Manouselis, N., Thanopoulos, C., Balaž, A., Vudragić, D., **Nedović, V.**, Spasojević, I. (2012) agINFRA - A data infrastructure to support agricultural scientific communities Promoting data sharing and development of trust in agricultural sciences, *Abstract book of the 6th European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. Nedović V., Ilić N., Tumbas V., Kalušević A., editors*; 605-606.
85. Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Veljovic, M., Pecic, S., Rajic, J., **Nedovic, V.**, Gal, V., Platisa, M., Nestorovic, Z., Gojkovic-Bukarica, Lj. (2012) Beers with new sensorial profile and functionality, *10th International Trends in Brewing*, 1-5 April 2012, Gent, Belgium, *Book of Abstracts*.
86. Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., Veljović, M., Djordjević, R., Nikšić, M., **Nedović, V.**, Djordjević, S., Tešević, V. (2011) Beer for the coming era - Beers with new taste, flavor, and functional properties, *33rd International Congress of the European Brewery Convention*, 22 – 26 May 2011, Glasgow, UK. *Book of Abstracts*.
87. I. Leskosek-Cukalovic, S.Despotovic, M.Veljovic, S.Pecic, M.Niksic, **V.Nedovic** (2011) Beer with novel flavor and functionality – are the consumers ready for them?, *7th International Congress of food technologists and biotechnologists*, 20-23. septembar, Opatija, Hrvatska.

88. Levic S., **Nedovic V.**, Milivojevic M, Manojlovic V., Bugarski B., (2011) Microencapsulation of Flavours in Carnauba Wax. *2nd European Yeast Flavour Workshop* [Cost Action FA0907], Programme & Abstract Book, 26th -27th May, Delft, The Netherlands, P-5.
89. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Veljovic, M., Pecic, S., Niksic, M., **Nedovic, V.** (2011) Antioxidant activity and polyphenol content of special types of beer, *2011 Annual conference of Master Brewers Association of the Americas*, 13-15 October, Minneapolis, Minnesota, U.S.A., *Book of Abstracts*.
90. Radulovic, Z., Mirkovic, N., Bogovic-Matijasic, B., Petrusic, M., Petrovic, T., Dimitrijevic, S., **Nedovic, V.** (2011) Efficiency of encapsulation by spray-drying on survival of potential probiotic bacteria. Abstract Book on CD ROM., 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia.
91. Petrovic, T., Dimitrijevic, S., Klaus, A., Radulovic, Z., Mirkovic, N., Petrusic, M., **Nedovic, V.** (2011) Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from plant and human origin. Abstract Book on CD ROM., 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia
92. Oketic, K., Bogovic-Matijasic, B., Levic, S., Mirkovic, N., Radulovic, Z., **Nedovic, V.** (2011): Storage of probiotics included in calcium alginate beads. Abstract Book on CD ROM., 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia.
93. Kalusevic A., Uzelac G., Pecic S., Despotovic S., Leskosek –Cukalovic I., **Nedovic V.**, Niksic M. (2010) Antimicrobial properties of non-alcohol beer with thyme and lemon balm, Book of Abstracts, XXI Congress of chemists and technologists of Macedonia, Ohrid, Makedonija
94. S. Samardzic, **V. Nedovic**, S. Levic, M. Veljovic, N. Rajic, B. Bugarski, V. Manojlovic (2010) Biosorption nickel ions from aqueous solution using mixture of zeolite and yeast *Saccharomyces cerevisiae*, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 23-26. Septembar, Ohrid, Makedonija.
95. Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Pecic, S., Uzelac, G., **Nedovic V.** (2010) Red and white grapes as raw material in the production of special types of beer, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 23-26. September, Ohrid, Macedonia, Book of Abstract.
96. Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., **Nedovic, V.**, Lakic, N., (2010) The possibility of producing a special type of beer made from wort and grape must, Second International Symposium for Young Scientists and Technologists in Malting, Brewing and Distilling, 19-21. May, Freising-Weihenstephan, Germany, Book of Abstract.
97. Levic, S., Manojlovic, V., Rajic, N., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2009) Microencapsulation of flavours in alginate by electrostatic extrusion. In: *EFFOST Conference „New Challenges in Food Preservation“*, Budapest, Hungary, Poster No. 151.
98. M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, **V. Nedovic**, N. Lakic, (2009) The acceptability of different sensory characteristics of some types of beers for young people, EFFoST Conference, 11-13. novembar, Budapest, Hungary
99. V. Manojlovic, V. Sipsas, B. Bugarski, M. Kanellaki, **V. Nedovic** (2008) Beer fermentation by immobilized cell technology using a multistage packed bed bioreactor, 10th International Congress on Engineering and Food - ICEF10, Vina del Mar, Chile
100. **Nedovic V.** (2008) Immobilized bioreactor systems in fermentation processes, 1st EFFOST Congress, 4-9 November 2008, Ljubljana, Slovenia
101. I. Leskosek-Cukalovic, **V. Nedovic**, S. Jelacic, M. Ristic, S. Djordjevic, S. Despotovic (2008) Beer with *Melissa Officinalis* – favourite beverage with functional properties, 1st EFFOST Congress, 4-9 November 2008, Ljubljana, Slovenia
102. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., **Nedovic, V.**, Jelacic, S. (2008) *Thymus vulgaris* and *origanum vulgare* as raw materials for beer with special properties. In: *Book of Abstracts of 11th Congress of Nutrition with International Participation: Food and Nutrition – New Challenges*, Belgrade, 15-18 October 2008, U07.13, pp. 164-165.

103. Radulovic, Z., Petrovic, T., Nedovic, V., Dimitrijevic, S., Mirkovic, N., Obradovic, D. (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.

3.2. СКУПОВИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

3.2.3. РАДОВИ ШТАМПАНИ У ОБЛИКУ КРАТКОГ ИЗВОДА (M64)

104. Petrović T., Dimitrijević, S. Radulović, Z., Mirković, M., Rajić, J., **Nedović, V.** (2012) Functional injuries of microencapsulated potential probiotic strains as a result of spray drying process. *12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century*, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, *Book of Abstracts*.
105. Rajic, J., Petrovic, T., **Nedovic, V.**, Veljovic, M., Paunovic, D., Vukosavljevic, P. (2012) The influence of technological process of production on antioxidant capacity of cherry and raspberry fruit juices, *12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century*, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, *Book of Abstracts*.
106. Uzelac G., Kalusevic A., Despotovic S., Leskosek Cukalovic I., Niksic M., **Nedovic V.** (2010) Antimikrobna svojstva piva sa dodatkom ekstrakta *Melissa officinalis L*“. Knjiga apstrakta, XII Kongres mikrobiologa Srbije, Beograd, Srbije
107. Petrovic, T., Petrovic, M., Dimitrijevic, S., Radulovic, Z., Pavelkic, V., **Nedovic, V.** (2010) Mikroinkapsulacija *Lactobacillus paracasei* BBA tehnikom sprej susenja. Nacionalna konferencija sa medjunarodnim ucescem „Biotehnologija za odrzavi razvoj“, 24-26. novembar, Tehnolosko-metalurski fakultet Univerziteta u Beogradu, Srbija, CD ROM.

ПРЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

1. МОНОГРАФИЈЕ

1.1. ИСТАКНУТА МОНОГРАФИЈА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M11)

108. **V. Nedović** and R. Willaert, Eds. (2005) Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html>
109. **V. Nedović** and R. Willaert, Eds. (2004) Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8A, Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London; pp. 1-550 <http://www.wkap.nl/prod/b/1-4020-1887-8> and <http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-0-22-33689008-0,00.html?referer=www.springeronline.com/isbn/1-4020-1887-8>

1.2. МОНОГРАФИЈА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M42)

110. **Nedović, V.A.** (1999) Imobilisani ćelijski sisitemi u fermentaciji piva, *Monografija*, Zadužbina Andrejević, Beograd, ISBN 86-7244-104-4; pp. 1-99.

1.3. ПОГЛАВЉА У МОНОГРАФИЈАМА

1.3.1. ПОГЛАВЉЕ У ПУБЛИКАЦИЈИ M11 (M13)

111. Bugarski, B., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Goosen, M.F.A. (2006) Electrostatic droplet generation technique for cell immobilization. Chapter 31, In: *Finely Dispersed Particles: Micro-*,

Nano-, and Ato-Engineering, Spasic, A.M. and Hsu, J.-P., Eds., CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Ration/London/New York, ISBN 1-57444-463-8; pp. 869-886.

112. **Nedović, V.**, Willaert, R., Leskošek-Čukalović, I., Obradovic, B., Bugarski, B. (2005) Beer production using immobilised cells. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8b: Applications of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 259-273.
113. Obradovic, B., **Nedovic, V.A.**, Bugarski, B., Willaert, R., Vunjak-Novakovic, G. (2004) Immobilised cell bioreactors. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 411-436.
114. Bugarski, B., Obradovic, B., **Nedovic, V.A.**, Poncelet, D. (2004) Immobilisation of cells and enzymes using electrostatic droplet generation. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 277-294.
115. Willaert, R., Baron, G., **Nedovic, V.** (2004) Diffusive mass transfer in immobilised cell systems. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 359-387.
116. Willaert, R., **Nedovic, V.**, Baron, G. (2004) Physiology of immobilised microbial cells. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 8a: Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology*, V. Nedovic & R. Willaert, Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 469-492.
117. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (2001) Immobilized yeast bioreactor systems for brewing - recent achievements. In: *FOCUS ON BIOTECHNOLOGY, Volume 4: Engineering and Manufacturing for Biotechnology*, Ph. Thonart & M. Hofman (eds.), Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, pp. 277-292.

1.3.2. ПОГЛАВЉЕ У ПУБЛИКАЦИЈИ М12 (М14)

118. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Bezbradica, D., Obradović, D., Bugarski, B. (2005) New porous matrices and procedures for yeast cell immobilisation for primary beer fermentation, In: *Proc. of European Brewing Convention Congress*, Chapter 48, Prague, Czech Republic, ISBN-10: 90-70143-23-2;
119. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1999) Immobilized Cell Technology (ICT) in Beer Fermentation - A Possibility for Environmentally Sustainable and Cost-Effective Process, *Information & Technology Transfer on Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture*, Food Chain and HFA '99, For the World Solar Program 1996-2005, Electronic Educational Workshop, M. Todorović, ed., *Internet Web Site: <http://www.rcub.bg.ac.yu/~todorom>*
120. Vunjak-Novaković, G., Vunjak, N., Kundaković, Lj., Obradović, B., **Nedović, V.**, Sajc, L., Bugarski, B. (1998) Air-Lift Reactors: Research and Applications, *Trends in Chemical Engineering*, 5, 159-172.
121. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., Vunjak-Novaković, G. (1997) Analysis of Liquid Axial Dispersion in an Internal Loop Gas-Lift Bioreactor for Beer Fermentation with Immobilized Yeast Cells, In: *II European Conference on FLUIDIZATION*, M. Olazar and M.J.San Jose, eds., The University of the Basque Country Press Service, pp. 627-635.

1.3.3. ПОГЛАВЉЕ У ПУБЛИКАЦИЈИ М42 (М45)

122. Pejin, D., Popov, S., Mojović, Lj., Rakin, M., Vukasinović, M., Orlović, A., Skala, D., Milojević, S., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (2007) Tehnologija proizvodnje bioetanola. U: *BIOETANOL KAO GORIVO – Stanje i perspektive, Monografija*, Mojović, LJ., Pejin, D. i Lazić, M. (urednici). Tehnološki fakultet Leskovac; ISBN 978-86-82367-72-7, pp. 62-100.
123. Lazić, M., Veljković, V., Banković-Ilić, I., Tasić, M., Lević, S., **Nedović, V.**, Povrenović, D. (2007) Tehno-ekonomska analiza proizvodnje bioetanola. U: *BIOETANOL KAO GORIVO – Stanje i perspektive, Monografija*, Mojović, LJ., Pejin, D. i Lazić, M. (urednici). Tehnološki fakultet Leskovac; ISBN 978-86-82367-72-7, pp. 125-145.
124. Rakin, M., Nikolić, S., Mojović, Lj., Vukašinović, M., Marinković-Šiler, S., **Nedović, V.** (2006) Dobijanje bioetanola iz kukuruza primenom različitih kultura kvasaca. U: *Racionalno korišćenje energije u metalurgiji i procesnoj industriji, Monografija*, Čosović, B. (ur.). Jugoslovenska inženjerska akademija; ISBN 86-906251-3-5, pp. 139-146.
125. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Pejin, D., Razmovski, R. (1996) Primena imobilisanih ćelija kvasca u industriji vrenja, *Savremeni trendovi u proizvodnji alkoholnih i bezalkoholnih pića, Monografija*, Poslovna zajednica Vrenje - Beograd i Poljoprivredni fakultet - Beograd, 187-204.
126. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1995) Proizvodnja piva imobilisanim ćelijama kvasca u air-lift bioreaktoru, *Savremeni trendovi u prehrambenoj tehnologiji, Monografija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 89-100.
127. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1995) Optimizacija uslova primene membranske separacije u proizvodnji piva, *Osnovna istraživanja u prehrambenoj tehnologiji, Monografija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 146-158.
128. Vukosavljević, P., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1995) Uticaj radnih parametara na kvalitet dijalizovanog piva celuloznim membranama u vidu šupljih vlakana, *Savremeni trendovi u prehrambenoj tehnologiji, Monografija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd, 100-109.

2. ЧАСОПИСИ

2.1. ВРХУНСКИ МЕЂУНАРОДНИ ЧАСОПИС (M21)

129. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., **Nedovic, V.** (2007) Ca-alginate hydrogel mechanical transformations — The influence on yeast cell growth dynamics, *J. Biotechnology* 129(3): 446-452.
130. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2007) Investigation of Ca-alginate hydrogel rheological behaviour in conjunction with immobilized yeast cell growth dynamics, *J. Microencapsulation* 24(5): 420-429.
131. Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskosek-Cukalovic, I., Bugarski, B. and **Nedovic, V.** (2007) Immobilization of yeast cells in PVA particles for beer fermentation, *Process Biochemistry* 42: 1348-1351.
132. Pesic, M., Vucelic-Radovic, B., Barac, M., Stanojevic, S., **Nedovic, V.** (2007) Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, *Sensors* 7: 67-74.
133. Willaert, R. and **Nedovic, V.** (2006) Primary beer fermentation by immobilised yeast – a review on flavour formation and control strategies. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 81, 1353-1367.
134. Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2006) Investigations of cell immobilization in alginate: rheological and electrostatic extrusion studies, *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* 81, 505-510.

135. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2002) Cell immobilisation by electrostatic droplet generation, *Landbauforschung Volkenrode SH 241*, 11-17.
136. **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Trifunović, O., Pešić, R., Bugarski, B. (2001) Electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, *Process Biochemistry*, 37(1), 17-22.

2.2 ИСТАКНУТИ МЕЂУНАРОДНИ ЧАСОПИСИ (M22)

137. **Nedović, V.A.**, Durieux, A., Van Nederveelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon, J.-P. (2000) Continuous cider fermentation with co-immobilized yeast and *Leuconostoc oenos* cells, *Enzyme and Microbial Technology*, 26(9-10), 834-839.
138. Leskošek-Čukalović, I., Petkovska, M., **Nedović, V.A.** (1997) Effect of Conventive Mass Transfer on Beer Diafiltration, *Journal of The Institute of Brewing*, 103, 5, 279-283.
139. Petkovska, M., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1997) Analysis of Mass Transfer in Beer Diafiltration with Cellulose-Based and Polysulfone Membranes, *Trans IChemE*, 75, Part C, 247-251.

2.3 ЧАСОПИСИ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M23)

140. Petrovic, T., **Nedovic, V.**, Dimitrijevic-Brankovic, S., Bugarski, B., Lacroix, C. (2007) Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation, *Chem. Ind. & Chem. Eng. Q.* 13(3): 169-174.
141. Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2006) Immobilization of cells by electrostatic droplet generation: a model system for potential application in medicine, *International Journal of Nanomedicine* 1(2), 163-171.
142. Pajić-Lijaković, I., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2006) Nonlinear dynamics of brewing yeast cell growth in alginate micro-beads, *Materials Science Forum Vol. 518*, pp. 519-524.
143. Obradovic, B., Bugarski, B., Todosijevic, Z., **Nedovic, V.**, Bugarski, D., Vunjak-Novakovic, G. (2005) Mathematical modeling of cell distribution in alginate microbeads, *Material Science Forum Vol. 494*, 531-536.
144. Pajić-Lijaković, I., Bugarski, B., **Nedović, V.**, Plavšić, M. (2005) Rheological quantification of liposomes aggregation, *Minerva Biotechnologica* 17, 245-249.
145. Pjanović, R., Goosen, M.F.A., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2000) Immobilization / encapsulation of cells using electrostatic droplet generation: experiments and theory, *Minerva Biotechnologica* 12(4), 241-248.
146. Leskošek, I., Mitrović, M., **Nedović, V.** (1995) Factors Influencing Alcohol and Extract Separation in Beer Dialysis, *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 11, No. 5, 512-514.
147. Leskošek, I., Mitrović, M., **Nedović, V.** (1993) Influence of Beer Flow Rate on Mass Transfer Kinetics in Beer Dialysis, *Biotechnology Techniques*, 7, No. 2, 123-126.

2.4 ЧАСОПИСИ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА ВЕРИФИКОВАНИ ПОСЕБНОМ ОДЛУКОМ (M24)

148. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Pruesse, U., Bugarski, B., Djonlagic, J., Vorlop, K.-D. (2006) Optimization of the electrostatic droplet generation process for controlled microbead production – single nozzle system, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CI&CEQ)* 12(1), 53-57.

149. Manojlovic, V., Djonlagic, J., Obradovic, B., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2005) Effects of cell addition on immobilization by electrostatic droplet generation, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CI&CEQ)* 11(2), 79-84.

2.5 ВОДЕЋИ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M51)

150. Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., Klaus, A., **Nedović, V.**, Nikicević, N., Nikšić, M. (2006) Uticaj gljive *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) na senzorna svojstva piva, *Hrana i ishrana*, 47, 1-4, 14-18
151. Todosijević, Z., Obradović, B., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2004) Implementation of a combined differential I-discrete cellular automata model for cell growth in gel beads, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 41-44.
152. Willaert, R., **Nedović, V.** (2004) State of the art of immobilised cell technology for beer brewing, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 52-55.
153. Manojlović, V., Obradović, B., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2004) Electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 62-65.
154. Bezbradica, D., Matić, G., Obradović, B., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2004) Immobilization of brewing yeast in PVA/alginate microbeads using electrostatic droplet generation, *Chemical Industry Vol.58*, No 6a, 118-120.
155. Boltić, Z., Petkovska, M., Obradović, B., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2003) *In vitro* evaluation of controlled release of antibiotics from liposomes, *Chemical Industry Vol.57, No 12*, Special Issue on Bioencapsulation, V. Nedović, B. Bugarski and D. Poncet, guest eds., 589-595.
156. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.A.** (2002) Inkapsulacione tehnologije u prehrambenoj industriji, *Hrana i ishrana* 43(3-6), 108-115.
157. Laketić, D., Povrenović, D.S., **Nedović, V.A.**, Kokolj, M., Leskošek-Čukalović, I. (2002) Sušenje imobilisanih ćelija pivskog kvasca u česticama Ca-alginata u fluidizovanom sloju, *Pivarstvo* 35(1), 52-55.
158. Klaus, A., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2002) Novije tehnike imobilizacije sa aspekta primene u pivarstvu, *Pivarstvo* 35(1), 56-60.
159. Krnjaja, T., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2002) Mikrobiološka stabilnost kontinualnih sistema sa imobilisanim ćelijama kvasca, *Pivarstvo* 35(1), 61-65.
160. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2001) Fermentacija piva imobilisanim ćelijama kvasca danas (revijalni rad), *Pivarstvo* 32(1), 47-56.
161. **Nedović, V.A.**, Trifunović, O., Pešić, R., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2000) Primena postupka elektrostatičke ekstruzije pri dobijanju alginatnih čestica malih dimenzija sa imobilisanim ćelijama pivskog kvasca, *Acta Periodica Technologica*, 31, Part B, 591-599.
162. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1995) Prednosti air-lift reaktora u primeni imobilisanog kvasca u pivarstvu, *Pivarstvo* 28 (3/4), 156-160.
163. Vukosavljević, P., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1995) Mogućnosti optimizacije dijalize piva primenom izotoničnih uslova, *Pivarstvo* 28 (3/4), 194-197.
164. **Nedović, V.**, Obradović, B., Vunjak, G., Leskošek-Čukalović, I. (1993) Ispitivanje kinetike fermentacije pivske sladovine imobilisanim ćelijama kvasca, *Hemijska industrija* 47 (11/12), 168-172.
165. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1993) Uticaj ultrafiltracionih karakteristika cuprophan membrana na prenos mase u dijalizi piva, *Pivarstvo* 26 (3/4), 69-73.

2.6. ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M52)

166. Leskošek-Čukalović, I., Blagojević, S., **Nedović, V.**, Kamenica, M. (2000) Physiological Status of “Radler” Type Products as Affected by Environmental Contamination Following NATO Air Strikes on the Regions of Serbia, *Journal of Agricultural Sciences* 45, 49-59.
167. Leskošek-Čukalović, I., Blagojević, S., **Nedović, V.**, Kovačević, D., Popadić, M. (1999) Content of Heavy Metals and Physiologically Important Elements in Raw Materials for the Products of “Radler” Type, *Journal of Agricultural Sciences* 44, 55-66.

