

## УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

### ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА

Решењем Изборног већа Пољопривредног факултета (*бр.300/1-3/2 од 30.10.2014*) именовани смо у Комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор једног наставника у звање ванредног професора или редовног професора за ужу научну област **Управљање безбедношћу и квалитетом хране**. Прегледом достављеног материјала констатовали смо да је поменути конкурс, одлуком Декана (*бр. 301/1 од 14.10.2014*), објављен у публикацији Националне службе за запошљавање "Послови", број: 594 од 05. 11. 2014. године и да се на конкурс пријавио један кандидат

**др Андреја (Ненад) Рајковић (пријава бр.301/8 од 19.11.2014).**

На основу прегледа пријаве и остале приложене документације, констатовали смо да кандидат у потпуности испуњава конкурсом захтеване услове и подносимо следећи

### ИЗВЕШТАЈ

#### А. Биографски подаци

**Др Андреја Рајковић** је рођен 25.12.1975. године у Београду (Р.Србија). Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (*Одсек за прехранбену технологију, група Технологија анималних производа*) уписао је 1995/96 школске године, а завршио 16.10.2001. године - са просечном оценом током студија 9,65 и оценом на дипломском испиту 10 (*тема: "Анализа ризика и критичне контролне тачке: пример могућег модела за примарно обрађене и охлађене говеђе полутке/четвртине"*). Тиме је стекао стручни назив **дипломирани инжењер прехранбене технологије - анималних производа**.

Последиломске студије (*мастер*) је завршио на Faculty of Agricultural and Applied Biological Science, University of Gent, Белгија (*2001-2002*). Тезу је одбранио 2002. године и тако стекао академски назив **Master of Science in Food Science and Technology** (*мастер науке о храни и технологији*).

Докторску дисертацију је одбранио 2006. године на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Белгија и тиме стекао научно звање **Doctor of Applied Biological Science**. На основу одлуке Комисије Универзитета за признавање страних високошколских исправа (*бр.06-613-819/3 од 08.05.2009.*), Решењем Ректора Универзитета у Београду (*бр.06-613-819/4 од 16.06.2009.*), диплома др Андреје Рајковића стечена на Универзитету у Генту, Белгија, призната је као диплома докторских студија са научним звањем **доктор биотехничких наука, област прехранбено-технолошких наука**.

У пријави кандидат наводи да је после одбране докторске дисертације (2006) до данас, на Универзитету у Генту обавио више додатних обука и усавршавања у областима: Микробиологија хране; Управљање квалитетом и анализа ризика; Основе статистичке инференције и анализа варијансе; Законодавство у области безбедности хране у ланцу "од њиве до трпезе"; Анализа патогена у храни применом microarray технике и др.

Поред овога, др Андреја Рајковић је до сада обавио и више студијских боравака на Универзитетима у Лијежу, Копенхагену, Бургосу и Берлину, где је стицао знања и вештине у раду на савременој лабораторијској опреми и примени нових микробиолошких аналитичких метода.

У звање **ванредног професора** на Универзитету у Београду - Пољопривредни факултет, **за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране**, др Андреја Рајковић је изабран одлуком Већа научних области Биотехничких наука Универзитета у Београду (бр. 612-17/94-09 од 12.02.2010), а на предлог Изборног већа Пољопривредног факултета (бр. 340/2-3/4 од 17.12.2009). Радни однос на Пољопривредном факултету др Андреја Рајковић је засновао одговарајућим Уговором о раду (бр.02-158/1 од 22.03.2010).

Др Андреја Рајковић **говори енглески и холандски (фламандски) језик**, активно се служи **руским**, а поседује основна знања **немачког и француског језика**.

Кандидат наводи активно коришћење рачунара; Microsoft Office™ tools; Palisade @Risk, SPSS statistics, ComBase predictive modelling, Pathogen Modelling Program, MySQL и PHP програмирање

## **Б. Дисертације**

**Мастер теза:** "Challange Testing of *Listeria monocytogenes* in Meat Products" (одбрањена 2002. године; Faculty of Agricultural and Applied Biological Science, University of Gent, Belgium); дипломирао са великим признањем и стекао академски назив **Master of Science in Food Science and Technology**.

**Докторска дисертација:** "Biological and Imuno-molecular Methods for Monitoring of *Bacillus cereus* Emetic Toxin and *Staphylococcus aureus* Enterotoxin" (одбрањена 2006. године; Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium); дисертација је оцењена као одлична и тиме је стекао научни степен **Doctor of Applied Biological Science**, односно на основу одлуке Комисије Универзитета за признавање страних високошколских исправа (бр.06-613-819/3 од 08.05.2009.) и Решењем Ректора Универзитета у Београду (бр.06-613-819/4 од 16.06.2009.) - **доктор биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука**.

## **В. Наставна делатност**

Од избора у звање ванредног професора, кандидат др Андреја Рајковић је држао **наставу - предавања и вежбе** - на Одсеку за прехранбену технологију - пре свега на студијској групи Управљање безбедношћу и квалитетом хране (УБК), али и на другим студијским групама - Технологија конзервисања и врења (КВ), Технологија ратарских производа (ТР) и Технологија анималних производа (ТА). У оквиру пријаве, кандидат је дао детаљан табеларни преглед ангажовања у настави - појединачно за сваку школску годину, студијску групу и ниво студија.

- **Основне академске студије** - За све студијске групе, задужен је за наставу из предмета **Управљање безбедношћу у производњи хране** и део наставе из предмета **Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране** (са др Надом Шмигић, доцент), док је за студенте групе УБК задужен за предмет **Интелектуална својина** и

део наставе из предмета **Организација рада и акредитација лабораторија** (са др Надом Шмигић).

- **Мастер академске студије** - За све студенте групе Прехрамбена технологија, задужен је за извођење наставе из предмета **Безбедност хране**, док је на групи УБК задужен за предмете **Сертификација и акредитација у прехрамбеној индустрији** и **Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехрамбеној индустрији**.
- **Специјалистичке академске студије:** У оквиру Прехрамбене технологије, за студенте група Хемија хране, Технологија биљних производа, Технологија анималних производа и Технолошка микробиологија, задужен је за наставу из предмета **Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране**.
- **Докторске студије** - У оквиру Прехрамбене технологије задужен је за наставу из предмета **Одабрана поглавља из управљања безбедношћу у производњи хране** и **Моделовање у управљању безбедношћу и квалитетом хране**.

На основу међууниверзитетског уговора о заједничком студијском програму **Пољопривредна производња**, др Андреја Рајковић је 2013/2014 школске године био ангажован на држању наставе (предавања и вежбе) из предмета **Безбедност и квалитет хране** на **Државном Универзитету у Новом Пазару**.

За наставу из предмета за које је задужен, др Андреја Рајковић је обезбедио **2 уџбеника**. Један пре - **Управљање безбедношћу у процесима производње хране** (ISBN 978-86-7834-078-9), а један након избора у звање ванредног професора - **Организација рада и акредитација лабораторија** (ISBN 978-86-7834-143-4) у издању Пољопривредног факултета.

Наставни рад др. Андреје Рајковић-а на смеру Управљање безбедношћу и квалитетом хране је за предмет Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране **од стране студената анкетом оцењен оценом 4,55**, а за предмет Управљање безбедношћу у производњи хране оценом **4,72**. На независном форуму [www.oceniprofesora.com](http://www.oceniprofesora.com) је оцењен оценом **5.00**.

У досадашњем раду на Пољопривредном факултету, др Андреја Рајковић је **руководио** израдом **11 завршних** (дипломских) и **3 мастер рада**, а био је ментор (др. Н. Томић) и (ко)ментор (др. И. Томашевић) током израде **2 докторске дисертације**. Експериментални део 2 мастер рада (дипл. инг Милица Кљајић и дипл.инг. Јовица Михајило) и 2 докторске дисертације је урађен на Универзитету у Генту (др. Никола Томић и др. Игор Томашевић). При томе, један мастер рад је награђен као најбољи научно-истраживачки рад студената (дипл.инг. Нада Крупежевић), а један завршни рад је објављен у врхунском међународном часопису (*студент*, дипл. инг Милица Кљајић, је *коаутор*). Резултате три дипломска и једног мастер рада студенти су усмено изложили на скуповима националног значаја. Тренутно, је укључен у руковођење **1 специјалистичког рада** и **2 докторске дисертације**.

На **Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium**, др Андреја Рајковић је - како пре, тако и после избора у звање ванредног професора - био **ментор или коментор** у изради **14 мастер радова** (*два домаћа студента*), а **11** пута је био **члан комисија за одбрану мастер радова** (*један домаћи студент*); био је ментор 1 (др. Нада Шмигић) и члан комисије за одбрану 3 докторске дисертације (Garcia-Gonzales, 2009; Jasson, 2010; Trung Diem Trang, 2011). Поред Универзитета у Генту, био је члан комисија за одбрану 4 докторске дисертације на универзитетима у Бургосу (Шпанија, Osez Gomez (2010)), Лувену (Белгија, Luu Thi (2014)), Вагенингену (Холандија, Biesta-Peters (2011)) и Хелсинкију (Финска, Hoornstra (2014)).

У циљу потпунијег увида у наставне активности и искуство кандидата, наводимо да је др Андреја Рајковић и пре избора у звање ванредног професора (2002-2010), био укључен у различите видове наставе на **Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium** (*предмету: Food microbiology and analysis; Food microbiology and food preservation; Food*

**safety**). Овај део активности (уз приложене изјаве/потврде одговорних професор - dr.ir Frank Devlieghere и dr.ir Mieke Uyttendaele) детаљније је изложен у поступку претходног избора.

