

# Универзитет у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

## ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

### Предмет: Избор наставника у звање и на радно место редовни професор за ужунаучну област Биохемија

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 26.04.2018.године (решење бр. 400/7-3/3) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **Биохемија**, у саставу:

1. др Биљана Вуцелић-Радовић, редовни професор, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област: Биохемија),
2. др Мирољуб Бараћ, редовни професор, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област: Биохемија),
3. др Мирослав Врвић, редовни професор у пензији, Хемијског факултета Универзитета у Београду (ужа научна област: Биохемија).

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 236/1 од 8.05.2018. године) расписан је конкурс који је објављен у листу "Послови" дана 16.05.2018.године. После прегледа конкурсне документације, а у складу са Статутом Пољопривредног факултета, подносимо следећи:

## ИЗВЕШТАЈ

У законском року на расписани конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **Биохемија**, пријавио се један кандидат, **др Слађана П. Станојевић**, ванредни професор за ужу научну област Биохемија на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

### 1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Слађана П. Станојевић (девојачко презиме Поповић) рођена је 22.08.1965.године у Ћуприји, СР Србија. Дипломирала је 1989. године на Пољопривредном факултету у Земуну - Универзитета у Београду на - Одсеку за прехранбену технологију, група – Технологија конзервисања и врења и стекла звање - *Дипломирани инжењер пољопривреде за технологију конзервисања и врења*. Магистрала је 1998. године на Пољопривредном факултету у Земуну - Универзитета у Београду на групи - Биохемија у прехранбеној технологији и стекла звање – *Магистар биотехничких наука, област прехранбено-технолошких наука*. Докторирала је 2008. године на Пољопривредном факултету у Земуну

- Универзитета у Београду и стекла звање - *Доктора биотехничких наука, област прехрамбено-технолошких наука.*

### **Избори у наставна звања**

Др Слађана П. Станојевић изабрана је у звање:

- **асистента** 1999. године за ужу научну област – *Биохемија са биохемијом хране* на Институту за прехрамбену технологију и биохемију на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду;
- **доцента** 2009. године за ужу научну област – *Биохемија* на Институту за прехрамбену технологију и биохемију на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду;
- **ванредног професора** 2013. године за ужу научну област – *Биохемија* на Институту за прехрамбену технологију и биохемију на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду.

Кандидат поседује активно знање енглеског језика. У свом раду активно се служи различитим рачунарским програмима из области обраде текста, графике, статистичких серија, база података, као и интернет комуникације.

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

Станојевић С. (1998): Промене структуре протеинских изолата соје при термичкој инактивацији биолошки активних компоненти, Магистарска теза, Катедра за хемију и биохемију, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.

Станојевић С. (2008): Биохемијске особине протеинског и угљенохидратног комплекса модификованих сојиних протеинских производа, Докторска дисертација, Катедра за хемију и биохемију, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.

## **3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ**

### **3.1. Наставни рад**

#### **3.1.1. Искуство у педагошком раду са студентима**

Научну и академску каријеру др Слађана П. Станојевић је започела 1989. године када је била ангажована на Катедри за хемију и биохемију, као студент постдипломац-сарадник у раду са студентима на практичној настави из предмета:

- **Биохемија** (фонд: 4+4, обавезан предмет; студијски програм Прехрамбена технологија, Института за прехрамбену технологију и биохемију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду).

Од 1993. године (1. јануара) др Слађана П. Станојевић је засновала радни однос на Пољопривредном факултету, као асистент-приправник на Катедри за хемију и биохемију, Института за прехранбену технологију и биохемију, и била је ангажована у извођењу практичне наставе из предмета:

- **Биохемија**, (фонд: 4+4, обавезан предмет; студијски програм Прехрамбена технологија),
- **Основи биохемије** (фонд: 3+2, обавезан предмет; студијски програм Одсека за заштиту биља и прехранбених производа, Одсека за ратарство, Одсека за сточарство, Одсека за воћарство и виноградарство, са максималним бројем часова).

#### **По акредитацији Пољопривредног факултета у Земуну од 2008. године:**

Др Слађана П. Станојевић је од 2009. године била ангажована за извођење наставе и дела практичних вежби **на основним академским студијама** за предмет:

- **Биохемија хране** (фонд: 2+2, обавезан предмет; студијски програм Прехрамбена технологија);

као и практичне наставе у сарадњи са колегама на предметима:

- **Биохемија** (фонд: 3+2, обавезан предмет; студијски програм Прехрамбена технологија),
- **Основе биохемије** (фонд: 3+2, обавезан предмет; студијски програм Ратарство и повртарство, Воћарство и виноградарство, Фитомедицина, Хортикултура и Зоотехника), са максималним бројем часова.

Др Слађана П. Станојевић је од 2009. године била ангажована за извођење наставе и практичних вежби **на дипломским академским студијама** за предмет:

- **Биохемија хране и исхране** (фонд: 2+2, обавезни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Хемија и биохемија хране),

и дела практичне наставе за предмет:

- **Хемијске методе анализе хране** (фонд: 3+3, изборни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Хемија и биохемија хране).

Др Слађана П. Станојевић је од 2009. године у сарадњи са колегама била ангажована за извођење наставе и практичних вежби **на докторским академским студијама** за предмете:

- **Одабрана поглавља прехранбено-технолошке биохемије** (фонд: 12+7+5, изборни предмет, студијски програм – Прехрамбена технологија),
- **Биохемија биљака** (фонд: 4+2+2, изборни предмет, студијски програм Пољопривредне науке),
- **Биохемија и технологија пчелињих производа** (фонд: 2+2, изборни предмет, студијски програм Пољопривредне науке).

#### **По акредитацији Пољопривредног факултета у Земуну од 2013. године:**

Др Слађана П. Станојевић је од 2013. године до данас ангажована за извођење наставе и дела практичних вежби **на основним академским студијама**, за предмет:

- **Биохемија хране** (фонд: 2+2, обавезан предмет; студијски програм Прехрамбена технологија).

Др Слађана П. Станојевић је од 2013. године до данас у сарадњи са колегама ангажована за извођење наставе **на мастер академским студијама** (студијски програм Прехрамбена технологија, модул Хемија и биохемија хране), за предмете:

- **Биохемија хране и исхране** (фонд: 3+0, обавезни предмет), као и на изборним предметима:
- **Ензимологија хране** (фонд: 5+0),
- **Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла** (фонд: 5+0).

Др Слађана П. Станојевић је од 2013. године до данас у сарадњи са колегама ангажована за извођење наставе **на специјалистичким академским студијама** (студијски програм Прехрамбена технологија, модул Хемија хране), за предмете:

- **Виши курс биохемије хране** (фонд: 3+0, обавезни предмет), као и на изборним предметима (фонд: 2+0):
- **Витамини и антиоксиданси у храни,**
- **Протеини и протеински производи биљног порекла,**
- **Ензимске модификације у прехрамбеној технологији,**
- **Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења.**

Др Слађана П. Станојевић је од 2013. године до данас у сарадњи са колегама ангажована за извођење наставе и практичних вежби на изборним предметима **на докторским академским студијама:**

- студијски програм Прехрамбена технологија, за предмете:
  - **Одабрана поглавља прехрамбено-технолошке биохемије** (фонд: 8+0),
  - **Хемијске и биохемијске трансформације производа анималног и биљног порекла** (фонд: 3+0),
- као и на студијском програму – Пољопривредне науке, за предмет:
  - **Методе истраживања у биохемији и физиологији биљака** (фонд: 5+3, модул Мелиорације земљишта),

### 3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Од 1993. године, од када се бави педагошким радом др Слађана Станојевић, остварила је позитивне и коректне односе са студентима преко организовања наставе, консултација, семинарских радова, анкета, тестова, менторског рада.... Наставни рад др Слађане Станојевић је од стране студената, који је анкетирала Комисија за организовање и спровођење вредновања рада наставника, оцењен високим позитивним оценама. Просечне оцене у периоду после избора за ванредног професора су: за 2013/2014 - 3.74; за 2014/2015 - 4.0; за 2015/2016 - 4.21; (доказ у Прилогу 3), за 2016/2017 - подаци нису доступни у одговарајућој служби факултета.

### 3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

- Пре избора у звање ванредни професор –

др Слађана Станојевић је била члан комисије:

- за оцену и одбрану три (3) докторске дисертације, Прилог 2. - део 2.2.1.
- ментор израде пет (5) завршних радова, Прилог 2 - део 2.2.6.
- за избор у звање истраживача-приправника, за научну област - Биохемија, на Пољопривредном факултету у Земуну, Прилог 2 - део 2.2.7.

- После избора у звање ванредни професор –

др Слађана Станојевић је била члан комисије:

- за оцену и одбрану једне (1) докторске дисертације, Прилог 4.1.
- за оцену једне (1) пријаве докторске дисертације, Прилог 4.2.
- за оцену и одбрану једне (1) магистарске тезе (председник комисије), Прилог 5.1. и 5.2.
- ментор израде једног (1) мастер рада, Прилог 6.1.
- за оцену и одбрану једног (1) мастер рада, Прилог 6.2.
- ментор израде петнаест (15) завршних и дипломских радова, Прилог 7; у Прилогу 2 део - 2.2.6. је списак свих тема завршних и дипломских радова;
- за три (3) избора у научна и виша звања за научну област - Биохемија, на Пољопривредном факултету у Земуну, Прилог 8 и 9.

### 3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Као коаутор др Слађана Станојевић је учествовала у писању:

- Пре избора у звање ванредни професор -

- 1993. године - **ауторизована скрипта**: Величковић Д.; Вуцелић-Радовић Б.; Бараћ М.; **Поповић С.**: “Инструменталне методе анализа” (које је Пољопривредни факултет објављено за потребе наставе последипломских студуја на Одсеку за прехранбену технологију и биохемију);
- 1995. године – **рад у тематском зборнику националног значаја (M45=1.5)**: Величковић Д.; Вуцелић–Радовић Б.; Бараћ М.; **Станојевић С.**: Утицај притиска водене паре и дужине трајања термичког третмана на инактивацију и протеински састав сојиног брашна, Савремени трендови у прехранбеној технологији, Уред. Д.Б. Обрадовић; М.Н. Јанковић, Пољопривредни факултет, Земун, 226–237. ИСБН: 86-80733-03-2.
- 2010. године – **помоћни уџбеник**: Бараћ М.; **Станојевић С.**; Пешић М.; Зорић Д.: Практикум из биохемије, Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, ИСБН:978-86-7834-098-7. (публиковано за потребе практичне наставе Основних студуја за предмете Биохемија, Основи биохемије и Биохемија хране);

- После избора у звање ванредни професор –

- 2014. године - **истакнута монографија националног значаја (M41=7)**: Бараћ М.; Пешић М.; Жилић С.; **Станојевић С.**: Протеински производи од соје, Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, ИСБН:978-86-7834-194-6. (публиковано за потребе наставе мастер студуја на Одсеку за прехранбену технологију, група Технологија ратарских производа, као и ширег аудиторијума); (Прилог 11.)
- 2015. године - **поглавље у истакнутој монографји међународног значаја (M13=7)**: Pesic M. B., Barac M. B., **Stanojevic S. P.**, Vrvic M. V.: Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In Series: Food Engineering Series, Book: *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food*; Eds.: Nedovic V., Raspor P., Tumbas V. and Barbosa-Cánovas G.; Springer International Publishing; Part II - Food Quality; Chapter 9. Chapter DOI:10.1007/978-3-319-24040-4\_9; ISBN:978-3-319-24038-1; 163-175; (Прилог 12.)
- 2017. године - **уџбеник: Станојевић С.**; Пешић М.: Увод у биохемију хране, Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, ИСБН:978-86-7834-267-7. (публиковано за потребе наставе основних студуја на Одсеку за прехранбену технологију Пољопривредног факултета – Универзитета у Београду); (Прилог 10.)

### 3.2. Научно-истраживачки рад

Области научног истраживања др Слађане Станојевић су:

- Биохемија хране и исхране,
- Функционална храна,
- Нутритивна својства хране,
- Техно-функционална својства хране,
- Биолошки активне компоненте хране и
- Прехрамбено-технолошка биохемија.

#### 3.2.1. Објављени и саопшени научно-истраживачки радови

Из горе наведених области научног истраживања др Слађане Станојевић је објавила укупно 111 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, од тога 31 са СЦИ-листе (и то: M21a–5; M21–11; M22–5; M23–8; M24–2; Табела 1; списак дат у Прилогу 1).

- **Укупан степен научне компетенције др Слађане Станојевић је 270.6** (без узимања у обзир коефицијената за одбраћену докторску дисертацију и магистарску тезу).
- После избора у звање ванредног професора др Слађана Станојевић је објавила укупно 45 научних радова, од којих:

- 16 са SCI-листе (и то: M21a–2; M21–5; M22–3; M23–5; M24–1),
  - 1 рад публикован у водећем домаћем часопису (M51),
  - 1 пленарно предавање на скупу националног значаја (M62), Прилог 13,
  - 2 рада штампана у целини на међународним скуповима (M33),
  - 24 рада штампана у изводу на међународним скуповима (M34),
  - 1 рад штампан у изводу на националном скупу (M64),
- (списак дат у Прилогу 1).