2.7. НАУЧНИ ЧАСОПИСИ (M53)

168. Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., Anđelković, J., **Nedović, V.** (1997) The Influence of Enzyme Treatment in Infusion Mashing Procedures on Fermentability of Brewing Wort, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 42, 1, 235-241.
169. Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., **Nedović, V.**, Ćutković, M. (1997) The Influence of Different Mashing Procedures and Fermentation Temperatures on the Beer Energy Value, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 42, 2, 151-158.
170. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1995) Operating Parameters and Beer Quality in Beer Dialysis with Cuprophane Hollow Fibre Membranes, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 40, No. 2, 125-133.
171. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1995) The Influence of Different Mashing Procedures and Fermentation Temperature on the Beer Alcohol Content, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 40, No. 2, 133-141.
172. Leskošek-Čukalović, I., Mitrović, M., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1994) The Influence of Absolute Pressure on Membrane Perm-Selectivity by Beer Dialysis, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 39, 1, 57-66.
173. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1992) Influence of Temperature Programme During Mashing on Wort Composition in Low- and Non-Alcohol Beer Production, *Review of Research Work et The Faculty of Agriculture* 37(2), 155-160.
174. Pavasović, V., Ilić, M., **Nedović, V.** (1990) Inertni materijali fluidizovanih slojeva u procesima sagorevanja biomase i otpadnih materija, *Termotehnika*, 3/4, 299-306.

3. НАУЧНИ СКУПОВИ

3.1. МЕЂУНАРОДНИ НАУЧНИ СКУПОВИ

3.1.1. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M31)

175. **Nedović, V.** (2004) Cell carriers for potential applications in fermentation processes, Polymer Institute of Slovak Academy of Sciences, Bratislava, Slovakia, November 23, 2004, CD rom.

3.1.2. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ИЗВОДУ (M32)

176. **Nedovic, V.** (2007) Encapsulated cell systems in fermentation processes (**Invited lecture**), In: *Abstract book of “Food – New Options for the Industry” EFFoST/EHEDG Joint Conference 2007*, Lisbon, Portugal, 14-16 November 2007, O26.
177. **Nedović, V.**, Manojlović, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2007) Immobilised yeast cell systems in fermentation processes, In: *Book of Abstracts of “Food Processing – Innovations –*

Nutrition – Healthy consumers”, an IUFOST Congress, Raspor et al. (Eds.), 23.-26. September 2007, Radenci, Slovenia, ISBN 978-961-90571-2-4, p. 42.

178. **Nedović, V.** (2006) Immobilized cell technology aimed for beer fermentation – Process requirements, carrier materials and bioreactor design. **INVITED LECTURE**. The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006, Congress Proceedings, Patras, Greece, June 18-21, 2006, pp. 41-42.
179. **Nedović, V.** (2005) Microencapsulation and immobilization aimed to functional food production and fermentation processes improvement. **INVITED LECTURE**. The First Serbian-Israeli Workshop in Agro-Biotechnology, December 12-14, 2005, Belgrade, p. 30.
180. **Nedović, V.A., Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Bugarski, B.** (2001) Cell immobilisation using electrostatic droplet generation. **INVITED LECTURE**. In: *Book of Abstracts of COST 840 Workshop “Practical Aspects of Encapsulation Technologies”*, 12-14 October, Braunschweig, Germany; p. 2.
181. **Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I.** (1998) Immobilized Yeast Cells in the Beer Production, Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All '98, Education & Training Workshop, For the World Solar Program 1996-2005
182. **Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I.** (1998) Immobilized Cell Technology Applied to Fuel Alcohol Production, Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All '98, Education & Training Workshop, For the World Solar Program 1996-2005, *Monograph*
- 3.1.3. РАДОВИ ШТАМПНИ У ЦЕЛИНИ ИЛИ ОБЛИКУ ПРОШИРЕНОГ ИЗВОДА (M33)**
183. **Pajić-Lijaković, I., Plavšić, M., Nedović, V.A., Bugarski, B.** (2007) Microenvironmental restricted cell growth inside various types of microcarriers, In: *Proc. of XV International Workshop on Bioencapsulation*, Vienna, Austria, September 6-8, 2007, P2-11.
184. **Pajić-Lijaković, I., Bugarski, D., Plavšić, M., Nedović, V.A., Bugarski, B.** (2007) Microenvironmental restricted effects on the growth of hybridoma cells inside various types of microcarriers, In: *Proc. of XV International Workshop on Bioencapsulation*, Vienna, Austria, September 6-8, 2007, P2-19.
185. **Rakin, M., Mojović, L., Nikolić, S., Vukašinović, M., Nedović, V.** (2007) Comparative Study of Bioethanol Production from Corn Hydrolyzates using Different Yeast Preparations, In: *Paper published on CD at 15th European Biomass Conference & Exhibition From Research to Market Deployment*, Berlin, Germany, 7-11 May 2007.
186. **Nedovic, V., Leskosek-Cukalovic, I., Mirkovic, M., Manojlovic, V., Levic, S., Kanellaki, M., Bugarski, B.** (2007) Batch and continuous beer fermentation by immobilized yeast cells. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 214-218.
187. **Manojlovic, V., Sispas, V., Agouridis, N., Bugarski, B., Leskosek-Cukalovic, I., Kanellaki, M., Nedovic, V.** (2007) Beer fermentation by immobilized yeast in PVA/alginate beads using a Catalytic Multistage Fixed Bed Tower Bioreactor. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 219-222.
188. **Agouridis, N., Manojlovic, V., Sispas, V., Bugarski, B., Kanellaki, M., Nedovic, V.** (2007) Beer fermentation by immobilized freeze-dried cells in a novel air flow bioreactor. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 222-226.
189. **Klaus, A., Beatovic, D., Niksic, M., Jelacic, S., Nedovic, V., Petrovic, T.** (2007) Influence of ethereal oils extracted from Apiaceae family plants on some pathogen microorganisms. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 3, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-4-8; pp. 421-428.

