

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место –редовни или ванредни професор за ужу научну област Технолошка микробиологија

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 30.06.2016. године (решење бр. 400/9-3/1) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНОГ ИЛИ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **ТЕХНОЛОШКА МИКРОБИОЛОГИЈА**, у саставу:

1. Др Миомир Никшић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Технолошка микробиологија
2. Др Драгослава Радин, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Технолошка микробиологија
3. Др Драгојло Обрадовић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Технолошка микробиологија

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 02-291/1 од 17.06.2016. године) расписан је конкурс који је објављен у листу "Послови" дана 29.06.2016. године. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ИЛИ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **ТЕХНОЛОШКА МИКРОБИОЛОГИЈА**, пријавила се само др Зорица Т. Радуловић, ванредни професор у истој ужој научној области Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Кандидаткиња је доставила потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Зорица Радуловић је рођена 18. 02. 1962. у Земуну. Пољопривредни факултет, Одсек за прехранбену технологију и биохемију - Групу за технологију анималних производа уписала је 1980/81, а дипломирала 1985. године са просечном оценом 8,53, одбравивши дипломски рад са оценом 10 (десет).

Упоредо је студирала на истом одсеку и Групу за технологију ратарских производа, коју је завршила 1986. са истом просечним оценом, одбранивши дипломски рад такође са оценом 10 (десет).

Последипломске студије на групи Технолошка микробиологија уписала је 1986. године. Испите предвиђене наставним планом и програмом последипломских студија, положила је просечном оценом 9,66. Магистарску тезу је одбранила 05.11.1992. године на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду и стекла звање магистра биотехничких наука-област прехранбено технолошких наука.

Докторску дисертацију под насловом „Изолација и селекција аутохтоних бактерија млечне киселине и њихова примена у стандардизацији сирева у типу сјеничког“ одбранила је 04. 07. 2007. на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду и тиме стекла звање доктора биотехничких наука.

За асистента приправника је изабрана 01.04.1987. године на предмету Технолошка микробиологија за ужу научну област Технолошка микробиологија на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду .

Унапређена је у звање асистента за ужу научну област Технолошка микробиологија на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду 06.05.1993. године. Дана 03. 05. 2001. године изабрана је у исто звање, а други реизбор је био 21. 04. 2005. године.

У звање доцента за ужу научну област Технолошка микробиологија изабрана је 14.04.2008. године, а у звање ванредног професора за исту ужу научну област је изабрана 01.02.2012. године.

Била је на усавршавању на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани из области примене генетских и молекуларних метода 2010. године, а у периоду август-септембар 2012. у оквиру Stuff mobility програма Erasmus Mundus „Basileus” Action II, Европске комисије за науку, боравила је на Универзитету у Лунду- Шведска. У септембру 2013. поново је била на Универзитету у Лунду, где је проширила сарадњу и на едукативном нивоу, тако да је у марту 2014. одобрен пројекат Linneus Palme Program, који се односи на размену наставника и студената Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и Универзитета у Лунду, а финансиран од стране „Swedish Council for Higher Education“, чиме је отворена могућност за мобилност већег броја наставника и студената Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

Кандидат активно говори енглески језик и служи се рачунаром.

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Магистарска теза : Карактеристике раста и активности бактерија млечне киселине у ултрафилтрираном млеку, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 05.11.1992.

Докторска дисертација: Изолација и селекција аутохтоних бактерија млечне киселине и њихова примена у стандардизацији сирева у типу сјеничког. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одбрањена 04.07.2007.

3. НАСТАВНА ДЕЛАТНОСТ

Наставна активност се огледа у савесном и веома успешном раду са студентима. Од 1987.год. када је изабрана за асистента приправника, изводила је лабораторијске вежбе на предметима Технолошка микробиологија за студенте Технологије анималних производа и Микробиологија за студенте Зоотехнике. Од избора за доцента преузела је наставу из предмета Микробиологија за студенте Зоотехнике, а од избора за ванредног професора из предмета Технолошка микробиологија за студенте Технологије анималних производа.

Поред редовних обавеза у настави, колоквијума, испита, активно је учествовала и у последипломској настави из предмета: Генетика микроорганизама, Систематика микроорганизама, Биохемија микроорганизама, Методе научно-истраживачког рада; на магистарским и специјалистичким студијама Катедре за технолошку микробиологију.

Од увођења реформе наставе по принципима Болоњске конвенције, др Зорица Радуловић је активно учествовала, састављањем предлога наставних планова и програма. Припремила је наставне програме за већи број предмета: Микробиолошке методе анализе хране, који је усвојен у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Модулу технологије анималних производа, Модулу конзервисања и врења и Модулу микробиологија хране, за предмете Индустријска микробиологија анималних производа и Пробиотици и пребиотици на Модулу микробиологија хране на основним студијама, као и предмет Пробиотици у производњи функционалне хране на мастер студијама.

Од последње акредитације факултета, ангажована је на извођењу наставе на основним, мастер, специјалистичким и докторским студијама на Одсеку за прехранбену технологију и Зоотехника Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

Основне академске студије: обавезни предмет Микробиологија (2+2) на Одсеку Зоотехника, обавезан предмет Микробиологија анималних производа (4+2) на модулу Прехрамбена технологија анималних производа, обавезни и изборни предмет Микробиолошке методе анализе хране на модулима Технологије анималних производа, Технологије конзервисања и врења и Микробиологија хране (3+2), обавезни предмети Индустријска микробиологија анималних производа (3+2) и Пробиотици и пребиотици (2+2) на модулу Микробиологија хране.

Мастер академске студије: обавезан предмет Методе у микробиологији хране и изборни предмети: Индустријска микробиологија, Патогени микроорганизми у храни, Пробиотици у производњи функционалне хране, Примена биоактивних материја микробиолошког порекла.

Специјалистичке академске студије: обавезан предмет Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране и изборни предмети: Виши курс микробиологије хране, Технолошка микробиологија, Хигијенски инжињеринг и дизајн, Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије.

Докторске студије: обавезан предмет Микробиолошке методе анализе и изборни предмети Микробиологија хране и предиктивна микробиологија, Генетика микроорганизама и Одабрана поглавља из технолошке микробиологије.

Кандидаткиња има добре опште педагошке способности које је континуирано унапређивала. Она је осавременила програм и начин извођења наставе из наведених

предмета. Др Зорица Т. Радуловић континуирано ради на свом усавршавању и најновија сазнања из области којима се бави настоји да пренесе на студенте и сараднике. Наставне активности у току семестра обавља према плану, улажући напор да студенти у њима активно учествују, стекну знање и савладају вештине које ће им бити потребне у практичном, али и научном раду. Омогућава студентима да обогате знања из наведених области путем израде семинарских радова, дебата, тестова и домаћих задатака користећи савремене методе и платформе за активно учење, уводећи методе интерактивне наставе и користећи Moodle програм који је доступан на веб страници Пољопривредног факултета. Све напред наведено омогућило јој је да развије и уведе систем квалитетног оцењивања студената. У анонимним студентским анкетама приликом самовредновања, наставна активност др Зорица Радуловић је оцењена просечном оценом 4,46 и 4,29 (предмети Микробиологија анималних производа и Микробиологија). У оквиру наставних активности ангажована је на изради дипломских, специјалистичких, мастер и докторских радова, при чему је остваривала изузетно добру сарадњу и пружала велику помоћ кандидатима у осмишљавању, организацији и извођењу експерименталног дела, као и писању рада.

4. УЦБЕНИЦИ, ЗБИРКЕ ЗАДАТАКА, ПРАКТИКУМИ

ПРАКТИКУМ: Зорица Радуловић, Милица Петрушић (2011): **Микробиолошке методе анализа хране**, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд. Стр. 152. ISBN: 978-86-7834-126-7., CIP 664:543.6(075.8)(076), COBIS.SR-ID 184942860

УЦБЕНИК: Зорица Радуловић, Милица Мирковић (2016): **Пробиотици и пребиотици**, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд. Стр 216. ISBN 978-86-7834-248-6. CIP 615.246(075.8), COBIS.SR-ID 223481356

5. ОБЕЗБЕЂИВАЊЕ НАУЧНО-НАСТАВНОГ ПОДМЛАТКА

У досадашњем раду др Зорица Радуловић је била ментор или члан комисије за одбрану 7 докторских дисертација, једне магистарске тезе, 4 мастер рада, 16 специјалистичких радова и преко 40 дипломских радова (списак у Прилогу 2).

Ментор је на две одбрањене докторске дисертације и 4 дисертације које су у току, на 2 одбрањена мастер рада и 2 мастер рада који су у току, као и 8 одбрањених специјалистичких радова и 3 који су у току. Такође, више пута је била члан комисија за оцену наставних, научних, стручних и осталих квалификација кандидата пријављених на расписани конкурс за избор сарадника и наставника за ужу научну област којом се бави.

6. НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКА ДЕЛАТНОСТ

6.1. Научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварила запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима др Зорица Радуловић је у домаћим и међународним часописима објавила, као и саопштила на скуповима **укупно 145 научних радова**, укључујући магистарску и докторску дисертацију. До избора у

звање ванредног професора објавила је 97 радова, а после избора у објавила је 48 научних радова (у Прилогу бр. 1 дат је списак објављених радова). На основу укупног броја објављених радова, кандидат је према методологији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије остварила укупни коефицијент научне компетентности **M=267,7** од чега је пре избора у звање ванредног професора **M=153**, а после **M=114,7**.

Кандидаткиња има укупно 20 радова објављених у међународним часописима са SCI листе, од којих је 4 из категорије M21 (врхунски међународни часопис), 4 из категорије M22 (истакнути међународни часопис) и 12 радова из категорије M23 (међународни часопис).

До избора у звање ванредног професора др Зорица Радуловић је објавила практикум, националну монографију, поглавље у међународној монографији, 1 рад из категорије M22, 5 радова из категорије M23, 3 патента, 3 техничка решења 30 радова у националним часописима и саопштила 51 рад на међународним и националним скуповима.