• **Степен научне компетенције после избора у звање ванредни професор је 128.7.**

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата др Слађане Станојевић

Научни резултати*		Укупан број радова	До избора у ванредног професора		После избора у ванредног професора		Укупно бодова
М	Категорија		Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	
<b>M13=7</b>	Поглавље у монографији истакнутог међународног значаја	<b>1</b>	/	/	1	7	<b>7</b>
<b>M21a=10</b>	Радови у међународним часописима изузетних вредности	<b>5</b>	3	30	2	20	<b>50</b>
<b>M21=8</b>	Радови у врхунским међународним часописима	<b>11</b>	6	48	5	40	<b>88</b>
<b>M22=5</b>	Радови у истакнутим међународним часописима	<b>5</b>	2	10	3	15	<b>25</b>
<b>M23=3</b>	Радови у међународним часописима	<b>8</b>	3	9	5	15	<b>24</b>
<b>M24=3</b>	Радови у националним часописима међународног значаја	<b>2</b>	1	3	1	3	<b>6</b>
<b>M33=1</b>	Саопштења са међународних скупова штампана у целини	<b>8</b>	6	6	2	2	<b>8</b>
<b>M34=0.5</b>	Саопштења са	<b>49</b>	24	12	25	12.5	<b>24.5</b>

	међународних скупова штампана у изводу						
<b>M41=7</b>	Истакнута монографија националног значаја	<b>1</b>	/	/	1	7	<b>7</b>
<b>M45=1.5</b>	Рад у тематском зборнику националног значаја	<b>1</b>	1	1.5	/	/	<b>1.5</b>
<b>M51=2</b>	Радови у врхунским часописима националног значаја	<b>7</b>	6	12	1	2	<b>14</b>
<b>M52=1.5</b>	Радови у истакнутим националним часописима	<b>4</b>	4	6	/	/	<b>6</b>
<b>M53=1</b>	Рад у националном часопису	<b>1</b>	1	1	/	/	<b>1</b>
<b>M62=1</b>	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	<b>1</b>	/	/	1	1	<b>1</b>
<b>M63=1</b>	Саопштења са скупова националног значаја штампана у целини	<b>2</b>	2	2	/	/	<b>2</b>
<b>M64=0.2</b>	Саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу	<b>8</b>	7	1.4	1	0.2	<b>1.6</b>
<b>M70=6</b>	Одбрањена докторска дисертација	<b>1</b>	1	6	/	/	<b>6</b>
<b>M83=4</b>	Битно побољшано техничко решење на	<b>1</b>	/	/	1	4	<b>4</b>



	међународном нивоу						
Укупан број научних резултата		<b>116</b>	<b>68</b>	<b>147.9</b>	<b>49</b>	<b>128.7</b>	<b>176.6</b>

\*По Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача, Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије („Сл. гласник РС”, бр. 24/2016 и 21/2017).

### 3.2.2. Приказ радова

У протеклом периоду др Слађана П. Станојевић се веома успешно бавила научно-истраживачким и стручним радом у области биохемије хране. Радови објављени до избора у звање ванредног професора детаљно су анализирани у претходним извештајима. Научно-истраживачки рад др Слађане Станојевић, у сарадњи са другим коауторима у периоду после избора у звање ванредног професора, може се систематизовати у неколико области:

**Прва** и најбројнија **група радова** односи се на истраживања протеина различитих легуминоза.

- Испитивани су различити модалитети термичког третмана на садржај, састав и структуру главних резервних протеина семена соје, као и промене које настају током различитих технолошких поступака припреме протеинских производа од соје (протеинског брашна, концентрата, изолата и тофуа). Кандидат се бавио утицајем генотипа и начина припреме на квалитет сојиног млека, окаре и тофу-а. Енергетска и нутритивна вредност окаре такође је окарактерисана, упућујући на могућност њене примене као функционалне хране. У овој групи радова разматра се и ефекат примењених третмана на поједине биолошки активне компоненте производа од сојиних протеина, као што су:  $\beta$ -амилаза и липоксигеназа, уреаза и компоненте које могу имати негативан ефекат у исхрани (пр. инхибитори протеаза), а који се у савременој светској литератури посматрају као биолошки активна једињења семена соје која могу имати и превентивни и позитиван терапеутски ефекат у лечењу најтежих болести.
- Кандидат је разматрао и могућност примене хемијског и ензиматског модификовања традиционалног сојиног протеинског концентрата у циљу добијања протеинског производа побољшаних техно-функционалних карактеристика.
- Један број радова из ове групе односи се на протеине соје у којима се истражује утицај генотипских варијација на протеински састав и полипептидну композицију резервних протеина, као и утицај заступљености појединих протеина на неке техно-функционалне особине попут растворљивости, пенивих, емулгујућих и реолошких својстава. Добијени резултати указују да се протеини соје могу користити као нутритивно вредни техно-функционални адитиви у производњи хране.
- У једном броју радова, кандидат је испитивао особине других легуминоза. Наиме, окарактерисан је протеински састав и технолошка функционална својства протеинског брашна и изолата припремљених од различитих генотипова грашка и адзукија, као и могућност примене делимичне ензимске модификације у циљу побољшања

нутритивних и техно-функционалних особина протеинских изолата ових легуминоза. Ови радови указали су да протеини грашка и адзукија могу бити врло погодни и јефтини супституенти протеина анималног порекла, као и да ензимско модификовање значајно доприноси бољој растворљивости, емулговању и бољим пенивим својствима. Поред тога, вршена су испитивања присуства биолошки активних компоненти у брашну лупине након различитих поступака мочења зрна. Установљено је да услови мочења зрна имају значајан утицај на смањење присуства: алкалоида, танина, терпеноида, стерола и сапонина у брашну лупине.

- **Друга група радова** односи се на истраживања акумулације угљених хидрата у зрну пшенице, када се биљка налази у стресним условима (суше или високих температура). Наиме, кандидат се бавио проучавањем пшенице, са циљем процене способности генотипова пшенице да акумулирају и ремобилизују резервне угљене хидрате стабла под условима стреса током наливања зрна и процене њиховог доприноса тежини зрна уз процену морфолошких и биохемијских особина. Поред тога, једна група истраживања је била усмерена у циљу идентификовања морфолошких, анатомских и физиолошких особина генотипова пшенице који су у условима стреса (симулираног дефолиацијом листа) највише допринеле акумулацији угљених хидрата растворљивих у води током наливања зрна. У условима стреса на процес акумулације угљених хидрата у зрну пшенице значајну улогу имају морфолошке, анатомске и физиолошке особине стабла.
- **Трећа група радова** односи се на испитивања хемијског, маснокиселинског и протеинског састава пчелињег полена, антиоксидативних и техно-функционалних својстава полена, као и квалитета полена са аспекта присуства плесни и микотоксина. Као резултат ових истраживања утврђено је да се хемијска, физичко-хемијска својстава и техно-функционална својства значајно разликују у зависности од ботаничког порекла полена. Полен показује ниску растворљивост протеина, одличну растворљивост угљених хидрата, бољи капацитет везивања уља него воде, одлична емулгујућа својства, а недостатак пенивих својстава што указује на могућност његове примене у формулацији прехранбених производа.
- **Четврта група радова** представља резултате у новој области којим се кандидат бави а односи се на садржај и особине флавоноида у зрну и pokožици грождја.
- **Пета група радова** др Слађане Станојевић односи се на истраживања анималних протеина. Чине је радови из области протеина млека. У овим радовима кандидат се бави утврђивањем аутентичности различитих врста млека применом електрофоретских метода. Као резултат ових радова развијена је метода за утврђивање присуства крављег млека у козјем или овчијем млеку. Поред тога, кандидат се бави проучавањем протеинског састава сурутки млечних мешавина, за које је установљено да је јединствен и има потенцијал у производњи широке палете прехранбених ингредијената. Проучаван је и утицај термичког третмана на протеинске интеракције у козјем и крављем млеку, упућујући на разлике између ова два млека у погледу дистрибуције насталих комплекса како између серумске и мицеларне фазе млека, тако и по површини казеинске мицеле. Поред млека, кандидат се бавио и праћењем протеолизе козјег и крављег белог сира у саламури, указујући на сличности и разлике као и утицај на антиоксидативна својства ових млечних производа.

Поред тога, др Слађана Станојевић се бавила и истраживањима третирања раствора протеинског концентрата млека, сурутке и серумског албумина говечета полиакрилним хидрогеловима да би се утврдило да ли се хидрогелови могу користити за деконтаминацију јона тешких метала из производа који садрже анималне протеине. Добијени резултати показују да хидрогелови у постављеним експериментима имају значајне ефекте на њихов минерални састав и укупан садржај протеина, као и да додавање полиакрилног хидрогела у млеко и концентрат протеина сурутке може знатно смањити садржај јона тешких метала, без утицаја на њихов протеински састав.

### **3.2.3. Цитираност**

Радови др Слађане Станојевић су до сада цитирани:

- према SCOPUS бази података, укупно 282 пута, h-индекс је 9 (без аутоцитата 226 пута, h-индекс је 8; преузето 06.05.2018.),
- према Google Scholar бази података, укупно 224, h-индекс је 8; 10 индекс је 8 (од 2013. године, тј. од избора у звање ванредног професора – 162 цитата, h-индекс је 7; 10 индекс је 6; преузето 06.05.2018.; Прилог 14. ).

## **4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ**

### **4.1. Стручно-професионални допринос**

#### ***4.1.1. Учешће на међународним и националним скуповима***

- После избора у звање ванредни професор –

Др Слађана Станојевић има укупно 52 саопштења на међународним и 11 саопштења на националним скуповима. После избора у звање ванредног професора има 26 саопштења на међународним скуповима, 1 пленарно предавање на националном скупу (референца број 113 у Списку радова – Прилог 1) и 1 саопштење на националном скупу.

#### ***4.1.2. Менторство и учешће у комисијама***

- После избора у звање ванредни професор –

Др Слађана Станојевић је била члан: комисије за оцену и одбрану докторске дисертације, магистарске тезе и мастер рада, као и ментор мастер рада и завршних и дипломских радова. Поред тога, др Слађана Станојевић је била члан комисија за избор у виша наставничка звања за научну област - Биохемија, на Пољопривредном факултету у Земуну (детаљније у делу извештаја - 3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка).

#### **4.1.3. Рад на рецензијама**

- После избора у звање ванредни професор –

Др Слађана Станојевић је била рецензент радова у следећим научним часописима (Прилог 15):

- међународним часописима изузетних вредности - M21a

1. Biomacromolecules (American Chemical Society; ISSN:1525-7797; Polymer Science, 5/82; IF<sub>2014</sub>=5.750);
2. Journal of the Science of Food and Agriculture (John Wiley and Sons Ltd. United Kingdom; ISSN:0022-5142; Agriculture, Multidisciplinary 4/56; IF<sub>2016</sub>=2.463). 4 рецензије: 1 у 2016.; 2 у 2017. години и 1 у 2018. години;
3. Food Chemistry (Elsevier BV; ISSN:0308-146; Food Science and Technology 1/130; Chemistry, Applied 7/72; IF<sub>2016</sub>=4.529);
4. ACS Sustainable Chemistry and Engineering (American Chemical Society Publications; ISSN:2168-0485; Chemistry, Multidisciplinary 26/166; Engineering, Chemical 9/135; IF<sub>2016</sub>=5.951).

- врхунским међународним часописима - M21

1. Food and Bioproducts Processing (ELSEVIER; ISSN:0960-3085; Food Science and Technology 23/122; IF<sub>2014</sub>=2.474).

- истакнутим међународним часописима - M22

1. Journal of Integrative Agriculture (formerly Agricultural Sciences in China; ISSN:2095-3119; Agriculture, Multidisciplinary 29/57; IF<sub>2013</sub>=0.625);
2. Journal of Food Science (Institute of Food Technologists, Chicago, United States; ISSN:0022-1147; Food Science and Technology 49/125; IF<sub>2016</sub>=1.815).

- међународним часописима - M23

1. Applied Engineering in Agriculture (American Society of Agricultural and Biological Engineers - ASABE; ISSN:0883-8542; Agricultural Engineering 12/14; IF<sub>2016</sub> = 0.667).

- националном часопису међународног значаја - M24

1. Acta periodica technologica (Технолошки факултет - Новисад; ИСЧН: 1450-7188).

- врхунском часопису националног значаја - M51

1. Journal of Agricultural Sciences (Пољопривредни факултет у Земуну-Универзитет у Београду; ИСЧН:1450-819). 3 рецензије: 2014, 2016 и 2018.

Др Слађана Станојевић је била рецензент рукописа: „Биоактивне компоненте хране – практикум“ аутора др Мирјане Пешић, др Александар Костић и др Мирољуб Бараћ, публикованог 2017. године, издавач: Пољопривредни факултет у Земуну; ИСНБ:978-86-7834-275-2; Прилог 15.10.

#### **4.1.4. Техничка решења**

- После избора у звање ванредни професор –

- Др Слађана Станојевић је коаутор техничког решења које по одлуци – Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду – Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну (по „Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истражвачких резултата истраживача“; Службени гласник бр. 38/2008) усвојено 2014. године – у категорији М83; под називом:

"Нови технолошки поступак производње сојиног млека и тофуа применом ХТЦ (*hydrothermal cooking* - *HTC*) поступка и химозинског сирила". (доказ у Прилогу 16.а.).

[www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls...](http://www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls...)

- Др Слађана Станојевић је коаутор предлога техничког решења под називом „Сојина окара – битно побољшан производ високе нутритивне вредности добијен применом поступка хидротермичког кувања“. – У процесу верификације у Министарству просвете и науке у Матичном научном одбору за биотехнологију и пољопривреду, након одлуке Научно-наставног већа Пољопривредног факултета о усвојеном позитивном извештају рецензента, 2017. године (доказ у Прилогу 16.б.).

#### **4.1.5. Учесће на пројектима**

Др Слађана Станојевић је до сада учествовала као истраживач у десет (10) националних пројеката финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије и два (2) међународна пројекта категорије FP6 и FP7 финансираних од стране EU, као и једног (1) пројекта финансираног од стране WUS-Austria (списак тема пројеката у Прилогу 2 – део 2.1.).

После избора у звање ванредног професора кандидат је учествовао у једном (1) међународном FP7 пројекту и два (2) национална пројекта у чијој реализацији и данас учествује (Прилог 17).

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

#### **42.1. Учесће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе или у активностима популаризације науке**

- После избора у звање ванредни професор –

Др Слађана Станојевић је била ментор израде једног (1) научног рада презентованог на међународном скупу студената агрономије штампано у књизи радова у целини - М<sub>33</sub>=1 (Прилог 18.), са студентом мастер студија студијског програма Прехрамбена технологија – модул Хемија и биохемија хране – Невена Јанковић НН15/121; референца број 86 у Списку радова – Прилог 1).

