

## **ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

**Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – редовни професор за ужу научну област Наука о месу**

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 24.11.2016. год. (решење бр. 400/2-2/2) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О МЕСУ**, у саставу:

1. Др Бранислав Златковић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Наука о конзервисању
2. Др Драгојло Обрадовић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Технолошка микробиологија
3. Др Илија Вуковић, редовни професор у пензији Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду, ужа научна област: Хигијена и технологија меса

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 515/1 од 15.11.2016. године) расписан је конкурс који је објављен у листу "Послови" дана 23.11.2016. год. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

### **ИЗВЕШТАЈ**

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област НАУКА О МЕСУ, пријавио се само др Душан М. Живковић, ванредни професор у истој ужој научној области Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

#### **1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ**

Др Душан М. Живковић је рођен 21.09.1959. год. у Београду, Србија. Основну школу и гимназију завршио је у Земуну. Пољопривредни факултет, Одсек за прехрамбену технологију, Група за технологију анималних производа, завршио је 1985. год.

Последипломске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (група: Технологија меса) завршио је 1991. год. са просечном оценом 10 (десет). Докторску дисертацију, на истом факултету одбранио је 2002. год.

У звање асистента-приправника, за предмет Познавање и обрада меса, изабран је 1986. год. и поново изабран 1990. год. У звање асистента изабран је 1992 год. и поново изабран у исто звање 1996. и 2000. год. У звање доцента, за ужу научну област Технологија меса, др Душан М. Живковић је изабран 2003. год. Поново је изабран у исто звање 2008. год. У звање ванредног професора, за ужу научну област Технологија меса, изабран је 2012. год.

Др Душан М. Живковић је 2014. год. боравио на стручном усавршавању у Кини, на Animal Husbandry Research Institute of Heilongjiang Academy of Agricultural Sciences, Harbin (Потврда у прилогу 2).

Кандидат се активно служи енглеским језиком.

## **2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ**

**Магистарска теза:** "Квантитативне и квалитативне карактеристике механички сепарисаног меса кокоши различитих категорија", Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 1991.год.

**Докторска дисертација:** "Квантитативна и квалитативна својства меса појединих врста слатководних риба" Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 2002.год.

## **3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ**

### **3.1. Наставна активност**

#### **3.1.1. Наставна активност**

У периоду од избора у звање асистента-приправника, до 2004. год. др Душан М. Живковић је изводио вежбе из предмета Познавање и обрада меса. Од избора за доцента изводио је наставу из предмета: Технологија меса (од 2003. год.), Познавање и обрада меса (од 2004. год.), и Основи прехранбене технологије (од 2003. год.; део наставе на Агроекономском одсеку).

Након акредитације Факултета и наставе по Болоњској декларацији, др Душан М. Живковић је ангажован на извођењу наставе на свим степенима академских студија.

На основним академским студијама изводи наставу на:

а) Модулу Технологија анималних производа, из предмета: Познавање меса (обавезан предмет 3+3), Технологија меса I (обавезан предмет 3+2), Технологија меса II (обавезан предмет 3+3), Практична обука (обавезан предмет 0+0/2), Технолошко пројектовање (изборни предмет 2+2/2), Технологија рибе (изборни предмет 2+3), Машине и уређаји у технологији анималних производа (изборни предмет 3+2);

б) Модулу Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, из предмета: Технологија производње и прераде меса (изборни предмет 2+2); Познавање и обрада меса (изборни предмет 2+2);

в) Модулу Микробиологија хране, из предмета: Познавање и обрада меса (изборни предмет 2+2);

г) Студијском програму агроекономија из предмета: Основи прехранбене технологије (обавезан предмет 3+0).

У оквиру мастер академских студија изводи наставу на модулу Прехрамбени инжењеринг из предмета: Наука о месу (изборни предмет 5+0+0+3), Трендови о технологији меса (изборни предмет 5+0+0+3).

У оквиру докторских академских студија, на студијском програму Прехрамбена технологија, изводи наставу из предмета: Одабрана поглавља из науке о месу (изборни предмет 7+0) и Одабрана поглавља из технологије меса (изборни предмет 7+0).

Др Душан М. Живковић изводио је наставу и на другим високошколским установама у земљи и иностранству. У периоду од школске 2003/4. до 2005/6. год., изводио је део наставе

из предмета Познавање прехранбених производа са основама технологије, на Војној Академији - Одсек логистика.

У школској 2014/15. и 2015/16. год. Изводио је наставу и вежбе из предмета: Технологија производње рибе, на Факултету за прехранбену технологију, безбједност хране и екологију, Универзитета Доња Горица - Подгорица.

### **3.1.2. Оцена педагошког рада**

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Душана М. Живковића је у студентским анкетама оцењена високим укупним просечним оценама: 2012/13.год. 4,83; 2013/14.год. 4,42; 2014/15.год. 4,74 и 2015/16.год. 4,81 (доказ у прилогу 2).

### **3.1.3. Уџбеници, монографије, практикуми, збирке задатака**

ПРАКТИКУМ: **Живковић, Д.,** Перуновић, М. (2012): ПОЗНАВАЊЕ МЕСА, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду. ИСБН 978-86-7834-142-7

УЏБЕНИК: **Живковић, Д.,** Стајић, С. (2016): ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА 1, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, стр. 229.

ИСБН 978-86-7834-255-4, СРР637.5.03(075.8), СОBISS.SR-ID 227110412

### **3.1.4. Обезбеђење наставно-научног подмлатка**

У досадашњем раду, др Душан Живковић је био ментор или члан комисије у више од 50 дипломских/завршних радова.

Био је ментор две докторске дисертације и члан комисија за оцену и одбрану пет докторских дисертација, две магистарске тезе и два специјалистичка рада.

*а) Менторство и чланство у комисијама одбрањених докторских дисертација*

1. Весковић-Морачанин, С. (2006): Утицај *Lactobacillus sakei* I 151, бактериоцина *Leuconostoc mesenteroides* E 131 и МАП на одрживост сремске кобасице. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.
2. Томић, Н. (2011): Утицај благих антимикуробних третмана, на безбедност пилећег меса и припремљених јела. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.
3. Боровић, Б., (2012): Молекуларна и технолошка карактеризација бактерија млечне киселине изолованих из сувих ферментисаних кобасица произведених на традиционалан начин. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.
4. Станишић, Н. (2013): Ефекти коришћења кођуговане линолне киселине у исхрани свиња на резултате това, састав трупа и квалитет мишићног и масног ткива. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ментор.
5. Трбојевић, Д. (2014): Утицај начина исхране на садржај липида и састав масних киселина у месу шарана (*Ciprinus Carpio L.*, 1756) у полуинтензивном систему гајења. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.