После избора у звање ванредног професора др Зорица Радуловић је објавила уџбеник, поглавље у међународној монографији, 4 рада из категорије M21, 3 рада из категорије M22, 7 радова из категорије M23, 4 техничка решења, од којих је једно на међународном нивоу, 1 рад у водећем националном часопису, одржала је 3 предавања по позиву, саопштила 32 рада на међународним и националним скуповима и уређивала 1 часопис националног значаја.

Табела 1. Врста и квантификација научно-истраживачких резултата Зорице Т. Радуловић

Научни резултат			До избора у ванредног проф.		После избора у ванредног проф.		
M	Категорија	Број	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Укупно
M₁₄=4	Поглавље у монографији међународног значаја	2	1	4	1	4	8
M₂₁=8	Рад у врхунском међународном часопису	4	-	-	4	32	32
M₂₂=5	Рад у истакнутом међународном часопису	4	1	5	3	15	20
M₂₃=3	Рад у међународном часопису	12	5	15	7	21	36
M₃₂=1,5	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1	-	-	1	1,5	1,5
M₃₃=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	20	12	12	8	8	20
M₃₄=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	30	15	7,5	15	7,5	15
M₄₂=5	Национална монографија	1	1	5	-	-	5
M₅₁=2	Рад у водећем часопису националног значаја	9	8	16	1	2	18
M₅₂=1,5	Рад у часопису	13	13	19,5	-	-	19,5

	националног значаја						
M₅₃=1	Рад у научном часопису	9	9	9	-	-	9
M₅₆=1	Уређивање часопису националног значаја (на годишњем нивоу)	1	-	-	1	1	1
M₆₂= 1	Предавање по позиву са националног скупа штампано у изводу	2	-	-	2	2	2
M₆₃=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	15	14	7	1	0,5	7,5
M₆₄=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	11	10	2	1	0,2	2,2
M₇₁=6	Докторска дисертација	1	1	6			6
M₇₂=3	Магистарска теза	1	1	3			3
M₈₁= 8	Нови производ или технологија уведени у производњу на међународном нивоу	1	-	-	1	8	8
M₈₂= 6	Нови производ или технологија	3	3	18	-	-	18
M₈₃=4	Нови технолошки поступак	3	-	-	3	12	12
M₉₂ =8	Релизован пантет, сој, сорта и раса	3	3	24	-	-	24
Укупан број научних резултата		145	97	153	48	114,7	267,7

Интердисциплинарност научно-истраживачког рада Зорице Т. Радуловић може се поделити у више тематских области:

а) Први део њеног научно-истраживачког рада се односи на карактеристике раста бактерија млечне киселине у ултрафилтрираном (УФ) млеку (20, 21, 38, 39, 40, 41, 45, 67, 72, 73, 74, 75), што је и предмет истраживања у магистарској тези. Кандидаткиња се бавила испитивањем карактеристика раста, пре свега ацидогене и протеолитичке активности, комерцијалних сојева лактокока групе Н, стрептокока и лактобацила у УФ млеку различитих концентрација, са циљем проналажења оптималних решења за примену стартер култура у производњи сирева од УФ млека.

б) Велики део научно-истраживачког рада Зорице Т. Радуловић, који је обухватио и докторску дисертацију, односи се на изолацију и селекцију аутохтоних бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних прехранбених производа (3,17, 19, 23, 26, 29, 59, 80, 81, 85, 130,131), при чему је акценат истраживања био на испитивању њихових морфолошких, физиолошких и биохемијских особина, у првом реду ацидогене и протеолитичке активности, као и осталим карактеристикама важним за примену стартер култура. Кандидаткиња је даље испитивала могућност примене аутохтоних стартера у процесу стандардизације производње традиционалних сирева, као и селекцију појединих сојева за примену као допунских култура у производњи

различитих врста сирева (6, 9, 22, 24, 27, 35, 42, 49, 50, 51, 53, 57, 60, 62, 65, 70, 71, 76, 77, 79, 80, 81, 84, 85, 116). Значај оваквих истраживања је веома велики, у циљу добијања нових стартер култура које сачињавају аутохтони сојеви бактерија млечне киселине, како би се под контролисаним и хигијенским условима производили сиреви код којих је сачуван сензорни квалитет аутохтоних сирева.

в) Пошто је проблематика аутохтоних млечних производа веома актуелна у свету, кандидаткиња је проширила своја истраживања, па се у радовима у (15, 25, 48, 58, 113) бавила испитивањем квалитета кајмака. Испитивања су оријентисана на микробиолошки статус и сензорни квалитет овог традиционалног производа, на промене у процесу добијања и зрења, као и могућности његове производње у полуиндустријским контролисаним условима.

г) У оквиру својих истраживања кандидаткиња је једним делом била посвећена изучавању микрофлоре чајне гљиве комбуха (10, 54, 55, 92). У оквиру ових истраживања, осим изолације и идентификације микрофлоре комбухе, испитиване су и микробиолошке промене током производње и складиштења ферментисаног млечног напитка добијеног применом чајне гљиве - комбуха. Кандидаткиња је показала показала да осим уобичајених врста сирћетних бактерија и квасаца у напитку чајне гљиве су детектоване и врсте бактерија млечне киселине.

д) Пошто аутохтона микрофлора бактерија млечне киселине представља огроман ресурс за селекцију бактерија веома различитих карактеристика, др Радуловић је проширила интересовања и наставила истраживања у правцу селекције потенцијалних пробиотских бактерија (1, 4, 59, 83, 107, 120). Када се ради о самој селекцији веома је важно, испитати њихову способност преживљавања гастроинтестиналних услова, способност инхибиторног дејства на патогене, способност резистенције/сензитивности на антибиотике, као и способност аутоагрегације, односно колонизације дебелог црева. Селекција аутохтоних пробиотских бактерија је веома значајна за постављање основа добијања нових сојева који би се могли применити у храни као потенцијални пробиотици. Посебан значај сензитивности/резистенције пробиотских бактерија на антибиотике и њихову улогу у ланцу исхране кандидат је обрадила у радовима (1, 120, 122, 128).

ђ) Како је за пробиотске бактерије познато да позитивно утичу на здравље конзумента, уколико су присутне у прехранбеном производу у великом броју њихова примена у храни представља нов правац истраживања у развоју функционалних прехранбених производа. Даља истраживања су била базирана на примени комерцијалних и потенцијалних пробиотских бактерија у производњи нискомасних и нискосланих сирева у саламури или од ултрафилтрираног млека (5, 13, 16, 18, 28, 52, 82, 86, 93, 109, 111). Примена пробиотских бактерија као допунских стартер култура је све чешћа појава у савременој индустрији млека, са посебним акцентом на њихова терапеутска својства и повољно дејство на здравље људи. Испитивана је могућност примене пробиотских бактерија код сирева од УФ млека са смањеним садржајем соли и садржајем масти што свакако има значај у области функционалне хране. Кандидаткиња је показала да је примена пробиотика као допунских култура веома ефикасна у циљу обезбеђења потребног броја живих ћелија у сиру, при чему се, захваљујући развоју основних култура добијају сиреви добрих сензорних карактеристика. Такође у области сирарства, један део својих испитивања посветила је примени комерцијалних и потенцијалних пробиотика у неким сиревима од козијег млека (117, 132, 138). Познато

је да је козије млеко веома високе нутритивне вредности, препоручено у исхрани различитих болесника, лакше сварљиво са антиалергијским својствима, што га самим по себи одликује функционалним особинама. Примена пробиотика у сиревима од козијег млека свакако даје потпунију функционалност овој врсти сирева.

е) Осим испитивања у области микробиологије производа од млека, истраживања су проширена и на производе од меса (8, 30, 36, 37,56, 68,106), где се кандидаткиња бавила аутохтоном микрофлором ферментисаних кобасица и утицајем стартер култура на квалитет кобасица. Такође, бавила се испитивањем утицаја примене пробиотика како комерцијалних, тако и потенцијалних на хемијски састав и сензорни квалитет ферментисаних кобасица (7, 31, 89, 145) као и способностот преживљавања пробиотских бактерија током производње и зрења ферментисаних кобасица, где је показана да кобасице могу бити веома добар носач пробиотика са врло задовољавајућом оценом сензорних својстава.

ж) Посебну област својих истраживања др Зорица Радуловић је посветила техникама микроинкапсулације пробиотских бактерија, које су иначе у жижи интересовања када је у питању заштита самих бактерија у циљу побољшања њиховог преживљавања, како у прехранбеним производима, тако и у органима за варење. Истраживања су била фокусирана на технике: микроинкапсулације екструзијом на калцијум-алгинату, смрзнуто сушење и спреј сушење (11, 12, 32, 34, 88, 104, 108, 115, 118, 121) као и на технику дејства пулсирајућих електричних поља (99, 103). У току ових истраживања се показало да се ове технике могу успешно користити у заштити ћелија пробиотских бактерија.

з) Даља истраживања су усмерена у правцу примене микроинкапсулисаних пробиотских бактерија у производњи различитих прехранбених производа (7, 14, 31 89, 100, 114, 119, 124, 126, 139). Показало се да јогурт и различите врсте сирева, ферментисане кобасице и чоколаде, произведени уз додатак инкапсулисаних комерцијалних и потенцијалних пробиотских бактерија задовољавају у погледу хемијског састава и сензорних оцена, а вијабилност пробиотика је била на веома високом нивоу, што указује да примена микроинкапсулације побољшава преживљавање пробиотика и свакако би нашла примену у производњи функционалних прехранбених производа. У циљу продубљивања истраживања у области функционалне хране, кандидаткиња је испитивала могућност примене пробиотика и омага 3 масних киселина у производњи различитих производа од млека (129, 140, 141), што је резултирало техничким решењем за производњу мултифункционалног производа од млека обogaћеног пробиотицима и омега3 масним киселинама.

и) Кандидаткиња је даље проширила област истраживања, па је један део новијих радова посветила испитивању бактериоцинске активности аутохтоних бактерија млечне киселине (101,102, 105, 112, 127, 133, 136). Ова област истраживања је подразумевала примену различитих молекуларних метода у генетским испитивањима експресије бактериоцинске активности, као и детекције и карактеризације самих бактериоцина као и локације гена аутохтоних бактерија млечне киселине одговорних за продукцију бактериоцина. Такође, ова истраживања су даље потврђена кроз примену бактериоцинских продуцената као антилистеријских агенаса у модел системима хране (134, 135), чиме је направила директну повезаност између аутохтоних бактерија млечне киселине и микробиолошке безбедности хране. У области безбедности хране, кандидаткиња се такође бавила испитивањем микробиолошке

безбедности и одрживости хреновки, ћурећег меса, као и утицаја модификоване атмосфере на чување и продужење рока трајања меса (43,46,61).