#### **42.2. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке**

- Пре избора у звање ванредни професор –

Др Слађана Станојевић је добитник:

- годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години на Универзитету у Београду;
- са сарадницима на симпозијуму са међународним учешћем (у Опатији - *The 39<sup>th</sup> Croatian Dairy Experts Symposium*) освојила I награду (IUPAC) за постерску презентацију рада.

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

Др Слађана Станојевић је остварила сарадњу са колегама са:

- Институт за кукуруз у Земун Пољу, Србија,
- Институт за ратарство и повртарство – Нови Сад, Србија,
- Производни погон „Сојапротеин“ А.Д. Бечеј, Србија,
- Производни погон „Абела“ – Београд, Србија,
- Лабораторија за испитивање квалитета и безбедности хране Југоинспект-Београд, АД Институт "Топчидер," Србија,
- Производни погон „Агроелит 037“ д.о.о. Ћићевац, Србија.

У сарадњи са колегама из научно истраживачких установа и радних организација, др Слађана Станојевић је до сада објавила већи број радова у међународним и националним часописима као и креирала два технолошка решења, од којих је једно усвојено 2014.године, а друго се налази у поступку верификације.

#### **4.3. 1. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа**

Др Слађана Станојевић је члан:

- „Српског хемијског друштва“, (Прилог 20.1.)
- „Удружења прехранбених технолога Србије“, (Прилог 20.2.)
- „Дриштва за исхрану Србије“, (Прилог 20.3.)
- Global Harmonization initiative (<https://www.globalharmonization.net/>).

- Пре избора у звање ванредни професор –

Др Слађана Станојевић је била ангажована:

- као секретар Катедре за хемију и биохемију Пољопривредног факултета у Земуну;
- у раду Комисија за акредитацију студијских програма Пољопривредног факултета у Земуну (2008.);

- у раду Комисија за оцењивање и самовредновање студијских програма (2012. године у оквиру акредитације Пољопривредног факултета у Земуну).

#### 4.4. СЕМИНАРИ И КУРСЕВИ

- Пре избора у звање ванредни професор –

- 2003. године завршила курс – „NL Pro Group-Школа рачунара; Програмски пакет P-1“
- 2004. године учествовала у реализацији пројекта из области унапређења наставе “Course Development Programme - Botany, Biochemistry, Plant Physiology“ (CDP+ Project No. 132/2004), World University Service (WUS)-Austria.
- 2007. године завршила обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - Shimadzu, LC-20A Prominence“
- 2010. године завршила обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ISO 8586-1:1993“
- 2010. године завршила обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005“

- После избора у звање ванредни професор –

- 2013. године завршила је обуку из области „Food chain management“, CAPINFOOD (Прилог 19)

#### 5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

Анализирајући документацију која се односи на наставну, научно-истраживачку и стручну активност и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата за редовног професора, Комисија закључује да је Др Слађана Станојевић показала запажене резултате у свим областима рада и да се развила у успешног наставника, научног радника и стручњака.

Кандидат поседује дугогодишње педагошко искуство (29 година) у држању наставе и вежби на обавезним и изборним предметима који припадају ужој научној области Биохемија, на свим нивоима студија. Студентске анкете показују да су је студенти оценили високим просечним оценама у периоду после избора у звање ванредног професора (2013/14. година 3.74; 2014/15. година 4.0; 2015/16. година 4.21; подаци за 2016/2017. годину нису доступни у одговарајућој служби факултета).

У периоду између два избора, др Слађана Станојевић је била активна у обезбеђењу наставно-научног подмлатка. Била је члан: комисије за оцену и одбрану 1 докторске дисертације и 1 магистарске тезе, као и за оцену пријаве 1 докторске дисертације, ментор

1 мастер рада и члан комисије за оцену и одбрану 1 мастер рада, као и ментор израде 15 завршних и дипломских радова. Поред тога, др Слађана Станојевић је била ментор израде и 1 научног рада презентованог на скупу студената агрономије, као и члан комисија за избор у научна и наставничка звања за научну област - Биохемија, на Пољопривредном факултету у Земуну (1 за избор у звање истраживача-приправника и 2 за избор у звање ванредног професора).

После избора у звање ванредног професора др Слађана Станојевић је написала **учбеник** према плану и програму предмета Биохемија хране за другу годину одсека Прехрамбена технологија и биохемија, из уже научне области за коју се бира. Такође, коаутор је истакнуте монографије националног значаја и монографске студије међународног значаја.

Др Слађана Станојевић је објавила укупно 111 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, од тога **31 са SCI-листе** (и то: M21a–5; M21–11; M22–5; M23–8; M24–2).

После избора у звање ванредног професора објавила укупно 45 научних радова, од којих: **16 са SCI-листе** (и то: M21a–2; M21–5; M22–3; M23–5; M24–1). Такође, објавила је 1 рад у **врхунском часопису националног значаја** - M51. Др Слађана Станојевић има укупно 52 саопштења на међународним и 11 саопштења на националним скуповима. После избора у звање ванредног професора има 26 саопштења на међународним скуповима, **1 пленарно предавање** на националном скупу (M62) и 1 саопштење на националном скупу-M64.

У сарадњи са колегама из научно истраживачких установа и радних организација, др Слађана Станојевић је после избора у ванредног професора креирала два технолошка решења, од којих је једно усвојено 2014. године (M83), а друго се налази у поступку верификације. **Укупан степен научне компетенције др Слађане Станојевић је 270.6** (без узимања у обзир коефицијената за одбрањену докторску дисертацију и магистарску тезу). **Степен научне компетенције после избора у звање ванредни професор је 128.7.**

Др Слађана Станојевић је до сада учествовала као истраживач у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије и 2 међународна пројеката категорије FP6 и FP7 финансираних од стране EU, као и 1 пројекта финансираног од стране WUS-Austria. После избора у звање ванредног професора учествовала је у реализацији 1 међународног FP7 пројекта и 2 национална пројекта.

После избора у звање ванредног професора др Слађана Станојевић је била рецензент радова у међународним часописима изузетних вредности - M21a, врхунским међународним часописима - M21, истакнутим међународним часописима - M22, међународним часописима - M23, националном часопису међународног значаја - M24, врхунском часопису националног значаја - M51, као и рукописа намењеног студентима Основних студија Пољопривредног факултета у Земуну.



Ценећи укупан досадашњи рад кандидата, Комисија сматра да др Слађана П. Станојевић, ванредни професор, у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног и Хемијског факултета за стицање звања наставника на Универзитету у Београду и са задовољством предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Већу природних наука и Сенату Универзитета у Београду да **др Слађану П. Станојевић изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област БИОХЕМИЈА.**

У Београду, 4.06.2018. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

---

Др Биљана ВУЦЕЛИЋ-РАДОВИЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)

---

Др Мирољуб БАРАЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)

---

Др Мирослав ВРВИЋ, редовни професор у пензији,  
Хемијски факултет Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија).

## 6. ПРИЛОЗИ

### **Прилог 1: Списак саопштених и објављених радова др Слађане П. Станојевић**

#### **Списак саопштених и објављених радова ПРЕ избора у звање ванредног професора**

**Научни радови објављени у међународним часописима изузетних вредности M21a=10**

**1. Pesic M.; Barac M.; Vrvic M.; Ristic N.; Macej O.; Stanojevic S.:** Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, *Food Chemistry*, **2011**, 125, 1443–1449. DOI:10.1016/j.foodchem.2010.10.045 (IF<sub>2011</sub>=3.655, Food Science and Technology 6/128; ISSN:0308-8146).

<https://www.researchgate.net/.../215787831> Qualitative and q...

**2. Stanojevic P.S.; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelic- Radovic V.B.:** Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2011**, 59(13), 7368-7376. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf2006672 (IF<sub>2011</sub>=2.823; Agriculture, Multidisciplinary 3/57; ISSN:0021-8561).

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf2006672>

**3. Stanojevic P.S.; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelic- Radovic V.B.:** Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2012**, 60, 9221-9228. DOI: dx.doi.org/10.1021/jf3004459 (IF<sub>2012</sub>=2.906; Agriculture, Multidisciplinary 1/57; ISSN:0021-8561).

<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf3004459>

**Научни радови објављени у врхунским међународним часописима M21=8**

**4. Barac M.; Jovanovic S.; Stanojevic S.; Pesic M:** Effect of limited hydrolysis on traditional soy protein concentrate, *Sensors*, **2006**, 6(9), 1087-1101. DOI:10.3390/s6091087 (IF<sub>2006</sub>=1.373; Instruments and Instrumentation 13/53; ISSN:1424-8220). <http://www.mdpi.org/sensors>

**5. Pešić M.; Vucelić-Radović B.; Barać M.; Stanojević S.; Viktor A. Nedović:** Influence of different genotypes on trypsin inhibitor levels and activity in soybeans, *Sensors*, **2007**, 7(1), 67-74. DOI:10.3390/s7010067 (IF<sub>2007</sub>=1.573; Instruments and Instrumentation 13/55; ISSN:1424-8220). <http://www.mdpi.org/sensors>

**6. Barac M.; Cabrilo S., Pesic M.; Stanojevic S.; Zilic S.; Macej O.; Ristic N.:** Profile and functional properties of seed proteins from six pea (*Pisum sativum*) Gnotypes, *International Journal of Molecular Sciences*, **2010**, 11(12), 4973-4990. DOI:10.3390/ijms11124973 (IF<sub>2010</sub>=2.279; Chemistry, Multidisciplinary 40/144; ISSN:1422-0067).

[www.mdpi.com/journal/ijms](http://www.mdpi.com/journal/ijms)

7. Pesic B.M.; Barac B.M.; Vrvic M.M.; Ristic M.N.; Macej D.O.; **Stanojevic P.S.**; Kostic Z. A.: The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, *International Dairy Journal*, **2011**, 21(10), 831-838. DOI:doi:10.1016/j.idairyj.2011.04.002 (IF<sub>2011</sub>=2.401; Food Science and Technology 24/128; ISSN:0958-6946). <https://www.researchgate.net/.../215787849> The distributions...

8. Barac M.; Čabrilo S.; Pešić M.; **Stanojević S.**; Pavličević M.; Mačej O.; Ristić N.: Functional properties of pea (*Pisum sativum*, L.) protein isolates modified with chymosin, *International Journal of Molecular Sciences*, **2011**, 12(12), 8372-8387. DOI:10.3390/ijms12128372 (IF<sub>2011</sub>=2.598; Chemistry, Multidisciplinary 48/152; ISSN:1422-0067). [www.mdpi.com/journal/ijms](http://www.mdpi.com/journal/ijms)

9. Pesic B.M.; Barac B.M.; **Stanojevic P.S.**; Ristic M.N.; Macej D.O.; Vrvic M.M.: Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk, *Small Ruminant Research*, **2012**, 108, 77-86. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.smallrumres.2012.06.013> (IF<sub>2011</sub>=1.295; Agriculture, Dairy and Animal Science 16/55; ISSN:0921-4488). [http://www.smallruminantresearch.com/article/S0921-4488\(12\)00255-6/fulltext](http://www.smallruminantresearch.com/article/S0921-4488(12)00255-6/fulltext)

#### Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5

10. Pesic M.; Vucelic-Radovic B.; Barac M.; **Stanojevic S.**: The Influence of genotypic variation in protein composition on emulsifying properties of soy proteins, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, **2005**, 82(9), 667-672. DOI:J10969 (IF<sub>2005</sub>=0.923; Food Science and Technology 38/93; ISSN:0003-021X). <https://link.springer.com/content/pdf/.../s11746-005-1126-x.p...>

11. Barac M.; Cabrilo S.; **Stanojevic S.**; Pesic M.; Pavlicevic M.; Zlatkovic B.; Jankovic M.: Functional properties of protein hydrolysates from pea (*Pisum sativum*, L) seeds, *International Journal of Food Science and Technology*, **2012**, 47(7), 1457-1467. DOI:doi:10.1111/j.1365-2621.2012.02993.x (IF<sub>2012</sub>=1.240; Food Science and Technology 60/124; ISSN:0022-1155). <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2012.02993.x/abstract>

#### Научни радови објављени у међународним часописима M23=3

12. Veličković D.; Vucelić–Radović B.; Blagojević S.; Barac M.; **Stanojević, S.**, Ljubičić, M.: A modification of a method for phytic acid determination. *Journal of Serbian Chemical Society*, **1999**, 64(4), 303-310. UDK:547.593.26:547.963.2:633.3 (IF<sub>1999</sub>=0.259; Chemistry, Multidisciplinary 92/118; ISSN:0352-5139). [www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm](http://www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm)

13. Barac M.; **Stanojevic S.**: The effect of microwave roasting on soybean protein composition and components with trypsin inhibitor activity, *Acta Alimentaria*, **2005**, 34(1), 23-31. DOI:

<https://doi.org/10.1556/AAlim.34.2005.1.5> (IF<sub>2005</sub>=0.275; Food Science and Technology 78/93; ISSN: 0139-3006 ). <http://akademai.com/doi/pdf/10.1556/AAlim.34.2005.1.5>

**14.** Pavličević M.Ž.; Stanojević S.P.; Vucelić-Radović B.V.: Influence of extraction method on protein profile of soybeans, *Hemijaska industrija*, **2013**, 67(4) 687–694. DOI:10.2298/HEMIND120919115P (IF<sub>2013</sub>=0.562; Engineering, Chemical 103/133; ISSN: 2217-7426). <http://www.ache.org.rs/HI/>

#### Научни рад у националном часопису међународног значаја M24=3

**15.** Žilić S.; Barać M.; Pešić M.; Stanojević S.; Nišavić A.; Saratlić G.; Tolimir M.: Characterization of sunflower seed and kernel proteins, *Helia*, **2010**, 33(52), 1-12. DOI: 10.2298/HEL1052103Z (за област биотехнологију и пољопривреду; ISSN:1018-1806). <https://www.degruyter.com/.../hel1052103z/hel1052103z.xml>

#### Научна сапштења на међународним скуповима штампана целини M33=1

**16.** Вуцелић-Радовић Б.; Бараћ М.; Станојевић С.; Пешић М.; Хрустић М.; Миладиновић Ј.; Пријић Љ.; Сребрић М.: Биолошки вредни протеини домаћих сорти соје у производњи рибље хране, *II међународна конференција „Рибарство“*, Београд, **2005.**, 10-12. Фебруар, *Зборник радова*, 272-278.