#### **Г. Научна делатност**

Током досадашњег научног и стручног рада, др Андреја Рајковић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио укупно - **77 радова** (списак радова је у прилогу Извештаја), и то:

- **8** поглавља у међународним публикацијама (**категорије: M13 - 4 рада; M14 - 4 рада**)
- **42** (56-16\*=40) научна и стручна рада (**категорије: M21; M22; M23 - 30, а M52 - 2 рада**)  
(\* **НАПОМЕНА: 16 РАДОВА ИЗ ИЗ КАТЕГОРИЈЕ M20 (13-M21; 2-M23; 1-M22)**, без афилације Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет, **НИСУ УЗЕТИ У ОБЗИР ПРИ ОБРАЧУНУ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ** - према **чл.32/6 Правилника**, Гласник УБ, XLVIII, број 160, 30. 5.2011)
- **14** предавања по позиву на међународним скуповима (**категорија: M32**)
- **1** саопштење на међународном скупу - штампано у целини (**категорија: M33**)
- **4** саопштења на међународним скуповима - штампана у изводу (**категорија: M33**)
- **6** предавања по позиву на скуповима националног значаја - штампана у целини (**категор: M61**)
- **2** предавања по позиву на скуповима националног значаја - штампана у изводу (**категорија: M62**)
- **3** истакнута међународна научна часописа - гост уредник на годишњем нивоу (**категорија M27**)

На основу свих до сада постигнутих резултата, др Андреја Рајковић је остварио **УКУПАН коефицијент научне компетентности од 365,5** - пре свега захваљујући чињеници да је највећи број, **40 радова**, објавио у **20 водећих међународних научних часописа са SCI листе**.

**ПРЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора (2010)** - др Андреја Рајковић је објавио **5** поглавља у међународним публикацијама (**категорије: M13 и M14**), **22** науча и стручна рада (**M21, M22 и M23; M52**) и одржао је **11** предавања по позиву на међународним скуповима (**M32**). На основу тога, остварио је **коефицијент научне компетентности 185**. Резултати ових активности детаљније су анализирани у Извештају за избор кандидата у звање ванредног професора.

**ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора** - др Андреја Рајковић је објавио **3** поглавља у међународним публикацијама (**M13 и M14**), **36**, односно **20** (36-16) научних и стручних радова (**M21, M22 и M23**), одржао је **3** предавања по позиву на међународним скуповима (**M32**), а на домаћим и међународним скуповима саопштио је **13** радова (**M33 и M34; M61 и M62**). На основу тога, остварио је **коефицијент научне компетентности 180,5**.

Део активности на Пољопривредном факултету др Андреја Рајковић остварује као **руководилац 2 међународна (ФП7) пројекта - Veg-i-Trade** (период: 2010-2014; [www.veg-i-trade.org](http://www.veg-i-trade.org)) и **Aquavalens**, (период: 2012-2017; [www.aquavalens.org](http://www.aquavalens.org)), као и **1 домаћег пројекта - TP31034**, период: 2010-2015 (Подпројекат 4: Анализа ефеката примене претходно захтеваних

програма - GAP; GMP; GHP - и уведених система управљања безбедношћу и квалитетом на фармама и погонима за производњу хране анималног порекла у Републици Србији; финансира МПНТР). Тренутно су **прихваћена два пројекта Европске Комисије - Horizon 2020** које је поднео др Андреја Рајковић: **"FutureFood"** и **"EuroMix"**.

Поред овога, у времену пре и после избора у звање ванредног професора, др Андреја Рајковић је учествовао у реализацији и **12 научно-истраживачких и стручних пројеката**, од којих су у **3 пројекта биле укључене научне институције из Србије** (детаљан списак свих пројеката је дат у прилогу пријаве кандидата).

Највећи број радова др Андреје Рајковића, као пре тако и после избора у звање ванредног професора, се односи на област управљања безбедношћу хране, док је мањи део радова у области управљања квалитетом хране, управљања заштитом животне средине у процесима производње хране, као и интегрисаних система управљања безбедношћу и квалитетом хране.

Пре свега желимо да истакнемо да од **укупно 36 радова** које је кандидат објавио после избора у звање ванредног професора (2010), **16 (шеснаест) радова нема јасно назначену афилијацију** Пољопривредног факултета, будући да су експерименти који се на њих односе обављени пре закључења уговора кандидата о раду на Пољопривредном факултету. Уважавајући одредбе **чл.32/б Правилника (допуна) о начину и поступку стицања звања и заснивању радног односа наставника Универзитета у Београду** (Гласник УБ, XLVIII, број 160, 30.5.2011), радови које је кандидат видно означио у приложеном списку (**1; 2; 12; 15; 21; 22; 24; 26; 29; 30; 31; 32; 33; 34; 35; 36**) - **нијесу обухваћени анализом**, а одговарајући коефицијенти (М) тих радова - у укупном износу **115 - нису узети у обзир при израчунавању научне компетентности кандидата**.

Током прве две године од избора у звање ванредног професора, највећи број објављених радова кандидата су резултат истраживања у оквиру ЕУ ФП6 пројекта PathogenCombat, али из неколико других пројеката - сличних или међусобно повезаних тема. На основу циљева, садржаја, па и коришћених метода, радови ове групе могу да се поделе у две подгрупе.

Прву чине радови који се односе на испитивања утицаја сублеталних технологија деоконтаминације и конзервисања на микробиолошку безбедност хране, ефекат примењених технологија и поступака прераде, на преживљавање, раст, озледе, резистентост, реуситацију и вирулентност патогених микроорганизама *Escherichia coli*, *Campylobacter jejuni* и *Listeria monocytogenes* (**10; 19; 23; 25; 27; 28**). У овим радовима од посебног интересовања било је праћење ефеката метода и третмана коришћених за деконтаминацију и конзервисање, као што су органске киселине, течни хлор диоксид, суперкритични угљен диоксид, интезивно пулсирајуће УВ светло и паковање у модификованој атмосфери. Поред третмана хране, испитивани су и третмани површина у контакту са храном, као једним од значајнијих извора контаминације хране. Из ове подгрупе, др. Андреја Рајковић је по позиву и у коауторству, објавио и два монографска прилога (**група M13 - радови 1 и 3**). Другој подгрупи припадају радови који се односе на унапређења микробиолошких метода испитивања хране, као саставног дела управљања безбедношћу хране. У оквиру ових испитивања посебан нагласак је усмерен на брзе и алтернативне методе, укључујући молекуларне, имунолошке, хемијске и инструменталне методе за детекцију патогена или њихових токсина (**11, 17 и 18**). Као и у случају претходне

подргрупе, и овде је већи број објављених и цитираних радова резултирао објављивањем монографске студије водећег међународног значаја (у списку: **група M13 - 2**). Такође, резултати истраживања у оквиру примене молекуларних метода, објављени су прегледном раду (**20**).

Другу већу групу чине радови који се баве темама везаним за микробиолошке хазарде у безбедности хране, а у оквиру интоксиканата и њихових токсина (**6; 9; 16**). Ови радови се баве преваленцијом, детекцијом и токсиколошким ефектима токсина *Bacillus cereus* тј. импликацијама присутности вегетативних ћелија, спора и токсина овог патогена на ризике у погледу безбедности хране. Коришћене методе су обухватиле молекуларне методе (нпр. PCR), инструменталне хемисјке методе (LC-MS/MS), имунолошке методе (ELISA и RPLA), као и опште методе које се примењују у микробиолошкој и хемијској анализи хране. Поред *Bacillus cereus*, др. Андреја Рајковић је објавио и резултате истраживања везана за присуство *Staphylococcus aureus* и ентеротоксина стафилокока у традиционалним српским сувомеснатим производима (**13**) и детекцију неуротоксина *Clostridium botulinum* методом квантитативнг имуно PCR-а у млеку (**18**). Један рад се односи на испитивање антимикробних ефеката различитих третмана на један од најважнијих микроорганизама квара прехранбених проивоа ниске рН вредности - *Zygosaccharomyces bailii* (**14**).

У области управљања безбедношћу хране, оцне ефикасности уведених система управљања и односа експерата према приоритизацији различитих хазардао за процену ризика безбедности хране, објавио је два рада. За производе анималног порекла, рад (**7**) је резултат истраживања у оквиру националног пројекта (финансира МПНТР), док је за производе биљног порекла (**8**), објављени рад резултат истраживања у оквиру ЕУ ФП7 пројекта Veg-i-Trade.

У оквиру испитивања ефеката остварених током примене сертификованих система управљања процесима производње у домаћим погонима прехранбене индустрије, објављени радови се односе на испитивање ефеката QMS у погонима за производњу и прераду производа анималног порекла (**5**), док се један рад односи на ефекте система за управљање заштитом животне средине (**3**). Један рад се односи на регулативу, односно законодавство које регулише безбедност хране у Републици Србије (**4**).