190. Milivojevic, M., Pavlou, S., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2007) Analysis of hydrodynamic parameters of air lift bioreactors with immobilized cells. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 1, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-2-4; pp. 365-367.
191. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Anita, K., **Nedovic, V.**, Nikicevic, N., Niksic, M. (2007) Effects of *Ganoderma lucidum* extracts on beer flavour. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 1, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-2-4; pp. 370-375.
192. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., Voklof-Husovic, T., Pesic, M., Constantinos, G. (2007) Ca-alginate hydrogel structural ordering – the influence on yeast cell growth dynamics. In: *Proc. of 5th International Congress on Food Technology*, Volume 1, Thessaloniki, Greece, ISBN-978-960-88557-2-4; pp. 393-396.
193. Leskošek-Čukalović, I., Jelačić, S., **Nedović, V.**, Ristić, M., Djordjević, S. (2007) Functional drinks and phytopharmaceuticals based on beer and medicinal herbs. In: *Proc. of the 31st European Brewing Convention Congress, Chapter 113*, Venice, Italy, ISBN: 798-90-70143-24-4; pp. 1-13.
194. **Nedovic, V.**, Raspor, P., Kefi, S., Williams, J., Obert, W., Grabert, M. (2006) The COST system of networking in the field of food and agriculture research, In: *Proc. of IUFOST 13th World Congress of Food Science and Technology* (CD-ROM Issue), Nantes 17-21 September 2006, IUFOST 2006/1375, pp. 105-107.
195. Milivojević, M., Pavlou, S., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B. (2006) Analysis of hydrodynamic parameters of air lift bioreactors with immobilized cells. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 21-25.
196. **Nedović, V.A.**, Mirković, M., Leskošek-Čukalović, I., Lević, S., Sipsas, V., Bugarski, B. (2006) Encapsulation of brewing yeast in polyvinyl alcohol for continuous beer fermentation. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 153-157.
197. Pajić-Lijaković, I., Plavšić, M., Georgiou, C.A., Kanellaki, M., Bugarski, B., **Nedović, V.A.** (2006) Phase-field modelling of dynamics of immobilized yeast cell growth in Ca-alginate microbead. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 371-375.
198. Manojlović, V., Georgiou, C.A., **Nedović, V.A.**, Bugarski, B. (2006) Application of electrostatic extrusion-flavour encapsulation and controlled release. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 375-379.
199. Sipsas, V., Kolokythas, G., Kanellaki, M., Bugarski, B., **Nedović, V.A.** (2006) Wine-Making using freeze dried immobilized cells into a catalytic multistage fixed bed tower (MFBT) bioreactor. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 395-399.
200. Mirović, I., **Nedović, V.A.**, Jovanović, Lj., Leskošek-Čukalović, I., Pešić, R., Raičević, V. (2006) Photocatalytic degradation of atrazine using TiO₂ encapsulated in alginate microbeads. In: *Proc. of XIV International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, C. Wandrey & D. Poncelet, Eds., Lausanne, Switzerland, October 5-7, 2006, pp. 355-359.
201. **Nedovic, V.**, Priesse, U., Manojlovic, V., Bugarski, B., Vorlop, K.-D. (2005) Possibilities and limitations of electrostatic droplet generation for controlled microbead production – single nozzle system, In: *Proc. of the 13th International Workshop on Bioencapsulation*, Kingston, Ontario, Canada, June 24th – 26th 2005, pp. 91-93.

202. **Nedović, V.**, Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2004) Primary beer fermentation by PVA-immobilized brewing yeast in a gas-lift bioreactor. In: *World Brewing Congress 2004 CD Rom Proceedings*, July 24-28, 2004, San Diego, CA; ASBC and MBAA; ISBN 0-9718255-5-6; O-63
203. **Nedović, V.**, Bezbradica, D., Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B., Stanković, Z., Korać, A., Bugarski, B. (2004) Main beer fermentation in a gas-lift bioreactor by yeast cells immobilized in porous matrices. In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; O7-4, pp. 125-128
204. Bugarski, B., Manojlović, V., Đonlagić, J., Gordon, R., Obradović, B., **Nedović, V.** (2004) Electrostatic generation of alginate microbeads as a multiphase system with different initial cell concentrations. In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; O7-1, pp. 113-116
205. Bucko, M., Bugarski, B., Bukowski, J., Gemeiner, P., Lewinska, D., Manojlović, V., Massart, B., Nastruzzi, C., **Nedović, V.**, Poncelet, D., Pruesse, U., Rosinski, S., Siebenhaar, S., Tobler, L., Vikartovska, A., Vorlop, K.-D. (2004) Round robin experiment "Bead production technologies". In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; O1-1, pp. 17-20
206. Obradović, B., Todosijević, Z., **Nedović, V.**, Korać, A., Bugarski, B. (2004) Studies of brewing yeast cell distribution in alginate microbeads. In: *Proceedings of XII International Workshop on Bioencapsulation*, 24-26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; P61, pp. 371-374
207. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Bezbradica, D., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Lentikats® as potential carriers for brewing yeast, In: *Proceedings of XI International Workshop on Bioencapsulation "State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology"*, May 25-27, Strasbourg, France, P-1, pp. 1-4
208. **Nedovic, V.A.**, Obradovic, B., Boltic, Z., Burarski, D. (2003) Application of Liposomes in vivo: are they adequate delivery systems?, In: *Proceedings of XI International Workshop on Bioencapsulation "State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology"*, May 25-27, Strasbourg, France, P-4, pp. 1-3
209. Bezbradica, D., **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Beer fermentation by PVA immobilized brewing yeasts in a gas-lift bioreactor, In: *Proceedings of the 1st International Congress on Bioreactor Technology in Cell, Tissue Culture and Biomedical Applications*, S. Sorvari, ed., Tampere, Finland, 14-18 July 2003; pp. 210-217
210. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Korać, A., Bugarski, B. (2002) Alginate-immobilized yeast cells for continuous beer brewing in a gas-lift bioreactor, In: *Proceedings of X International BRG Workshop on Bioencapsulation "Cell Physiology and Interactions of Biomaterials and Matrices"*, pp. 152-155
211. Durieux, A., Bodo, E., **Nedović, V.A.**, Simon, J.-P. (2002) Effect of yeast and *Oenococcus oeni* immobilisation on the formation of flavour components for cider production, In: *Proceedings of X International BRG Workshop on Bioencapsulation "Cell Physiology and Interactions of Biomaterials and Matrices"*, pp. 54-57
212. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (2002) Beer brewing with immobilized yeast cells - curret experience and recent solutions, In: *Proceedings of the 4th Croation Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Central European Meeting, B. Tripalo, ed., Opatia, Croatia, pp. 296-302.

213. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2001) State-of-the-art in immobilized yeast technology for brewing, In: *Proceedings of International Symposium Bioencapsulation IX "Bioencapsulation in Biomedical, Biotechnological and Industrial Applications"*, S. Rosinski and D. Poncelet, eds., Warsaw, Poland, S V-3, pp. 1-6.
214. Vojinović, V., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B. (2001) Immobilized yeast cell systems for brewing, In: *Proceedings of 3rd International Conference on Engineering Sciences, Vol. II*, L. Lehoczky and L. Kalmar, eds., Miskolc, Hungary, pp. 481-491
215. Povrenović, D.S., Laketić, D.A., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2001) Drying of immobilized yeast cells in fluidized bed dryer, In: *Proceedings of the 3rd International Symposium for South-East European Countries (SEES) on Fluidized Beds in Energy Production, Chemical and Process Engineering and Ecology*, Chapter VI, Bucharest, Romania, pp. 141-146
216. **Nedović, V.A.**, Durieux, A., Van Nederveelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon J.-P. (2001) Fermentation continue de jus de pomme par co-immobilisation de levure et d'Oenococcus oeni pour la production de cidre, In: *Proceedings of the "Levure, modèle et outil" Congress*, Brussels, Belgium, 9-11 April.
217. **Nedović, V.A.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2000) Biopolymers as yeast carriers in brewing, In: *Proceedings of COST 840 Workshop "Structure - function properties of biopolymers in relation with bioencapsulation"*, P. Forssell, ed., Helsinki, Finland, pp. 1-4
218. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, Obradović, B., Pešić, R., Bugarski, B. (2000) Immobilization of Yeast Cells Using Electrostatic Droplet Generation, *Symposium Book of the 10th International Symposium on Yeasts: The Rising Power of Yeasts in Science and Industry*, Papendal, J.P. van Dijken and W.A. Scheffers, eds., Delft University Press, Delft, The Netherlands, ISBN 90-407-2067-3, pp. 338-340
219. **Nedović, V.A.** (2000) Immobilized Cell and Enzyme Systems, COST 840, WG 3 Expert's meeting, Brussels, <http://brg.enitiaa-nantes.fr/index.html>
220. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Leskošek, I., Bugarski, B. (1999) Production of Small Sized Beads with Immobilized Yeast Cells by Electrostatic Droplet Generation for Continuous Beer Fermentation, In: *ECB9 CD ROM proceedings*, M. Hofman, ed., 1999-2000 Branche Belge de la Société de Chimie Industrielle - ISBN 805215-1-5
221. **Nedović, V.A.**, Trifunović, O., Pešić, R., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (1999) Production of Microbeads Containing Immobilized Yeast Cells for Continuous Beer Fermentation by Electrostatic Droplet Generation, In: *Proceedings of International Symposium Bioencapsulation VIII "Recent Progress in Research and Technology"*, G. Skjåk-Bræk and D. Poncelet, eds., Trondheim, Norway, P-4, pp. 1-5.
222. Durieux, A., **Nedović, V.**, van Nederveelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., de Baerdemacker, L., Simon, J.-P. (1998) Effect of Yeast and *Leuconostoc oenos* Immobilization on the Formation of Flavour Components in Cider, *Proceedings of the International Symposium BIOENCAPSULATION VII "Advances in Basic Science and Industry"*, Washington DC, USA
223. **Nedović, V.**, Durieux, A., van Nederveelde, L., Rosseels, P., Vandegans, J., Plaisant, A.-M., Simon, J.-P. (1998) Continuous Cider Production with Co-Immobilized Yeast and *Leuconostoc oenos* Cells, *Proceedings of the EC Symposium "Yeast as a Cell Factory"*, Vlaardingen, P. Osseweijer and J.P. van Dijken, eds., NKB Bleiswijk, The Netherlands, ISBN 90-9012242-7, pp. 188-190
224. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Milošević, V., Vunjak-Novaković, G. (1997) Flavour Formation During Beer Fermentation with Immobilized *Saccharomyces cerevisiae* in a Gas-Lift Bioreactor, In: *Proceedings of the International Symposium BIOENCAPSULATION VI: "From fundamentals to industrial applications"*, F. Godia and D. Poncelet, eds., Barcelona, Spain, August 30 - September 1, T-5.3, pp. 1-4

225. **Nedović, V.A.**, Pešić, R., Laketić, D., Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1997) Estimation of Liquid Mixing Characteristics in an Internal Loop Gas-Lift Bioreactor for Beer Fermentation with Immobilized Yeast Cells, In: *Proceedings of 1st South-East European Symposium on Fluidized Beds in Energy Production, Chemical and Process Engineering and Ecology*, Ohrid, Republic of Macedonia, 24-27 September, 127-137
226. **Nedović, V.A.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I., Čutković, M. (1996) A Study on Considerably Accelerated Fermentation of Beer Using an Air-Lift Bioreactor with Calcium Alginate Entrapped Yeast Cells, *Proceedings of 5th World Congress of Chemical Engineering*, San Diego, Volume II, 474-479
227. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1996) Short-Time Fermentation of Beer in an Immobilized Yeast Air-Lift Bioreactor, *Proceedings of the Institute of Brewing, 24th Convention*, Singapore, J. Harvey, ed., Winetitles, Adelaide, 245-248
228. **Nedović V.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I. (1995) The Application of an Immobilized Yeast Air-Lift Bioreactor for a Beer Production, *Preceedings of the Second Italian Conference on Chemical and Process Engineering*, Firenze, 579-584
229. Pavasović, V., Ilić, M., **Nedović, V.** (1990) Minimum Fluidization Velocities and Agglomeration of Particles Coated with Melted Constituents, *Proceedings of The 10th International Congress of Chemical Engineering, Chemical Equipment Design and Automation*, CHISA'90, Prague
230. Pavasović, V., Ilić, M., **Nedović, V.**, Oka, S (1989) Inert Materials for Fluidized Bed Combustion of Biomass, 65-80, *Preceedings of IEA The 19th Technical Meeting AFBC*, Goteborg, Sweden, 7-9 November, 65-80.

3.1.4. РАДОВИ ШТАМПАНИ У ОБЛИКУ КРАТКОГ ИЗВОДА (М34)

231. Mojović, Lj., **Nedović, V.**, Pejin, D., Nikolić, S., Vukašinović, M., Lević, S. (2007) Utilization of free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus*, for bioethanol production, In: *The Abstract Book of the 5th Croatian Professional and Scientific Conference on Biotechnology with Internacional Participation "Biotechnology, Energy, Chemicals and Renewable Raw Materials"*, Croatian Society of Biotechnology and Graz University of Technology, Stubičke Toplice, Poster No. 27.
232. Mojović, Lj., Pejin, D., Rakin, M., Vukašinović, M., **Nedović, V.**, Lević, S. (2007) Utilization of free and immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae* var. *Ellipsoideus*, In: *Book of abstracts, 7th symposium "Novel technologies and economic development"*, ISBN 978-86-82367-74-1, Tehnološki fakultet, Leskovac, p. 48.
233. **Nedović, V.**, Raspor, P., Coates, D. (2007) The COST networking system in food and agriculture areas, In: *Book of Abstracts of "Food Processing – Innovations – Nutrition – Healthy consumers"*, an IUFOST Congress, Raspor et al. (Eds.), 23.-26. September 2007, Radenci, Slovenia, ISBN 978-961-90571-2-4, p. 204.
234. Despotović, S., Leskosek-Cukalovic, I., Klaus, A., **Nedovic, V.**, Nikicevic, N., Niksic, M. (2007) Effects of *Ganoderma lucidum* (Curt.:Fr.) P. Karst. and other herbal extracts on beer sensorial evaluation, In: *4th International Medicinal Mushroom Conference (IMMC4)*, Ljubljana, Slovenia, International Journal of Medicinal Mushrooms, volume 9, numbers 3&4, pp. 224-225.
235. Mojović, Lj., Rakin, M., Nikolić, S., Vukašinović, M., **Nedović, V.** (2007) Immobilization of *Saccharomyces ellipsoideus* cells for bioethanol production, In: *The book of abstracts of the Ninth Annual Conference of the Yugoslav Materials Research Society YUCOMAT 2007*, Herceg Novi, September 10-14, 2007, p. 172.
236. Leskošek-Čukalović, I., Jelačić, S., **Nedović, V.**, Ristić, M., Đorđević, S. (2007) Functional drinks and phitopharmaceuticals based on beer and medical herbs, In: *Summaries Presentations 31st EBC Congress*, Venice – 2007, European Brewing Convention, p.5