**17.** Станојевић С.; Вуцелић-Радовић Б.; Бараћ М.; Пешић М.: Утицај начина екстракције на растворљивост протеина и активност биолошки активних компоненти хидротермички третираног сојиног брашна, *Други бијенални међународни конгрес хотелијерства*, Београд, **2005**, 18-19. Новембар, *Зборник радова*, 311-316.

**18.** Бараћ М.; Станојевић С.; Пешић М.: Протеински производи од соје - особине и могућност примене, *Трећи бијенални међународни конгрес хотелијерства*, Београд, **2007**, 23-25. Новембар, *Зборник радова*, 429-438.

**19.** Станојевић С.; Бараћ М.; Пешић М.: Соја - као функционална храна и богат извор биоактивних компонената. *Четврти бијенални међународни конгрес хотелијерства*, Београд, Србија, **2009**, 22-23. Априла, *Зборник радова*, 764-771.

**20.** Barać M.; Čabrilo S.; Stanojević S.; Pesic M.; Žilić S.: The effect of processing and limited proteolysis on protease inhibitor and lipoxigenase activity of pea protein isolate, *22<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, **2011**, 28. September - 1. October, *Book of Abstracts*, 279-282.

**21.** Pavličević Ž.M.; Stanojević P.S.; Barać B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Potential of secondary raw material – soybean okara for use as fish feed, *VI International Conference and Fair Process Technical Achievement – „Water & Fish“*, Belgrade, Serbia, **2013**, 12-14. June, *Book of Abstracts*, 243-248.

**Научна сапштења на међународним скуповима штампана у изводу М34=0.5**

- 22.** Veličković D.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; Stanojević S.: Effect of soybeans thermal inactivation of trypsin inhibitor activity and composition of soluble protein, *1<sup>st</sup> International Conference on Chemical Sciences and Industry of South-East European Countries*, Halkidiki, Greek, **1998**, 1-4. June, *Book of Abstracts*, Vol. I. 154.
- 23.** Veličković D.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**; Vučetić J.; Vrvic M.; Ljubičić M.: A modified method of phytic acid determination in soybeans, *1<sup>st</sup> International Conference on Chemical Sciences and Industry of South-East European Countries*, Halkidiki, Greek, **1998**, 1-4. June, *Book of Abstracts*, Vol. I, 256.
- 24.** Barać M.; Vucelić–Radović B.; **Stanojević S.**: The effect of microwave heating on soybean protein composition and components with trypsin inhibitor activity, *3<sup>rd</sup> International Conference of the Chemical Societies of the South-Eastern European Countries on Chemistry in the New Millennium-an Endless Frontier*, Bucharest, Hungary, **2002**, 22-25. September, *Book of Abstracts*, Vol II, 203.
- 25.** **Stanojević S.**; Vucelić–Radović B.; Barać M.; Pešić M.: The soybean isolate polypeptide composition influenced by the hydrothermal modification of biologically active compounds, *4<sup>th</sup> International Conference on the Chemical Societies of the South – East European Countries on Chemical Sciences in Changing Times: Vision, Challenges and Solutions*, Belgrade, Serbia and Monte Negro, **2004**, 18-21. July, *Book of Abstracts*, Vol. II, 221.
- 26.** Pešić B.M.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**: The Influences of different genotypes on phytochemicals in soybean, *4<sup>th</sup> International Conference on the Chemical Societies of the South – East European Countries on Chemical Sciences in Changing Times: Vision, Challenges and Solutions*, Belgrade, Serbia and Monte Negro, **2004**, 18-21. July, *Book of Abstracts*, Vol. II, 204.
- 27.** Vucelić–Radović B.; **Stanojević S.**; Milovnović M.: Effect of gallic acid and *Thymus vulgaris* on the aroma constituents of tofu, *4<sup>st</sup> International Conference on Chemical Sciences and Industry of South-East European Countries*, Belgrade, Serbia and Monte Negro, **2004**, 18-21. July, *Book of Abstracts*, 220.
- 28.** Barac M.; **Stanojevic S.**; Pesic M.: Effects of limited hydrolysis on treditional soy protein concentrate, *1<sup>st</sup>South East European Congress of Chemical Engineering*, Belgrade, **2005**, 25-28. September, *Book of Abstracts*, 88.
- 29.** Prijic L.; Srebric M.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**; Perić V.: Soybean seed constituents change and vigour deterioration in unfavourable storage conditions, *XVII International Botanical Congress*, Wiena, Austria, **2005**, 17-23. July, *Book of Abstracts*, 655.
- 30.** Vucelic-Radovic B.; Savic S.; Stikic R.; Jovanovic Z.; Brocic Z.; **Stanojevic S.**; Quarrie S.; Jacobsen S-E.: The effects of partial root drying irrigation technique on tomato and potato yield,

*Conference of water productivity in agriculture and horticulture*, Copenhagen, Danish, **2007**, 2-4. July, *Proceedings*, 36.

**31.** Pešić M.; Barać M.; Vrvic M.; Ristić N.; Maćej O.; **Stanojević S.**: Characterization of bovine, caprine and ovine milk proteins by native-PAGE, *The 39<sup>th</sup> Croatian Dairy Experts Symposium*, **2010**, 24-27. October, Opatija, Croatia, *Book of Abstracts*, 70-71.

**32.** **Stanojević S.**; Barać M.; Pesic M.; Vucelić-Radović B.: The influence of soybean storage protein genotypic differences on tofu quality, *1st FCUBA ERA Workshop Food Safety and Health Effects of Food*, Belgrade, Serbia, **2011**, 31. January – 1. February, *Book of Abstracts*, 19.

**33.** Pavlicevic Z.M.; **Stanojevic P.S.**; Vucelic-Radovic V.B.: The influence of extraction method on protein profile of soybeans, *1st FCUBA ERA Workshop Food Safety and Health Effects of Food*, Belgrade, Serbia, **2011**, 31. January – 1. February, *Book of Abstracts*, 52.

**34.** Barać M.; Čabrilo S.; **Stanojevic S.**; Pesic M.: Effect of limited hydrolysis by chymosin on functional properties of pea protein isolate, *2<sup>nd</sup> FCUBA ERA Workshop Food Chemistry and Biotechnology*, Belgrade, Serbia, **2011**, 18-19. October, *Book of Abstracts*, 20.

**35.** Pešić B.M.; Barać B.M.; Maćej D.O.; Ristić M.N.; **Stanojević P.S.**; Vrvic M.M.: Micellar/Serum distribution of heat-induced whey protein/k-CN complexes in caprine milk, *2<sup>nd</sup> FCUBA ERA Workshop Food Chemistry and Biotechnology*, Belgrade, Serbia, **2011**, 18-19. October, *Book of Abstracts*, 21.

**36.** **Stanojevic P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Pavlicevic Z.M.; Vucelic-Radovic V.B.: Composition of 7S and 11S protein fractions in soybean okara, *6<sup>nd</sup> Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, **2012**, 23-26. May, *Book of Abstracts*, 197.

**37.** Pešić B.M.; Barać B.M.; Maćej D.O.; Ristić M.N.; **Stanojević P.S.**; Vrvic M.M.: Casein-whey protein interactions in heated caprine milk: whether are similar to bovine milk?, *6<sup>nd</sup> Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, **2012**, 23-26. May, *Book of Abstracts*, 63.

**38.** Barac M.; Cabrilo S.; **Stanojevic S.**; Pesic M.: Limited hydrolysis of pea (*Pisum Sativum*, L.) protein isolates, *6<sup>nd</sup> Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, **2012**, 23-26. May, *Book of Abstracts*, 119.

**39.** Vucelic-Radovic V.B.; Demin A.M.; Nesic M.V.; **Stanojevic P.S.**; Milovanovic M.M.: Nutrients and minerals in grains and milling products after selective abrasive scouring of soft winter wheat, *6<sup>nd</sup> Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, **2012**, 23-26. May, *Book of Abstracts*, 212.

**40.** Barac B.M.; Smiljanic M.; Pesic B.M.; **Stanojevic P.S.**; Macej O.: Proteolysis of white brined cheese prepared from raw goat's milk, *The 40<sup>th</sup> Croatian dairy experts symposium*, Lovran, Croatia, **2012**, 21.-24. October, *Book of Abstracts*, 63.

**41.** Barać M.; Pešić M.; **Stanojević S.**; Bivolarević V.: Functional properties of protein isolates prepared from soybean, pea and adzuki, *First Legume Society Conference 2013: A Legume Odyssey*, Novi Sad, Serbia, **2013**, 9-11. May, *Book of Abstracts*, 51.

**42.** Barać M.; Pešić M.; **Stanojević S.**; Bivolarević V.: Functional properties of adzuki (*Vigna angularis*) flour, *First Legume Society Conference 2013: A Legume Odyssey*. Novi Sad, Serbia, **2013**, 9-11. May, *Book of Abstracts*, 62.

**43.** **Stanojević P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Jankovic S.V.; Vucelic-Radovic V.B.: Assessment of nutritional value of soybean okara produced by hydrothermal cooking, *8<sup>th</sup> International Conference of the Chemical Societies of the South-East European (ICOSEC8)*, Belgrade, Serbia, **2013**, 27-28. June, *Book of Abstracts*, 271.

**44.** Seslija A.; **Stanojević S.**; Kandic V.; Dodig D.; Quarrie S.; Vucelic-Radovic B.: Assessment of genotypic variation in water-soluble carbohydrate accumulation in wheat, *8<sup>th</sup> International Conference of the Chemical Societies of the South-East European (ICOSEC8)*, Belgrade, Serbia, **2013**, 27-28. June, *Book of Abstracts*, 236.

**45.** Kostić A.; Pešić M.; Žilić S.; Tešić Ž.; Milojković-Opsenica D.; Barać M.; **Stanojević S.**; Lačnjevac Č.; Pantelić N.: Total antioxidative capacity of some honey bee pollen collected in Serbia, *8<sup>th</sup> International Conference of the Chemical Societies of the South-East European (ICOSEC8)*, Belgrade, Serbia, **2013**, 27-28. June, *Book of Abstracts*, 252.

#### **Рад у тематском зборнику националног значаја M45=1.5**

**46.** Veličković D., Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**: Uticaj pritiska vodene pare i dužine trajanja termičkog tretmana na inaktivaciju i proteinski sastav sojinog brašna, *Savremeni trendovi u prehrambenoj tehnologiji*, Tematski zbornik nacionalnog značaja, Ured. D.B. Obradović; M.N. Janković, Poljoprivredni fakultet, Zemun, **1995**, 226–237.  
ISBN: 86-80733-03-2 [https://www.isbns.net/author/Miodrag\\_Janković](https://www.isbns.net/author/Miodrag_Janković)

#### **Научни радови у врхунским часописима националног значаја M51=2**

**47.** Veličković D.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**: Change of soybean polypeptide composition during thermal inactivation of trypsin inhibitors, *Acta Periodica Technologica*, **2000**, 31, 193-199.

**48.** **Stanojević S.**; Vucelić-Radović B.; Barać M.; Pešić M.: The effect of autoclaving on soluble protein composition and trypsin inhibitor activity of cracked soybeans, *Acta Periodica Technologica*, **2004**, 5, 49-57.

**49.** Barać M.; **Stanojević S.**; Jovanović S.; Pešić M.: Soy protein modification - A Review, *Acta Periodica Technologica*, **2004**, 35, 3-16. ISSN:1450-7188; UDC 664 : 633.34 : 577.112.37; BIBLID: 1450–7188 (2004) 35, 3-16. <https://doi.org/10.2298/APT0435003B>

**50.** Barać M.; **Stanojević S.**; Pesic M.: Biologically active components of soy bean - A Review, *Acta Periodica Technologica*, **2005**, 36, 155-169. ISSN:1450-7188; UDC 635.655:612.392; BIBLID: 1450-7188 (2005) 36, 155-168. <https://doi.org/10.2298/APT0536155B>

**51.** Barać B.M.; **Stanojević P.S.**; Jovanović T.S.: Characterization of alkali-modified soy protein concentrate, *Acta Periodica Technologica*, **2005**, 36, 11-23.

**52.** **Stanojević P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Milovanovic M.M.; Vucelic Radovic V. B.: Protein composition in tofu of corrected quality, *Acta Periodica Technologica*, **2010**, 41, (1-203), 77-86.

#### **Научни радови у истакнутим националним часописима M52=1.5**

**53.** Veličković D.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**: Effect of soybean thermal inactivation on trypsin inhibitor activity of protein isolate, *Rev. of Res. Work Fac. Agr. Belgrade*, **1997**, 42, 229–234.

**54.** Veličković D.; Vucelić–Radović B.; Barać M.; **Stanojević S.**: Change of soybean polypeptide composition during thermal inactivation of trypsin inhibitors, *Acta Periodica Technologica*, **2000**, 31, 193-199.

**55.** Вуцелић-Радовић Б.; Бараћ М.; **Станојевић С.**; Пешић М.; Љубичић М.: Биолошки активни фактори сојиног протеинског изолата добијеног из хидротермички третираног ломљеног зрна, *Архив за пољопривредне науке*, **2003**, 64, (3-4), N°227-228, 13-20.

**56.** **Станојевић С.**; Бараћ М.; Вуцелић-Радовић Б.; Пешић М.; Јовановић С.: Принос и квалитет сојиног млека и тофуа зависно од начина производње, *Прехрамбена индустрија*, **2006**, 17, 57-64.