#### **Д. Стручна делатност**

Др Андреја Рајковић је **оснивач и главни уредник** међународног научног часописа **International Journal of Food Contamination** (Издавач: Springer - ISSN: 2196-2804). Поред тога, уредник је 3 истакнута међународна часописа на годишњем нивоу (категорија M27), и то:

- **International Journal of Food Microbiology** (од 01.јануара 2010);  
IF (2013) 3.155, M21. ISSN: 0168-1605
- **Food Analytical Methods** (од 01.јануара 2012);  
IF (2013) 1.802, M22, ISSN: 1936-9751;
- **Applied and Environmental Microbiology** (од 01.јануара 2013);  
IF (2013) 3.952, M21. ISSN: 0099-2240

На надеавном састанку, током **FoodMicro2014** у Нанту (*Француска*), Извршни одбор Међународног комитета за микробиологију хране и хигијену (*ICFMH - The International Committee on Food Microbiology and Hygiene*) је одлучио је да **др Андреју Рајковића** **изабере у Извршни одбор** као пуноправног члана.

Поред наведеног, у претходном периоду је остварио значајну сарадњу са прехранбеном индустријом и ресорним институцијама у земљи. Више пута је учествовао на јавним излагањима и дискусијама (*струковне радионице и округли столови, радијске и ТВ емисије, изјаве за штампу и др*).

#### **Ђ. Остале активности од значаја**

На крају, наводимо и следеће податке о активностима кандидата - др Андреје Рајковића:

- Шеф катедре за Управљање безбедношћу и квалитетом хране (Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Институт за прехранбену технологију и биохемију (од 01.10.2013.);
- Регистровани консултант Европске банке за обнову и развој, пословно-саветодавна служба Србије (*European Bank for Reconstruction and Development - Business Advisory Service Serbia*);
- Рецензент је више научних часописа са SCI листе (*Applied and Environmental Microbiology; Food Science and Technology; Journal of Dairy Research; Foodborne Pathogens and Disease*).
- У земљи и иностранству учествовао у организацији неколико научних и стручних скупова:
  - Sampling, analysis, quality assurance in the combat of noroviruses in raspberry supply chain. Београд, Србија, 27.03. 2012 (*у оквиру ФП7 пројекта Veg-i-Trade*).
  - Састанак Конзорцијума FP7 пројекта Veg-i-Trade - State of art science achievements in the project and administrative follow-up. Београд, Србија, 28-30. 03.2012
  - Радионица: "Micro and macro aspects of food preservation, injury and virulence" (*у оквиру ФП6 пројекта Pathogen Combat*). Ghent, Belgium, 09.01. 2010
  - Симпозијум: "Fast methods in food microbiology" (*у оквиру ФП6 пројекта Pathogen Combat*). Ghent, Belgium, 18.03, 2010.
  - Радионица: "Mild inactivation techniques in food industry" (*у оквиру ФП6 пројекта Pathogen Combat*). Ghent, Belgium, 10.10. 2008.

#### **Е. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ**

Имајући у виду импресивне резултате које је кандидат др Андреја Н. Рајковић остварио у досадашњем наставно-педагошком, научно-истраживачком и стручном раду, у ужој научној области Управљања безбедношћу и квалитетом хране, Комисија издваја следеће битне чињенице:

- Од избора у звање ванредног професора, држао је **наставу (предавања и вежбе)** из више предмета, *на свим студијским групама и свим нивоима студија*, Одсека за

прехранбеној технологији Пољопривредног факултета: **2** предмета **сам**, а **2** у **деоби** са др Надом Шмигић **на основним академским студијама**, **3** на **мастер**, **1** на **специјалистичким** и **2** предмета на **докторским** студијама. Наставу је држао и на Државном Универзитету у Новом Пазару.

- На Пољопривредном факултету је **руководио** израдом **11 завршних** (дипломских) **радова** и **3 мастер рада**, а био је ментор и (ко)ментор током израде **2 докторске дисертације** (*један мастер рад је награђен као најбољи научно-истраживачки рад студента, а један завршни рад је објављен у врхунском међународном часопису - студент је био коаутор; резултате три дипломска и једног мастер рада студенти су усмено изложили на националним скуповима*). Тренутно је укључен у руковођење **1 специјалистичког рада** и **2 докторске дисертације**.
- На **Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium**, како пре, тако и после избора у звање ванредног професора - био је **ментор или коментор** у изради **14 мастер радова**, а **11** пута је био **члан комисија за одбрану мастер радова**; био је **ментор 1** и **члан комисије за одбрану 3 докторске дисертације**. Поред Универзитета у Генту, био је **члан комисије за одбрану 4 докторске дисертације** на универзитетима у Бургосу, Вагенингену, Лувену и Хелсинкију.
- Током досадашњег научног и стручног рада, др Андреја Рајковић је самостално и у сарадњи са другим ауторима **објавио укупно - 77 радова**. Највише, **40 радова** је објављен у **20 часописа са SCI листе**, **2** рада су из категорије M52, а објавио је и **8** поглавља у међународним публикацијама (*M13 и M14*). Поред овога, одржао је **14** предавања по позиву на међународним скуповима. Имао је **5** саопштења на међународним скуповима, (*1 штампано у целини, 4 у изводу*), а одржао је и **8** предавања по позиву на скуповима националног значаја (*6 штампано у целини, а 2 у изводу*). Такође, за **3** истакнута међународна часописа је гост уредник на годишњем нивоу (*категорија M27*).

На основу свих до сада постигнутих резултата, остварио је **укупан коефицијент научне компетентности - 365,5**; **п р е и з б о р а** у звање ванредног професора - **185**, а **п о с л е и з б о р а** - **180,5**.

- Аутор/коаутор је **2 универзитетска уџбеника** (*издавач Пољопривредни факултет*).
- Руководилац је **2 међународна (ФП7) пројекта - Veg-i-Trade и Aquavalens**, као и **1 домаћег пројекта - TP31034**. Поред овога, пре и после избора у звање ванредног професора, учествовао је у реализацији и **12 међународних научно-истраживачких и стручних пројеката** (*у 3 пројекта биле су укључене научне институције из Србије*).
- Тренутно су **прихваћена два пројекта Европске Комисије - Horizon 2020** у којим учествује др Андреја Рајковић: **"FutureFood"** и **"EuroMix"**.
- **Оснивач је и главни уредник међународног научног часописа International Journal of Food Contamination** и уредник је **3 истакнута међународна часописа** на годишњем нивоу.
- Пуноправни је члан Извршног одбора Међународног комитета за микробиологију хране и хигијену (*ICFMH - The International Committee on Food Microbiology and Hygiene*).



Поред веома богате и успешне научно-истраживачке, наставно-педагошке и стручне активности, у раду др Андреје Н. Рајковића посебно се истиче вишегодишњи практичан рад у погонима прехрамбене индустрије у области увођења, праћења и унапређења перформанси система управљања безбедношћу и квалитетом. Уз евидентна стална усавршавања и увећање сопствене компетентности, кроз бројне, а различите, међународно признате обуке, мада релативно млад, др Андреја Н. Рајковић (39 година) се несумњиво развио у искусног научног радника, педагога и стручњака у области управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње хране - веома цењеног како у земљи тако и у иностранству.

**Ценећи укупан досадашњи рад, Комисија сматра да кандидат др Андреја Н. Рајковић у потпуности испуњава све услове, предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Пољопривредног факултета у Београду, за избор у звање редовног професора, па предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да др Андреју Н. Рајковића, изабере у звање редовног професора за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране.**

У Београду,  
01. 12.2014. године

**Чланови Комисије:**

**1. Др Радомир Радовановић, редовни професор у пензији**

Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет  
(Ужа научна област: Наука о месу)

**2. Др Сава Бунчић, редовни професор**

Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет  
Депарتمان ветеринарске медицине  
(Ужа научна област: Болести животиња и хигијена  
анималних производа)

**3. Др Милан Балтић, редовни професор у пензији**

Универзитет у Београду - Факултет ветеринарске медицине  
(Ужа научна област: Хигијена и технологија меса)

## ПРИЛОГ 1: СПИСАК ОБЈАВЉЕНЫХ РАДОВА (др АНДРЕЈА Н. РАЈКОВИЋ)

### **М13 - Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја**

#### **ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

1. Smigic, N., **Rajkovic, A.** (2014). Hurdle technology (Chapter 20) in Microbial Food Safety and Preservation Techniques, Ed. V Ravishankar Rai and Jamuna A. Bai. CRC Press, ISBN 9781466593060. Invited chapter. **(М13 = 6)**
2. Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Ceuppens, S., Baert, L., Van Coillie, E., Herman, L., Jasson, V., and Imberechts, H. (2014). PCR applications in food microbiology. In Encyclopedia of food microbiology. Ed. Carl A Batt and Mary-Lou Tortorello, p.1033-1041. Elsevier Academic Press, Waltham, MA, USA Doi: 10.1016/B978-0-12-384730-0.00246-9. ISBN: 978-0-12-384730-0. Invited chapter. **(М13 = 6)**
3. Vermeulen, A., Ragaert, P., **Rajkovic, A.**, Samapundo, S., Lopez-Galvez, F., Devlieghere, F. (2012). New research on MAP and the effect on microbial food safety (Chapter 15), in Advances in microbial food safety, ed. John Sofos, Woodhead Publishing. Invited chapter. ISBN: 9780857094384 **(М13 = 6)**

#### **► Укупна вредност после избора у звање ванредног професора у категорији **М10:18****

#### **ПРЕ ИЗБОРА у звање у ванредног професора**

**М13 - Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја и**

**М14 - Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја**

#### **2007.**

1. **Rajkovic, A.** (2007). *Clostridium perfringens*. Objavljeno u: Animal Health and Production Compendium. Valingford, Velika Britanija: CAB International. **(М14=4)**
2. **Rajkovic, A.**, Simbarashe, S. (2007). *Clostridium botulinum*. Objavljeno u: Animal Health and Production Compendium. Valingford, Velika Britanija: CAB Int. **(М14 = 4)**
3. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Debevere, J. (2007). *Bacillus cereus*. Objavljeno u: Animal Health and Production Comp. Valingford, Velika Britanija: CAB Int. **(М14=4)**