6. Стајић, С. (2015): Физичка хемијска, сензорна и функционална својства ферментисаних кобасица са додатком биљних уља. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, ментор.
7. Крстић, Б. (2016): Утицај различитог односа неорганског и органског селена на производне резултате и квалитет меса товних пилића. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.

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

8. Ристић-Здравковић, Ј. (2007): Анализа квалитета барених кобасица на домаћем тржишту. Магистарска теза, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.
9. Думић, С. (2008): Испитивања важнијих својстава квалитета сјеничке стеље као основа за заштиту ознаке порекла. Магистарска теза, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.
10. Ђелашевић, В. (2012): Ефекти система за управљање безбедношћу производа у изабраним погонима индустрије меса централне Србије. Специјалистички рад, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.
11. Митровић, М. (2014): Контрола услова хигијене и безбедности полупроизвода од меса у малопродајним објектима, Специјалистички рад, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, члан комисије.

## 3.2. Научно-истраживачки рад

### 3.2.1. Научно – истраживачки радови

У свом досадашњем раду др Душан М. Живковић је самостално или са другим ауторима објавио, или на скуповима саопштио, укупно 100 радова из научне области за коју се бира. До избора у звање ванредног професора објавио је 76 радова, а после избора у звање ванредног професора 24 рада (Прилог 1).

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата

Научни резултат			До избора у звање ванредног проф.		После избора у звање ванредног проф.		
М	Категорија	Број резултата	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Укупно
<b>M<sub>21a</sub>=10</b>	Међународни часопис изузетних вредности	<b>1</b>	-	-	1	10	<b>10</b>
<b>M<sub>22</sub>=5</b>	Рад у истакнутом међународном часопису	<b>1</b>	-	-	1	5	<b>5</b>
<b>M<sub>23</sub>=3</b>	Рад у међународном часопису	<b>7</b>	2	6	5	15	<b>21</b>
<b>M<sub>24</sub>=3</b>	Рад у међународном часопису верификован посебном одлуком	<b>1</b>	-	-	1	3	<b>3</b>
<b>M<sub>31</sub>=3,5</b>	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	<b>4</b>	3	10,5	1	3,5	<b>14</b>

<b>M<sub>33</sub>=1</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	<b>15</b>	11	11	4	4	<b>15</b>
<b>M<sub>34</sub>=0,5</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	<b>3</b>	3	1,5	-	-	<b>1,5</b>
<b>M<sub>45</sub>=1,5</b>	Национална монографија	<b>2</b>	2	3	-	-	<b>3</b>
<b>M<sub>51</sub>=2</b>	Рад у водећем часопису националног значаја	<b>8</b>	4	8	4	8	<b>16</b>
<b>M<sub>52</sub>=1,5</b>	Рад у часопису националног значаја	<b>24</b>	24	36	-	-	<b>36</b>
<b>M<sub>53</sub>=1</b>	Рад у часопису	<b>2</b>	-	-	2	2	<b>2</b>
<b>M<sub>63</sub>=0,5</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	<b>18</b>	15	7,5	3	1,5	<b>9</b>
<b>M<sub>64</sub>=0,2</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	<b>10</b>	10	2	-	-	<b>2</b>
<b>M<sub>71</sub>=6</b>	Докторска дисертација	<b>1</b>	1	6	-	-	<b>6</b>
<b>M<sub>72</sub>=3</b>	Магистарска теза	<b>1</b>	1	3			<b>3</b>
<b>M<sub>84</sub>= 3</b>	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	<b>2</b>	-	-	2	6	<b>6</b>
<b>Укупан број научних резултата</b>		<b>100</b>	76	<b>94,5</b>	24	<b>58</b>	<b>152,5</b>

Душан М. Живковић има укупно 9 радова објављених у међународним часописима са SCI листе.

После избора у звање ванредног професора објавио је 7 радова у часописима међународног значаја (категорије M21a, M22 и M23), и један рад категорије M24. Одржао је једно предавање по позиву на међународном скупу, и 4 саопштења на међународним скуповима. Такође, 6 научних радова објавио је у часописима националног значаја (4 у водећем часопису националног значаја), 3 рада су саопштена на скуповима националног значаја и штампана у целини. Кандидат има два битно побољшана техничка решења на националном нивоу. Научна и стручна компетентност кандидата исказана кроз коефицијент М, износи укупно 153 ( 94,5 пре и 58 после избора у звање ванредног професора).

### ***Анализа радова***

Радови објављени до избора у звање ванредног професора детаљно су анализирани у претходним извештајима.

Научно – истраживачки рад Душана М. Живковића, после избора у звање ванредног професора, може се поделити у неколико целина, односно тематских области.

а) Већи број радова односи се на тематику нутритивне вредности хране, садржаја и квалитета нутријената са тежњом да се уз помоћ научних сазнања, и савремене технологије квалитет хране у нутритивном смислу побољша. Акценат истраживања је постављен на испитивању могућности смањења садржаја нутритивно мање пожељних компоненти хране, пре свега тако, што се оне замењују нутритивно корисним компонентама, а у циљу да на тај начин произведена храна поседује и функционална својства, односно, постане функционална храна. Аутор је у радовима 78, 80, 84, 85, 98, и 99 приказао ефекте замене дела анималних масти биљним уљима (лана, семенки коштице грожђа и бундеве) у надеву ферментованих кобасица, а у раду 100 испитивана је могућност замене анималних масти хидрираним влакнима из семена кукуруза. Додавање биљних уља надеву кобасица

представља технолошки веома захтеван задатак па су уља додавана у форми емулзије са биљним протеинима и алгинатима, или инкапсулирана у алгинатни гел. Резултати испитивања показују изузетно добре ефекте у погледу побољшања маснокиселинске слике овако добијених производа, као и значајно смањење односа н-6/н-3 полинезасићених масних киселина. Производи добијени заменом дела анималних масти имају незнатно промењене сензорне карактеристике, а бољи хемијски састав. У оквиру ове тематске области налазе се радови базирани на испитивањима нутријената у храни. У радовима 77, 79 и 82 аутор се бави испитивањем садржаја нутријената у семенки овса, пре свега са аспекта садржаја  $\beta$ -глюкана и фенолних компоненти, полинезасићених масних киселина у месу пет врста аутохтоних дунавских риба и садржајем микроелемената у масном ткиву и органима јаради.

