

Na osnovu čl. 128. Zakona o visokom obrazovanju, čl. 129. Statuta TMF-a, na sednici Nastavno-naučnog veća Tehnološko-metalurškog fakulteta od 21.11.2013. godine doneta je

O D L U K A

o prihvatanju Referata o urađenoj doktorskoj disertaciji

Prihvata se Referat Komisije u sastavu: dr Branko Bugarski, redovni profesor Tehnološko-metalurškog fakulteta, dr Zorica Knežević-Jugović, vanredni profesor Tehnološko-metalurškog fakulteta, dr Maja Vukašinović-Sekulić, docent Tehnološko-metalurškog fakulteta, dr Viktor Nedović, redovni profesor Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, dr Zorica Radulović, vanredni profesor Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, o pregledu i oceni urađene doktorske disertacije pod nazivom: „**UTICAJ PULSIRAJUĆIH ELEKTRIČNIH POLJA NA RAST I AKTIVNOST AUTOHTONOG SOJA *Lactobacillus plantarum* 564**“ koju je podnela **mr SANJA SERATLIĆ** i upućuje se na saglasnost Veću naučnih oblasti tehničkih nauka Univerziteta u Beogradu.

Veće naučnih oblasti tehničkih nauka Univerziteta u Beogradu dalo je saglasnost na predlog teme doktorske disertacije **mr Sanje Seratlić** pod nazivom „**UTICAJ PULSIRAJUĆIH ELEKTRIČNIH POLJA NA RAST I AKTIVNOST AUTOHTONOG SOJA *Lactobacillus plantarum* 564**“ Odlukom 02 broj: 61206-3078/2-13 od 08.07.2013. godine.

Rad u vrhunskom međunarodnom časopisu (M₂₁)

1. **Seratlić S.**, Bugarski, B., Nedović, V., Radulović, Z., Wadsö, L., Dejmek, P., Gómez Galindo, F.: *Behaviour of the surviving population of Lactobacillus plantarum 564 upon the application of pulsed electric fields*. Innovative Food Science and Emerging Technologies 17, 2013, 93-98.

Rad u istaknutom međunarodnom časopisu (M₂₂)

2. **Seratlić S.**, Bugarski, B., Radulović, Z., Dejmek, P., Wadsö, L., Nedović, V.: [*Electroporation Enhances the Metabolic Activity of Lactobacillus plantarum 564*](#), - Food Technol. Biotechnol, Vol. 51 (4), 2013, in press (ISSN 1330-9862).

Rad u međunarodnom časopisu (M₂₃)

3. **Seratlić S.**, Miloradović Z., Radulović Z., Maćej O.: *The effect of two types of mould inoculants on the microbiological composition, physicochemical properties and protein hydrolysis in two Gorgonzola-type cheese varieties during ripening*, - Int. J. Dairy Tech. 64 (3), 2011, 408-416.

Odluku dostaviti: Veću naučnih oblasti tehničkih nauka Univerziteta, mentoru, Službi za nastavno-studentske poslove, Biblioteci i Arhivi fakulteta.

D E K A N

Prof. dr Đorđe Janačković