#### **2006.**

4. Maraz, A., Marin, F i Cava R. (cases by **Rajkovic, A.**). (2005). Microbial analysis of food. Objavljeno u: Safety in the Agri-Food Chain (Urednici P.A. Luning, F. Devlieghere, R. Verhé). 471-525. Wageningen Academic Publix., Holandija, ISBN 90 7699 877-9 **(М13=6)**

#### **2003.**

5. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere J. (2003): General risk assessment of *Bacillus cereus* in processed foods. Objavljeno u: Food Quality: A Challenge for North and South. IAAS Belgium vzw, Coupure 653, Gent, Belgija. ISBN 9789080796713 **(М14=4)**

#### **► Укупна вредност пре избора у звање ванредног професора у категорији **М10:22****

<b>❖ УКУПНО ОСТВАРЕНА ВРЕДНОСТ У КАТЕГОРИЈИ М10:40</b>
--

**M20 - Радови објављени у научним часописима међународног значаја  
(на SCI листи)**

**Табела 1: Списак СВИХ радова категорије из М20 (сређено према години објављивања, односно у оквиру периода пре и после избора у звање ванредног професора)**

Ред. број	ПОДАЦИ О РАДУ	М категорија (2013)	М категорија	ВРЕДНОСТ	ISSN
			Према години објављивања рада		
► РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА					
1*	<b>Rajkovic , A., Grootaert, C., Butorac, A., Cucu, T.,De Meulenaer, B., Van Camp, J., Bracke, M., Uyttendaele, M., Bacun-Druzina, V., Cindric, M. (2014). Sub-emetit toxicity of Bacillus cereus toxin cereulide on differentiat-ed Caco-2 cells. Toxins, 6(8):2270-2290. IF 2.480 (2013) doi: 10.3390/toxins6082270.</b>	M22	Toxicology (M22)	5	ISSN 2072-6651
2*	<b>Rajkovic, A. (2014). Microbial toxins and low level of foodborne exposure. Trends in Food Science and Technology ,Volume 38, Issue 2, Pages 149–157. IF 4.651 (2013) doi:10.1016/j.tifs.2014.04.006</b>	M21	Food Science & Technology(M21)	8	ISSN 0924-2244
3	Djekic, I., <b>Rajkovic, A.</b> , Tomic, N., Smigic, N., Radovanovic, R. (2014). Environmental management effects in certified Serbian food companies. Journal of Cleaner Production , Volume 76, Pages 196–199. IF 3.590 (2013) doi: 10.1016/j.jclepro.2014.04.062	M21	Engineering, Environmental (M21) Environmental Sciences(M21)	8	ISSN 0959-6526
4	Smigic, N., <b>Rajkovic, A.</b> , Djekic, I., Tomic, N. (2014) Legislation, standards and diagnostics as a backbone of food safety assurance in Serbia . British Food Journal (accepted on April 14, 2014) - потврда о прихватању је на крају овог документа. IF 0.649 (2013)	M23	Food Science & Technology (M23)	3	ISSN 0007-070X
5	Djekic, I., Tomic, N., Smigic, N., Tomasevic , I., Radovanovic, R., <b>Rajkovic, A.</b> (2014). Quality management effects in certified Serbian companies producing food of animal origin. Total Quality Management & Business Excellence, Volume 25, Issue 4, pp 383-396. IF 0.894 - doi:10.1080/14783363.2013.77676	M23	Часопис је изгубио категоризацију у 2014. години.	-	ISSN 1478-3363
6	<b>Rajkovic, A.</b> , Kljajic, M., Smigic, N., Devlieghere F., Uyttendaele, M. (2013). Toxin producing Bacillus cereus persist in ready-to-reheat spaghetti Bolognese mainly in vegetative state. International Journal of Food Microbiology,167/2, 236-243. IF 3.155 doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2013.09.001	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0168-1605.

7	Tomašević, I., Smigic, N., Đekić, I., Zaric, V., Tomic, N., <b>Rajković, A.</b> ; (2013). Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation, Food Control, Volume 32, Issue 1, July 2013, Pages 25–30. IF 2.819 doi:10.1016/j.foodcont.2012.11.046	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0956-7135
8	Van Boxtael, S., Habib, I., Jacksens, L., De Vocht, M., Baert, L., Van De Perre, E., <b>Rajkovic, A.</b> , Lopez-Galvez, F., Sampers, I., Spanoghe, P., De Meulenaer, B., Uyttendaele, M. (2013). Food safety issues in fresh produce: bacterial pathogens, viruses and pesticide residues indicated as major concerns by stakeholders in the fresh produce chain. Food Control, Volume 32, Issue 1, Pages 190–197. IF 2.819 doi: 10.1016/j.foodcont.2012.11.038	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0956-7135
9	Siele Ceuppens, Mieke Uyttendaele, Katrien Drieskens, Marc Heyndrickx, <b>Andreja Rajkovic</b> , Nico Boon, and Tom van de Wiele (2012). Survival and germination of Bacillus cereus spores during in vitro simulation of gastrointestinal transit occurred without outgrowth and enterotoxin production. Applied and Environmental Microbiology, 78(21):7698-705. IF 3.678 doi: 10.1128/AEM.02142-12	M21	Biotechnology & Applied Microbiology (M21)  Microbiology (M21)	8	ISSN 0099-2240
10	Beatriz Melero, Ana M Diez, <b>Andreja Rajkovic</b> , Isabel Jaime, Jordi Rovira (2012). Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. International Journal of Food Microbiology, 158, 107–112. IF 3.425 doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.07.003	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0168-1605
11	Ceuppens, S., <b>Rajkovic, A.</b> , Hamelink, S., Van De Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Enterotoxin production by Bacillus cereus under gastrointestinal conditions and their immunological detection by commercially available kits. Foodborne Pathogens and Disease, 9(12):1130-1136. IF 2.283 - doi: 10.1089/fpd.2012.1230	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 1535-3141
12*	Tsilia, V., Devreese, B., De Baenst, I., Mesuerea, B., <b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Van de Wiele, T., Heyndrickx, M. (2012). Application of MALDI-TOF mass spectrometry for the detection of enterotoxins produced by pathogenic strains of the Bacillus cereus group.	M21	Biochemical Research Methods (M21) Chemistry, Analytical (M21)	8	ISSN 1618-2650

	Analytical and Bioanalytical Chemistry, 404(6-7), 1691-1702. <b>IF 3.659</b> <b>doi: 10.1007/s00216-012-6254-6</b>				
<b>13</b>	<b>Rajkovic, A.</b> (2012). Incidence, growth and enterotoxin production of <i>Staphylococcus aureus</i> in insufficiently dried traditional beef ham "govedja pršuta" under different storage conditions. Food Control, Volume: 27, Issue: 2, Pages: 369-373. <b>IF 2.738</b> <b>doi: 10.1016/j.foodcont.2012.03.028</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0956-7135
<b>14</b>	Dang, Trung Diem Trang; De Maeseneire, Sofie; Zhang, Baoyu; De Vos, Winnok; <b>Rajkovic, A.</b> et al. (2012). Monitoring the intracellular pH of <i>Zygosaccharomyces bailii</i> by green fluorescent protein. Int. Journal of Food Microbiology, 156, 290-295. <b>IF 3.425</b> <b>doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2012.03.028</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0168-1605
<b>15*</b>	<i>Ceuppens, S., Van de Wiele, T., Rajkovic, A., Ferrer-Cabaceran, T., Heyndrickx, M., Boon, N., Uyttendaele, M.</i> (2012). Impact of intestinal microbiota and gastrointestinal conditions on the in vitro survival and growth of <i>Bacillus cereus</i> . International Journal of Food Microbiology, 155(3):241-6. <b>IF 3.425</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.02.013</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0168-1605
<b>16</b>	Ceuppens, S., Uyttendaele, M., Drieskens, K., <b>Rajkovic, A.</b> , Boon, N., Van de Wiele, T. (2012). Survival of <i>Bacillus cereus</i> vegetative cells and spores during in vitro simulation of gastric passage. Journal of Food Protection, 75(4): 690-4. <b>IF 1.832</b> <b>doi: 10.4315/0362-028X.JFP-11-481</b>	M22	Food Science & Technology (M22)	5	ISSN 0362-028X, Online ISSN 1944-9097
<b>17</b>	Delbrassinne, L., Andjelkovic, M., <b>Rajkovic, A.</b> , Dubois, P., Nguessan, E., Mahillon, J. and Van Loco, J. (2012). Determination of <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin in food products by means of LC-MS <sup>2</sup> . Food Analytical Methods, Volume 5, Number 5, 969-979. <b>IF 1.969</b> <b>doi 10.1007/s12161-011-9340-z</b>	M22	Food Science & Technology (M22)	5	ISSN 1936-9751
<b>18</b>	<b>Rajkovic, A.</b> , El Moualij, B., Fikri, Y., Dierick, K., Zorzi, W., Heinen, E., Uner, A. and Uyttendaele, M. (2012). Detection of <i>Clostridium botulinum</i> neurotoxins A and B in milk by ELISA and immuno PCR at higher sensitivity than mouse bio-assay. Food Analytical Methods, Vol.5, Number 3 (2012), 319-32. <b>IF 1.969</b> <b>doi: 10.1007/s12161-011-9300-7</b>	M22	Food Science & Technology (M22)	5	ISSN 1936-9751
<b>19</b>	Smigic, N., <b>Rajkovic, A.</b> , Arneborg, N., Siegmundfeldt, H., Devlieghere, F., Nielsen, D. (2011). Analysis of intracellular pH in	M22	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 1936-9751