ј) Сагледавајући микробиолошке аспекте производње хране, кандидаткиња ја дала велики допринос повезивању нових и традиционалних технологија у развоју производње безбедне и квалитетне хране са здравственим ефектима, што је потврђено кроз већи број техничких решења и патената, које је објавила, а односе се на развој нових или побољшање постојећих технологија производње различитих прехранбених производа (92,93,94, 95, 96, 97, 142, 143, 144, 145).

6.2. Други видови ангажовања у научноистраживачком раду

Ангажованост на научноистраживачким и едукативним пројектима

Др Зорица Т. Радуловић је до сада учествовала у реализацији укупно 18 пројеката, од којих је 10 националних и 8 међународних. Од 10 националних пројеката, један је био иновациони и 2 пољопривредна пројекта, а финансирани од Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Министарства пољопривреде и заштите животне средине. Тренутно је ангажовна на два национална пројекта од којих је на једном руководилац подпројекта за Интегрална и интердисциплинарна истраживања (ИИИ 46010).

Учествовала је у реализацији 8 међународних пројеката, од којих су 2 едукативног карактера, а једним од њих, који се односи на размену наставника и студената (Linnaeus Palme Program) са Универзитетом у Лунду из Шведске, руководи. (Списак свих пројеката дат у Прилогу бр. 3).

7. ОСТАЛЕ РЕЛЕВАНТНЕ АКТИВНОСТИ

Др Зорица Т. Радуловић активно учествује у раду органа Факултета као члан Одбора за последипломске студије и докторат наука, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Члан је Уређивачког одбора (Editorial Board) научног часописа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду «Journal of Agricultural Sciences» (одлука 114/1 04.03.2013). Кандидаткиња је била члан организационих и научних одбора неколико симпозијума и конгреса (IX Конгрес микробиолога Србије одржаног 2013. у Београду, International conference EU Project Collaboration: Challenges for Research Improvements in Agriculture, 2014, Belgrade и др.).

Рецензије

Кандидаткиња је била рецензент једног уџбеника, техничког решења, неколико међународних часописа, скупова и пројеката.

Уџбеник: Ракин, М. (2016): Сировине у биотехнологији, Технолошко-металуршки факултет Универзитет у Београду.

Техничко решење (2013): Димитријевић-Бранковић, С., Давидовић, С., Миљковић, М., Рајићи-Стојановић, М., Антоновића, Д., Вељовић Ђ. „Физиолошка и производна својства соја *Leuconostoc mesenteroides* изолованог из воденог кефира за производњу декстрана.“

Часописи: International Journal of Food Sciences and Nutrition, Journal of Dairy Science, Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Food Processing and Beverages, African Journal of Biotechnology, Chemical Industry, Мљекарство.

Скупови: XXI International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 29. септембар-2. октобар 2010, Неум, Босна и Херцеговина; Међународни научни скуп „Мултифункционална пољопривреда и рурални развој (V)– Регионалне специфичности, 2-3. децембар, 2010, Бања Врујци, Србија; 6th Central European Congress on Food, Novi Sad 2012.

Пројекти: Национални пројекти Министарства за науку Републике Казахстан (2011, 2012).

Чланства у међународним и националним асоцијацијама

Кандидаткиња је члан:

- Board of Directors of the World-wide traditional cheeses association WwTCa (Управни одбор Светеке асоцијације за традиционалне сиреве)
- FEMS Association
- EFFOST Association
- Удружења микробиолога Србије
- Удружења прехранбених технолога Србије

Семинари, радионице, тренинзи

У протеклом периоду др Зорица Т. Радуловић је учествовала на 15 семинара, радионица и тренинга:

- Тренинг „Активно учење“, Темпус пројекат “Изградња капацитета српског образовања у области пољопривреде ради повезивања са друштвом”, фебруар - мај 2014 године, Београд, Србија.
- „Заштита интелектуалне својине у пољопривреди”, AREA пројекат, семинар, 22 – 23 јануар 2014 год. Београд, Србија.
- “Тражење базе података патената као извори идеја за иновације”, Семинар, 12 април 2013. год. Београд, Србија.
- Project Cycle Management”, Project “Integrated Innovation Support Programme”, finansiran od strane Evropske Unije, October 2013 god., Belgrade, Serbia.
- “Knowledge transfer” Training, Project “Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration- CAPINFOOD”, , 21-22 May 2013. Belgrade, Serbia.
- “ICT Solutions in Food Sector” Training, Project “Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration- CAPINFOOD”, 17-18 June 2013., Belgrade, Serbia.
- Тренинг за интерну проверу система квалитета у лабораторији према ISO 17025” Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду 14.-15. јануар, 2011.
- Academic Research Skills Course, Consultative Bureau for International Projects, Ministry of Science and Technological Development, 5-10 May 2010, Belgrade
- Agilent Technologies – novi pristup Life science tehnologiji, Sava Centar, Beograd, 09. jun, 2010.

- Radionica „qPCR Workshop“ Институт за вирусологију, вакцине и серуме, Торлак, Београд, 24. новембар, 2010.
- Microbiology Seminar- ISO11133; Chromogenic Media for Food Testing; Hygiene Monitoring in Food Industry; New Real Time PCR Product Range in Food and Beverage, Београд, 30. март 2010.
- Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005, Београд, 15-16. мај 2010.
- Обука за примену метода сензорне анализе ISO 4120-2004; ISO 8587-2006; Метода бодовања, Београд, 02./04. децембар, 2010.
- NATO Advanced Training „Course Food Safety and Security- Rapid detection methods, policy making and emergency response“, Београд, 18.22. мај, 2009.
- “Валидација метода у лабораторијској пракси”, Технолошко металуршки факултет, Универзитет у Београду, 25.04.2007. године

8. ЦИТИРАНОСТ

На основу GoogleScholar података радови др Зорице Т. Радуловић цитирани су 111 пута у међународним часописима и књигама.

9. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ

Из приказа целокупне наставне, научне и стручне активности, може се закључити да је др Зорица Т. Радуловић показала висок ниво оспособљености и у досадашњем раду се истакла као вредан, одговоран и савестан научни радник, постигла запажене резултате - како у наставном, тако и у научном и стручном раду. Од избора у наставничко звање, радила је на унапређењу наставе на предметима које је држала, а у оквиру акредитације факултета, осмислила је нове предмете на основним и мастер студијама, и написала практикум из Микробиолошких метода анализа хране и уџбеник за предмет Пробиотици и пребиотици. Др Зорица Т. Радуловић је веома активна на вишим нивоима студија, где осим држања наставе, постиже изузетне резултате кроз бројна менторства и чланства у комисијама на свим нивоима студија (7 дисертација, 1 магистарски рад, 4 мастер, 16 специјалистичких и преко 40 дипломских радова).

Осим тога, др Зорица Т. Радуловић има истакнуту научно стручну активност која се огледа у великом броју објављених научних радова. Од избора у звање асистента приправника па до данас, сама или у сарадњи са другим ауторима, објавила је 145 научних радова, од чега 97 пре и 48 после избора у звање ванредног професора. Укупни коефицијент научне компетентности износи 267,7 од чега 153 пре и 114,7 после избора у звање ванредног професора. Објавила је 20 радова у међународним часописима са SCI листе, од тога 14 после избора у ванредног професора. Аутор је једне националне монографије и коаутор поглавља две међународне монографије, 7 техничких решења и 3 патента. Др Зорица Т. Радуловић је учествовала у реализацији 10 националних пројеката и 8 међународних пројекта, руководила је подпројектом пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и међународним пројектом размене наставника и студената Linnaeus Palme Program са Универзитетом у Лунду из Шведске.

Др Зорица Т. Радуловић је члан Уређивачког одбора научног часописа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (Journal of Agricultural Sciences) и Одбора за последипломске студије и докторат наука, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Била је члан научних и организационих одбора већег боја домаћих и међународних скупова и конференција.

Увидом у конкурсни материјал и на основу изнетих података и анализе наставне, научно-истраживачке и стручне делатности др Зорице Т. Радуловић, Комисија сматра да кандидат испуњава све услове прописане Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и са задовољством предлаже Изборном Већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да се др Зорица Т. Радуловић изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област ТЕХНОЛОШКА МИКРОБИОЛОГИЈА.

У Београду, 20. 07. 2016.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Др Миомир Никшић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Технолошка микробиологија

Др Драгослава Радин, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Технолошка микробиологија

Др Драгојло Обрадовић, редовни професор у пензији
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Технолошка микробиологија

ПРИЛОГ 1

Списак саопштених и објављених радова др Зорице Т. Радловић

I ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја

Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M14=4)

1. **Radulović, Z.**, Petrović, T., Bulajić, S. (2012): Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria, In: Pana M. (Ed.), Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium. InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia. ISBN 978-953-51-0472-8, pp. 549-576.

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

2. Seratlić, S., Miloradović, Z., **Radulović, Z.**, Maćej, O. (2011): 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. International Journal of Dairy Technology, Vol. 64, No.3, pp. 408-416

Рад у међународном часопису (M23=3)

3. Martinović, A., **Radulović, Z.**, Wind, A., Janzen, T., Obradović, D. (2005): Isolation and characterization of bacterial flora from farmhouse fermented milk products of Serbia and Montenegro. Acta Veterinaria, Vol.55, No.4, pp. 307-318.
4. **Radulović, Z.**, Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010): Characterization of autochthonous *Lactobacillus paracasei* strains on potential probiotic ability. Mljekarstvo, Vol. 60, No 2, pp. 86-93.
5. Miočinović J., Puđa, P., **Radulović Z.**, Pavlović V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović D. (2011): Development of low fat UF cheese technology. Mljekarstvo, Vol. 61, No 1, pp. 33-44.
6. **Radulović, Z.**, Miočinović J., Puđa, P., Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined production, Mljekarstvo, Vol. 61, No 1, pp. 15—25.
7. **Radulović, Z.**, Živković, D., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D., Perunović, M., Stajić, S. (2011): Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages. Procedia Food Science, Vol.1 pp. 1516-1522.