б) Такође, значајан део научно-истраживачког рада Душана М. Живковића, бави се питањем утицаја расног састава свиња на квалитет, функционална и сензорна својства меса, као и на садржај нутритијената у месу и органима свиња 87, 88, 90, 91, 96 и 97. Аутор приказује резултате испитивања садржаја микроелемената у одабраним мишићима *M. semimembranosus* и *M. longissimus thoracis et lumborum*, као и у јети и бубрегу свиња. Такође се бави испитивањем утицаја расног састава свиња на хемијски састав, мраморираност и боју меса, као веома важне функционалне и сензорне параметре квалитета меса. Посебно интересантан и актуелан део ове тематске целине односи се на испитивање квалитета меса старих аутохтоних раса свиња, каква је мангулица, а посебно квалитета и својстава производа од меса ових свиња. У радовима 83 и 95 приказани су резултати испитивања утицаја расне структуре племенитих и примитивних раса свиња на боју меса као и на физичко-хемијска и функционална својства меса. У раду 92 детаљно се приказују, сензорна својства, хемијска и микробиолошке карактеристике традиционалне сремске кобасице израђене од меса аутохтоних раса мангулице, моравке, као и од племените расе ландрас. Резултати недвосмислено показују да кобасице израђене од меса аутохтоних раса имају супериоран сензорни квалитет, који се одржава и током вишемесечног чувања производа.

ц) Један део радова обрађује тематику физичко-хемијских промена у месу током чувања 81, 89 и 94. У говеђем месу испитиване су физичко-хемијске промене које се могу посматрати као зрење меса. Нарочито је актуелна тема брзог и веома брзог одмрзавања меса, што је и испитивано као чинилац од утицаја на општа својства квалитета свињских филеа. Добијени резултати недвосмислено указују да се брзо и веома брзо одмрзавање свињског меса може успешно користити без додатних погоршања својстава топлотом обрађених стекова меса у погледу: боје, силе пресецања или повећања кала.

д) Мањи број радова 86 и 93 представљају издвојене тематске целине кроз које се изналазе могућности производње козјег сувог пршута, пре свега са аспекта веома захтевних хигијенских захтева које поставља козје месо, и испитују се ефекти додатка коњуговане линолне киселине у храну за свиње на кланичне карактеристике и састав трупа тако товлених свиња.

### 3.2.2. Цитираност

На основу базе Web of Science, цитираност радова Душана М. Живковића износи 25 цитата (Прилог 2).

## 4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

У стручном раду Душан М. Живковић је остварио активну сарадњу Пољопривредног факултета са предузећима из индустрије меса, трговине и услуга, као и другим научним и стручним институцијама.

### 4.1. Стручно професионални допринос

Др Душан М. Живковић има 22 саопштења на међународним и 28 саопштења на националним скуповима. После избора у звање ванредног професора имао је једно предавање по позиву на међународном скупу, 4 саопштења на међународним и 3 саопштења на националним скуповима.

Кандидат је био ментор 2 одбрањене докторске дисертације, члан комисије за оцену и одбрану 5 докторских дисертација, члан комисије за оцену и одбрану две магистарске тезе и два специјалистичка рада.

Учествовао је у реализацији 3 пројекта која су завршена (био је руководилац у два, а истраживач у једном пројекту). У току је реализација два пројекта која финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, у којима је кандидат истраживач и руководилац фазе истраживања (ЕВБ: 46010 и ЕВБ: 46009).

#### *Списак пројеката*

Пројекат: *"Дијететски производи од меса рибе"* (2002 - 2005) у оквиру развојног програма *"Нове технологије у прехрамбеној индустрији"* - национални програм Биотехнологија и агроиндустрија (ЕВБ: БТН.7.1.5.0701.Б). У периоду 2004. -2005. година руководилац је пројекта.

Пројекат: *"Оптимизација и стандардизација технологије производње трајних сувомеснатих производа од овчијег и свињског меса"* (2005.-2008.) у оквиру националног програма Биотехнологија и агроиндустрија (ЕВБ: БТН.351005. Б), руководилац пројекта.

Пројекат: *"Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производњи традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла"* (2008.-2010.) у оквиру националног програма Биотехнологија и агроиндустрија (ЕВБ: БТН.20121) ), руководилац пројекта.

Пројекат: *"Интегрална и интердисциплинарна истраживања"* (ЕВБ: 46010) у текућем циклусу националних пројеката Министарства за просвету и науку Републике Србије (2011-2016), истраживач.

Подпројекат: *"Усавршавање технологије традиционалних производа од меса"*, у оквиру пројекта *"Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту"* (ЕВБ: 46009) у текућем циклусу националних пројеката Министарства за просвету и науку Републике Србије (2011-2016), руководилац је фазе истраживања.

Др Душан М. Живковић је коаутор два битно побољшана техничка решења на националном нивоу.

## **Стручни рад**

Кандидат се активно се бави технолошким пројектовањем. Аутор је 60 изведених пројеката објеката за индустрију меса и рибе. Аутор је и већег броја главних техничко-технолошких и идејних пројеката за изградњу и реконструкцију: објеката за клање папкара, објеката за клање пернате живине, објеката за расецање меса, објеката за прераду меса, објеката за расецање и прераду рибе, као и објеката за хлађење и смрзавање меса.

Ангажован је као стручни консултант "SEECAP-a", за коју је обавио процену процесног дела фабрике ИМ "29. новембар" из Суботице, као и "DELOITE&TOUCHE-a", за које је је обавио процену процесног дела фабрике ИМ "CARNEX" из Врбаса.

### **4.2. Допринос академској и широј заједници**

У претходном периоду др Душан М. Живковић је био шеф Катедре за Технологију анималних производа (решење у прилогу 2); директор Института за Прехрамбену технологију и биохемију (решење у прилогу 2); вршилац дужности продекана за финансије Пољопривредног факултета (решење у прилогу 2); а сада је продекан за финансије Пољопривредног факултета (решење у прилогу 2).

Руководилац акредитације студијског програма Прехрамбене технологије.