	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination. Food Analytical Methods, Volume 5, Number 3, 327-331. <b>IF 1.943</b> <b>doi: 10.1007/s12161-011-9295-0</b>				
<b>20</b>	Cocolin, L., <b>Rajkovic, A.</b> , Rantsiou, K., Uyttendaele, M. (2011). The challenge of merging food safety diagnostic needs with quantitative PCR platforms. Trends in Food Science and Technology, 22, S1, Pages S30-S38. <b>IF 3.672</b> - <b>doi: 10.1016/j.tifs.2011.02.009</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0924-2244
<b>21*</b>	Delbrassinne, L., Andjelkovic, M., <b>Rajkovic, A.</b> , Botteldoorn, N., Mahillon, J., Van Loco, J. (2011). Follow-up of the <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin production in penne pasta under household conditions using liquid chromatography coupled with mass spectrometry. Food Microbiology, 28, 5, 1105-09. <b>IF 3.283</b> . <b>doi: 10.1016/j.fm.2011.02.014</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0740-0020
<b>22*</b>	Ceuppens, S., <b>Rajkovic, A.</b> , Heyndrickx, M., Tsilia, V., Van de Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2011). Regulation of toxin production by <i>B.cereus</i> and its food safety implications. Critical Reviews in Microbiology, 37, 1880. <b>IF 6.270</b> <b>doi: 10.3109/1040841X.2011.558832</b>	M21	Microbiology (M21)	8	ISSN: 1040-841X
<b>23</b>	<b>Rajkovic, A.</b> , Smigic, N., Devlieghere, F. (2011). Growth of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> with prior resistance to intense pulsed light and lactic acid. Food Microbiology, Volume 28, Issue 5, August 2011, Pages 869-872. <b>IF 3.283</b> <b>doi: 10.1016/j.fm.2010.12.002</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0740-0020
<b>24*</b>	Samapundo, S., Everaert, H., Wandutu, J. N., <b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Devlieghere, F. (2011). The influence of headspace and dissolved oxygen level on growth and haemolytic BL enterotoxin production of a psychrotolerant <i>Bacillus weihenstephanensis</i> isolate on potato based ready-to-eat food products. Food Microbiology 28, 298-304. <b>IF 3.283</b> . <b>doi: 10.1016/j.fm.2010.04.013</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0740-0020
<b>25</b>	Smigic, N., <b>Rajkovic, A.</b> , Arneborg, N., Siegmundfeldt, H., Devlieghere, F., Nielsen, D.S. (2011). Intracellular pH in <i>Campylobacter jejuni</i> when treated with aqueous chlorine dioxide. Foodborne Pathogens and Disease, 8 (2), 325-28. <b>IF 2.260</b> - <b>doi: 10.1089/fpd.2010.0604</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 1535-3141
<b>26*</b>	Biesta-Peters, E.G., Reij, M.W., Blaauw, R.H., in 't Veld, P.H., <b>Rajkovic, A.</b> , Ehling-Schulz, M., Abee, T. (2010). Quantification of the	M21	Biotechnology & Applied Microbiology (M21)	8	ISSN <u>0099-2240</u>

	emetic toxin cereulide in food products by LC-MS using synthetic cereulide as a standard. Applied and Environmental Microbiology, 76, 22, 7466-7472. <b>IF 3.778</b> <b>doi: 10.1128/AEM.01659-10</b>		Microbiology (M21)		
<b>27</b>	<b>Rajkovic, A.,</b> Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanović, R., Devlieghere F. (2010): Pulsed UV light as an intervention strategy against <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Eschericia coli</i> O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. Journal of Food Engineering, 100, 3, 446-451. <b>IF 2.168</b> <b>doi: 10.1016/j.jfoodeng.2010.04.029</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0260-8774
<b>28</b>	<b>Rajkovic, A.,</b> Tomic, N., Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., Devlieghere, F. (2010). Survival of <i>Campylobacter jejuni</i> on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer. International Journal of Food Microbiology, 140, (2-3), 201-206. <b>IF 3.143</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2010.03.034</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
<b>29*</b>	Smigic, N., <b>Rajkovic, A.,</b> Nielsen, D.S., Arneborg, N., Siegmund, H., Devlieghere, F. (2010). Survival of lactic acid and chlorine dioxide treated <i>Campylobacter jejuni</i> under suboptimal conditions of pH, temperature and modified atmosphere. International Journal of Food Microbiology, 141, S140-S146. <b>IF 3.143</b> <b>doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.01.026.</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
<b>30*</b>	<b>Rajkovic, A.,</b> Smigic, N., Devlieghere, F. (2010). Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. Int. Journal Food Microbiology 14, S29-S42. <b>IF 3.143</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2009.12.019.</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
<b>31*</b>	Jasson, V. Jaccxs, L., Luning, P., <b>Rajkovic, A.,</b> and Uyttendaele, M. (2010). Alternative microbial methods: An overview and selection criteria. Food Microbiology, 27, 6, 710-730. <b>IF 3.320</b> <b>doi:10.1016/j.fm.2010.04.008</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0740-0020
<b>32*</b>	Ceuppens, S., Oon, N., <b>Rajkovic, A.,</b> Heyndrickx, M., Van de Wiele, T., Uyttendaele, M. (2010). Quantification methods for <i>Bacillus cereus</i> vegetative cells and spores in the gastrointestinal environment. Journal of Microbiological Methods, 83, 202-210. <b>IF 2.018</b> - <b>doi: 10.1016/j.mimet.2010.09.009</b>	M23	Biochemical Research Methods (M23) Microbiology (M23)	3	ISSN: 0167-7012
<b>33*</b>	Garcia-Gonzales, L., <b>Rajkovic, A.,</b> Geeraerd, A.; Elst, K.; Vanginneken, L.; Van Impe, J., Devlieghere, F. (2010). The development of	M23	Biotechnology & Applied Microbiology	3	ISSN: 0266-8254

	<i>Escherichia coli</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> variants resistant to high-pressure carbon dioxide inactivation. Letters in Applied Microbiology, 50, 653–656. <b>IF 1.647</b> <b>doi: 10.1111/j.1472-765X.2010.02839.x.</b>		(M23) Microbiology (M23)		
<b>34*</b>	Smigic, N., <b>Rajkovic, A.</b> , Nielsen, D., Siegmundfeldt, H., Uyttendaele, M., Devlieghere, F., Arneborg, N. (2009). Intracellular pH as an indicator of viability and resuscitation of <i>Campylobacter jejuni</i> after decontamination with lactic acid. International Journal of Food Microbiology, 135, 136-143. <b>IF 3.011</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2009.07.023</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
<b>35*</b>	Jasson, V., <b>Rajkovic, A.</b> , Baert L., Debevere, J. and Uyttendaele, M. (2009) Comparison of enrichment conditions for rapid detection of low numbers of sublethally injured <i>Escherichia coli</i> O157 in food. J. of Food Protection, 72, 1862-1868. <b>IF 1.960</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0362-028X
<b>36*</b>	Jasson, V., Sampeers, I., Botteldoorn, N., López-Gálvez, F., Baert, L., Denayer, S., <b>Rajkovic, A.</b> , Habib, I., Dezzutter, L., Debevere, J. and Uyttendaele, M. (2009). Characterization of <i>Escherichia coli</i> from raw poultry in Belgium and impact on the detection of <i>Campylobacter jejuni</i> using Bolton broth. International Journal of Food Microbiology, 135, 248-253. <b>IF 3.011</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2009.09.007</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605

**► РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ ПРЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА**

<b>37</b>	Gomez-Lopez, V., <b>Rajkovic, A.</b> , Ragaert, P., Smigic, N., Devlieghere, F. (2009). Chlorine dioxide for minimally processed produce preservation: a review. Trends in Food Science and Technology, 20, 1, 17-26. <b>IF 4.051</b> - <b>doi: 10.1016/j.tifs.2008.09.005</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0924-2244
<b>38</b>	Jasson, V., <b>Rajkovic, A.</b> , Debevere, J., Uyttendaele, M. (2009). Kinetics of resuscitation and growth of <i>L. monocytogenes</i> as a tool to select appropriate enrichment conditions as a prior step to rapid detection methods. Food Microbiology, 26, 88-93. <b>IF 3.216</b> <b>doi: 10.1016/j.fm.2008.08.007</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0740-0020
<b>39</b>	Smigic, N., <b>Rajkovic, A.</b> , Antal, E., Medic, H., Lipnicka, B., Uyttendaele, M., Devlieghere, F. (2009). Treatment of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 with lactic acid, neutralized electrolyzed oxidising water and chlorine dioxide followed by growth under sub-optimal conditions of temperature, pH and modified atmosphere. Food Microbiology, 26, 629-637. <b>IF 3.216</b> - <b>doi: 10.1016/j.fm.2009.04.010</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0740-0020