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

8. Obradović D., Čavoški D., **Kerečki Z.**, Perunović M., Radovanović R., Popović J.(1989): Effect of micrococi and lactobacilli on the production of dry sousages. XXX International Congress of Meat Science Tehnology, Copenhagen 1989. Congress proceedings Vol. 2, pp. 313-317.
9. Đerovski, J., **Radulović, Z.**, Radin, D., Obradović, D., Puđa, P. (2007): The influence of the autochthonous LAB on the ripening of white brined cheeses. 5th International Congress of Food Technology, Thessaloniki. Proceedings Vol. 3, pp.327-335.
10. **Radulović, Z.**, Petrušić, M., Paunović, D., Obradović, D. (2011): Isolation and identification of lactic acid bacteria from Kombucha tea. Proceedings 2nd CEFSE(Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risks) WORKSHOP, 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology, BIOXEN Seminar Novel Approaches for Environmental Protection, pp.180-185., 8-10 September, Novi Sad, Serbia.
11. Petrović, T., **Radulović, Z.**, Radić, B., Dimitrijević, S., Bogićević, B., Nedović, V. (2011): Microencapsulation of potential probiotic lactobacilli by extrusion technique. 11 th International Congress on Engineering and Food (ICEF), Food Process Engineering in a Changing World, May 22-26, Athens, Greece, Proceedings Vol. II, pp.825-826,
12. Oketić, K., Bogović-Matijašić B., Lević, S., Mirković N., **Radulović Z.**, Nedović V. (2011): Quantification of probiotics entrapped in ca-alginate beads during storage. Proceedings XIX International Conference on Bioencapsulation, 5-8, October, Amboise, France, pp.186-187
13. **Radulović, Z.**, Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Petrović, T., Obradović, D. (2011): Application of autochthonous potential probiotica in the soft goat cheese production. Proceedings XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 345-349.
14. **Radulović, Z.**, Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T., Bogović-Matijašić, B., Nedović, V. (2011): Effect of encapsulated potential and commercial probiotic bacteria on the soft goat cheese. Proceedings XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 349-352.
15. Miočinović, J., Miloradović, Z., **Radulović, Z.**, Paunović, D., Tripković, G., Radovanović, M., Puđa, P. (2011): The composition and properties of kajmak from different producers. Proceedings XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 329-331.
16. Miočinović, J., **Radulović, Z.**, Pavlović, V., Miloradović, Z., Tripković, G., Radovanović, M., Puđa, P. (2011): The influence of commercial and potential probiotic bacteria on the properties of low fat UF cheeses. Proceedings XXII

- International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 332-335.
17. **Radulović, Z.**, Mirković, N., Petrušić, M., Barać, M., Paunović, D., Obradović, D. (2011): Lactic acid bacteria isolated from artisanal sheep Kashkaval cheese. Proceedings IDF International Symposium on Sheep, goat and other non-cow milk, 16-18 May, Athens, Greece, pp.112-115.
 18. **Radulović, Z.**, Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Petrović, T., Obradović, D. (2011): Effect of commercial and potential probiotics on the characteristics of soft goat cheeses, Proceedings IDF International Symposium on Sheep, goat and other non-cow milk, 16-18 May, Athens, Greece, pp.108-111.
 19. Miočinović, J., **Radulović, Z.**, Petrušić, M., Mirković, N., Trpković, G., Radovanović, M., Puđa P. (2011): Characteristics of Sjenica artisanal goat brined cheeses during ripening. Proceedings IDF International Symposium on Sheep, goat and other non-cow milk, 16-18 May, Athens, Greece, pp.104-107.

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

20. Obradović D. **Kerečki Z.**, Fira Dj., Puđa P., Banina A., Topisirović LJ. (1990): Metabolic activities of lactococcus strains in ultrafiltered milk. FEMS Microbiology Reviews, 87, 1-2, pp.72.
21. **Radulović Z.**, Obradović D. (1997): Growth and activity of thermophilic lactic acid bacteria in ultrafiltered milk. Mak. Med. Pregled, 51, supplement, 24, 149.
22. Martinović A., **Radulović Z.**, Wind A., Radin D., Obradović D., Adžić N. (2003): Isolation and characterization of bacterial flora from Yugoslav farmhouse fermented milk products, 1st FEMS Congress of European microbiologist, Slovenia, Ljubljana, Abstract book, pp.32.
23. Martinović A. Wind A., **Radulović Z.**, Marković B. (2003): Characterization of lactococcal strains isolated from farmhouse fermented milk products of Serbia and Montenegro, 3rd Balcan Conference of Microbiology, Istanbul, Proceedings and Abstract book, pp. 266.
24. **Radulović, Z.**, Đerovski, J., Obradović, D, Puđa P. (2006): The characteristics of white brined cheese with autochthonous lactic acid bacteria genus *Lactococcus*. 37. Croatian dairy experts symposium, Lovran, Abstract book, 54-55.
25. Puđa, P., **Radulović, Z.**, Radin, D., Radovanović, M., Djerovski, J. (2007): Traditional and industrial kajmak production: compositional, microbiological and sensorical aspects. 3. Slovenian Congress on Food and Nutrition, Radenci, Abstract book, pp.23.
26. **Radulović, Z.**, Radin, D., Obradović, D. (2007): Identification of autochthonous lactic acid bacteria from Serbian artisanal cheeses. 3. Slovenian Congress on Food and Nutrition, Radenci, Abstract book, pp.160.
27. **Radulović Z.**, Đerovski, J., Radin D., Obradović, D., Puđa, P. (2008): The role of autochthonous LAB in the white brined cheeses ripening. 5th IDF Symposium on cheese ripening, 9.-13. March, Bern, Switzerland, Abstract book, pp. 114-115.
28. Puđa, P., Đerovski, J., **Radulović, Z.**, Obradović, D. (2008): Effects of probiotics cultures and salt reduction on the characteristics of UF white brined cheeses. 5th IDF

- Symposium on cheese ripening. 9.-13. March, Bern, Switzerland, Abstract book, pp. 85-86.
29. Radin, D., **Radulović, Z.**, Obradović, D., Barać M., Paunović, D. (2008): Autochthonous lactic acid bacteria from Serbian white brined cheeses. 5th IDF Symposium on cheese ripening, 9.-13. March, Bern, Switzerland, Abstract book, pp.147.
 30. Borović, B., Velebit, B., Vesković Moračanin, S., Janković, V., Oradović, D., **Radulović, Z.** (2009): Changes of epiphytic microflora during the production of fermented sausages. 55th International Meat Industry Conference, Meat and Meat Products – Safety, Quality and New Technologies, 15-17 June, Tara, Serbia, Abstract Book, pp. 53-54.
 31. **Radulović, Z.**, Živković, D., Perunović, M., Mirković, N., Petrušić, M., Stajić, S., Paunović, D. (2010): Application of autochthonous potential probiotic *Lactobacillus paracasei* 08 strain in fermented sausages production. XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 23-26. September, Ohrid, Republic of Macedonia, Abstract Book, pp.148.
 32. **Radulović, Z.**, Mirković, N., Bogović-Matijašić B., Petrušić, M., Petrović, T., Dimitrijević, S., Nedović, V. (2011): Efficiency of encapsulation by spray-drying on survival of potential probiotic bacteria, 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia. Abstract Book on CD ROM.
 33. Petrović, T., Dimitrijević, S., Klaus, A., **Radulović, Z.**, Mirković, N., Petrušić, M., Nedović V. (2011): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from plant and human origin. 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia Abstract Book CD ROM.
 34. Oketić, K., Bogović-Matijašić, B., Lević, S., Mirković, N., **Radulović, Z.**, Nedović, V. (2011): Storage of probiotics included in calcium alginate beads., 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia, Abstract Book on CD ROM.

Националне монографије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације националног значаја; научни преводи и критичка издања грађе, библиографске публикације (M40)

Монографија националног значаја (M42=5)

35. **Зорица Радловић** 2010: Аутохтоне бактерије млечне киселине као стартер културе, Монографија, 147 стр. ISBN 978-86-7834-081-9, CIP 637.146.33:579.846, COBIS. SR-ID 175010828, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Србија.

Часописи националног значаја (M50)

Рад у водећем часопису националног значаја (M51=2)

36. Обрадовић Д., Чавошки Д., Перуновић М., Десимировић Д., Поповић Д., Лазић Д., **Керечки З.**, (1991). Утицај стартер културе FLORA-CARN COMBI SL на квалитет чајне кобасице. Архив за пољопривредне науке, стр. 7-17.

37. Чавошки Д., Обрадовић Д., Перуновић М., **Керечки З.**, Милосављевић Б., Цуцић Р., (1991): Примена FLORA-CARN COMBI SL starter културе у производњи специјал кобасице. Архив за пољопривредне науке, стр. 39-49.
38. **Зорица Радуловић**, Драгојло Обрадовић (1997): Growth and activity of thermophilic lactic acid bacteria in ultrafiltered milk, Архив за пољопривредне науке Vol 42, No 2, стр.159-166.
39. **Радуловић З.**, Обрадовић Д. (1999): Acidogenic and proteolytic activity of lactocacilli in ultrafiltered milk, Микробиологија, Vol.35. No 2, стр. 36-42.
40. **Радуловић З.**, Обрадовић Д., Фира Дј. (2000): Карактеристике раста и активности лактобацила у УФ млеку, Acta Periodica Technologica, Vol.31, part A, стр. 145-152.
41. **Радуловић З.**, Обрадовић Д. (2000): Growth and Activity of Mesophilic *Lactococci* in Ultrafiltered Milk, Архив за пољопривредне науке, Vol.61, No 212, стр.159 – 171.
42. **Радуловић З.**, Мартиновић А, Радин Д., Обрадовић Д. (2004): Бактерије млечне киселине изоловане из сјеничког сира, Biotechnology in Animal Husbandry, 20, стр.49-55.
43. Радин, Д., Обрадовић, Д., **Радуловић, З.** (2005): Безбедност хране – млеко и производи од млека. Biotechnology in Animal Husbandry, Vol. 21, Special issue, стр. 109-122.