**57.** Савић С.; Стикић Р.; Јовановић З.; Вуцелић-Радовић Б.; **Станојевић С.**; Пауковић М.: Утицај различитих метода наводњавања на принос, ефикасност коришћења воде и квалитет плодива код парадајза, *Архив за пољопривредне науке*, **2008**, 69, 71-77.

#### **Научни рад у националном часопису M53=1**

**58.** **Станојевић С.**; Бараћ М.; Вуцелић-Радовић Б.; Пешић М.: Модификација квалитета тофуа у циљу побољшања сензорних карактеристика, *Хотел Линк*, **2008**, 9(12), 4310-435.

#### **Научна сапштења на скуповима националног значаја штампана целини M63=0.5**

**59.** Величковић Д.; Вуцелић–Радовић Б.; Бараћ М.; **Станојевић С.**: Антинутритивни параметри хидротермички третираног ломљеног сојиног зрна, *Југословенско Саветовање "Производња и прерада уљарица"*, Бар, **1997**, 17-19. Октобар, *Зборник радова*, 360–366.



**60.** Величковић Д.; Вуцелић–Радовић Б.; Бараћ М.; **Станојевић С.:** Упоредно испитивање активности инхибитора трипсина и уреазе у различито третираним фракцијама ломљеног сојиног зрна, *III Југословенски симпозијум прехранбене технологије*, Београд, **1998**, 4-6. Фебруар, *Зборник радова III*, 44–48.

**Научна сапштења на скуповима националног значаја штампана у изводу М64=0.2**

**61.** Величковић Д.; Вуцелић–Радовић Б.; Бараћ М.; **Станојевић С.;** Симић Д.: Утицај притиска водене паре и дужине трајања термичког третмана на инактивацију и протеински састав сојиног брашна, *II Југословенски симпозијум прехранбених технолога*, Београд, **1995**, 9-10. Фебруар, *Зборник извода радова*, 82.

**62.** Величковић Д.; Вуцелић–Радовић Б.; Бараћ, М.; **Станојевић С.:** Промене полипептидне структуре сојиног протеинског изолата при термичкој инактивацији антинутритивних компоненти, *Југословенски конгрес прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства*, Нови Сад, **1999**, 16-17. Септембар, *Зборник извода радова*, 42.

**63.** Величковић Д.; Вуцелић–Радовић Б.; Бараћ М.; **Станојевић С.;** Љубичић М.: Промене протеинског састава сојиног протеинског изолата приликом термичке инактивације инхибитора трипсина, *б. Југословенски симпозијум биохемије*, Београд, **1999**, 15-17. Октобар, *Изводи радова*, 26.

**64.** Бараћ М.; Вуцелић-Радовић Б.; **Станојевић С.;** Пешић, М.: Утицај начина термичке обраде на инхибиторску активност ломљеног зрна соје, *10. Југословенски конгрес о исхрани*, Београд, **2002**, 16-19. Октобар, *Књига извода радова*, 85.

**65.** **Stanojevic P.S.;** Barac B.M.; Pesic B.M.; Pavlicevic Z.M.; Jankovic S.V.; Vucelic-Radovic V.B.: Varietal and processing method effects on storage proteins of soymilk, *49<sup>th</sup> Meeting of the Serbian Chemical Society*, Kragujevac, **2011**, 13-14. May, *Book of Abstracts*, 91.

**66.** Pešić B.M.; **Stanojević P.S.;** Vrvic M.M.; Barac B.M.: Characterisation of major milk proteins from different species by electrophoresis using a high-molarity tris buffer, *49<sup>th</sup> Meeting of the Serbian Chemical Society*, Kragujevac, **2011**, 13-14. May, *Book of Abstracts*, 89.

**67.** **Stanojević S.;** Barac M.; Pešić M.; Pavličević M.; Janković V., Vucelić-Radović B.: Nutritional value of high protein products of soybean, *12<sup>th</sup> Congress of nutrition*, Belgrade, Serbia, **2012**, 31. October –3. November, *Book of Abstracts*, 68-70.

**Списак саопштених и објављених радова ПОСЛЕ избора у звање ванредног професора**

**Монографске студије/поглавља у истакнутим монографијама међународног значаја M13=7**

**68.** Pesic M.B.; Barac M.B.; **Stanojevic S.P.**; Vrvic M.V.: Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In Series: Food Engineering Series, Book: *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food*; Eds.: Nedovic V., Raspor P., Tumbas V. and Barbosa-Cánovas G.; Springer International Publishing; **2015**; Part II - Food Quality; Chapter 9. Chapter DOI: 10.1007/978-3-319-24040-4\_9; ISBN: 978-3-319-24038-1; 163-175. [www.springer.com/gp/book/9783319240381](http://www.springer.com/gp/book/9783319240381)

**Научни радови објављени у међународним часописима изузетних вредности M21a=10**

**69. Stanojevic S.**; Barac M.; Pesic M.; Jankovic V.; Vucelic-Radovic B.: Bioactive proteins and energy value of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2013**, 61, 9210-9219. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf4012196 (IF<sub>2013</sub>=3.107; Agriculture, Multidisciplinary 2/56; ISSN:0021-8561). <https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf4012196>

**70. Stanojevic P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Zilic M.S.; Kresovic M.M.; Vucelic-Radovic V.B.: Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2014**, 62, 9017-9023. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf501800s (IF<sub>2014</sub>=2.912; Agriculture, Multidisciplinary 2/56; ISSN:0021-8561). <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501800s>

**Научни радови објављени у врхунским међународним часописима M21=8**

**71.** Pesic M.B.; Barac M.B.; **Stanojevic S.P.**; Vrvic M.V.: Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk, *International Dairy Journal*, **2014**, 39, 178-183. DOI:doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006 (IF<sub>2014</sub>=2.008; Food Science and Technology 32/122; ISSN:0958-6946). <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006>

**72.** Barac B.M.; Pesić B.M.; **Stanojević P.S.**; Bivolarevic V.; Kostić A.: Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean, *Journal of Food Science and Technology*, **2015**, 52(5), 2779-2787. DOI:10.1007/s13197-014-1298-6, (Received, Accepted and Published online: 2014) (IF<sub>2014</sub>=2.203; Food Science and Technology 28/122; NSSI:0022-1155). <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25892775>

**73.** Kostić A.Ž.; Barać M.B.; **Stanojević S.P.**; Milojković-Opsenica D.M.; Tešić Ž.Lj., Šikoparija B.; Radišić P.; Prentović M.; Pešić M.B.: Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia, *LWT - Food Science and Technology*, **2015**, 62(1), 301-309. DOI:dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031 (IF<sub>2015</sub>=2.711, Food Science and Technology 23/125; NSSI:0023-6438). <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031>

**74.** Kostić A.Ž.; Petrović T.S.; Krnjaja V.S.; Nedić N.M.; Tešić, Ž.Lj.; Milojković-Opsenica, D.M.; Barać M.B.; **Stanojević S.P.**; Pešić M.B.: Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. *Journal of Apicultural Research*, **2017**, 56(1), 13-20. DOI: 10.1080/00218839.2016.1259897 (Received: 2014; Accepted and Published online 2016) (IF<sub>2014</sub>=1.895; Entomology 15/94; ISSN:0021-8839). <http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897>

**75.** Dodig D.; Rančić D.; Vucelić-Radović B.; Zorić M.; Savić J.; Kandić V.; Pećinar I.; **Stanojević S.**, Šešlija A.; Vassilev D., Pekić-Quarrie S.: Response of wheat plants under post-anthesis stress induced by defoliation: II. Contribution of peduncle morpho-anatomical traits and carbon reserves to grain yield, *Journal of Agricultural Science*, **2017**, 155(3), 475-493. DOI:10.1017/S0021859616000551 (IF<sub>2016</sub>=1.291; Agriculture, Multidisciplinary 14/56; ISSN: 0021-8596). <https://doi.org/10.1017/S0021859616000551>

#### Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5

**76.** Barac M.; Pesic M.; Zilic S.; Smiljanic M.; **Stanojevic S.**; Vasic M.; Despotovic S.; Vucic T.; Kostic A.: Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening, *International Journal of Food Science and Technology*, **2016**, 51(5), 1140-1149. DOI:10.1111/ijfs.13091 (IF<sub>2016</sub>=1.640; Food Science and Technology 60/130; ISSN: 0950-5423). <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.13091/abstract>

**77.** Šešlija A.; Vucelić-Radović B.; **Stanojević S.**; Savić J.; Rančić D., Pećinar I., Kandić V.; Dodig D.: Water-soluble carbohydrates accumulation in peduncle of wheat and its relationship to morpho-anatomical and productive traits. *Zemdirbyste Agriculture*, **2017**, 104(2): 165–172. DOI:3080/z-a.2017.104.021 (IF<sub>2016</sub>= 0.644; Agriculture, Multidisciplinary 33/56; ISSN:1392-3196). [https://www.researchgate.net/.../317082629\\_Water-soluble\\_car...](https://www.researchgate.net/.../317082629_Water-soluble_car...)

**78.** Pavlicevic Z.M.; Tomic D.M.; Djonlagic A.J.; **Stanojevic P.S.**; Vucelic-Radovic V.B.: Evaluation of variation in protein composition on solubility, emulsifying and gelling properties of soybean genotypes synthesizing  $\beta'$  subunit. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, **2018**, 95 (2): 123-134. DOI:10.1002/aocs.12002 (IF<sub>2016</sub>=1.421; Food Science and Technology 65/130; ISSN:0003-021X). <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/aocs.12002>

#### Научни радови објављени у међународном часопису M23=3

**79.** Barać B.M.; Smiljanić M.; Pešić B.M.; **Stanojević P.S.**; Jovanović S.T.; Maćej D.O.: Primary proteolysis of white brined goat cheese monitored by high molarity Tris buffer SDS-PAGE system, *Mljekarstvo*, **2013**, 63(3), 122-131. UDK:637.12'639/637.35.045

(IF<sub>2013</sub>=0.484, Agriculture, Dairy and Animal Science 34/52; ISSN:0026-704X).

<https://hrcak.srce.hr/file/156983>

**80.** Kostić Ž.A.; Pešić B.M.; Barać B.M.; **Stanojević P.S.**, Lačnjevac M.Č., Mačej D.O., Stojanović D.M.: The influence of the addition of polyacrylic hydrogel on protein, minerals and trace elements content in milk protein solutions, *Food Technology and Biotechnology*, **2014**, 52(1), 128–134. FTB-3407 (IF<sub>2014</sub>=0.920; Food Science and Technology 74/122; NSSI: 1330-9862). <https://hrcak.srce.hr/file/175294>

**81.** Smiljanić M.; Pešić M.B.; **Stanojević S.P.**; Barać M.B.: Primary proteolysis of white brined cheese prepared from raw cow milk monitored by high-molarity Tris buffer SDS-PAGE system, *Mljekarstvo*, **2014**, 64(2), 102-110. UDK: 637.352 (IF<sub>2014</sub>=0.484, Agriculture, Dairy and Animal Science 44/57; ISSN:0026-704X).

[https://www.academia.edu/26037816/Primary\\_proteolysis\\_of\\_white...](https://www.academia.edu/26037816/Primary_proteolysis_of_white...)

**82.** Barać M.; Smiljanić M.; Žilić S.; Pešić M.; **Stanojević S.**; Vasić M.; Vučić T: Protein profiles and total antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white cow cheese at different stage of ripening, *Mljekarstvo*, **2016**, 66(3), 187-197. DOI:10.15567/mljekarstvo.2016.0303 (IF<sub>2016</sub>=0.631, Agriculture, Dairy and Animal Science 39/58; ISSN:0026-704X). <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303>

**83.** **Stanojevic P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelic-Radovic V.B.: Distribution of  $\beta$ -amylase and lipoxygenase in soy protein products obtained during tofu production, *Hemijska industrija*, **2017**, 71(2), 119–126. DOI:10.2298/HEMIND150525021S (IF<sub>2016</sub>=0.459; Engineering, Chemical 125/135; ISSN: 2217-7426).