40	<b>Rajkovic, A.</b> , Smigic, N., Uyttendaele, M., Medic, H., De Zutter, L., Devlieghere, F. (2009). Resistance of <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Campylobacter jejuni</i> after exposure to repetitive cycles of mild bactericidal treatments. Food Microbiology, 26, 889-895. IF 3.216 - doi: 10.1016/j.fm.2009.06.006.	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0740-0020
41	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Van Houteghem, N., Osés Gómez, S.-M., Debevere, J., Devlieghere, F. (2009). Influence of partial inactivation on growth of <i>Listeria monocytogenes</i> under sub-optimal conditions of increased NaCl concentration or increased acidity. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 10, 267-271. IF 2.174 doi: 10.1111/j.1365-2621.2005.01129.x	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 1466-8564
42	Uyttendaele, M., <b>Rajkovic, A.</b> , Van Houteghem, N., Boon, N., Thas, O., Debevere, J. and Devlieghere, F. (2008). Multi-method approach indicates no presence of sub-lethally injured <i>Listeria monocytogenes</i> cells after mild heat treatment. International Journal of Food Microbiology, 123, 3, 262-268. IF 2.753 doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2008.02.015	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
43	Van Houteghem, N., Devlieghere, F., <b>Rajkovic, A.</b> , Osés Gómez, S.M., Uyttendaele, M. and Debevere, J. (2008). Effects of CO <sub>2</sub> on the resuscitation of <i>Listeria monocytogenes</i> injured by various bactericidal treatments. International Journal of Food Microbiology, 123, 1-2, 67-73. IF 2.753 doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.12.002	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
44	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Vermeulen, A., Andjelkovic, M., James, I.-F., in 't Veld, P., Denon, Q., Verhé, R., Debevere, J. (2008). Heat resistance of <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin, cereulide. Letters in Applied Microbiology, 46 (5), 536-541. IF 1.679 doi: 10.1111/j.1472-765X.2008.02350.x.	M23	Biotechnology & Applied Microbiology (M23) Microbiology (M23)	3	ISSN: 0266-8254
45	Tomić N., Tomašević I., Radovanović R., <b>Rajković A.</b> (2008): "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. Journal of Muscle Foods, 19, 237-246. IF 0.612 doi:10.1111/j.1745-4573.2008.00111.x	M23	Food Science & Technology (M23)	3	ISSN: 1046-0756
46	Baert, K., Devlieghere, F., Flyps, H., Oosterlinck, M., Ahmed, M.M., <b>Rajkovic, A.</b> , Verlinden, B., Nicolai, B., Debevere, J. and De Meulenaer, B. (2007). Influence of storage conditions of apples on growth and patulin production by <i>Penicillium</i>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605

	expansum. International Journal of Food Microbiology, 119, 3, 170-81. <b>IF 2.581</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.07.061</b>				
<b>47</b>	Jasson, V., Uyttendaele, M., Rajkovic, A. and Debevere, J. (2007). Establishment of procedures provoking sub-lethal injury of <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> and <i>Escherichia coli</i> O157 to serve method performance testing. Int. Journal of Food Microbiology, 18, 241-249. <b>IF 2.581</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.07.016</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
<b>48</b>	Medina-Martinez, M., Uyttendaele, M., <b>Rajkovic, A.</b> , Nadal, P. and Debevere, J. (2007). Degradation of N-acyl-L-homoserine lactones by <i>Bacillus cereus</i> in laboratory culture and pork extract. Applied and Environmental Microbiology, 73, 7, 2329-332. <b>IF 4.004</b> - <b>doi: 10.1128/AEM.01993-06</b>	M21	Biotechnology & Applied Microbiology (M21)  Microbiology (M21)	8	ISSN: 0099-2240
<b>49</b>	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M. and Debevere, J. (2007). Computer aided boar semen motility analysis for cereulide detection in different food matrices. International Journal of Food Microbiology, 114 (1), 92-99. <b>IF 2.581</b> <b>doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2006.09.031</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0168-1605
<b>50</b>	Vermeulen, A., Smigic, N., <b>Rajkovic, A.</b> , Gusemans, K., Bernaerts, K., Geeraerd, A., Van Impe, J., Debevere, J., Devlieghere, F. (2007). Performance of a growth/no growth model for <i>Listeria monocytogenes</i> developed for mayonnaise-based salads: influence of strain variability, food matrix, inoculation level, and presence of sorbic and benzoic acid. Journal of Food Protection, 70 (9), 2118-2126. <b>IF 1.886</b> - <b>WoS id: 000249352400017</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0362-028X
<b>51</b>	<b>Rajkovic, A.</b> , El Moulaj, B., Uyttendaele, M., Brolet, P., Zorzi, W., Heinen, E., Foubert, E. and Debevere, J. (2006). Immuno-quantitative real-time PCR for detection and quantification of <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxin B in foods. Applied and Environmental Microbiology, 72 (10), 6593-599. <b>IF 3.532</b> - <b>doi: 10.1128/AEM.03068-05</b>	M21	Biotechnology & Applied Microbiology (M21)  Microbiology (M21)	8	ISSN: 0099-2240
<b>52</b>	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Courtens, T., Heyndrickx, M. and Debevere, J. (2006). Prevalence and characterization of <i>Bacillus cereus</i> in vacuum packed potato puree. Int. Journal of Food Science and Technology 41(8), 878-84. <b>IF 0.832</b> <b>doi:10.1111/j.1365-621.2005. 01129.x</b>	M22	Food Science & Technology (M23)	3	ISSN: 0950-5423
<b>53</b>	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Ombregt S.-A., Jaaskelainen, E., Salkinoja-Salonen, M.,	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN 0362-

	Debevere, J. (2006). Influence of type of food on the kinetics and overall production of <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin. Journal of Food Protection 69 (4), 847–852. <b>IF 1.921</b> <b>WoS id: 000236925900019</b>				028X
54	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Van Soom, A., Rijsselaere, T., Debevere, J. (2006). Dynamics of boar semen motility inhibition as a semi-quantitative measurement of <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin (cereulide). Journal of Microbiological Methods, 65 (3), 525-534. <b>IF 2.442 - doi: 10.1016/j.mimet.2005.09.018</b>	M22	Biochemical Research Methods (M23) Microbiology (M22)	5	ISSN: 0167-7012
55	<b>Rajkovic, A.</b> , Uyttendaele, M., Courtens, T., Debevere, J. (2005) Antimicrobial effect of nisin and carvacrol and competition between <i>Bacillus cereus</i> and <i>Bacillus circulans</i> in vacuum packed potato puree. Food Microbiology, 22, 189-197. <b>IF 1.592</b> <b>doi: 10.1016/j.fm.2004.06.002</b>	M21	Food Science & Technology (M21)	8	ISSN: 0740-0020
56	Uyttendaele, M., <b>Rajkovic, A.</b> , Benos, G., François, K., Devlieghere, F., Debevere, J. (2004). Evaluation of a challenge testing protocol to assess the stability of ready-to-eat cooked meat products against growth of <i>Listeria monocytogenes</i> . International Journal of Food Microbiology, 90 (2), 219-236. <b>IF 2.490 - doi: 10.1016/S0168-1605(03)00305-2</b>	M21	Biotechnology & Applied Microbiology (M21) Microbiology (M22)	8	ISSN: 0168-1605

\* Од укупно 36 радова објављених после избора у звање ванредног професора, 20 је са јасно назначеном афилијацијом Пољопривредног факултета, а 16 радова није, собзиром да су експерименти који се односе на наведене радове обављени у периоду пре закључења уговора кандидата о раду на Пољопривредном факултету. Ови радови (у укупној вредности оствареног коефицијента - 115), су означени звездицом (\*).

- Укупно остварена вредност - после избора у звање ванредног професора - у категорији **M20:253** - умањено за 16 радова без афилијације (коефицијент 115) - **M20:135**  
(Напомена: Један рад из групе M53 је у међувремену изгубио категоризацију - 138-3=135)
- Укупно остварена вредност пре избора у звање ванредног професора - у категорији **M20:144**

❖ **УКУПНО ОСТВАРЕНА ВРЕДНОСТ У КАТЕГОРИЈИ M20:279 (397)**

**М32 - Предавања по позиву са међународног скупа - штампана у изводу**  
**ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

1. **Rajkovic, A.** (2012). Update on Bacterial Toxins - Bacillus cereus Foodborne Toxins on the Radar Screen. International Association for Food Protection (IAFP) European Symposium on Food Safety, May 21-23, Warsaw, Poland. Invited lecture. **(M32=1,5)**
2. **Rajkovic, A.** (2012). Mild food processing and multiexposure to bacterial pathogenes and toxins in food. 6th Central European Congress on Food, May 23-26, 2012. Novi Sad, Serbia. Invited lecture. **(M32=1,5)**
3. Uyttendaele, M, **Rajkovic, A.** (2012). Impact of climate change and globalisation on safety of fresh produce (Veg-i-Trade, large collaborative project). 6th Central European Congress on Food - EuroFoodNetDay2012, May 23-26, 2012. Novi Sad, Serbia. Invited lecture. **(M32=1,5)**

**ПРЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

**(документација која потврђује ове радове, приложена је у процесу претходног избора)**

**2009**

1. **Rajkovic, A.** (2009). Food safety management systems, HACCP and microbiological hazards. Extended meeting of Education and Methodics Association (EMA) of Higher Education Institutions (HEI) of Russia on education in the area of raw materials and foods of animal origin technologies. 7.-8. april 2009., Moskva, Rusija. Predavanje po pozivu.
2. **Rajkovic, A., Uyttendaele, M. Smigic, N. i Devlieghere, F.** (2009). New processing technologies that can reduce the presence of pathogens in foods. Pathogen Combat Workshop for EU Food Industry: "How to improve the food safety of my products". 18. jun 2009., Burgos, Španija. Predavanje po pozivu.