Рад у часопису националног значаја (M52=1,5)

44. Мишић Д., Јакшић М., Петровић Д., Јокић А., **Керечки З.** (1986): Проучавање методе електродијализе у циљу деминерализације сурутке. Мљекарство 8, стр.54-58.
45. **Радуловић З.**, Обрадовић, Д., Фира, Дј. (1998): Ацидогена и протеолитичка активност округластих бактерија млечне киселине у УФ млеку, Прехрамбена индустрија, Млеко и млечни производи. Вол. 9, 3-4, стр. 55-60.
46. Живковић Д., **Радуловић З.**, Ивановић М., Перуновић М, Д□инић Н. (2001): Утицај натријум-лактата на одрживост и одабрана својства квалитета хреновки, Технологија меса, 3-4, стр. 129-137.
47. Туцовић Н., **Радуловић З.**, Карић А., Чук М., Ипач Н.,Обрадовић Д. (2004): Примена пробиотика у производњи едамског сира, Прехрамбена индустрија, Млеко и млечни производи Vol. 15, 1-2, стр. 12-15.
48. Радин, Д., Ђеровски, Ј., **Радуловић, З.**, Радовановић, М., Пуђа, П. (2005): Зрење кајмака у контролисаним условима. Прехрамбена индустрија, 1-2, Vol. 16, стр. 60-65.
49. **Радуловић, З.**, Радин, Д., Бараћ, М., Ђеровски, Ј., Обрадовић, Д. (2005): Карактеризација аутохтоних бактерија млечне киселине рода *Lactococcus*. Прехрамбена индустрија, 1-2, Vol. 16, стр. 66-69.
50. Обрадовић, Д. Радин, Д., **Радуловић, З.** (2007): Потенцијали примене допунских култура у производњи сирева. Савремена пољопривреда, 5, стр. 75-80.
51. Пуђа, П., Радин Д., Ђеровски, Ј., **Радуловић З.** (2008): Савремени трендови у производњи сирева. Биотехнологија у сточарству, Вол. 24, стр. 137-166.

52. Ђеровски Ј., Пудја, П., **Радуловић З.**, Обрадовић, Д., Мартиновић, М.(2007): Зрење сирева од УФ млека са пробиотским културама. Прехрамбена индустрија 1-2, стр. 76-80.
53. Обрадовић, Д., Радин, Д., **Радуловић, З.** (2009): *Saccharomyces boulardii* једини квасац пробиотик, Прехрамбена индустрија Вол. 20, 1-2, стр. 3-4.
54. **Радуловић, З.**, Иличић, М., Радин, Д., Пауновић, Д., Митровић, Н., Петрушић, М., Обрадовић, Д. (2009): Карактеризација микрофлоре комбухе у ферментисаним мечним напцима, Прехрамбена индустрија Вол. 20, 1-2, стр. 106-110.
55. **Радуловић, З.**, Пауновић, Д., Иличић, М., Мирковић, Н., Петрушић, М., Обрадовић, Д. (2010): Промена микрофлоре чајне гљиве током складиштења ферментисаних млечних напитака, Прехрамбена индустрија, Вол. 21, 1-2, стр. 99-102.
56. Живковић, Д., Милорадовић, З., Станишић, Н., Жујовић, М., **Радуловић, З.**, Перуновић, М., Максимовић, Н. (2010): Ефекти коришћења козјег меса у производњи традиционалног суџука. Технологија меса, Вол.51. 1, стр. 36-44.

Рад у научном часопису (M53=1)

57. **Радуловић, З.**, Радин, Д., Обрадовић, Д. (2006): Аутохтона микрофлора сјеничког сира. Прехрамбена индустрија, Vol. 17, No. 1-2, стр. 48-51.
58. Ђеровски, Ј., **Радуловић, З.**, Радин, Д., Радовановић, М., Пуђа, П. (2006): Испитивање квалитета кајмака: хемијски, микробиолошки и сензорни аспект. Прехрамбена индустрија, Vol. 17, No. 1-2, стр. 25-28
59. **Радуловић, З.**, Радин, Д., Обрадовић, Д. (2006): Детерминација аутохтоних бактерија млечне киселине из качкаваља. Прехрамбена индустрија, Vol. 17, No. 3-4, стр. 82-86.
60. Ђеровски, Ј., **Радуловић, З.**, Обрадовић, Д., Пуђа, П. (2006): Зрење белог сира у саламури произведеног са аутохтоним БМК рода *Lactobacillus* i *Lactococcus*. Прехрамбена индустрија, Vol 17, No.3-4, стр. 55-61.
61. Живковић, Д., Перуновић, М., **Радуловић, З.**, Јовановић, М (2006): Одрживост и сензорна својства ћурећег меса упакованог у атмосферу заштитних гасова. Технологија меса 5-6, стр. 204-207.
62. Ђеровски, Ј., **Радуловић, З.**, Бараћ, М., Пауновић, Д., Обрадовић, Д., Пуђа, П. (2008): Примена аутохтоних бактерија млечне киселине у производњи белих сирева у саламури, Храна и исхрана Вол. 49, 3-4, стр. 49-54.
63. **Радуловић, З.**, Петровић, Т., Пауновић, Д., Мирковић, Н., Обрадовић, Д. (2008): Карактеризација аутохтоног соја *Lactobacillus paracasei* 08 на потенцијалне пробиотске способности, Прехрамбена индустрија Вол. 19, 1-2, стр. 23-28.
64. Ђеровски, Ј., **Радуловић, З.**, Пуновић, Д., Пуђа, П. (2008): Утицај допунских култура на својства нискомасног сира у саламури, Прехрамбена индустрија Вол. 19, 1-2, стр. 92-97.
65. **Радуловић, З.**, Радин, Д., Бараћ, М., Ђеровски, Ј., Пауновић Д., Обрадовић, Д. (2009): Карактеризација аутохтоних бактерија млечне киселине изолованих из белих сирева у саламури. Храна и исхрана, Вол.50, No.3-4, стр. 37-41.

Зборници скупова националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампани у целини (M63=0,5)

66. Мишић Д., Јакшић М., Петровић Д., Беатовић З., **Керечки, З.** (1986): Електродијализа угушћене сурутке. VII југословенски Конгрес о исхрани, Будва. Конгреса, стр. 123-126.
67. Обрадовић, Д., Стефановић, Р., Пудја, П., Милетић, Б., **Керечки З.**, (1987): Раст и промена пХ УФ млека под утицајем стрептокока групе Н. XXV Симпозијум за млекарску индустрију, Ловран. Зборник радова, стр. 87-92.
68. Обрадовић, Д., Чавошки, Д., Миловановић, Р., **Керечки, З.**, Перуновић, М. (1989): Примена *Lactobacillus sake* 972 у starter културама за производњу ферментисаних кобасица. VI конгрес микробиолога Југославије, Марибор. Зборник радова, стр., 185-189.
69. Обрадовић, Д., Мишић, Д., Мађеј, О., **Керечки, З.**, Милчић М, Петронић М., Павловић Д., Газивода Г. (1991): Утицај концентрованих starter култура на производњу ферментисаних млечних напитака. I саветовање прехранбених технолога Србије Београд, Зборник радова, стр. 165-169.
70. Обрадовић, Д., Чурић, М., **Радуловић, З.**, Карић, А. Ђорђевић М., (1993): Вијабилност ћелија starterа у ферментисаном напитку „Јогурт-плус“. Саветовање -адитиви у технологији млека, Нови Сад, Зборник радова, стр.117-121.
71. Миловановић, М., Раичевић, Дј., **Радуловић, З.**, Обрадовић, Д.(1997): Микробиолошки аспекти у производњи ферментисаног напитка ЈОГУРТИНО, Зборник радова југословенског млекарског симпозијума Квалитет млека и ферментисаних производа, Златибор, стр., 27-30.
72. **Радуловић, З.** (1998): Опште карактеристике раста млечних стрептокока и њихова активност у УФ млеку, Дани микробиолога Југославије са међународним учешћем, Херцег Нови, Зборник радова и сажетака, стр. 293-294.
73. **Радуловић, З.**, Обрадовић, Д. (1998): Активност и раст лактокока групе Н у УФмлеку; Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије, Београд, стр.45-49.
74. **Радуловић, З.** (1998): Ацидогена и протеолитичка активност термофилних бактерија млечне киселине у УФ млеку, Зборник радова југословенског млекарског симпозијума Савремени трендови у млекарству, Златибор, 199-206.
75. **Радуловић, З.**, Обрадовић, Д., Фир,а Дј. (1999): Карактеристике раста и активности лактобацила у УФ млеку, I Конгрес прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства, Нови Сад, Зборник радова, стр. 52-56
76. .
77. Чардаклија, В., **Радуловић, З.**, Обрадовић, Д. (2003): Нови ферментисани млечни напитац-Лигхт уогхурт, Симпозијум млекарске индустрије Србије и Црне Горе: Савремени трендови у млекарству, Златибор, Зборник радова, стр.146-147.
78. **Радуловић, З.**, Радин, Д., Обрадовић, Д., Бараћ, М., Мартиновић, А. (2004): Селекција аутохтоних сојева бактерија млечне киселине рода *Lactococcus*,

Симпозијум млекарске индустрије Србије и Црне Горе: Млеко и производи од млека – Стање и перспективе, , Златибор, Зборник радова, стр. 249-251.

79. Радин, Д. Обрадовић, Д., **Радуловић, З.** (2004): Морфологија и таксономија бактериофага бактерија млечне киселине, Симпозијум млекарске индустрије Србије и Црне Горе: Млеко и производи од млека – стање и перспективе, Златибор, Зборник радова, стр. 169-179.
80. **Радуловић, З.**, Миочиновић, Ј., Радин, Д., Пуђа, П., Обрадовић, Д. (2005): Примена аутохтоних бактерија млечне киселине рода *Lactococcus* у производњи белог сира у саламури. Симпозијум Млеко и производи од млека, Тара 6-10 април, Зборник радова, стр.73-77.