237. Pajic-Lijakovic, I., **Nedovic, V.**, Bugarski, B. (2007) Nonlinear dynamics of brewing yeast cell growth in alginate microbeads, In: *Abstract book of COST 865 Workshop*, Instituto Superior Technico, Lisbon, Portugal, April 27-28, 2007, p. 72.
238. **Nedovic, V.**, Manojlovic, V., Sipsas, V., Bugarski, B., Leskosek-Cukalovic, I., Kanellaki, M. (2007) Beer fermentation at different temperatures using yeast immobilized in PVA/alginate beads, In: *Abstract book of COST 865 Workshop*, Instituto Superior Technico, Lisbon, Portugal, April 27-28, 2007, p. 90.
239. Petrović, T., **Nedović, V.**, Dimitrijević-Branković, S., Bgićević, B., Lacroix, C., Tršić-Milanović, N. (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
240. Mirkovic, M., **Nedovic, V.**, Leskosek-Cukalovic, I., Levic, S. (2006) Immobilization of yeast cells in polyvinyl alcohol for primary beer fermentation. In: *Proceedings of 2nd FEMS Congress of European Microbiologists*, Madrid, Spain, July 4-8, 2006, P.FOD.63, p. 102.
241. Manojlovic, V., Rajić, N., Georgiou, C., **Nedović, V.**, Bugarski, B. (2006) Application of electrostatic extrusion for immobilization of food ingredients. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Congress Proceedings*, Patras, Greece, June 18-21, 2006, p. 97
242. Mirkovic, M., **Nedović, V.**, Leskosek-Cukalovic, I., Levic, S., Bugarski, B. (2006) Continuous beer fermentation with yeast cells immobilized in polyvinyl alcohol. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Congress Proceedings*, Patras, Greece, June 18-21, 2006, pp. 148-149.
243. Pajic-Lijakovic, I., Plavsic, M., Bugarski, B., **Nedović, V.** (2006) Investigation of Ca-alginate hydro-gel mechanical properties in conjunction with immobilized yeast cell growth dynamics. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Congress Proceedings*, Patras, Greece, June 18-21, 2006, p. 152.
244. Petrovic, T., **Nedović, V.**, Dimitrijevic-Brankovic, S., Bugarski, B., Lacroix, C. (2006) Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Congress Proceedings*, Patras, Greece, June 18-21, 2006, pp. 201-202.
245. Petrović, T., **Nedović, V.**, Dimitrijević-Branković, S., Bugarski, B. (2005) Stabilisation of probiotic strains by microencapsulation, *1st South East European Congress of Chemical Engineering - SEECChE1, Book of Abstracts*, Belgrade, Serbia and Montenegro, September 25-28, 2005, ISBN 86-905111-0-5, p. 195.
246. Stojanov, V., **Nedović, V.**, Bugarski, B., Obradović, B. (2005) Yeast cell immobilization on wood chips aimed for beer fermentation, *1st South East European Congress of Chemical Engineering - SEECChE1, Book of Abstracts*, Belgrade, Serbia and Montenegro, September 25-28, 2005, ISBN 86-905111-0-5, p. 203
247. Bugarski, B., Obradović, B., **Nedović, V.** (2005) Formation of microgel beads by electric dispersion of polymer solutions, *1st South East European Congress of Chemical Engineering - SEECChE1, Book of Abstracts*, Belgrade, Serbia and Montenegro, September 25-28, 2005, ISBN 86-905111-0-5, p. 223
248. Bezbradica, D., **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Growth and fermentation activity of brewing yeast immobilized in PVA and alginate beads, *23rd ISSY »Interactions between yeasts and other organisms«, Book of Abstracts*, 26-29 August, Budapest, Hungary, P-4-06
249. Bezbradica, D., **Nedović, V.**, Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2003) Imobilizacija ćelija pivskog kvasca u PVA česticama. *Zbornik izvoda radova, VII Savetovanje hemicara i tehnologa Republike Srpske*, Banja Luka, 6-7 Nov. 2003; p.31

250. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B., Nikšić, M., Bugarski, B. (2002) Lentikats®-Immobilized Yeast Cells for Continuous Beer Fermentation, *CEFood Congress, Book of Abstracts*, P. Raspor and I. Hočevár (eds.), Ljubljana, Slovenia, September 22-25, p. 82
251. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Ethanol Production with Immobilized Cell Systems, *Zbornik izvoda radova, Informacione tehnologije i razvoj poljoprivredne tehnike, Savetovanje sa međunarodnim učesćem*, Beograd, p. 129
252. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G., Čutković, M. (1997) Beer Fermentation Using Immobilized Yeast Cells in Gas-Lift Bioreactor, *Abstract Book, 8th European Congress on Biotechnology*, Budapest, Hungary, 17-21 August 1997, p. 408
253. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G., Laketić, D., Čutković, M. (1997) Immobilized Yeast Gas-Lift Bioreactor System for Beer Fermentation, *Abstract Book, 18th International Specialized Symposium on Yeasts*, P. Raspor, S.S. Možina, T. Zagorc, M. Batič, eds., Bled, Slovenia, 24th August - 29th August, ISBN: 961-90397-5-0, P7-08
254. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1997) Primary Fermentation with Immobilized Yeast Cells Using a Gas-Lift Bioreactor System, *Congress Abstracts Book, 1st Brewing Yeast Fermentation Performance Congress*, K. Smart, ed., St Catherine's College, Oxford, UK, 17-19 September, ISBN: 0 9531478 0 0, p. 24
255. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G., Čutković, M., Milošević, V. (1996) Effects of Immobilization on Growth and Fermentation Properties of Calcium Alginate Entrapped Brewers Yeast Cells, *Abstract book, 10th International Biotechnology Symposium*, Sydney, P. 109
256. Milošević, V., Mančić, S., **Nedović, V.** (1996) Rapid Mixing Systems. The Role, Significance, Technical Solution and Efficiency, *Abstract Book, 27th Annual Meeting of the Fine Particle Society*, Chicago, Illinois, USA, August, p. 189
257. **Nedović, V.**, Pešić, R., Milošević, V., Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1995) An Analysis of Mixing Phenomena in Three-Phase Draft Tube Air-Lift Bioreactor for a Beer Production, *Abstract book, 1995 International Conference of Food Science and Technology*, Chicago, Illinois, USA, p. 87
258. **Nedović, V.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I., Obradović, B. (1995) High Performance Immobilized Yeast Air-Lift Reactor Design for Beer Fermentation, *Abstract book, International Symposium IMMOBILIZED CELLS: BASICS AND APPLICATIONS*, Noordwijkerhout, The Netherlands, November 26-29, p. 206
259. **Nedović, V.**, Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović, I. (1994) Kinetic Parameters of Beer Fermentation with Immobilized Yeast in Air-Lift Bioreactor, *Abstract book, International Union of Microbiological Societies IUMS Congresses'94*, Prague, 403
260. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1991) Potencijalne mogućnosti optimizacije procesa kvasca u proizvodnji piva - dosadašnja iskustva i budući trendovi (uvodno predavanje na I međunarodnom naučnom skupu "Mikologija, Mikotoksikologija i Mikoze", Novi Sad, 20-22 april 2005), *Zbornik Matice Srpske za Prirodne Nauke 109 (Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences 109)*, 129-141.