Члан је Комисија за стандарде и сродне документе, Републике Србије (решење у прилогу 2).

Аутор је *Правилника о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе (Сл.лист СРЈ 06/03)*, одлука Савезног Министарства за пољопривреду број 2/0-03-001/001 од 29.03.2001. год. (решење у прилогу 2).

Члан је комисије за оцењивање меса и производа од меса на Пољопривредном сајму у Новом Саду.

Председник је комисије за оцењивање дувана чварака у Ваљеву (уговор о делу у прилогу 2).

Члан радне групе за израду правилника о квалитету производа од меса 2015. год. (решење у прилогу 2).

### **4.3. Сарадња са другим високошколским, научно-истраживачким установама у земљи и иностранству**

Кандидат је остварио добру сарадњу са другим високошколским установама у земљи и иностранству. У периоду од школске 2003/4. до 2005/6. год., изводио је део наставе из предмета Познавање прехрамбених производа са основама технологије, на Војној Академији - Одсек логистика (уговор о делу у прилогу 2).

У школској 2014/15. и 2015/16. год. Изводи наставу и вежбе из предмета: Технологија производње рибе, на Факултету за прехрамбену технологију, безбједност хране и екологију, Универзитета Доња Горица-Подгорица (уговор о делу у прилогу 2).

Др Душан М. Живковић је обавио стручно усавршавање у Кини, на Animal Husbandry Research Institute of Heilongjiang Academy of Agricultural Sciences, Harbin (доказ у прилогу 2).

Одржао је два предавања по позиву на: Heilongjiang Academy of Agricultural Sciences, Harbin и Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду (доказ у прилогу 2).



## 5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Узимајући у обзир укупне резултате у наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Душана М. Живковића, ванредног професора, Комисија закључује да је кандидат показао веома запажене резултате, у свим областима рада, и да се развио у успешног наставника, научног радника, и стручњака.

Досадашњим радом у настави др Душан М. Живковић у потпуности испуњава све своје обавезе са запаженим резултатима. До избора у звање ванредног професора објавио је практикум Познавање меса, а после избора и уџбеник Технологија меса, из уже научне области за коју се бира. У студентским анкетама, наставна активност др Душана М. Живковића је оцењена високим оценама. У досадашњем раду, био је ментор или члан комисије у више од 50 дипломских/завршних радова, ментор две докторске дисертације и члан комисија за оцену и одбрану пет докторских дисертација, две магистарске тезе и два специјалистичка рада.

У раду др Душана М. Живковића посебно се истичу дугогодишња сарадња са привредом, која је резултирала бројним техничким и технолошким решењима, као и његов допринос на уређивању законских прописа у области хране.

Самостално или са другим ауторима, др Душан М. Живковић је до сада објавио 100 научних радова, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=152,5$ . После избора у звање ванредног професора, објавио је 24 научна рада са коефицијентом научне компетентности  $M=58,0$ . Објавио је 9 радова у међународним часописима са SCI листе, од тога 7 радова после избора у звање ванредног професора. Учествовао је у реализацији 3 пројекта која су завршена (био је руководиоца у два, а истраживач у једном пројекту). У току је реализација два пројекта која финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, у којима је кандидат истраживач и руководиоца фазе истраживања (ЕВБ: 46010 и ЕВБ: 46009). Резултати текућих пројеката су и два прихваћена битно побољшана техничка решења на националном нивоу.

Ценећи укупан досадашњи рад кандидата, Комисија сматра да др Душан М. Живковић, ванредни професор, у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да га изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О МЕСУ**.

У Београду, 26. 12. 2016. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Бранислав Златковић, редовни професор у пензији  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Наука о конзервисању)

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

Др Илија Вуковић, редовни професор у пензији  
Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине  
(ужа научна област: Хигијена и технологија меса)

## Прилози

### Прилог 1-Списак саопштених и објављених радова др Душана Живковића, до избора у звање ванредног професора

#### Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

##### *Рад у међународном часопису (M23=3)*

1. Milovanović, M., **Živković, D.**, Vucelić-Radović, B. (2010): Antioxidant Effects of *Glechoma hederacea* as a Food Additive. Natural product communications, Vol. 5, No. 1, 61-63.
2. Krstić, B., Jokić, Ž., Pavlović, Z., **Živković, D.** (2012): Options for the production of selenized chicken Meat. Biological trace element research, Vol.146. No. 1,68-72.

#### Зборници међународних научних скупова (M30)

##### *Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (M31=3,5)*

3. **Живковић, Д.** (2003): Филетирање, вакуумирање и димљење - могућност повећања профита у рибањацима. I међународна конференција, "Пастрмско и шаранско рибарство"- Зборник предавања, 99-106.
4. **Живковић, Д.**, Перуновић, М. (2005): Објекти за расецање и прераду меса риба, изградња - уређење. II међународна конференција, "Рибарство" - Зборник предавања, 243-247.
5. **Живковић, Д.**, Перуновић, М. (2007): Декларисање рибе и производа од рибе, III међународна конференција "Рибарство"- Зборник радова, 325-332.

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

6. Radovanović, R., Perić, V., **Živković, D.** (1996): On-line carcass evaluation as part of quality management system in the meat processing industry. I International YOCQ Congress: The Road to Total Quality. Proceedings, 452-458. Beograd.
7. Радовановић, Р., Ивановић, М., **Живковић, Д.** (1996): Стандарди серије ЈУС ИСО 9000: Актуелни тренутак у увођењу, атестирању и примени. V Међународни симпозијум "Савремени трендови у производњи млека". Зборник радова, 109-117. Копаоник.
8. Radovanović, R., Popov-Raljić, J., Ivanović, M., **Živković, D.**, Džinić, N. (1998): Dynamics of Salt Penetration During Dry Curing of Pork *M. longissimus lumborum et thoracis*. 44th ICoMST. Congress Proceedings II, (C-77) 978 - 980, Barcelona, Spain.
9. Radovanović, R., Popov-Raljić, J., Ivanović, M., **Živković, D.**, Džinić, N. (1999): Dynamics of Salt Diffusion During Dry Curing of Beef *M.biceps femoris*. 45th ICoMST. Congress proceedings, Vol.I, 170. Yokohama, Japan.
10. **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Јовановић, М., Младеновић, В., Лакић, М. (2007): Хемијски и сензорни показатељи квалитета производа у типу "пастеризоване конзерве од меса у комадима" од меса пернате живине. I Међународни конгрес "Технологија, квалитет и безбедност хране" - Нови Сад, Зборник радова, 229-235.
11. Стаменковић, Т., Окановић, Ђ., **Живковић, Д.** (2007): Производња говеђег и телећег меса. I Међународни конгрес "Технологија, квалитет и безбедност хране" - Нови Сад, Зборник радова, 205-210.
12. Перуновић, М., **Живковић, Д.**, Стајић, С. (2009): Утицај начина димљења на принос, хемијски састав и сензорна својства димљене рибе. IV међународна конференција, "Рибарство"- Зборник радова, 288-295.