Саопштење са скупа националног значаја штампани у изводу (M64=0,2)

81. **Радуловић, З.**, Мартиновић, А., Обрадовић, Д. (2003): Изолација и карактеризација аутохтоних сојева бактерија млечне киселине издвојених из сјеничког сира, Прехрамбена индустрија, млеко и млечни производи, Вол. 14, 1-2, стр. 142.
82. **Радуловић, З.**, Радин, Д. , Бараћ, М., Пауновић, Д., Обрадовић, Д. (2008): Аутохтоне бактерије млечне киселине из качкаваља. 6. Конгрес медицинске микробиологије, 11-14. јун, Београд, Србија, Књига абстраката, стр. 275-276.
83. Ђеровски, Ј., Мирковић, Н., **Радуловић, З.**, Обрадовић, Д., Пуђа, П. (2008): Карактеристике УФ сирева у саламури са пробиотским бактеријама и смањеним садржајем соли. 6. Конгрес медицинске микробиологије, 11-14. јун, Београд, Србија, Књига абстраката, стр. 266-267.
84. **Radulović, Z.**, Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Obradović, 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, pp.127-128.
85. Ђеровски, Ј., **Radulović, Z.**, Paunović, D., Puđa, P. (2008): The application of adjunct cultures and inulin in the production of low fat brined cheeses. The 38th Croatian Dairy Experts Symposium, 23-26 November, Lovran, Croatia, Abstract Book, pp.122.
86. **Радуловић, З.**, Радин, Д., Бараћ, М., Ђеровски, Ј., Пауновић, Д., Обрадовић Д. (2008): Карактеризација аутохтоних бактерија млечне киселине изолованих из белих сирева у салмури. 11. Конгрес о исхрани, 15-18 октобар, Београд, Србија, Књига абстраката, стр. 269.
87. Miočinović, J., **Radulović, Z.**, Jovanović, Z., Radovanović, M., Puđa, P. (2010): Influence of adjunct probiotic cultures on the properties of low fat UF cheeses. 39th Croatian Dairy Experts Symposium, 24-27. October, Lovran, Croatia, Abstract Book, pp. 68-69.
88. Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Obradović, D., **Radulović, Z.** (2010): Quality of yogurt with probiotics in the Serbian market. 39th Croatian Dairy Experts Symposium, 24-27. October, Lovran, Croatia, Abstract Book, pp. 71-72.
89. Петровић, Т., Петровић, М., Димитријевић, С., **Радуловић, З.**, Павелкић, В., Недовић В. (2010): Микроинкапсулација *Lactobacillus paracasei* ВВА техником спреј сушења. Национална Конференција са међународним учешћем

„Биотехнологија за одрживи развој“, 24-26. новембар, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Србија, CD ROM.

90. **Радүловић, З.**, Живковић, Д., Перуновић, М., Мирковић, Н., Петрушић, М., Стајић, С., Пауновић, Д. (2010): Примена инкапсулираних пробиотских бактерија у производњи ферментисаних кобасица. VII Конгрес микробиолога Србије, 03-05. јун, Београд, Србија, CD ROM.

Магистарске и докторске тезе (M70)

Одбрањена докторска дисертација (M71=6)

91. **Радүловић З.** (2007): Изолација и селекција аутохтоних бактерија млечне киселине и њихова примена у стандардизацији сирева у типу сјеничког. Пољопривредни факултет Универзитет у Београду.

Одбрањен магистарски рад (M72=3)

92. **Радүловић, З.** (1992): Карактеристике раста и активности бактерија млечне киселине у ултрафилтрираном млеку. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

Техничка и развојна решења (M80)

Нови производи или технологија уведени у производњу (M82=6)

93. Милановић, С., Ђурић, М., Текић, М., Лончар, Е., Коларов, Ј., Малбаша, Р., Лазић, В., Иличић, М., Дураковић, К., Вукић, В., Станковић, И., Милетић, И., Ђорђевић, Б., Церовић–Радусиновић, А., Обрадовић, Д., Радин, Д., **Радүловић, З.**, Царић, М., Поповић, Р. (2010): Нови производ/нови технолошки поступак производње ферментисаног млечног напитка са комбухом - комбуха јогурт. Техничко решење проистекло из пројекта ТР-20008.
94. Пуђа, П., Миочиновић, Ј., **Радүловић, З.**, Радовановић, М., Милорадовић, З., Трпковић, Г., Словић, М., Пауновић, Д. (2010): Нови производ / нови технолошки поступак производње нискомасног сира од ултрафилтрираног млека са дијететским и функционалним својствима, Техничко решење проистекло из пројекта ТР-20049
95. Мађеј, О., Јовановић, С., Сераглић, С., Вучић, Т., Милорадовић, З., Ралевић, Н., Мекић, Ц., Трифуновић, Г., Бараћ, М., **Радүловић, З.**, Дајић-Стевановић, З., Станковић, И., Касалица, А., Миочиновић, Д. (2010): Нови производ / Нови технолошки поступак производње високопротеинских тврдих сирева са додатком лековитог и ароматичног биља, Техничко решење проистекло из пројекта ТР-20045.

Патенти, ауторске изложбе, тестови (M90)

Реализовани патент, сој, сорта и раса (M92=8)

96. Радовановић Р., Чавошки Д., Величковић Д., Обрадовић Д., Перуновић М., Бојовић П., **Керечки З.** (1990): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла говедје ујичке пршуте. Савезни завод за патенте бр. 5688/90-1-3; Београд.
97. Радовановић Р., Чавошки Д., Величковић Д., Обрадовић Д., Перуновић М., Бојовић П., **Керечки, З.** (1990): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла свињске ујичке пршуте. Савезни завод за патенте бр. 5690/90-1-4. Београд.
98. Радовановић, Р., Чавошки, Д., Величковић, Д., Обрадовић, Д., Перуновић, М., Бојовић, П., **Керечки, З.** (1990): Главни елаборат о заштити ознаке географског порекла ујичке сланине. Савезни завод за патенте бр. 5689/90-1; Београд.

Објављен практикум и уџбеник из области за коју се бира

ПРАКТИКУМ: Зорица Радловић, Милица Петрушић (2011): Микробиолошке методе анализа хране, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд. Стр. 152. ISBN: 978-86-7834-126-7., CIP 664:543.6(075.8)(076), COBIS.SR-ID 184942860.

II ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја

Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M14=4)

99. **Radulović, Z.**, Miočinović, J., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Nedović, V. (2016): Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application In: Barbarosa-Canovas G.V. (Ed.), Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food. Springer, Washington, USA ISBN 978-3-319-24038-1 pp. 237-256.

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

100. Seratlić, S., Bugarski, B., Nedović V., **Radulović, Z.**, Lars Wadso., P., Dejmek., F. Gomez Galindo (2013): Behaviour of the Surviving Population of Lactobacillus plantarum 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields Innovative Food Science & Emerging Technologies, 17, pp. 93-98.

101. Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić J., Obradović, D., **Radulović, Z.**, Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015): Viability of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* NCFM[®] and *Bifidobacterium lactis* HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. *Journal of Functional Foods*, 15, pp.541-550.
102. Mirkovic, N., Polovic, N., Vukotic, G., Jovcic, B., Miljkovic, M., **Radulovic, Z.**, Diep Bao Dzung, Kojic M. (2016): *Lactococcus lactis* LMG2081 produces two bacteriocins: a non-lantibiotic and a novel lantibiotic. *Applied and Environmental Microbiology*, 82(8), pp. 2555-2562.
103. Vukotic, G., Mirkovic, N., Jovcic, B., Miljkovic, M., Strahinic, I., Fira, Dj., **Radulovic, Z.**, Kojic, M. (2015). Proteinase PrtP impairs lactococcin LcnB activity in *Lactococcus lactis* BGMN1-501: new insights in bacteriocin regulation. *Frontiers in Microbiology*, Vol.6, No 92, pp.1-8.

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

104. Seratlić, S., Bugarski, B., **Radulović, Z.**, Dejmek, P., Wadsö, L., Nedović, V. (2013): Electroporation Enhances the Metabolic Activity of *Lactobacillus plantarum* 564. *Food Technology & Biotechnology*, Vol. 51 (4), pp. 446-452.
105. Oketic, K., Bogovic Matijasic, B., Obermajer, T., **Radulovic, Z.**, Levic, S., Mirkovic, N., Nedovic, V. (2015) : Evaluation of propidium monoazide real-time PCR for enumeration of probiotic lactobacilli microencapsulated in calcium alginate beads. *Beneficial Microbes*, 6 (4), pp.573-581.
106. Uzelac, G., Miljkovic, M., Lozo, J., **Radulovic, Z.**, Tosic, N., Kojic, M., (2015): Expression of bacteriocin LsbB is dependent on a transcription terminator, *Microbiological Research*, Vo. 179, pp. 45-53.

Рад у међународном часопису (M23=3)

107. Živkovic, D., **Radulović, Z.**, Aleksić, S., Perunović, M., Stajić, S., Stanišić, N., Radović, Č. (2012): Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed, *African Journal of Biotechnology*, Vol. 11 (16), pp. 3853-3867.
108. Petrović, T., Dimitrijević, S., **Radulović, Z.**, Mirković, N., Rajić, J., D. Obradović, V. Nedović (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. *Archives of Biological science* 64(4), pp. 1473-1480.
109. **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. *Archives of Biological Science* 64 (4), pp.1465-1472.
110. Miocinovic, J., **Radulovic, Z.**, Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. 2012: Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening. *Mljekarstvo*, Vol. 62, No 2, pp. 126-135.
111. **Radulović, Z.**, Paunović, D., Petrušić, M., Mirković, N., Miočinović J., Kekuš, D., Obradović, D. (2014): The application of autochthonous potential probiotic

- Lactobacillus planatarum* 564 in fish oil fortified yoghurt production. Archives of Biological Science, Vol.66, 1, pp. 15-22.
112. Miočinović, J., **Radulović, Z.**, Paunović, D., Miloradović, Z., Trpković, G., Radovanović, M., Pudja P. (2014): Properties of low fat UF cheeses produced with probiotic bacteria, Archives of Biological Science, Vol. 66, 1, 65-74.
113. Mirković, N., **Radulović, Z.**, Uzelac, G., Lozo, J., Obradović D., Topisirovic, Lj., Kojic, M. (2015). Isolation and characterization of bacteriocin and aggregation promoting factor producer *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BGBM50 strain. Food Technology and Biotechnology, Vol.2, No.53, pp. 237-242.