**2008**

3. **Rajkovic, A., Smigic, N., Jasson, V., Uyttendaele, M., i Devlieghere, F.** (2008). Sublethal food processing: effect on the behaviour of pathogens under suboptimal conditions. Četvrti hrvatski mikrobiološki kongres sa međunarodnim učešćem, 24.-27. septembar, 2008, Zadar, Hrvatska. Predavanje po pozivu.
4. **Rajkovic, A., Smigic, N. i Devlieghere, F.** (2008). Decontaminatie door intensieve lichtflitsen (Dekontaminacija snažnim svetlosnim pulsevima). Pathogen Combat Workshop „Mild inactivation techniques in food industry“. 10. oktobar 2008. Gent, Belgija. Predavanje po pozivu.
5. **Rajkovic, A., Smigic, N. i Devlieghere, F.** (2008). Novel processing techniques. Prezentacija radnog paketa 12 u okviru Pathogen Combat projekta. 17.-19. jun, 2008., Maribor, Slovenija. Predavanje po pozivu.
6. **Rajkovic, A. i Devlieghere, F.** (2008). Novel food processing effect on the behaviour of pathogens under suboptimal conditions. Precongress workshop at First European Food Congress organized by The European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). 7. novembar 2008. Ljubljana, Slovenija. Predavanje po pozivu.

**2007**

7. **Rajkovic, A., Smigic, N. i Devlieghere, F.** (2007). Novel processing techniques. Prezentacija radnog paketa 12 u okviru Pathogen Combat projekta. 20.-22. novembar 2007., Bolonja, Italija. Predavanje po pozivu.

## **2006**

8. **Rajkovic, A., Smigic, N. i Devlieghere, F. (2006).** Novel processing techniques. *Prezentacija radnog paketa 12 u okviru Pathogen Combat projekta. 20.-22. jun 2006., Solun, Grčka. Predavanje po pozivu.*

## **2005**

9. **Rajkovic, A., Uyttendaele, M., Debevere, J i Devlieghere, F. (2005).** Microbiological risk assessment as a tool to apprehend and control food related illnesses. *Workshop microbiological food safety, 16. decembar 2005, Mele, Belgija. Predavanje po pozivu.*

## **2001**

10. **Rajkovic, A. (2001).** HACCP in meat industry- *European Conference of IAAS in Subotica, decembar 2001, Subotica, Srbija. Predavanje po pozivu.*

## **1999**

11. **Rajkovic, A. (1999).** *Biotechnology in Food Industry today; januar 1999 - Loreto, Italija. Predavanje po pozivu.*

### **М33 - Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

#### **ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

1. Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., **Rajković, A. (2010):** Salting process optimization in production of Uzice Beef Prshuta – traditional Serbian dry-cured meat product. *Proceedings, XIV International Symposium Food Technology, XII International Symposium NODA 2010, 99-106, Novi Sad. (М33 = 1)*

### **М34 - Саопштење са међународног скупа - штампано у изводу**

#### **ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

1. **Rajkovic, A. (2014).** Sub-acute exposure, bioaccumulation, and mixture toxicity of foodborne microbial toxins. *FoodMicro 2014, Nantes, France Књига сажетака, страна 645.*
2. Томић, Н., **Рајковић, А.**, Шмигић, Н., Uyttendaele, M., Devlieghere, F (2010): Утицај пуферног раствора млечне киселине и паковања у модификованој атмосфери на преживљавање *Campylobacter jejuni* у пилећем месу. Постер презентација, VII Конгрес микробиолога Србије, Београд. **(М34 = 0,5)**
3. **Rajkovic, A.**, Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Tomic, N., Radovanovic, R., Devlieghere, F. (2010). Preventive and intervention decontamination of meat products and meat contact surfaces with intense light pulses. *Abstract PED2.49, pg 313. 22nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Poster. (М34 = 0,5)*
4. Tomasevic, I., **Rajkovic, A.**, Smigic, N., Tomic, N., VanBree, I., Radovanovic, R., De Meulenaere, B., Devlieghere, F. (2010): The feasibility of intense light pulses (ILP) decontamination in meat industry. *European PhD Conference in Food Science and Technology - Berlin (8 – 10 September), Poster Presentacija.*

## **М52 - Радови у часописима националног значаја**

### **ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

*Напомена: Ови радови су приказани у делу предавања по позиву са скупа националног значаја штампана у целини*

### **ПРЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

*(документација која потврђује ове радове, приложена је у процесу претходног избора)*

1. Radovanović, R., Tomić N., Tomašević I. i **Rajkovic, A.** (2005). Muscles yield used for production of "Užice Beef Prshuta". *Tehnologija mesa*, 46, 250-260. **(M52=1,5)**
2. Uyttenadaele, M. i **Rajkovic, A.** (2009). Use of molecular techniques in food industry. *New Food*, 2, 22-26. **(M53=1)**

## **М61 - Предавања по позиву са скупа националног значаја - штампана у целини**

### **ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

1. Миловановић, Ј., **Рајковић, А.**, Шмигић, Н. (2012). Испитивање мишљења потрошача у вези потрошње воћа и поврћа у Србији, као део активности управљања безбедношћу хране. Форум квалитета и послоовне изврсности 2012; Светски дан квалитета и Европска недеља квалитета 2012., Београд, Србија. **Квалитет и изврсност 2012**, vol. 1, br. 9-10, str. 65-68. **(M61 = 1,5)**
2. Ђекић, И., Шмигић, Н., Радовановић, Р., **Рајковић, А.** (2011) Утицај погонских лабораторија на побољшање квалитета прехранбених производа - осврт на стање у Србији, **Квалитет**, XXI, бр. 3-4, пп. 31-34 **(M61 = 1,5)**
3. Радовановић Р., **Рајковић А.**, Ђекић И., Томашевић И., (2010) Анализа перформанси система за управљање безбедношћу хране - стање (искуства из праксе) и могућности, **Квалитет**, XX, 9-10, пп. 29-34. **(M61 = 1,5)**
4. Ђекић, И., Радовановић, Р., **Рајковић, А.**, Томић, Н. (2010): Безбедност хране: Од концепта (НАССР) до система управљања (ISO 22000). **Квалитет** XX, 1-2, 49-53 **(M61= 1,5)**
5. Ђекић, И., Радовановић, Р., Томић, Н., **Рајковић, А.** (2010): Индикатори ефективности процесног приступа управљања безбедношћу и квалитетом у производњи хране – Примери из праксе. **Квалитет** XX, 9-10, 41-44. **(M61 = 1,5)**
6. **Рајковић, А.**, Шмигић, Н., Радовановић, Р. (2010) Органска храна: прописи у функцији безбедности и квалитета са освртом на одрживи економски развој, **Квалитет**, 20, 9-10, 35-40. **(M61 = 1,5)**

## **М62 - Предавања по позиву са скупа националног значаја - штампана у изводу**

### **ПОСЛЕ ИЗБОРА у звање ванредног професора**

1. **Rajkovic, A.** (2012). New Approaches in Microbial (Toxin) Risk Assessment as a Response to the Contemporary Food Production and Food Formulation. 12th Congress of Nutrition, Belgrade, 31.10-01.11.2012. Invited Plenary lecture. **(M62=1)**

2. **Rajkovic, A.** (2012). Acute and prolonged exposure to sub-clinical levels of enterotoxins of *Bacillus cereus* and *Staphylococcus aureus*, *B. cereus cereulide* and *Escherichia coli* LPS: bacterial growth, toxin production and effect on Caco and HEla cells. "Дани микробиологије – Days of microbiology" 22.06.2012, Београд (Хотел Младост), Србија. Српско микробиолошко друштво. Invited lecture. **(M62=1)**

## **M27 - Уређивање истакнутог међународног научног часописа на год. нивоу**

1. **International Journal of Food Microbiology** (from 1<sup>st</sup> of January 2010);  
IF (2013) 3.155, M21. ISSN: 0168-1605 **(M27=3)**
2. **Food Analytical Methods** (from 1<sup>st</sup> of January 2012);  
IF (2013) 1.802, M22, ISSN: 1936-9751 **(M27=3)**
3. **Applied and Environmental Microbiology** (from January 2013);  
IF (2013) 3.952, M21. ISSN: 0099-2240 **(M27=3)**

Оснивач је и главни уредник међународног научног часописа

***International Journal of Food Contamination*** (Издавач: Springer - ISSN: 2196-2804).

## **КЊИГЕ - УЏБЕНИЦИ**

### **2010**

1. **Рајковић А.**, Шмигић, Н. и Анђелковић, М. (2012). Организација рада и акредитација лабораторија. Пољопривредни факултет, Београд, Србија.

### **2009**

2. Радовановић, Р. и **Рајковић, А.** (2009). Управљање безбедношћу у процесима производње хране. Пољопривредни факултет, Београд, Србија.