13. Stajić, S. **Živković, D.** Perunović, M., Šobajić, S., Vranić, D. (2011): Cholesterol content and atherogenicity of fermented sausages made of pork meat from various breeds. *Procedia Food Science*, 1 (0), 568-575.
14. Radulović, Z., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D., **Živković, D.**, Perunović, M., Stajić, S. (2011): Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages. *Procedia Food Science*, 1 (0), 1516-1522.
15. Stajić, S., Stanišić, N., Perunović, M., **Živković, D.**, Žujović, M. (2011): Possibilities for the use of goat meat in the production of traditional sucuk. 3rd international congress - new perspectives and challenges of sustainable livestock production - Belgrade, Republic of Serbia, 1489-1497.
16. Stanišić, N., Petrović, M., **Živković, D.**, Živković, B., Parinović, N., Gogić, M., Novaković, M. (2011): Effect of gender on belly characteristic of pigs fed with diet containing soybean oil. 3rd international congress - new perspectives and challenges of sustainable livestock production - Belgrade, Republic of Serbia, 825-834.

*Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (M34=0,5)*

17. Марковић, З., Станковић, М., **Живковић, Д.**, Полексић, В. (2011): Шаран - риба коришћена за исхрану еуропског становништва у прошлости или шанса за развој слатководног рибарства у будућности. VII Међународни господарско – знанствени скуп о рибарству, “Хрватско рибарство на прагу ЕУ, риба као функционална храна”. Зборник сажетакa, 5.
18. 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, Ohrid, BJRM. Book of Abstracts, 148.
19. **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Стајић, С., Јовановић, М. (2009): Хемијски и сензорни показатељи квалитета кулена и сремске кобасице. Зборник кратких садржаја, Међународно 55. саветовање индустрије меса „Месо и производи од меса – безбедност, квалитет и нове технологије“, Златибор, Србија, 69–70.

#### **Монографије националног значаја (M40)**

*Поглавље у књизи M42 или рад у тематском зборнику националног значаја (M45=1,5)*

20. Радовановић, Р., Ивановић, М., **Живковић, Д.** (1996): Важнији аспекти доградње система квалитета према захтевима стандарда серије ЈУС ИСО 9000. Поглавље у монографији “Сирарство” (уредник Пуђа П.), 73-83. Пољопривредни факултет - Институт за прехранбену технологију и биохемију. Београд.
21. Перић, В., **Живковић, Д.**, Ивановић, М. (1997): Сувомеснати производи од говеђег меса. Поглавље у монографији "Производња и прерада меса од говеда", (уредници: Радовановић, Р, Перић, В.) 81-94. Пољопривредни факултет, Београд.

#### **Радови у часописима националног значаја (M50)**

*Радови у водећем часопису националног значаја (M51=2)*

22. Ивановић, М., Булатовић, А., Попов-Раљић, Ј., Перуновић, М., **Живковић, Д.** (1999): Утицај додавања карагенана на нека технолошка и сензорна својства димљене свињске печенице. *Acta Periodica Technologica, APTEFF*, 33, I-174, 11-19.
23. **Živković D.**, Perić V., Barać M., Perunović M. (2002): Cholesterol content in meat of some Cyprinidae,. *Journal of Agricultural sciences*, Vol. 47, No. 2, 179-187.

24. **Živković D.**, Perunović M., Popov-Raljić J., Bulatović A., Ivanović M. (2003): Sensory properties of smoked pork loin as determined by applied additives. Journal of Agricultural sciences, Vol. 48, No. 2, 185-204.
25. **Živković D.**, Perić, V., Barać, M. Perunović, M. (2004): Examination of some functional properties of silver carp (*Hypophthalmichthys molitrix* Bal.) and carp (*Cyprinus carpio* Lin.) meat. Journal of Agricultural sciences, Vol 49, No 2, 193-204.