Зборници међународних научних скупова (M30)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32=1,5)

114. Pudja, P., Miocinovic, J., **Radulovic, Z.** (2012): Improvement of production and placement of traditional dairy products in Serbia, Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23–26 May, Novi Sad, Serbia, pp. 1290-1298.

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

115. 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 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1018-1024.
116. Mirković, N., **Radulović, Z.**, Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Đorđević, V., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried *Lactobacillus plantarum* TA and 7A after two years of storage by using Real time PCR. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1082-1087.
117. Miocinovic, J., **Radulovic, Z.**, Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., Trpkovic, G., Paunovic, D., Pudja, P. (2012): The ripening of white brined cheeses made with commercial and potential autochthonous probiotic strains, Proceedings of 6th Central European Congress on Food“, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, pp. 1298–1303.
118. **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 characteristic of the soft goat cheese. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1029-1035.
119. 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 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1070-1075.
120. Vasilev, D., **Radulović Z.**, Mirković N., Kekuš D., Petrušić M., Čobanović N. (2013): Some characteristics of fermented sausages produced with commercial probiotic *Lactobacillus casei* LC 01 and potential probiotic *Lactobacillus plantarum*

- 564 isolated from Sjenica cheese. Proceedings of International 57th Meat Industry Conference, 10-12 June, Belgrade, pp. 293-298.
121. Petrušić, M., **Radulović, Z.**, Zuber Bogdanović, I., Mirković, N., Paunović, D., Bulajić, S., Kekuš, D. (2014): Antibiotic resistance of autochthonous potential probiotic bacteria, Proceedings of II International Congress Food technology, Quality and Safety, 28-30.10.2014., Novi Sad, Serbia, pp. 500-504.
 122. Mirković, N., Petrušić, M., Lazarević, I., Paunović, D., Dimitrijevic-Branković, S., Rakin, M., **Radulović, Z.**, (2014): Influence of freeze-drying on viability and biochemical properties of autochthonous lactic acid bacteria, Proceedings of II International Congress Food technology, Quality and Safety, 28-30.10.2014., Novi Sad, Serbia, pp.505-509.

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

123. Ahrne, S., **Radulović, Z.**, Petrušić M., Mirković, N., Paunović D., Dimitrijević S. (2014): Survival of spray dried potential probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in chocolate through human gastrointestinal tract, International conference EU Project Collaboration: Challenges for Research Improvements in Agriculture, 2.-4.06.2014, Belgrade, Serbia, Abstract Book, pp.47.
124. Bogović Matijašić B., **Radulović, Z.**, Petrušić M., Mirković N., Petrović T., Miočinović J., Nedović V. (2014): Application of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria in food production, International conference EU Project Collaboration: Challenges for Research Improvements in Agriculture, 2.-4.06.2014, Beograd, Serbia, Abstract Book, pp. 50.
125. Petrušić, M., **Radulović, Z.**, Zuber Bogdanović, I., Mirković, N., Paunović, D., Bulajić, S. (2014): Antibiotic resistance of autochthonous potential probiotic bacteria, II International Congress Food technology, Quality and Safety, 28-30.10.2014., Novi Sad, Serbia, Abstract Book, pp.180.
126. Miočinović J., Nedeljković A., **Radulović, Z.**, Radovanović M., Pudja P., Dewetnick K. (2014): Texture analysis as a tool for determination of dairy products quality, Book of abstracts "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture", Faculty of Agriculture, 2-4 June, Belgrade, Serbia, pp. 36.
127. Petrušić, M., **Radulović, Z.**, Mirković, N., Lazarević, I., Paunović, D. (2014): Influence of freeze-drying on viability and biochemical properties of autochthonous lactic acid bacteria, II International Congress Food technology, Quality and Safety, 28-30.10.2014., Novi Sad, Serbia, Abstract Book, pp.181.
128. Diep Bao Dzung, Mirković N., **Radulović, Z.**, Uzelac G., Kojić M. (2014): Characterization of bacteriocin produced by natural isolate *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BM50, International conference EU Project Collaboration: Challenges for Research Improvements in Agriculture, 2.-4.06.2014, Beograd, Serbia, Abstract Book, pp. 55.
129. Petrušić, M., **Radulović, Z.**, Zuber Bogdanović, I., Mirković, N., Paunović, D., Bulajić, S. (2014): Antibiotic susceptibility of autochthonous lactic acid bacteria, 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, 31.08.-04.09.2014., Egmond aan Zee, Netherlands, Abstract Book C003.

130. **Radulović, Z.**, Paunovic, D., Petrusic, M., Mirkovic, N., Kekus, D., Miocinovic, J. (2014): Application of potential probiotic bacteria and omega-3 fatty acids in yogurt production and impact on sensor quality, 11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, 31.08.-04.09.2014., Egmond aan Zee, Netherlands, Abstract Book E021.
131. **Radulović, Z.**, Miočinović, J., Paunović, D., Petrušić M., Mirković N., Puđa P. (2014): Autochthonous microflora-vector of traditional cheese production, First International meeting on "Milk, Vector of development", 21-23 May 2014, Rene, France, Abstract Book, pp. 216.
132. Miočinović J., **Radulović, Z.**, Nedeljković, A., Radovanović, M., Puđa P. (2014): The current situation and future perspectives of traditional dairy products in Serbia, First International meeting on "Milk, Vector of development", 21-23 May 2014, Rene, France, Abstract Book, pp. 198.
133. **Radulović, Z.**, Miočinović J., Mirković N., Petrušić M., Paunović D., Dimitrijević S., Kekuš D. (2015): Growth of spray-dried and free cells of potential probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in soft goat cheese, IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, 23-25. March 2015, Limassol, Cyprus, Abstract book, pp. 82.
134. Vukotić, G., Mirković, N., Jovčić, B., Strahinić, I., Fira, Dj., **Radulović, Z.**, Veljović, K., Kojić, M. (2015): Lactococcal proteinase PrtP enhances antilisteric activity of enterocins from different niches. 9th Balkan Congress of Microbiology, Microbiologia Balkanica, Thessaloniki, Greece, Abstract book, Acta Microbiologia hellenica, 60 (3), pp. 162.
135. Mirković, N., Živković, A., Mirković, M., **Radulović, Z.**, Kojić, M., Lozo, J. (2015): Inhibitory activity of bacteriocin produced by autochthonous strain *Lactococcus lactis* BGBU1-4 against *Listeria monocytogenes* ATCC19111. 9th Balkan Congress of Microbiology, Microbiologia Balkanica, Thessaloniki, Greece, Abstract book, Acta Microbiologia Hellenica, 60 (3), pp.188.
136. Mirković, N., **Radulović, Z.**, Mirković, M., Paunović, D., Maestri, E., Kojić, M., Lozo, J. (2016): *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* BGBU1-4: Inhibition of *Listeria monocytogenes* ATCC19111 in cheese model system. Conference-State of the art technologies:challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, 18-20. April, Belgrade, Serbia, Abstract book, pp.45.
137. Mirković, N., **Radulović, Z.**, Uzelac G., Strahinjić, I., Lozo, J., Topisirović, Lj., Kojić, M. (2013): Cloning and expresion of the genes involved in production of the bacteriocin lacticin RM. 8th Balkan Congress of microbiology, Microbiological Balkanica, 02-05. October, Veliko Trnovo Bulgaria, Abstract book, pp. 35.

Часописи националног значаја (M50)

Рад у водећем часопису националног значаја (M51=2)

138. Petrović, T., Nedić, N., Paunović, D., Rajić, J., Matović, K., **Radulović, Z.**, Krnjaja, V. 2014: Natural mycobiota and aflatoxin B1 presence in bee pollen collected in Serbia. Biotechnology in Animal Husbandry Vol.4, No.30, pp.731-741.

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу (M62=1)

139. **Radulović, Z.** (2012): Potential application of autochthonous lactic acid bacteria in dairy production. The 40th Croatian Dairy Experts Symposium, 21-24.10. 2012. Lovran, Croatia, Abstract Book, pp. 31-32.
140. **Radulović, Z.**, Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Pudja P., Nedović, V. (2014): Autochthonous lactic acid bacteria - vector for traditional cheeses standardization and new functional food development, 41st Croatian dairy experts symposium, 09.-12.11.2014, Lovran, Croatia, Abstract Book, pp. 45-46.

Саопштење са скупа националног значаја штампани у целини (M63=0,5)

141. **Radulović, Z.**, Paunović D., Petrušić M., Mirković N., Kekuš D., Miočinović J. (2013): The sensory quality of yogurt produced with potential probiotic bacteria *Lactobacillus paracasei* 08 and omega-3 fatty acids. Proceedings of 24th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, 25.09-28.09.2013, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 280-284.

Саопштење са скупа националног значаја штампани у изводу (M64=0,2)

142. **Radulović, Z.**, Paunović, D., Petrušić, M., Mirković, N., Kekuš, D., Miočinović, J., Obradović D. (2013): Uticaj potencijalnih probiotskih bakterija i omega-3 masnih kiselina na senzorni kvalitet jogurta. IX Kongres mikrobiologa Srbije, 30.maj - 01. jun 2013., Beograd. Abstract book CD ROM, ISBN 978-86-914897-1-7.

Техничка и развојна решења (M80)

Нови производ или технологија уведени у производњу на међународном нивоу (M81)

143. Ракин, М., Вукашиновић-Секулић, М., Зарић, Д., Јорга, Ј., **Радуловић, З.**, Булатовић, М., Крунић, Т., Ђатовић, М., Борић, М., Василевска Р., Јанаћковић Б., Стаменковић, М (2015): Унапређење функционалних карактеристика ферментисаног напитка од сурутке и млека додатком биоактивних пептида, Техничко решење реализовано у оквиру Иновационог пројекта „Производња и примена биоактивних протеина и пептида сурутке и млека“, бр. 451/03/2802/2013-16/176, а прихваћено од стране АД Бимлек Македонија, као крајњег корисника.

