

Na osnovu čl. 30. stav 3. Zakona o visokom obrazovanju, čl. 40. Statuta TMF i čl. 39. Pravilnika o doktorskim studijama TMF, na sednici Nastavno-naučnog veća Tehnološko-metalurškog fakulteta od 07.05.2015. godine, doneta je

O D L U K A

o prihvatanju Referata o oceni doktorske disertacije

Prihvata se Referat Komisije u sastavu: dr Marica Rakin, vanredni profesor Univerziteta u Beogradu, Tehnološko-metalurški fakultet, dr Maja Vukašinović-Sekulić, vanredni profesor Univerziteta u Beogradu, Tehnološko-metalurški fakultet, dr Jagoda Jorga, redovni profesor Univerziteta u Beogradu, Medicinski fakultet, dr Danica Zarić, naučni saradnik IHIS Tehnoexperts, Istraživačko-razvojni centar, Beograd, o pregledu i oceni urađene doktorske disertacije pod nazivom: „PROIZVODNJA I KARAKTERISTIKE FUNKCIONALNIH FERMENTISANIH NAPITAKA NA BAZI SURUTKE“ koju je podnela **MAJA BULATOVIĆ** i upućuje 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 Maje Bulatović pod nazivom „PROIZVODNJA I KARAKTERISTIKE FUNKCIONALNIH FERMENTISANIH NAPITAKA NA BAZI SURUTKE“ Odlukom 02 broj: 61206-6136/2-13 od 16.12.2013. godine.

Verifikacija naučnih doprinosa:

Kategorija M21

1. Bulatović, M., Rakin, M., Vukašinović-Sekulić, M., Mojović, Lj., Krunic, T.: Effect of nutrient supplements on growth and viability of *Lactobacillus johnsonii* NRRL B-2178 in whey, *International Dairy Journal*, vol. 34, no. 1, pp. 109-115, 2014 (**IF = 2.297**) (ISSN: 0958-6946)

2. Bulatović, M., Krunic, T., Vukašinović-Sekulić, M., Zarić, D., Rakin, M.: Quality attributes of a fermented whey-based beverage enriched with milk and a probiotic strain, *RSC Advances*, vol. 4, no. 98, pp. 55503–55510, 2014 (**IF = 3.708**) (ISSN 2046-2069)

Kategorija M23

1. Bulatović, M., Rakin, M., Mojović, Lj., Nikolić, S., Vukašinović-Sekulić, M., Đukić-Vuković, A.: Surutka kao sirovina za proizvodnju funkcionalnih napitaka, *Hemijska industrija*, vol. 66, no. 4, pp. 567-579, 2012 (**IF = 0.463**) (ISSN 0367-598)

2. Bulatović, M., Rakin, M., Mojović, Lj., Nikolić, S., Vukašinović-Sekulić, M., Đukić-Vuković, A.: Improvement of production performance of functional fermented whey-based beverage, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, vol. 20, no. 1, pp. 1-8, 2014 (**IF = 0.659**) (ISSN 1451-9372).

3. Rakin, M., Bulatović, M., Zarić, D., Stamenković-Đoković, M., Krunic, T., Borić, M., Vukašinović-Sekulić M.: Quality of fermented whey beverage with milk, *Hemijska industrija*, DOI:10.2298/HEMIND141106016R, 2015 (**IF = 0.562**) (ISSN 0367-598).

Kategorija M33

1. Bulatović, M., Rakin, M., Mojović, Lj., Nikolić, S., Vukašinović-Sekulić, M., Đukić Vuković, A.: "Selection of *Lactobacillus* strains for functional whey-based beverage production" - *Proceedings of the 6th Central European Congress on Food - CEFood*, Novi Sad, Serbia, 2012., pp. 1099-1104, (ISBN 978-86-7994-0278).

2. Bulatović, M., Rakin, M., Mojović, Lj., Nikolić, S., Đukić-Vuković, A., Vukašinović-Sekulić, M.: "Uticaj različitih izvora ugljenika na rast soja *Lb. johnsonii* NRRL B-2178 pri proizvodnji probiotskog napitka na bazi surutke" - Zbornik radova Prve konferencije mladih hemičara Srbije, Beograd, Srbija, 2012, pp. 78-82, (ISBN 978-86-7132-051-1).

3. Bulatović, M., Krunic, T., Obradović, N., Vukašinović-Sekulić, M., Zarić, D., Rakin, M.: "Influence of fruit juice addition on quality of fermented whey-based beverage". *Proceedings of the 2nd International "Food Technology, Quality and Safety" Congress*, Novi Sad, Serbia, 2014., pp. 303-308, (ISBN 978-86-7994-043-8).

Kategorija M34

1. Bulatović, M., Rakin, M., Vukašinović-Sekulić, M., Mojović, Lj., Zarić, D., Krunic, T.: "Selekcija uslova fermentacije surutke komercijalnom ABY-6 kulturom pri formulaciji funkcionalnog probiotskog napitka"- *Zbornik izvoda radova IX KONGRESA MIKROBIOLOGA SRBIJE "MIKROMED 2013"*, Beograd, Srbija, 2013 (ISBN 978-86-914897-1-7).

Kategorija M52

1. Bulatović, M., Rakin, M., Vukašinović-Sekulić, M., Mojović, Lj., Krunic, T. : Uticaj različitih dodataka na probiotski karakter fermentisanog napitka na bazi surutke, *Savremene tehnologije*, vol. 2, no. 2, pp. 50-53, 2013 (IF = 0.018) (ISSN: 2217-9720).

Kategorija M84

1. Rakin, M., Vukašinović-Sekulić, M., Zarić, D., Mojović, Lj., Bulatović, M., Krunic, T., Zorić, I., Stamenković, M.: "Proizvodnja fermentisanog napitka od surutke i mleka", Tehničko rešenje realizovano u okviru Inovacionog projekta pod nazivom "Fermentisani napici na bazi surutke kao novi funkcionalni mlečni proizvodi", ev. broj 451-03-2372-IP Tip 1/85 finansiranog od strane Ministarstva nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije i prihvaćeno od strane AD Imlek Beograd kao krajnjeg korisnika, Beograd, 2013.

Doktorska disertacija i Referat o oceni doktorske disertacije dostavljaju se na uvid javnosti, a po isteku roka od 30 dana, na saglasnost Veću naučnih oblasti tehničkih nauka Univerziteta u Beogradu.

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

D E K A N

Prof. dr Đorđe Janačković