3.2. СКУПОВИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

3.2.1. ПРЕДАВАЊЕ ПО ПОЗИВУ ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ (M61)

261. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (2005) Imobilisane ćelije kvasca u proizvodnji piva - dosadašnja iskustva i budući trendovi (uvodno predavanje na I međunarodnom naučnom skupu "Mikologija, Mikotoksikologija i Mikoze", Novi Sad, 20-22 april 2005), *Zbornik Matice Srpske za Prirodne Nauke 109 (Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences 109)*, 129-141.

3.2.2. РАДОВИ ШТАМПАНИ У ЦЕЛИНИ (M63)

262. Bradaš, M., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Kuzmić, M., Klaus, A. (2002) Savremene tehnike imobilizacije sa stanovišta primene u industriji vrenja, *Zbornik radova VI Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem*, Vrnjačka Banja, 9-12 juni 2002, 205-210
263. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović (2000) Imobilisani ćelijski sistemi u proizvodnji etanola, *Zbornik radova IV Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem*, Vrnjačka Banja, 151-155.
264. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Vunjak-Novaković, G. (1998) Savrameni trendovi u primeni imobilisanih ćelijskih sistema u pivarskoj industriji, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 145-150.
265. **Nedović, V.**, Durieux, A., Simon, J.-P., Leskošek-Čukalović, I., Nikićević, N. (1998) Jabukovo vino - tradicionalni postupci proizvodnje i nove tendencije, *Zbornik radova IV Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta*, Vrnjačka Banja, 71-77.
266. **Nedović, V.**, Durieux, A., Leskošek-Čukalović, I., Simon, J.-P. (2002) Kontinualna fermentacija jabukovog vina pomoću imobilisanih ćelija primenom reaktora sa pakovanim slojem, *Zbornik radova VI Savetovanja industrije alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta sa međunarodnim učešćem*, Vrnjačka Banja, 9-12 juni 2002, 133-140
267. Laketić, D., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Odredjivanje kinetičkih konstanti fermentacije pивske sladovine imobilisanim ćelijama kvasca, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 150-156
268. Krnjaja, T., **Nedović, V.** (1998) Mikrobiološke kontaminacije u kontinualnim sistemima sa imobilisanim ćelijama kvasca, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 156-161
269. Anđelković, J., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1998) Mogućnost povećanja fermentabilnosti sladovine primenom različitih industrijskih enzimatskih preparata, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 161-166
270. Egi, A., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1998) Specijalni napici na bazi piva, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 166-170
271. Ćutković, M., Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.** (1998) Kontrola kvaliteta i kvalitet piva na beogradskom tržištu u periodu 1994-1997, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska II, Tehnologija vrenja, 170-174, 1998
272. Ćutković, M., **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1998) Promena koncentracije imobilisanih ćelija kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* unutar alginatnih čestica tokom kultivacije u gas-lift bioreaktoru, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska V, Biotehnologija u prehrambenoj industriji, 68-72
273. Pešić, R.D., **Nedović, V.A.**, Laketić, D.A., Leskošek-Čukalović, I. (1998) Pneumatski fermentor sa unutrašnjom cirkulacijom tečnosti - Analiza odgovora sistema na pulsnu pobudu, *Zbornik radova III Jugoslovenskog simpozijuma prehrambene tehnologije*, Sveska V, Procesno inženjerstvo i oprema, 341-348

3.2.3. РАДОВИ ШТАМПАНИ У ОБЛИКУ КРАТКОГ ИЗВОДА (M64)

274. Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Obradovic, B., Bugarski, B., Leskošek-Čukalović, I. (2004) Imobilizacija ćelija formiranjem čestica metodom elektrostatičke ekstruzije, *Izvodi radova, XLII Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, Novi Sad, 22-23 januar, 2004, 144

275. Manojlovic, V., **Nedovic, V.**, Obradovic, B., Bugarski, B. (2003) Formiranje alginatnih čestica upotrebom elektrostatičke ekstruzije, *Izvodi radova, XLI Savetovanje Srpskog hemijskog društva*, Beograd, 23-24 januar, 2003, 48
276. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I. (2002) Novi pristup fermentaciji piva – primena imobilisanih ćelijskih sistema, *Izvodi radova, 10. Jugoslovenski kongres o ishrani*, Beograd, 16-19.10.2002, 91-92
277. Bradaš, M., **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Povrenović, D.S., Kavaja, M., Laketić, D. (2002) Sušenje imobilisanih startera za fermentaciju piva, *Izvodi radova, 10. Jugoslovenski kongres o ishrani*, Beograd, 16-19.10.2002, 92-94
278. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović, I., Čutković, M., Vunjak-Novaković, G. (1996) Kinetika rasta imobilisanih ćelija *Saccharomyces cerevisiae* u alginatnim česticama, *Zbornik radova i izvoda radova, III Savetovanje proizvođača alkoholnih i bezalkoholnih pića i sirćeta*, Vrnjačka Banja, 117-118
279. **Nedović, V.A.**, Leskošek-Čukalović I., Vunjak-Novaković, I., Radić-Tasić, O., Kuruzar, G. (1995) Imobilizacija ćelija *Saccharomyces uvarum* u kalcijum alginatu – primena u pivarstvu, *Knjiga sinopsisa VII Kongresa mikrobiologa Jugoslavije*, Herceg Novi, 23-24
280. Krstić, Lj., Leskošek-Čukalović, I., Kostić, S., **Nedović, V.** (1995) Ekstrakti kvasca kao sirovina u prehrambenoj industriji, *Knjiga sinopsisa II Jugoslovenskog simpozijuma prehrambenih tehnologa*, Beograd, 73
281. Leskošek-Čukalović, I., **Nedović, V.**, Vukosavljević, P. (1995) Uticaj postupka komljenja na sadržaj alkohola u pivu, *Knjiga sinopsisa II Jugoslovenskog simpozijuma prehrambenih tehnologa*, Beograd, 71
282. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I. (1991) Dosadašnja iskustva u korišćenju imobilisanog kvasca u proizvodnji piva, *Knjiga sinopsisa I savetovanje prehrambenih tehnologa Srbije*, Beograd, 45
283. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Kostić, S. (1990) Mogućnost korišćenja suvog pivskog kvasca u proizvodnji dečije hrane, *Savetovanje industrije piva i slada Jugoslavije*, Neum, *Pivarstvo*, br.2/3, 91

4. ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

4.1. ПРОТОТИП, НОВА МЕТОДА; СОФТВЕР, ИНСТРУМЕНТ, НОВА ГЕНСКА ПРОБА, МИКРООРГАНИЗМИ (M85)

284. **Nedović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., i D.D. Procesno Tehnološki Inženjering, Novi Sad (1998) Prototip reaktora sa unutrašnjom cirkulacijom fluida namenjen izvođenju fermentacionih procesa u šaržnim ili kontinualnim uslovima, Izložen na Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu 1998. Godine

6. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

6.1. МАГИСТАРСКА ТЕЗА (M72)

285. **Viktor A. Nedović** (1996) Kinetika fermentacije pivske sladovine imobilisanim ćelijama kvasca u reaktoru sa unutrašnjom cirkulacijom, *Magistarski rad*, Tehnološko-metalurški fakultet, Beograd.

6.2. ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА (M71)

286. **Viktor A. Nedović** (2001) Kontinualna fermentacija piva imobilisanim ćelijama kvasca i mogućnosti njene šire aplikacije, *Doktorska disertacija*, Poljoprivredni fakultet, Beograd.