Нови технолошки поступак (M83=4)

144. **Радуловић, З.**, Пауновић, Д., Петрушић, М., Мирковић, Н., Миоџиновић, Ј., Радин, Д., Кекуш Д. (2014): Нови производ/ Нови технолошки поступак производње функционалног ферментисаног напитка од млека са аутохтоним потенцијалним / комерцијалним пробиотским бактеријама и омега-3 масним киселинама, Техничко решење проистекло из пројекта ИИИ 46010.
145. Петронијевић-Лаличић, Ј., Попов-Раљић, Ј., **Радуловић, З.**, Мирковић, Н., Петрушић, М., Пауновић, Д., Бугарски Б. (2014): Нови производ/нови

технолошки поступак производње различитих врста чоколада са пробиотским бактеријама, Техничко решење проистекло из пројекта ИИИ 46010.

146. **Радловић, З.**, Живковић, Д., Мирковић, Н., Петрушић, М., Перуновић, М., Стајић, С., Пауновић, Д. 2012: Нови производ/нови технолошки поступак производње функционалних ферментисаних кобасица са аутохтоним потенцијалним И комерцијалним пробиотским бактеријама. Техничко решење, произасло из пројекта ИИИ 46010.

Објављен практикум и уџбеник из области за коју се бира

УЏБЕНИК: Зорица Радловић, Милица Мирковић (2016): **Пробиотици и пребиотици**, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд. Стр 216. ISBN 978-86-7834-248-6. СР 615.246(075.8), COBIS.SR-ID 223481356

ПРИЛОГ БР. 2

а) Менторство и чланство у комисијама одбрањених докторских дисертација

1. Јелена Миочиновић (01.06.2010.) „Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека са дијететским и функционалним својствима“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
2. Тања Петровић (18.06.2011.) „Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
3. Бранка Боровић (05.06.2012.) „Молекуларна и технолошка карактеризација бактерија млечне киселине изолованих из сувих ферментисаних кобасица произведених на традиционалан начин“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
4. Јованка Лаличић-Петронијевић (11.03.2013.) „Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколаде са пробиотицима“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
5. Сања Сераглић (20.03.2014.) „Утицај пулсирајућих електричних поља на раст и активност аутохтоног соја *Lactobacillus plantarum* 564“ Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.
6. Гордана Узелац (02.02.2015.) „Карактеризација бактериоцина бактерија млечне киселине и механизми деловања на сензитивне ћелије“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
7. Милица Мирковић (04.07.2016.) „Примена и вијабилност потенцијалних пробиотских бактерија млечне киселине у храни и гастроинтестиналним условима“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)

б) Менторство и чланство у комисијама одбрањених магистарских теза, мастер и специјалистички радова

Магистарска теза:

8. Бранка Боровић (2009): „Изолатија и карактеризација бактерија млечне киселине изолованих из традиционалне сремске кобасице“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

Мастер радови:

9. Кекуш Душан (2012): „Вијабилност аутохтоних потенцијалних пробиотских бактерија и њихов утицај на сензорна својства јогурта“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
10. Душанка Пауновић (2015): „Изолатија и идентификација микробних популација са плодносног тела тартуфа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)

11. Ненад Драгићевић (2015): „Могућност примене инкапсулисаних пробиотских сојева *Lb. plantarum* и *Lb. paracasei* при производњи специјалних пива“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
12. Тамара Гвозденовић (2016): „Антибактеријска активност меда“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

Специјалистички радови:

13. Драгана Бркић (2009): „Значај анализе ризика и критичних контролних тачака за микробиолошку безбедност екструдираног сладоледа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
14. Снежана Кнежевић (2010): „Утицај бактофуге на смањење укупног броја микроорганизама сировог млека и побољшање квалитета млека и млечних производа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
15. Мирјана Митровић (2011): „Значај АТП-а за испитивање хигијене производних линија у прехранбеној индустрији“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
16. Бранка Пролић (2012): „Утицај температуре складиштења на квалитет млечних производа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
17. Драгана Вукобратовић (2012): „Значај анализе ризика и критичних контролних тачака за микробиолошку слику свежег сира“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
18. Душанка Пауновић (2014): „Примена аутохтоних потенцијалних пробиотика и омега-3 масних киселина у производњи ферментисаног млечног напитка“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
19. Марина Арсенијевић (2014): „Хигијенска исправност производње хране у јавним установама региона Крагујевац“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
20. Марија Митровић (2014): „Контрола услова хигијене и безбедности полупроизвода од меса у малопродајним објектима“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
21. Вишња Перовић (2014): „Хигијенска исправност и здравствена безбедност свежег пилећег меса“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
22. Александар Крњајић (2014): „Утицај промене микробиолошког састава ESL млека у току складиштења на продужење рока трајања“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
23. Ивана Зубер Богдановић (2015): „Антибиотска резистенција бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних сирева“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
24. Марина Ивановић (2015): „Критеријуми хигијене у ресторанима колективне исхране Златиборског округа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
25. Нина Јовановић (2015): „Примена аутохтоних потенцијалних пробиотика и омега-3 масних киселина у производњи сира од ултрафилтрираног млека“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)

26. Анита Тасић (2016): „Примена аутохтоних потенцијалних пробиотика у производњи ферментисаног млечног напитка“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство)
27. Анкица Мијатов (2016): „Антилистеријско деловање аутохтоних бактерија млечне киселине *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* BU1-4 и *Lactobacillus plantarum* 564“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду(менторство)
28. Милка Тмушић (2016): „Примена брзих микробиолошких метода у контроли хигијене процеса производње како праха“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

ПРИЛОГ БР. 3

СПИСАК ПРОЈЕКТА

НАЦИОНАЛНИ ПРОЈЕКТИ

1. „Основна истраживања у прехранбеној технологији“, 12M02П1, (1996-2000) МНТР „Оптимизација и стандардизација производње сјеничког сира са заштитом ознаке порекла“ БТН 7141 Б, Национални програм унапређења сточарства и производа анималног порекла, (2001-2004)
2. „Развој функционалних ферментисаних напитака БТН 371 001А Национални програм биотехнологија и агроиндустрија (2005-2008)
3. „Индустријска производња кајмака“ ТР 6815Б. Програм технолошког развоја (2005-2008)
4. „Функционални ферментисани млечни напитака-нова технологија“ ТР 20008, Програм технолошког развоја (2008-2010)
5. „Технолошке и протективне особине аутохтоних сојева бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних ферментисаних кобасица и могућности њихове примене у индустрији меса“ ТР 20127, Програм технолошког развоја (2008-2010)
6. „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“ Интегрална и интердисциплинарна истраживања 0 46010 (2011-2014)
7. „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046009 (2011-2014)
8. Иновациони пројекат „Производња и примена биоактивних протеина и пептида сурутке и млека“, бр. 451/03/2802/2013-16/176 (2013-2016)
9. Пољоприврени пројекат „Микробиолошко-анитарни квалитет земљишта –фактор у безбедној производњи поврћа у Републици Србији“ 294/1, (2015)
10. Пољоприврени пројекат „Хигијена муже крава у лактацији, коришћење затворених система за транспорт млека и уређаја за хлађење“ бр.680-00-5/216-02 (2016)

МЕЂУНАРОДНИ ПРОЈЕКТИ

11. Joint Research Project IB7320-11097 „Bioencapsulation for protection and development of new probiotic bacteria in food and health products“, Scientific Co-operation between Eastern Europe and Switzerland (SCOPES) (2005-2009)

12. Bilateral project Serbia-Slovenia BI-SL/10-11-035 „Efficacy of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions“, (2010-2011)
13. Preparedness Planning and Economic Security Program, Development Alternatives, INC., (DAI), United States Agency for International Development (USAID), 2010.
14. FP7-REGPOT-2012-2013-1 Project funded by the EU “Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade - AREA”, (2013 – 2016).
15. TEMPUS projekat 544072-TEMPUS-1-2013-1-RS-TEMPUS –SHEMES4604 Building capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society, (CaSa) (2013 – 2016)
16. Cost action FA1308 “DairyCare”, European Cooperation in Science and Technology (2014 – 2018)
17. Bilateral project Serbia-Slovakia 451-03-545/2015-09/08, “Characteristics of Cheeses Made with Autochthonous Lactic Acid Bacteria” (2015–2016)
18. Linnaeus Palme Programm 4348-2013, Faculty of Agriculture, University of Belgrade Serbia and Department of food technology engineering and nutrition, University of Lund Sweden (2014-2015) - Projekat mobilnosti nastavnika i studenata Srbija- Švedska (rukovodilac)

Zorica Radulović
Milica Mirković

Probiotici i prebiotici



Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu

Beograd, 2016. godine

POLJOPRIVREDNI FAKULTET
UNIVERZITET U BEOGRADU



Prof. dr Zorica Radulović
dipl. ing. Milica Mirković

PROBIOTICI I PREBIOTICI

Beograd, 2016. godine

PROBIOTICI I PREBIOTICI

Prof. dr Zorica Radulović

dipl. ing. Milica Mirković

Recezeni:

Prof. dr Dragojlo Obradović, u penziji
Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu

Prof. dr Marica Rakin
Tehnološko-metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu

Izdavač:

Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu

Glavni i odgovorni urednik:

Prof. dr Dušan Radivojević

Korice izradio:

Filip Radulović

Štampa:

Akadska štampa, Beograd

Tiraž:

500 primeraka

ISBN: 978-86-7834-248-6

Sva prava zadržana. Nije dozvoljeno snimanje, emitovanje i reprodukovanje na bilo koji način ni jednog dela ove knjige uključujući, ali ne i ograničavajući se na fotokopiranje, fotografiju, magnetni ili bilo koji drugi vid zapisa bez prethodne pismene dozvole izdavača, odnosno autora.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

615.246(075.8)
579.67(075.8)

РАДУЛОВИЋ, Зорица, 1962-

Probiotici i prebiotici / Zorica Radulović, Milica Mirković.
- Beograd

: Poljoprivredni fakultet, 2016 (Beograd : Akademska
štampa). - 215 str. :
ilustr. ; 24 cm

Tiraž 500. - Na vrhu nasl. str.: Univerzitet u Beogradu. -
Bibliografija uz
svako poglavlje.

ISBN 978-86-7834-248-6

1. Мирковић, Милица, 1985- [аутор]

а) Пробиотици б) Пребиотици с) Микробиологија хране
COBISS.SR-ID 223481356