*Радови у часопису националног значаја (M52-1,5)*

26. Панић, М., Перић, В., **Живковић, Д.** (1989): Квантитативне и квалитативне карактеристике мяса кунића бројлера различитих генотипова. Сточарство, Vol.43, бр. 3-4, 113-121, Загреб.
27. Перић, В., Митровић, С., **Живковић, Д.** (1989): Квантитативна и квалитативна својства мяса јапанске препелице. Перадарство, бр. 2, 11-12, Београд.
28. Мекић, Ц., Перић, В., Скалицки, З., **Живковић, Д.** (1992): Квалитет мяса јагњаци различитих категорија *Ille de Franse* расе у зависности од исхране. Технологија мяса, бр. 5, 186-191.
29. Перић, В., Митровић, С., **Живковић, Д.**, Виторовић, Д. (1992): Квалитативне карактеристике ћурећих трупова у функцији генетске основе и узраста. Технологија мяса, бр. 5, 192-197.
30. Бојовић, П., Перуновић, М., **Живковић, Д.**, Бараћ, М. (1992): Утицај пола, масе и одмора пре клања на динамику и степен искрварења свиња. Технологија мяса, бр. 5, 203-207.
31. **Живковић, Д.**, Перић, В., Чавошки, Д., Лазић, З. (1992): Утицај трајања складиштења на одрживост механички сепарисаног мяса кокоши различитих категорија. Технологија мяса бр. 5, 224-229.
32. **Живковић, Д.**, Перић, В., Љубица, Б., Тирнанић, В. (1992): Одрживост механички сепарисаног мяса бројлера различитих тежинских група у функцији трајања складиштења. Технологија мяса бр. 5, 230-235.
33. **Живковић, Д.**, Перић, В., Бојовић, П., Јовановић, Д. (1993): Утицај масе трупа бројлера на хемијски састав механички сепарисаног мяса. Технологија мяса, бр.4-6, 150-153.
34. **Живковић, Д.**, Перић, В., Грубић, З. (1994): Утицај категорије кокоши, масе трупа и уређаја на принос механички сепарисаног мяса. Технологија мяса, бр. 6, 246-252.
35. Перић, В., Митровић, С., **Живковић, Д.** (1995): Испитивање утицаја пола на квалитет трупова младих товљених ћурака. Технологија мяса, бр. 2-3, 96-99.
36. Перић, В., Митровић, С., **Живковић, Д.** (1996): Повезаност одабраних својстава квалитета и масе обрађених трупова бројлера. Технологија мяса, бр. 1, 10-12.
37. Радовановић, Р., **Живковић, Д.**, Ивановић, М., Булатовић, А. (1996): Динамика дифузије соли током сувог сољења сирових и одмрзнутих мишића говеда. Технологија мяса, бр. 3-4, 100-104. Београд.
38. Перић, В., Радовановић, Р., **Живковић, Д.**, Цветковић, А. (1997): Испитивање мишљења потрошача у вези структуре и обима потрошње мяса на београдском тржишту. Технологија мяса, бр. 4, 139-142.
39. Ивановић, М., **Живковић, Д.**, Радовановић, Р., Булатовић, А. (1997): Динамика дифузије соли током сувог сољења *M. longissimus lumborum et thoracis* свиња. Технологија мяса, бр. 6, 243-247.
40. Крстић, Б., Булатовић, Б., Томић, Р., **Живковић, Д.**, Сорак, Г. (1998): Модел оптималног програма прераде утовљених пилића. Наука у живинарству бр.1-2, 221-232.
41. Перић, В., **Живковић, Д.** (1999): Утицај полифосфата и припреме сировине на квалитет конзерви од рибе. Технологија мяса (40) бр. 6, 257-264.
42. **Живковић, Д.**, Радуловић, З., Ивановић, М., Перуновић, М., Џинић, Н. (2001): Утицај На-лактата на одрживост и одабрана својства квалитета хреновки. Технологија мяса бр. 3-4, 129-137.

43. Перуновић, М., Ивановић, М., Булатовић, А., **Живковић, Д.** (2002): Утицај различитих адитива на технолошка својства димљене свињске печенице. *Технологија меса*, бр. 1-2, 42-46.
44. Ивановић, М., Перуновић, М., **Живковић, Д.**, Узелац, Б., Николић, Н. (2002): Сензорна својства производа у типу хамбургера различитог састава. *Технологија меса*, бр. 1-2, 35-42.
45. Стаменковић, Т., **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Јовановић, М. (2006): Основне одлике суве свињске плећке и суве свињске плећке без костију справљене традиционалним поступком сољења, димљења и сушења. *Технологија меса*, бр. 5-6, 183-193.
46. Стаменковић, Т., **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Јовановић, М. (2007): Производња и одлике суве свињске плећке. *Технологија меса*, бр. 5-6, 253-271.
47. **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Радуловић, З., Јовановић, М. (2007): Одрживост и сензорна својства ћурећег меса упакованог у атмосферу заштитних гасова. *Технологија меса*, бр. 5-6, 204-207.
48. **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*, бр. 1, 31-44.
49. **Живковић, Д.**, Томовић, В., Перуновић, М., Стајић, С., Станишић, Н., Богићевић, Н. (2011). Сензорна прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите старости. *Технологија меса* бр. 2, 252-261.

#### **Предавања по позиву на скуповима националног значаја (М60)**

##### *Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63-0,5)*

50. **Живковић, Д.**, Перић, В., Митровић, С., Виторовић, Д. (1988): Одабрани хемијски показатељи квалитета белог и црвеног меса младих товљених ћурака хибридне линије Johnson. *Зборник радова-УУ Перадарски дани*, 666-674, Приштина.
51. Перић, В., Петровић, В., Митровић, С., **Живковић, Д.** (1988): Удео основних делова и појединих ткива у труповима младих товљених ћурака хибридне линије Johnson. *Зборник радова-УУ Перадарски дани*, 674-680, Приштина.
52. Перић, В., Митровић, С., **Живковић, Д.**, Урошевић, М. (1988): Удео појединих узгредних производа при клању и обради товљених ћурака различитог узраста. *Зборник радова-УУ Перадарски дани*, 680-692, Приштина.
53. Виторовић, Д., Митровић, С., Перић, В., **Живковић, Д.** (1988): Карактеристике алометријског растења основних делова и појединих ткива ћурака хибридне линије Johnson узраста 14 недеља. *Зборник радова-УУ Перадарски дани*, 692-699, Приштина.
54. Перић, В., **Живковић, Д.**, Митровић, С. (1989): Мекоћа белог и црвеног меса у зависности од хемијског састава. *Зборник радова - Месо као намирница у савременој исхрани*, 224-229, Врбовец.
55. Радовановић, Р., Перић, В., **Живковић, Д.**, Костић, С. (1989): Утицај начина дефростације на одабрана квантитативна и квалитативна својства различитих мишића пре и после термичке обраде. *Зборник радова - Месо као намирница у савременој исхрани*, 229-232, Врбовец.
56. Перић, В., **Живковић, Д.** (1989): Неки показатељи стања у производњи, потрошњи и извозу овчијег меса у Југославији. IX југословенско саветовање о квалитету и стандардизацији меса стоке за клање, перади, дивљачи и риба. *Зборник радова*, 349-355, Доњи Милановац.
57. Перић, В., **Живковић, Д.**, Златановић, Д. (1991): Квантитативна и квалитативна својства меса фазана. *Зборник радова УУ -Перадарски дани*, 234-242, Охрид.
58. Перић, В., Радовановић, Р., **Живковић, Д.** (1991): Вредновање квалитета стоке за клање и меса у оквиру данашњих југословенских прописа. *Зборник радова пољопривредног факултета*, 162-168, Београд.