<http://www.ache-pub.org.rs/index.php/HemInd/article/view/131>

#### Радови у националном часопису међународног значаја M24=3

**84.** Barać B.M.; Pešić B.M.; **Stanojević P.S.**; Kostić Ž.A.; Čabrilo B.S.: Techno-functional properties of pea (*Pisum sativum*) protein isolates - A Review, *Acta Periodica Technologica*, **2015**, 46(1), 1-18.; DOI:10.2298/APT1546001B; (за област материјала и хемијских технологија; UDC:633.35-577.112:543.645; BIBLID:1450-7188(2015)46,1-18; <https://doi.org/10.2298/APT1546001B>

#### Научна сапштења на међународним скуповима штампана целини M33=1

**85.** Barac M.; Zilic S.; Bivolarevic V.; **Stanojevic S.**; Pesic M.; Kostic A.: Antioxidative properties of adzuki, pea and soy flour and isolates, *24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, **2014**, 25-28. Septembar, 2013, *Proceedings*, 162-165. (ISBN 978-9958-597-27-5) <http://eprints.ugd.edu.mk/10164/1/Tasev%20et%20al.%20-%20Organic%20acids-wine-Saraevo.pdf>

**86.** Jankovic N.; **Stanojevic S.**: Phytochemical screening of lupine flour after different methods of grain soaking, *X Conference of agronomy students*, Čačak, Serbia, **2017**, 23-25. August,

*Proceedings*, 185-192. (ISSN:2334-9883)

<http://www.afc.kg.ac.rs/index.php/sr/aktuelno/777-odrzana-x-smotra-naucnih-radova-studenata-agronomije>

#### **Научна сапштења на међународним скуповима штампана у изводу М34=0.5**

**87.** Barać M.; Janković V.; **Stanojević S.**; Pešić M.; Kostic. A.: Antioxidative properties of adzuki, pea and soy flour and isolates, *24<sup>th</sup> International scientific-expert conference of agriculture and food industry*, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, **2013**, 25-28. September, *Book of Abstracts*, 81. ISBN:978-9958-597-31-1

**88.** Pešić M.B.; Barać M.B.; Jankovic V.; **Stanojević S.P.**; Maćej O.D.; Vrvic M.M: Emulsin properties of caprine milk the influence of pHs, *24<sup>th</sup> International scientific-expert conference of agriculture and food industry*, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, **2013**, 25-28. September, *Book of Abstracts*, 112. ISBN:978-9958-597-31-1

**89.** **Stanojević P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Zilic M.S.; Kresovic M.M.; Vucelić-Radović V. B.: Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara, *7<sup>th</sup> Central European Congress on Food*, Ohrid, Macedonia, **2014**, 21-24. May, *Book of Abstracts*, 31-32. ISBN:978-608-4565-05-5

**90.** Pavličević M.; **Stanojević S.**; Vucelić-Radović B.: Application of 2D electrophoresis in analysis of soy proteins, *AREA Conference – EU project collaborations: challenges for research improvements in agriculture*, Belgrade, Serbia, **2014**, 2-4. June, *Book of Abstracts*, 82. ISBN:978-86-7834-197-7

**91.** Šešlija A.; **Stanojević S.**; Kandić V.; Dodig O.; Quarrie S.; Vucelić-Radović B.: Genotypic variation in water-soluble carbohydrate accumulation in wheat stem, *AREA Conference – EU project collaborations: challenges for research improvements in agriculture*, Belgrade, Serbia, **2014**, 2-4. June, *Book of Abstracts*, 95. ISBN:978-86-7834-197-7

**92.** Vucelić-Radović B.; Savić S.; Marjanović M. Đorđević S.; Milovanović M.; **Stanojević S.**; Pavličević M.; Stevanović S.; Marinković J.; Stikić R.: Antioxidant capacity – a descriptor of crop and food products quality, *AREA Conference – EU project collaborations: challenges for research improvements in agriculture*, Belgrade, Serbia, **2014**, 2-4. June, *Book of Abstracts*, 100. ISBN:978-86-7834-197-7

**93.** Pešić M.; Barać M.; **Stanojević S.**; Kostić A.; Vrvic M.: Foaming properties of caprine milk: whether are improved by heating?, *II International Congress Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, **2014**, 28-30. October, *Book of Abstracts*, 63. ISBN:978-86-7834-197-7

**94.** Kostić A.; Petrović T.; Tešić Ž.; Milojković-Osenica D.; Barać M.; **Stanojević S.**; Pantelić N.; Pešić M.: The presence of moulds in honey bee pollen collected in Serbia, *II International Congress Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, **2014**, 28-30. October, *Book of Abstracts*, 95. ISBN:978-86-7834-197-7

- 95.** Smiljanic M.; Pesic B.M.; **Stanojevic P.S.**; Macej O.; Barac B.M.: The influence of type of milk and ripening time on proteolysis in white brined cheese made from heat-treated milk, *The 41th Croatian dairy experts symposium*, Lovran, Croatia, **2014**, 9-12. November, Book of Abstracts, 92-93.
- 96.** Barac M.; Pešić M.; **Stanojević S.**; Kostic A.; Čabrilo S.: Techno-functional properties of pea (*Pisum sativum*) protein isolates, *26<sup>th</sup> International scientific-expert conference of agriculture and food industry*, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, **2015**, 27-30. September, *Book of Abstracts*, 59.
- 97.** Kostić A.Ž.; Petrović T.; Tešić Ž.Lj.; Milojković-Opsenica D.M.; Barac M.B.; **Stanojević S.P.**; Pantelić N.; Pešić M.B.: The contamination of honey bee pollen collected in Serbia with aflatoxin B1, *26<sup>th</sup> International scientific-expert conference of agriculture and food industry*, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, **2015**, 27-30. September, *Book of Abstracts*, 80.
- 98.** **Stanojević P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Distribution of lipoxygenase in soy protein products obtained during tofu production, *4<sup>th</sup> International conference on Foodomics*, Cesena, Italy, **2015**, 8-9. October, *Book of Abstracts*, 47-48.
- 99.** Vucelić-Radović B.; **Stanojević S.**; Pavličević M.: Influence of soybean seed protein composition on rheological properties of soybean protein gels, *4<sup>th</sup> International conference on Foodomics*, Cesena, Italy, **2015**, 8-9. October, *Book of Abstracts*, 51-52.
- 100.** **Stanojević P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Distribution of beta-amylase in soy protein products obtained during tofu production, *3<sup>th</sup> Conference of Cereal Biotechnology and Breeding*, Berlin, Germany, 2-4. November, **2015**, *Book of Abstracts*, 47. ISBN:978 963 05 9668 8
- 101.** Šešlija A.; **Stanojević S.**; Kandić V.; Dodig O.; Vucelić-Radović Biljana: Genotypic variation in peduncle water-soluble carbohydrates in wheat, *International conference Plant gens and „omics“: Tehnology development, Viena, Austria*, **2016**, 11-12. February, *Book of Abstracts*, 20. [http://viscea.org/wp-content/uploads/2017/05/Abstract\\_Book\\_PGOM.pdf](http://viscea.org/wp-content/uploads/2017/05/Abstract_Book_PGOM.pdf)
- 102.** **Stanojević S.**, Barac M., Pešić M., Vucelić-Radović B.: Nutritive value of soybean - reason of priority in individual and collective nutrition, *Conference: State –of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences; University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Belgrade*, **2016**, 18-20. April, *Book of Abstracts*, 123. ISBN:978-86-7834-247-9
- 103.** Seslija A.; **Stanojevic S.**; Rancic D. Ilinka P.; Savic J.; Kandic V.; Dodig D.; Vucelić-Radović B.: Watwer-soluble carbohydrate accumulation in peduncle of wheat aqnd its relationship to morpho-anatomical traits, *Conference: State – of the art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences; University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Belgrade*, **2016**, 18-20. April, *Book of Abstracts*, 117. ISBN:978-86-7834-247-9
- 104.** **Stanojevic P.S.**; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Sensory characteristics of tofu prepared by HTC processing with chymosin-pepsin rennet, *III Food Technology, Quality*



and Safety International Congress, FoodTech Congress, Novi Sad, **2016**, 25-27. October, *Book of Abstracts*, 81. ISBN:978-86-7834-247-9

**105.** Kostić Ž.A.; Dramićanin M.A.; Tešić Lj.Ž.; Milojković-Opsenica M.D.; Barać B.M.; **Stanojević P.S.**; Pantelić Đ.N.; Pesic B.M.: Nutritional value of fatty acids presented in bee pollen samples from Serbia , *III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FoodTech Congress*, Novi Sad, **2016**, 25-27. October, *Book of Abstracts*, 104. ISBN:978-86-7834-247-9

**106.** Barać M.; Pešić M.; Žilić S.; Stanojević S.; Vučić T.: Bioactive peptides: white cheese as source: 13<sup>th</sup> *Congress of Nutrition*, Belgrade, **2016**, 26-28. October, *Book of Abstracts*, 39. ISBN:978-86-909633-3-1

**107.** Kostić Ž.A.; Pesic B.M.; Špirović-Trifunović D.B.; Barać B.M.; Stanojević P.S.; Maćukanović-Jocić P.M.: Nutritional value of fatty acids presented in pollen collected from different Serbian maize hybrids, 13<sup>th</sup> *Congress of Nutrition*, Belgrade, **2016**, 26-28. October, *Book of Abstracts*, 191-192. ISBN:978-86-909633-3-1

**108.** Gojlan J.; Kostić A.Ž.; Pešić M.B.; **Stanojević S.P.**; Barać M.B.; Lekić S.: Content of Soluble sugars in cereals and soybean seeds grown under different conditions. 28<sup>th</sup> *International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, **2017**. 27-29. Sempember, *Book of Abstracts*, 103.  
<https://www.researchgate.net/...28...INTERNATIONAL SCIE...>

**109.** Milinčić D.D.; Popović D.A.; Kostić A.Ž.; **Stanojević S.P.**; Barać M.B., Pešić M.B.: The content of monomeric anthocyanins in dried red grape skin of autochthonous and international varieties, 7<sup>th</sup> *International Symposium on Agricultural Sciences*, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, **2018**, February 28.- March 2., *Book of Abstracts*, 58. ISBN:978-99938-93-45-5

**110.** Popović D.A.; Milinčić D.D.; Kostić A.Ž.; Stanojević S.P.; Barać M.B.; Pešić M.B.: Spectrophotometric determination of total flavonoids in grape seeds using different standards, 7<sup>th</sup> *International Symposium on Agricultural Sciences*, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, **2018**, 28. February - 2. March, *Book of Abstracts*, 59. ISBN 978-99938-93-45-5

#### **Истакнута монографија националног значаја M41=7**

**111.** Барац М.; Песиц М.; Жилић С.; **Станојевић С.**: Протеински производи од соје, *Истакнута монографија националног значаја*, Издавач: Пољопривредни факултет – Уневирзитет у Београду, Главни и одговорни уредник проф др Предрраг Пуђа, **2014**. (267 страна), ИСБН 978-86-7834-194-6.  
[bibliografije.nb.rs/bibliografija/cip/CM2014032/zapisi13.html](http://bibliografije.nb.rs/bibliografija/cip/CM2014032/zapisi13.html)

#### **Научни радови у врхонским часописима националног значаја M51=2**

**112. Stanojević P.S.; Barać B.M.; Pešić B.M.; Vucelić-Radović V.B.:** The influence of soybean genotypes and HTC processing method on trypsin inhibitor activity of soymilk, *Journal of Agricultural Sciences*, **2016**, 61(3), 271-279. DOI:10.2298/JAS1603271S (за област - биотехнологију и пољопривреду; ISSN 1450-8109)  
[www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450.../1450-81091603271S.pd...](http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450.../1450-81091603271S.pd...)

**Предавање по позиву на скупу националног значаја штампано у изводу M62=1**

**113. Stanojevic P.S.; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelic-Radovic V.B.:** Nutritional value of protein products of soybean obtained from domestic variety of soybean, 8<sup>th</sup> *Symposium with international participation - Innovations in crop and vegetable production*, Belgrade, **2017**, 18-19. October, *Book of Abstracts*, 21-22. ISBN:978-86-7834-286-8)

**Научна сапштења на скуповима националног значаја штампана облику кратког извода M64=0.2**

**114. Kostić Ž.A.; Pesic B.M.; Milojković-Osenica M.D.; Barac B.M.; Stanojevic P.S.; Pantelić Đ.N.; Tešić Lj.Ž.:** Faty acids profile of bee pollen collected in Serbia, 53<sup>th</sup> *Meeting of the Serbian Chemical Society*, Kragujevac, **2016**, 10-11. Jun, *Book of Abstracts*, 82.  
[http://www.shd.org.rs/53SHD/53\\_Savetovanje%20SHD\\_Book\\_of\\_abstracts.pdf](http://www.shd.org.rs/53SHD/53_Savetovanje%20SHD_Book_of_abstracts.pdf)

**Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу M83=4**

**115. Станојевић С.; Вуцелић-Радовић Б.; Бараћ М.; Пешић М.; Матијевић Ј.:** "Нови технолошки поступак производње сојиног млека и тофуа применом ХТЦ (*hydrothermal cooking - HTC*) поступка и химозинског сирила", **2014**.  
[www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls...](http://www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls...)  
(Као резултат пројекта ТР 31022; под редним бројем 1314 на списку: Преглед техничких решења и патената - Министарство просвете 2011-2015; Прилог 16.а.)



## **Прилог 2: Остали библиографски подаци др Слађане Станојевић**

### **2.1. Учесће у пројектима**

#### **- Пре избора у звање ванредни професор -**

##### **2003-2005.**

**1.1.** Програм производње и прераде ратарских култура – “Текстурирани сојини протеини – љуспице (сојине љуспице)”- Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, БТН.2.3.5.0400.Б

**1.2.** Програм производње и прераде ратарских култура – “Неутрални, бојени или ароматизовани сојини одресци”- Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, БТН.2.3.5.0403.Б

**1.3.** Програм производње и прераде ратарских култура – “Екструдирана сојина хранива”- Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, БТН.2.3.5.0406.Б

**1.4.** “Course Development Programme - Botany, Biochemistry, Plant Physiology“(CDP+ Project No. 132/2004), World University Service (WUS)-Austria.

##### **2006-2008.**

**1.5.** Стандардизација производње полутврдог сира на бази коагрегата протеина млека, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, 351004.

**1.6.** Оптимизација и стандардизација аутохтоних млечних производа са заштитом ознаке порекла, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, 351002.

**1.7.** Развој технологије производње, дораде и паковања поврца за свежу потрошњу, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, 331002.

##### **2007-2009.**

**1.8.** A Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT- 043526

##### **2008-2011.**

**1.9.** Унапређење и развој оплемењивања и технологије производње соје, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, 31005.

**1.10.** Примена високих температура у производњи тврних сирева са циљем већег коришћења протеина млека у односу на традиционалан начин израде са додатком лековитог биља, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, 20045.

**- После избора у звање ванредни професор –**

**2011- до данас**

**1.11.** Интердисциплинарни приступ стварања нових сорти соје и унапређењу технологије гајења и дораде семена, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, TP31022.

**1.12.** Савремени биотехнички приступ решавања проблема суше у пољопривреди Србије, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, TP31005.

**2013 -2016**

**1.13.** EU FP7, REGPOT-AREA Grant Agreement No. 316004.

## **2.2. Менторство и чланство у комисијама**

### **2.2.1. Чланство у комисијама за оцену и одбрану докторских дисертација**

**- Пре избора у звање ванредни професор -**

**2.2.1.1.** "Биохемијска карактеризација високопротеинских генотипова соје", кандидат - мр Вук Ђорђевић; Пољопривредни факултет, Унивезитет у Београду, 2010.

**2.2.1.2.** "Утицај ензимске модификације на технолошка функционална својства изолата протеина грашка" ; кандидат – мр Славица Чабрило; Пољопривредни факултет, Унивезитет у Београду, 2011.