---

### **Предавања и саопштења на конгресима и скуповима различитог карактера**

**(предавања / саопштења се наводе само као приказ дела укупних научно-стручних активности и ангажовања, нису бодовани и нису обухваћени у укупном вредновању)**

### **2014**

1. M.Andjelkovic, V.Tsilia, **A.Rajkovic**, S.Cosijns, K.de Cremer, & J.Van Loco. Proteomic detection as an alternative for the quantification of *Staphylococcus aureus* enterotoxins (2014). University of Liverpool in association with the British Society for Proteome Research. ProteoMMX<sup>3</sup> strictly quantitative. ProteoMMX<sup>3</sup> strictly quantitative - Book of Abstracts [3], 42. 2014. 10-4-2014.
2. **Rajkovic Andreja** (2014). Biosensors to detect and characterize toxic effect of foodborne microbial toxins. Twenty-Eighth International Forum Process Analytical Technology, IFPAC®, being held in Arlington, Virginia, (Washington D.C.) January 21- 24, 2014. Oral presentation (25 minutes slot).

### **2013**

3. Cosijns Sandra, Andjelkovic Mirjana, De Cremer Koen, Fraselle Stephanie, Van Loco Joris, **Rajkovic Andreja** (2013). A proteomics approach for the quantification of *Staphylococcus aureus* enterotoxins A and B in several matrices using UPLC-MSMS analysis. RAFA 2013, November 5-8, 2013, Prague, Czech Republic. Oral presentation. Book of abstracts.
4. Cosijns Sandra, Andjelkovic Mirjana, De Cremer Koen 1, Fraselle Stephanie, **Rajkovic Andreja** and Van Loco Joris (2013). Simultaneous identification of *Staphylococcus aureus* enterotoxins A & B using online SPE-UPLC-MSMS. EFFOST 2013, NOVEMBER 12-15, BOLOGNA, ITALY. Oral presentation. Book of abstracts.
5. Stals, A., Jacxsens, L., Deliens, B., **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., 2013. Quantitative exposure model for the contamination of raspberry puree with noroviruses. Poster presentation + abstract in conference proceedings of 18th Conference on Food Microbiology. Brussels, Belgium, 11-13/09/2013

### **2012**

6. Tsilia, V., Devreese, B., de Baenst, I., **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. and Heyndrickx, M. (2012). Detection of enterotoxins produced by *B. cereus* isolates using mass spectrometry. *Comm. Appl. Biol.* 72 (1): 263-267. 17th symposium on applied biological sciences, 10 February 2012, Leuven, Belgium (Poster).
7. Tomašević, I., Šmigic, N., Rajković, A., Đekić, I., Tomić, N., Radovanović, R. (2012). Serbian meat industry: A survey on prerequisite programmes. Poster presentation, extended abstract.

#### **2008**

8. Jasson, V., Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Baert, L. i Debevere, J. (2008). Appropriate enrichment conditions, a prerequisite for rapid and reliable detection of sub-lethally injured *E. coli* O157 in food using capture and real-time PCR. *FoodMicro* 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Predavanje.
9. **Rajkovic, A.**, Medic, H., Smigic, N. i Devlieghere, F. (2008) Increased resistance of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7 and *Campylobacter jejuni* after exposure to repetitive cycles of mild bactericidal treatments. *Zajednički centralno-evropski kongres 2008, Četvrti centralno-evropski kongres o hrani*, 15.-18. maj 2008, Cavtat, Hrvatska. Predavanje.
10. Smigic, N., **Rajkovic, A.** i Devlieghere, F. (2008). Sensitivity of different *Campylobacter jejuni* and *Escherichia coli* O157:H7 strains to mild bactericidal treatments. *Septembar, 2008. Gent, Belgija. Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences*, 73 (1), 209-212. Produženi sažetak.
11. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Medic, H., Uyttendaele, M. i Devlieghere, F. (2008). Sensitivity of *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni* and *Escherichia coli* STEC to sublethal bactericidal treatments and development of increased resistance after repetitive cycles of inactivation. *FoodMicro* 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Predavanje.

#### **2006**

12. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2006). Monitoring Heat Stable Intoxicative Enterotoxins of *Bacillus cereus* and *Staphylococcus aureus* in Food. *FoodMicro2006*, 29. avgust – 2. septembar 2006., Bolonja, Italija. Predavanje.

#### **2005**

13. **Rajkovic A.**, Uyttendaele, M., Ombregt, S.-A. i Debevere, J. (2005). Cereulide production in different foods by *Bacillus cereus* 5964a, causative agent of a fatal foodborne outbreak. *Proceedings: CCFRA - Campden and Chorleywood Food Research Association*, June 9-10, 2005, CCFRA, Chipping Campden, Gloucestershire, Velika Britanija. Predavanje.
14. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2005). Impact of non typical food matrices and cell density on *Bacillus cereus* emetic toxin production. *Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences*, 70 (2), 10-13. *Septembar 2005. Luven, Belgija.* Predavanje.

#### **2004**

15. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere J. (2004). Voorkomen, groei en karakterisatie van *Bacillus cereus* in industrieel geproduceerde, gekoelde, vacuümverpakte aardappelpuree: deel van de risicoanalyse. *Konferencija „Lični rad“*, jun 2004, Vageningen, Holandija. Predavanje.

#### **2003**

16. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2003). General risk assessment of *Bacillus cereus* in processed foods. *IAAS World Congress "Food Quality, a Challenge for North and South"*, 30. jul-1. august 2003, Luven, Belgija. Predavanje.
17. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T. i Debevere, J. (2003). Prevalence, growth and characterization of *Bacillus cereus* in refrigerated vacuum packed potato puree. *Forum primenjene biotehnologije*, 14.-19. septembar 2003, *Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences*, 68 (3), 239-243, 2003. Produženi sažetak.

#### **2009**

18. Jasson, V., **Rajkovic, A.** i Uyttendaele, M. (2009). Comparison of three pillars for detection of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157 and *Campylobacter jejuni* within 24 hours time frame. *Rapid Methods EUROPE 2009*, 26.-28. januar 2009, Nordvijkerhout, Holandija. Poster prezentacija.
19. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Medic, H. i Devlieghere, F. (2009) Resistance of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* after exposure to repetitive cycles of inactivation. *Microbial Stress from Molecules to Systems*. 7.-10. maj 2009., Semering, Austrija. Poster prezentacija.
20. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Nielsen, D.S., Arneborg, N. i Devlieghere, F. (2009) Intracellular pH – recovery and survival of lactic acid stressed *Campylobacter jejuni*. *Microbial Stress from Molecules to Systems*. 7.-10. maj 2009., Semering, Austrija. Poster prezentacija.



## **2008**

21. Jasson, V., **Rajkovic, A.**, Miller, S. i Uyttendaele, M. (2008). Rapid detection of low numbers of *Listeria monocytogenes*: capture based on phage proteins and magnetic separation. Rapid Methods EUROPE 2008, 21. – 23. januar 2008, Nordwijkerhout, Holandija. Poster prezentacija.
22. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Medic, H., Van Houteghem, N. i Devlieghere, F. (2008) Resuscitation and growth of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in suboptimal conditions after mild inactivation. Zajednički centralno-evropski kongres 2008, Četvrti centralno-evropski kongres o hrani, 15.-18. maj 2008, Cavtat, Hrvatska. Poster prezentacija.
23. **Rajkovic, A.**, Smigic, N., Nielsen, D.N., Siegmundfeldt, H., Uyttendaele, M., Arneborg, N. i Devlieghere, F. (2008). Sublethal bactericidal treatments and behaviour of foodborne *Campylobacter jejuni*. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Poster prezentacija.
24. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Heyndrickx, M., Dierick, K. i Mahillon, J. (2008). Public health implications of foodborne *Bacillus cereus* and its toxins. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Poster prezentacija.
25. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Van Houteghem, N., Debevere, J. i Devlieghere, F. (2008). Growth of *Listeria monocytogenes* under suboptimal conditions after sublethal bactericidal treatments. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Poster prezentacija.

## **2007**

26. Jasson, V., Uyttendaele, M. i **Rajkovic, A.** (2007). Optimization of resuscitation and capture as a prerequisite for fast detection of *L. monocytogenes* in food samples. Dvanaesta konferencija prehrane mikrobiologije, 21.-22. jun 2007., Lijež, Belgija. Poster prezentacija
27. Beran, V., Devlieghere, F., Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Smigic, N., i Pavlik, I. (2007). The effect of chemical and physical stress factors on *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis*. U: Proceedings of the 9<sup>th</sup> International Colloquium on Paratuberculosis, 29. oktobar – 2. novembar 2007, Tsukuba, Japan, 85. Poster prezentacija.

## **2005**

28. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Ombregt S-A., Salkinoja, M., Jaaskelainen, E. i Debevere J. Detection and quantification of cereulide (*Bacillus cereus* emetic toxin) in different foods. Proceedings: Deseta konferencija prehrane mikrobiologije, 23.-24. jun 2005., Lijež, Belgija. Poster prezentacija.

## **2003**

29. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T., Heyndrickx, M. i J. Debevere (2003). Prevalence, growth and characterization of *Bacillus cereus* in industrially produced refrigerated vacuum packed potato puree: part of the risk assessment study. Proceedings: Newly Emerging Pathogens. The Safe Consortium, 1st FOSARE seminar April 24-25, 2003, Brisel, Belgija. Poster prezentacija.
  30. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T., Heyndrickx, M. i J. Debevere. Prevalence, growth and characterization of *Bacillus cereus* in industrially produced refrigerated vacuum packed potato puree: part of the risk assessment study. Proceedings: Osmo konferencija prehrane mikrobiologije, 19.-20. jun 2003., Lijež, Belgija. Poster prezentacija.
-