59. Кољајић, В., Митровић, С., Перић, В., **Живковић, Д.** (1992): Ефекти употребе смеше концентрата различитог порекла у тову бројлера. Зборник радова - Иновације у сточарству 161-167, Београд.
60. Перић, В., **Живковић, Д.**, Митровић, С., Кољајић, В. (1992): Утицај смеше концентрата на квалитет меса бројлера. Зборник радова - Иновације у сточарству, 168-174, Београд.
61. Милашиновић, М., Маричић, Д., Ивановић, М., **Живковић, Д.**, Окановић, Ђ. (1998): Динамика дифузије соли током сувог сољења мишића говеда. III Југословенски симпозијум прехранбене технологије, Београд. Зборник радова, 153-157.
62. Окановић, Ђ., Ивановић, М., **Живковић, Д.**, Милашиновић, М., Маричић, Д. (1998): Промене одабраних физичко-хемијских својстава мишића говеда током сувог сољења. III Југословенски симпозијум прехранбене технологије, Београд. Зборник радова, 158-162.
63. Чарапић, Г, Арбутина, З., **Живковић, Д.**, Ивановић, М. (1998): Утицај процеса производње на одабране показатеље квалитета Златиборског суџука. III Југословенски симпозијум прехранбене технологије, Београд. Зборник радова, 163-168.
64. **Живковић, Д.**, Ђурић, З. (2010): Бледо меко водњикаво месо (БМВ), узроци настанка последице. Осми симпозијум - Здравствена заштита, селекција и репродукција свиња - Зборник радова, 110-113.

*Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (М64-0,2)*

65. Перић, В., Радовановић, Р., **Живковић, Д.**, Митић, М. (1991): Маса грла пред клање као чинилац приноса и квалитета трупова у јагњаци Пиротске овце. Зборник извода радова I Саветовања прехранбених технолога Србије, 38, Београд.
66. Перић, В., Томашевић, Д., **Живковић, Д.** (1991): Одабрани показатељи квалитета меса бројлера различитих хибридних линија кокоши. Зборник извода радова I Саветовања прехранбених технолога Србије, 40, Београд.
67. Перић, В., Радовановић, Р., **Живковић, Д.** (1991): Вредновање квалитета стоке за клање и меса у оквиру данашњих југословенских прописа. Зборник извода радова I Саветовања прехранбених технолога Србије, 42, Београд.
68. Бојовић, П., Радовановић, Р., Перуновић, М., **Живковић, Д.** (1995): Промене одабраних својстава квалитета у току производње и складиштења говеђе ужичке пршуте. Зборник извода радова II југословенског Симпозијума прехранбених технолога, 108, Београд.
69. Бојовић, П., Радовановић, Р., Перуновић, М., **Живковић, Д.** (1995): Прилог познавању оптималних услова добијања крвне плазме свиња. Зборник извода радова II југословенског Симпозијума прехранбених технолога, 114, Београд.
70. **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Јовановић, М. (2006): Квалитет барених кобасица у типу "паризера" са аспекта релативног садржаја протеина везивног ткива. 53. међународно саветовање индустрије меса-Зборник кратких садржаја, 105-107.
71. **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Јовановић, М., Младеновић, В., Лакић, М., (2007): Хемијски и сензорни показатељи квалитета производа у типу "пастеризоване конзерве од меса у комадима". 54. међународно саветовање индустрије меса-Зборник кратких садржаја, 105-107.
72. **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Стајић, С., Јовановић, М. (2009): Хемијски и сензорни показатељи квалитета кулена и сремске кобасице. Међународно 55. саветовање индустрије меса - Месо и производи од меса - безбедност квалитет и нове технологије - Зборник кратких садржаја, 69-70.
73. Радуловић, З., **Живковић, Д.**, Перуновић, М., Мирковић, Н., Петрушић, М., Стајић, С., Пауновић, Д. (2010): Примена инкапсулираних пробиотских бактерија у производњи ферментисаних кобасица. 7. Конгрес микробиолога Србије, Београд, Србија – МИКРОМЕД, CD ROM.
74. **Живковић, Д.**, Томовић, В., Перуновић, М, Стајић, С., Станишић, Н., Богићевић, Н. (2011): Сензорска прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите

старости. 56. међународно саветовање индустрије меса, Зборник кратких садржаја, 105-107.

### **Одбрањена докторска дисертација (М 70)**

*Одбрањена докторска дисертација (М70-6)*

75. **Живковић, Д.** (2002): Квантитативне и квалитативне карактеристике меса појединих врста слатководних риба. Докторска дисертација, Пољопривредни факултет -Београд.

### **Одбрањена магистарска теза**

76. **Живковић, Д.** (1991): Квантитативне и квалитативне карактеристике механички сепарисаног меса кокоши различитих категорија. Магистарски рад, Пољопривредни факултет - Београд.

### **Објављен практикум из научне области за коју се бира**

**Живковић, Д.,** Перуновић, М. (2012): ПОЗНАВАЊЕ МЕСА, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.  
ISBN 978-86-7834-142-7

### **РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА**

#### **Радови објављени у научним часописима међународног значаја (М20)**

*Рад у врхунском међународном часопису (М21а=10)*

77. Rakić, S., Janković, S., Marčetić, M., **Živković, D.**, Kuzevski, J. (2014): The impact of storage on the primary and secondary metabolites, antioxidant activity and digestibility of oat grains (*Avena sativa*). Journal of functional foods, vol. 7, 373-380.

*Рад у истакнутом међународном часопису (М22=5)*

78. Stajić, S., **Živković, D.**, Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014): The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. International journal of food science and technology, vol. 49 br. 11, 2356-2363.

*Рад у међународном часопису (М23=3)*

79. **Živković, D.**, Šobajić, S., Perunović, M., Stajić, S. (2013): Seasonal variations in the chemical composition and fatty acid composition of selected fish species from the danube river. Acta alimentaria, vol. 42 br. 4, 473-480.

80. Stajić, S., Perunović, M., Stanišić, N., Žujović, M., **Živković, D.** (2013): Sucuk (Turkish-Style Dry-Fermented Sausage) Quality as An Influence of Recipe Formulation and Inoculation of Starter Cultures. Journal of food processing and preservation, vol. 37 br. 5, 870-880.

81. Tomašević, I., Tomović, V., Stajić, S., Jokanović, M., Stanišić, N., **Živković, D.** (2015): Impact of rapid Thawing on the Quality Characteristics of Pork Fillet Steaks. Fleischwirtschaft, vol. 95 br. 9, 121-124.

82. Tomović, V., Jokanović, M., Pihler, I., Švarc-Gajić, J., Vasiljević, I., Škaljac, S., Šojić, B., **Živković, D.**, Lukić, T., Despotović, A., Tomašević, I. (2016): Ultimate pH, colour

characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. Journal of applied animal research, vol. 45 br. 1, 430-436.

83. Stanišić, N., Parunović, N., Stajić, S., Petrović, M., Radović, Č., **Živković, D.**, Petričević, M. (2016): Differences in meat colour between free-range Swallow Belly Mangalitsa and commercially reared Swedish Landrace pigs during 6 days of vacuum storage. Archives animal breeding, vol. 59 br. 1, 159-166.

*Рад у међународном часопису верификован посебном одлуком (M24=3)*

84. Stanišić, N., Petričević, M., **Živković, D.**, M. Petrović, M., Ostojić-Andrić, D., Aleksić, S., Stajić, S. (2012): Changes of physical-chemical properties of beef during 14 days of chilling. Biotechnology in animal husbandry 28(1), pp 77–85.

### **Зборници међународних научних скупова (M30)**

*Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (M31=3,5)*

85. **Živković, D.**, Stajić, S., Stanišić, N. (2013): Possibilities for the production of meat and meat products with improved nutritional and functional value. Proceedings of the 10th International Symposium Modern Trends in Livestocks Production, ISSN 1450-9156, Institute for Animal Husbandry, 188-199, Belgrade-Zemun.

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

86. Stajić, S., Tomović, V., Lević, S., Perunović, M., Bogićević, N., Nedović, V., **Živković, D.** (2012): Possibilities for the use of plant oils in fermented sausages production. 6th Central European Congress on food, CEFood2012. Novi Sad, Serbia.
87. Stanišić, N., **Živković, D.**, Petrović, M., Delić, N., Marinkov, G., Stojanović, Lj. (2013): Conjugated linoleic acid in pig nutrition: effects on fattening performance and carcass composition. Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Symposium Modern Trends in Livestocks Production, ISSN 1450-9156, Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun.
88. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., **Živković, D.**, Stajić, S., Hromiš, N. (2015): Effect of breed and muscle type on macromineral content of pork produced in Vojvodina, Proceedings of the 4<sup>th</sup> International conference sustainable postharvesting and food technologies-INOPTER 2015, Divčibare, Serbia, 274-278.
89. Томовић, В., Јокановић, М., Кеврешан, Ж., Шојић, Б., Шкалац, С., Тасић, Т., Иконић, П., **Живковић, Д.**, Стајић, С., Лончаревић, И. (2015): Садржал микроминерала у *M. semitembranosus* и *M. longussumus thoracicus et lumborum* свиња одгајаних у Војводини. Зборник радова, IV међународни конгрес „Инжењерство, екологија и материјали у процесној индустрији, Јахорина, Република Српска, 433-437.

### **Радови у часописима (M50)**

*Радови у водећем часопису националног значаја (M51=2)*

90. **Živković, 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.11,3858-3868.
91. Ivanović, S., Baltić, M., Nešić, K., Pisinov, B., Pavlović, I., Ivanović, J., **Živković, D.**, Marković, R. (2014): Hygiene of Smoked Goat Ham Production, Journal of pure and applied microbiology, Vol. 8 No.3, 2155-2162.



92. Jokanović, M., Tomović, V., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., **Živković, D.**, Stajić, S., Pajin, B., Lončarević, I. (2015): Colour and marbling of *M. semimembranosus* and *M. longussumus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal of processing and energy in agriculture, 19;1;48-51.
93. Tomović, V., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Tasić, T., Ikonić, P., **Živković, D.**, Stajić, S., Hromiš, N. (2015): Content of macrominerals in the *M. semimembranosus* and *M. longussumus thoracis et lumborum* from five purebred pigs produced in Vojvodina. Journal of processing and energy in agriculture, 19;2;87-90.

#### *Рад у научном часопису (M53=1)*

94. Tomašević, I., Tomović, V., Stajić, S., Jokanović, M., Stanišić, N., **Živković, D.** (2015): Effects of anatomical location within pork tenderloins on the quality of fast thawed steaks. Meso. XVII (5), 455–460.
95. Stanišić, N., Radović, Č., Stajić, S., **Živković, D.**, Tomašević, I. (2015): Physicochemical properties of meat from Mangalitsa pig breed. Meso. XVII (1), 156–159.

#### **Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M 60)**

##### *Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0,5)*

96. Томовић, В., Јокановић, М., Шкалац, С., Шојић, Б., Тасић, Т., Иконић, П., **Живковић, Д.**, Стајић, С., Пајин, Б., Лончаревић, И. (2015). Хемијски састав *M. semimembranosus* и *M. longissimus thoracis et lumborum* свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини. Зборник радова XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, Србија, 275–281.
97. Томовић, В., Јокановић, М., Шојић, Б., Шкалац, С., Тасић, Т., Иконић, П., **Живковић, Д.**, Стајић, С., Пајин, Б., Лончаревић, И. (2015): Хемијски састав јетри и бубрега свиња пет чистих раса одгајаних у Војводини. Зборник радова XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, Србија, 281–287.
98. Стајић, С., Станишић, Н., Новаковић, С., Ковјанић, Н., Томовић, В., Јокановић, М., **Живковић, Д.** (2016): Утицај биљних уља на физичко-хемијска и сензорна својства сувих ферментисаних кобасица. Зборник радова XXI Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, Србија, 755-760.

#### **Техничка решења (M80)**

##### *Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84=3)*

99. Радуловић, З., **Живковић, Д.**, Мирковић, Н., Петрушић, М., Стајић, С., Пауновић, Д. (2012): Нови производ/нови технолошки поступак производње функционалних ферментисаних кобасица са аутохтоним потенцијалним и комерцијалним пробиотским бактеријама. МНТР 509. Техничко решење произашло из пројекта ИИИ 46010.
100. Станојковић, А., Станишић, Н., **Живковић, Д.**, Крњаја, В., Мандић, В., Лазаревић, М., Никшић, Д. (2014): Хреновке са смањеним садржајем масти обогаћене кукурузним влакнима. ISSN: 2217-7140. Техничко решење произашло из пројекта TR31053.

#### **Објављен уџбеник из научне области за коју се бира**

**Живковић, Д.**, Стајић, С. (2016): ТЕХНОЛОГИЈА МЕСА 1, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, стр. 229.

ISBN 978-86-7834-255-4, CIP637.5.03(075.8), COBISS.SR-ID 227110412

## **Прилог 2-Фотокопије решења, одлука и осталих докумената**