**2.2.1.3.** "Биохемијска и молекуларна карактеризација симбиозе соје и различитих сојева *Bradyrhizobium japonicum* (Kirchner) Jordan у условима суше"; кандидат - мр Јелена Маринковић; Пољопривредни факултет, Унивезитет у Београду, 2012.

**- После избора у звање ванредни професор –**

**2.2.1.4.** "Утицај садржаја подјединица  $\beta$ -конглицинина на технолошке функционалне особине протеина соје", кандидат – дипл. биохем. Милица Павлићевић, Пољопривредни факултет, Унивезитет у Београду, 2016.

### **2.2.2. Учешће у комисији за оцену пријаве докторске дисертације**

#### **- После избора у звање ванредни професор -**

**2.2.1.** „Утицај резерве угљених хидрата стабла пшенице на наливање зрна и технолошки квалитет брашна у условима стреса изазваног дефолијацијом после цветања,“ 2016. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2016. Пријаву поднела дипл.инг. Александра Шешлија.

### **2.2.3. Чланство у комисији за оцену и одбрану магистарских теза**

#### **- После избора у звање ванредни професор -**

**2.2.3.1.** "Протеински профили и технолошка функционална својства брашна и изолата неких легуминоза", кандидат – дипл. инг. Вања Јанковић, Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду, 2014.

### **2.2.4. Менторство у изради мастер рада**

#### **- После избора у звање ванредни професор –**

**2.2.4.1.** "Биолошки активне компоненте зрна лупине и техно-функционалне особине протеина", кандидат – дипл. инг. Невена Јанковић НН15/121, Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду, 2017.

### **2.2.5. Чланство у комисији за оцену и одбрану мастер рада**

#### **- После избора у звање ванредни професор -**

**2.2.5.1.** "Карактеризација биолошких активних компоненти сушених покожица грожђа ", кандидат – дипл. инг. Данијел Д. Милинчић НН16/120, Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду, 2017.

### **2.2.6. Менторство у изради завршних и дипломских радова**

#### **- Пре избора у звање ванредни професор -**

**2.2.6.1.** "Нутритивна улога дијететских суплемената и њихов значај у усхрани"; кандидат – Петар Илић УБ 08/160; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2012.

**2.2.6.2.** "Есенцијалне масне киселине као биолошки активне компоненте у функционалној храни"; кандидат – Миљана Целетовић УБ 08/102; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2012.

- 2.2.6.3. "Нутритивна улога антиоксиданата и њихов значај у процесу производње хране"; кандидат – Јелена Јашић УБ 08/189; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2012.
- 2.2.6.4. "Протеини као биолошки вредне компоненте у храни за спортисте"; кандидат – Светлана Ристић УБ 08/232; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2013.
- 2.2.6.5. "Нутритивна улога макроелемената и њихов значај у процесу производње хране"; кандидат – Борисав Митровић УБ 07/77; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2013.

**- После избора у звање ванредни професор -**

- 2.2.6.6. "Нутритивна улога микроелемената и њихов значај у процесу производње хране"; кандидат - Вања Вуксановић УБ 08/37; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014.
- 2.2.6.7. "Угљени хидрати као биолошки вредне компоненте у храни за спортисте"; кандидат – Вања Ђурић УБ 10/568; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014.
- 2.2.6.8. "Липиди као биолошки вредне компоненте у храни за спортисте"; кандидат – Младен Пантелић ТА 08/365; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014.
- 2.2.6.9. "Токсичне материје у храни"; кандидат – Санела Симић УБ 08/154; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2015.
- 2.2.6.10. "Карактеристике органске хране"; кандидат – Трајковски Драгана УБ 11/272; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2015.
- 2.2.6.11. "Оксидативне промене биолошки активних једињења у намирницама у току прераде и складиштења "; кандидат – Дуња Ковачевић УБ 11/262; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2016.
- 2.2.6.12. "Адитиви присутни у храни"; кандидат – Јелена Крстић УБ 08/128; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.13. "Алколоиди у храни и њихова биолошка улога у организму"; кандидат – Јелена Радивојевић КВ 10/314; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.14. "Присуство, токсичност и контрола микотоксина у храни"; кандидат – Зорица Михајловић УБ 11/281; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.15. "Алергени присутни у храни"; кандидат – Марија Марковић УБ 13/680; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.16. "Присуство псевдовитамина у храни и њихова биохемијска улога у организму"; кандидат – Предраг Тоскић УБ13/598; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.17. "Карактеристике генетски модификоване хране "; кандидат – Јована Марчићев УБ 13/603; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.18. "Нитрити и нитрати присутни у храни"; кандидат – Марко Вуковић ТА 13/656; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.
- 2.2.6.19. "Неоксидативне промене биолошки активних једињења у намирницама у току прераде и складиштења "; кандидат –милица Матовић УБ 11/748; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2017.

2.2.6.20. "Присуство пестицида у храни и њихов антинутритивни ефекат "; кандидат – Јелена Мајкић УБ 10/6341; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2018.

### **2.2.7. Чланство у комисијама за избор у наставна и научна звања**

#### **- Пре избора у звање ванредни професор -**

2.7.1. 2013. године, избор истраживача сарадника – кандидат: Милица Павлићевић, дипл. Биохем., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

#### **- После избора у звање ванредни професор -**

2.7.2. 2015. године, избор истраживача приправника – кандидат: Александра Шешлија, дипл. инж., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

2.7.3. 2016. године, избор наставника у звање и на радно место: ванредног професора, за ужу научну област – Биохемија - Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

2.7.4. 2017. године, избор наставника у звање и на радно место: ванредног професора, за ужу научну област – Биохемија - Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

---

У наредним прилозима дати су докази навода за период ПОСЛЕ избора у звање – ванредни професор -

### Прилог 3. Оцене педагошког рада у студентским анкетама у изборном периоду

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ

Образац 2а

#### ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	32
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	43

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,78
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,64
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,16
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,39
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,00
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,12
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,16
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,03
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,23
11.	Општи утисак	4,53
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,31

Коментар: /

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6

**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија конзервисања и врења II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	34
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	39

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,71
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,15
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,21
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,30
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,32
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,38
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	3,31
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	3,52
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	3,56
11.	Општи утисак	3,74
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	3,72
		3,70
		<b>3,64</b>

## Коментар:

"Треба смањити број испитних питања."

"Ни један предмет нема књигу, тј. предметни професор није издао ни једну књигу из које студенти могу да уче."

**ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6**





ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија анималних производа II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	15
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	25

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,60
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	3,43
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	2,67
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,00
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	2,64
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	2,87
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	3,07
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	3,00
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	2,86
11.	Општи утисак	2,87
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	3,08

Коментар:

"Не допада ми се, одаје утисак да не зна предмет који предаје."

"Не свиђају ми се њена предавања."

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6



ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	19
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	22

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,68
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,17
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,53
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,16
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,47
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,37
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,11
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	3,94
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	3,78
11.	Општи утисак	4,00
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,19
		3,83
		3,94

Коментар:  
 "Одлично."  
 "Све најбоље."  
 "Да престане да чита са слајдова."

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
 УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
 ЗЕМУН, Новембар 6



**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија анималних производа II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	23
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	3,91
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	3,95
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,78
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,13
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,26
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,86
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,04
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,27
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,36
11.	Општи утисак	4,13
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	<b>4,02</b>

Коментар:

„Нема довољно комуникације са студентима“

**ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 1**



**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија конзервисања и врења II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	25
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,68
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,47
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,56
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,92
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,58
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,33
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	3,33
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	3,66
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,04
11.	Општи утисак	4,16
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,04
		3,60
		<b>3,88</b>

Коментар:

"Страшно предавање, досадно/ занимљиво је слушати на њеним предавањима.

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
БЕМУН, Немањина 6





**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	22
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	5,00
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,68
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,77
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,09
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,63
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,68
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,00
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,22
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,27
11.	Општи утисак	4,55
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,13
		<b>4,14</b>

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6



**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	28
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,82
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,72
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,21
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,75
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,11
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	2,85
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	2,96
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	3,62
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	3,66
11.	Општи утисак	3,67
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,45
		3,40
		3,77

Коментар: /Одличне презентације, недовољно добре реторичке способности./Добро урађене презентације за предавање на курсу, али недовољне.

**ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 14**



ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија конзервисања и врења II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	37
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,86
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,64
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,00
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,44
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,82
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,81
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	3,94
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	3,86
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,27
11.	Општи утисак	4,24
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,48
		4,25
		<b>4,22</b>

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6



ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Микробиологија хране II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	26
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,92
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,38
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,23
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,46
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,11
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,15
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,00
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,08
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,38
11.	Општи утисак	4,52
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,50
		4,34

Својеручно  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Земљорадничка 6

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија анималних производа II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	25
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања 4,96
	б) консултације	4,86
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	3,88
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,24
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,76
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,72
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,04
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,76
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,16
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,44
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,59
11.	Општи утисак	3,91
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,19

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6



**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	24
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,16
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,08
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,62
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,75
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,82
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,91
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,29
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,16
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,14
11.	Општи утисак	4,14
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	<b>4,12</b>

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6



**ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране II година
Назив и шифра предмета	Биохемија хране
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Слађана Станојевић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	29
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,27
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,64
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,03
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,17
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,79
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,03
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	3,82
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,07
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,44
11.	Општи утисак	4,48
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,46
		4,13
		<b>4,19</b>

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ЗЕМУН, Немањина 6



#### **Прилог 4.1. Чланство у комисији за оцену и одбрану докторске дисертације**

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 33/8-5.5.  
Датум: 27.04.2016. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 27.04.2016. године, донело је

#### **ОДЛУКУ**


**I** У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **МИЛИЦА ПАВЛИЋЕВИЋ**, дипл. биохемичар, под насловом: **«УТИЦАЈ САДРЖАЈА ПОДЈЕДИНИЦА  $\beta$  КОНГЛИЦИНИНА НА ТЕХНОЛОШКЕ И ФУНКЦИОНАЛНЕ ОСОБИНЕ ПРОТЕИНА СОЈЕ»**, именују се:

1. др Биљана Вуцелић-Радовић, редовни професор,
2. др Слађана Станојевић, ванредни професор,
3. др Љуба Мандић, редовни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду,
4. др Мирјана Миловановић, редовни професор и
5. др Вук Ђорђевић, научни сарадник Института за ратарство и повртарство у Новом Саду.

**II** Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Већу Факултета извештај о оцени докторске дисертације.

**ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА**

**В. Д. ДЕКАН**



*(Проф. др Милица Петровић)*

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

## **Прилог 4.2. Чланство у комисији за оцену пријаве докторске дисертације**

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 33/9-3.3.  
Датум: 25.05.2016. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 33. став 3. и 34. став 1. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 17. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 25.05.2016. године, донело је

### **ОДЛУКУ**

**I** У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **АЛЕКСАНДРА ШЕШЛИЈА**, дипл. инж, под насловом: **«УТИЦАЈ РЕЗЕРВЕ УГЉЕНИХ ХИДРАТА НА НАЛИВАЊЕ ЗРНА У УСЛОВИМА СТРЕСА ИЗАЗВАНОГ ДЕФОЛИЈАЦИЈОМ ЦВЕТАЊА»**, именују се:

1. др Биљана Вуцелић Радовић, редовни професор,
2. др Слађана Станојевић, ванредни професор и
3. др Дејан Додиг, научни саветник Института за кукуруз „Земун Поље“.

**II** Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

**ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
В. Д. ДЕКАН**  
  
(Проф. др Милица Петровић)



Одлуку доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

## **Прилог 5.1. Чланство у комисији за оцену и одбрану магитарске тезе**

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 277/2-8.1.  
Датум: 27.11.2013. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 128. Закона о високом образовању и члана 60. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 27.11.2013. године, донело је

### **ОДЛУКУ**

**I** У Комисију за оцену и одбрану урађене магистарске тезе коју је поднела **ВАЊА ЈАНКОВИЋ**, дипл.инж. под насловом: **«ПРОТЕИНСКИ ПРОФИЛИ И ТЕХНОЛОШКА ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА БРАШНА И ИЗЛАТА НЕКИХ ЛЕГУМИНОЗА»**, именују се:

1. др Мирољуб Бараћ, редовни професор,
2. др Слађана Станојевић, доцент,
3. др Слађана Жилић, виши научни сарадник  
Института за кукуруз у Земун Пољу и
4. др Мирјана Пешић, доцент.

**II** Комисија је дужна да достави извештај најкасније у року од 45 дана од дана именовања.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
КАН  
  
(Проф. др Милица Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.



## Прилог 5.2. Потврда о председавању у комисији за оцену и одбрану магистарске тезе

### ЗАПИСНИК

са јавне одбране магистарске тезе на Пољопривредном факултету

кандидата Вање Јанковић, диплинж., одржане на дан 28. фебруара 2014. године, под насловом: «Протеински профили и технолошка функционална својства брашна и изолата неких легуминаза».

Испитну комисију, именовану одлуком Наставно-научног већа факултета, сачињавају:

1. др Миролjub Бараћ, редовни професор,  
Пољопривредног факултета у Београду, руководилац.
2. др Слађана Станојевић, доцент  
Пољопривредног факултета у Београду, члан Комисије.
3. др Слађана Жилић, виши научни сарадник  
Института за кукуруз у Земун Пољу, члан Комисије.
4. др Мирјана Пешић, доцент  
Пољопривредног факултета у Београду, члан Комисије.

Комисија је за председника изабрала др СЛАЂАНУ СТАНОЈЕВИЋ.

Председник Комисије је упознао присутне са биографским подацима кандидата и подацима о досадашњем њеном раду, а затим позвао кандидата да изнесе резултате до којих је дошао у својој магистарској тези.

По завршеном излагању кандидата, чланови Комисије су кандидату поставили питања и дали критички осврт на магистарску тезу.

Пошто је кандидат одговорио на сва постављена питања у вези са магистарском тезом, Комисија се повукла ради доношења одлуке.

После већања, Председник комисије је јавно саопштио одлуку Комисије да је Вања Јанковић одбранила магистарску тезу, чиме је испунила све услове прописане Законом и Статутом Пољопривредног факултета за стицање звања магистра биотехничких наука-област прехранбено-технолошких наука-ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА.

#### ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Mirko Barack
2. Sladjana Stanovic
3. Mirjana Pesic

#### ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

Sladjana Stanovic

## Прилог 6.1. Менторство у изради мастер рада

Образац 6.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 21678-2  
Датум: 29.2014 године

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента НЕВЕНА ЈАНКОЋИЋ, уписаног/е на  
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА - ХЕМИЈА И БИОХЕМИЈА  
одржане на дан 28.09.14., под насловом: « БИОЛОШКИ ХРАНЕ  
АСТАТИНЕ КОМПОНЕНТЕ ЛУПИНЕ И ТЕХНО-БИОТЕХНОЛОГИЈЕ  
ОСОБИНЕ ПРОТЕИНА ».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 9 (90 бодови), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

1. Др. СЛАЂАНА ЈАНКОЋИЋ, ВАНРЕДНИ ПРОФ., ментор,
2. Др. МИРЈАНА МЕДИЋ, ВАНРЕДНИ ПРОФ., члан,
3. Др. МИРЈАНА МЕДИЋ, ВАНРЕДНИ ПРОФ., члан.

## Прилог 6.2. Члан комисије за оцену и одбрану мастер рада

Образац б.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 2/254-2  
Датум: 18.9.2017 године

### ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Миланчић Данијела, уписаног/е на  
студијски програм ХЕМИЈА И БИОХЕМИЈА ХРАНЕ, ТЕХ. ТЕХНОЛОГИЈА  
одржане на дан 22. 9. 2017, под насловом: « КАРАКТЕРИСТИКА  
БИОЛОШКИ АКТИВНИХ КОМПОНЕНА СЛАНИХ ПОДОНИЈА  
ПВОИГА ».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену \_\_\_\_\_, чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

#### КОМИСИЈА:

БР. МИРЗАНА ПЕЊИЧ 1. М. П. П. П., ментор,  
БАДРЕШИН ПРЗБ. 2. З. С. П. П., члан,  
БР. СЛАЂАНКА СТАНОЈЕВИЋ 3. А. К. П. П., члан,  
БАДРЕШИН ПРЗБ. БР. АЛЕКСАНДАР КОСТИЋ  
ДОЦЕНТ



**Прилог 7. Менторство у изради дипломских радова** (због величине целог документа, приложене су само три потврде)

**Прилог 7.1.**

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

## ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента МАРКО ПУКОСИЋ, уписаног/е на  
студијски програм ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА  
одржане на дан 26.09.17., под насловом: «  
НИТРАТИ И НИТРИТИ ПРИСУТНИ У ХРАНИ  
».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла у свом дипломском раду и резултате до којих је дошао/ла. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему дипломског рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија је објавила да је студент успешно одбранио/ла дипломски рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 26.9.2017. године

КОМИСИЈА:

1. Др. Слађана Станковић, ванредни проф., ментор,  
2. Др. Милош Ђукић, редовни проф., члан,  
3. Др. Милош Ђукић, редовни проф.

## Прилог 7.2.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

# ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента ЈЕЛЕНА КРЕТНИ, уписаног/е на  
студијски програм УПРАВЉАЊЕ КРЕЋАНОСТИ И КАВАРИТЕТОМ, ХРАНЕ  
одржане на дан 15.03.2017., под насловом: «КАВАРИТЕТ ПРАСУЦИ У ХРАНИ».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла у свом дипломском раду и резултате до којих је дошао/ла. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему дипломског рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија је објавила да је студент успешно одбранио/ла дипломски рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 15.3.2017. године

### КОМИСИЈА:

- проф. др. СЛАЂАНА СТАНОЈЕВИЋ  
1. С. Јанковић, ментор,  
проф. др. СЛАЂАНА ПЕШКИ  
2. С. Јанковић, члан.

### Прилог 7.3.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

## ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента МАРИЈА МАРКОВИЋ, уписаног/е на  
студијски програм УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТЕМ У ПРОЦЕСУ  
одржане на дан 22.09.2019., под насловом: «ДАН ХРАНЕ  
„АЛЕРГЕНИ ПРИСУТНИ У ХРАНИ“».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла у свом дипломском раду и резултате до којих је дошао/ла. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему дипломског рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија је објавила да је студент успешно одбранио/ла дипломски рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег стручног звања.

Датум: 22. 9. 2019. године

#### КОМИСИЈА:

Др. СЛАЂАНКА СТАНОЈЕВИЋ, ВПРЕДНИ ПРОФ.

1. С. Штребелић, ментор,

Др. АЛЕКСАНДАР КОСТИЋ, ДОЦЕНТ

2. А. Костић, члан.

## **Прилог 8. Чланство у комисијама за избор ванредног професора у ужој научној области Биохемија**

### **Прилог 8.1.**

Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 400/9– 3/3  
Датум: 30.06.2016.године  
Београд-Земун  
ТЈР

На основу чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 30.06.2016.године, доносим следеће

#### **Р Е Ш Е Њ Е**

I – ОБРАЗУЈЕ СЕ КОМИСИЈА за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област:

#### **БИОХЕМИЈА**

у саставу:

1. др Мирољуб Бараћ, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Слађана Станојевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Београду,
3. др Мирослав Врвић, редовни професор Хемијског факултета у Београду.

II - Комисија је дужна да у складу са чл. 46., 48. и 50. Статута Пољопривредног факултета и чл. 4. и чл. 5. Правилника о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и сарадника припреми Реферат и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка Извештај достави Катедри за хемију и биохемију и Институту за прехранбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

1x Комисији  
1x Правној служби

В. Д. ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др. Милица Петровић



## **Прилог 8.2.**

Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 400/2- 3/2  
Датум: 30.11.2017.године  
Београд-Земун  
ТЈР

На основу чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 30.11.2017.године, доносим следеће

### **Р Е Ш Е Њ Е**

I – ОБРАЗУЈЕ СЕ КОМИСИЈА за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област:

#### **БИОХЕМИЈА**

у саставу:

1. др Биљана Вуцелић-Радовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
2. др Мирољуб Бараћ, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. др Слађана Станојевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
4. др Драгица Јаковљевић, научни саветник, Институт за хемију, технологију и металургију у Београду,
5. Др Владимир Бешкоски, ванредни професор Хемијског факултета Универзитета у Београду;

II - Комисија је дужна да у складу са чл. 46., 48. и 50. Статута Пољопривредног факултета и чл. 4. и чл. 5. Правилника о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и сарадника припреми Реферат и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка Извештај достави Катедри за хемију и биохемију и Институту за прехранбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

1х Комисији  
1х Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА  
Проф. др Милица Петровић





## **Прилог 9. Чланство у комисији за избор истраживача-приправника**

Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 300/9-6  
Датум: 25.06.2015.године  
Београд-Земун  
ТЈР

На основу члана 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 25.06.2015.године, доносим следеће

### **Р Е Ш Е Њ Е**

**I - Образује се комисија** за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање истраживачког звања – **ИСТРАЖИВАЧ ПРИПРАВНИК ( кандидат: АЛЕКСАНДРА ШЕШЛИЈА, дипл. инж. )**

у саставу:

1. др Биљана Вуцелић Радовић, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Слађана Станојевић, ванредни професор Пољопривредног факултета у Београду,
3. др Дејан Додиг, научни саветник Института за кукуруз, Земун Поље.

**II - Комисија је дужна да у складу са Законом о научно-истраживачкој делатности, Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата и Одлуком декана факултета бр. 22/549 од 23.06.2004. године сачини Извештај у року од 30 дана од дана када је образована, два примерка Извештаја достави Катедри за хемију и биохемију и Институту за прехранбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.**

Достављено:

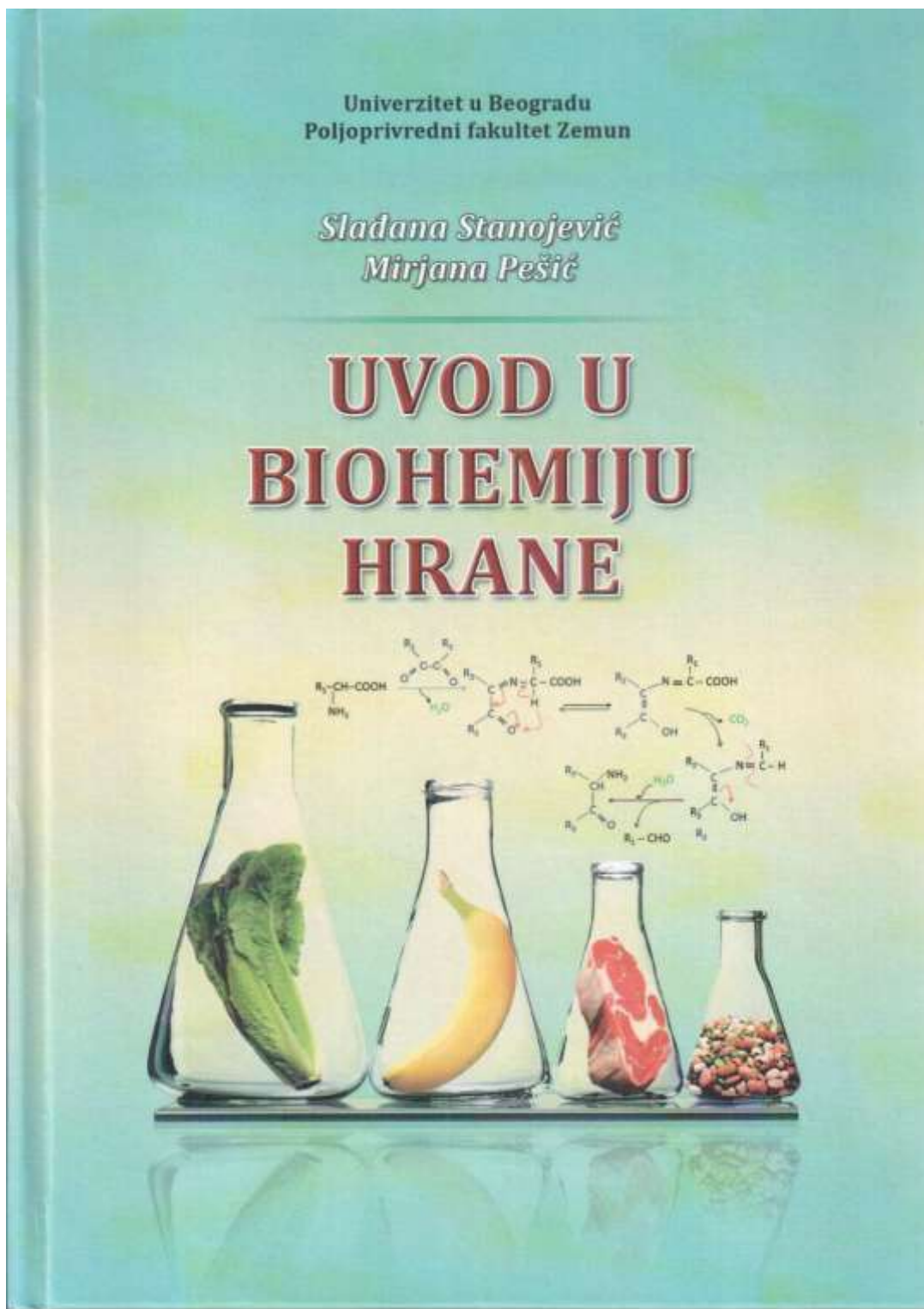
1x Комисији  
1x Правној служби



ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др Милица Петровић

**Прилог 10.** Потврда о публиковању уџбеника за обавезни предмет Биохемија хране за студенте на другој години Основних студија смера Прехрамбене технологије и биохемије



Dr Slađana Stanojević  
Dr Mirjana Pešić

## UVOD U BIOHEMIJU HRANE

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, br. 47-I-2/2 od 20.01.2017. odobreno je štampanje udžbenika "Uvod u biohemijsku hranu", za studente Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu – Univerziteta u Beogradu, čiji su autori: prof.dr Slađana Stanojević i prof.dr Mirjana Pešić, kao I izdanje.

### **Izdavač:**

Poljoprivredni fakultet u Zemunu – Univerzitet u Beogradu

### **Za izdavača:**

Prof. dr Milica Petrović, dekan

### **Glavni i odgovorni urednik:**

Prof. dr Dušan Radivojević

### **Recenzenti:**

Prof. dr Miroljub B. Barać  
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

Prof. dr Miroslav M. Vrvic,  
Univerzitet u Beogradu, Hemijski fakultet

### **Kompjuterska i tehnička obrada:**

Dragica Ipač  
Dejan Ipač

### **Štampa:**

Naučna KMD - Beograd

### **Tiraž:**

400 primeraka

CIP - Katalogizacija u publikaciji  
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

577.1(075.8)

STANOJEVIĆ, Slađana, 1965-  
Uvod u biohemijsku hranu / Slađana Stanojević, Mirjana  
Pešić. - 1. izd. - Beograd : Poljoprivredni fakultet,  
Univerzitet, 2017 (Beograd : Naučna KMD). - 284 str. :  
ilustr. ; 25 cm

Slike autorki. - Tiraž 400. - Priloz: str. 252-279. -  
Beleška o autorkama: str. [285]. - Bibliografija: str.  
281-284.

ISBN 978-86-7834-267-7  
1. Pešić, Mirjana, 1971- [autor]  
a) Biohemijska  
COBISS.SR-ID 229715980

Copyright© 2017 Stanojević S., Pešić M. Sva prava zadržana. Nije dozvoljeno da ni jedan deo ove knjige bude snimljen, emitovan ili reprodukovan na bilo koji način, uključujući, ali ne i ograničavajući se na fotokopiranje, fotografiju, magnetni ili bilo koji drugi vid zapisa, bez prethodne pismene dozvole autora.



Miroljub Barać  
Mirjana Pešić  
Sladana Žilić  
Sladana Stanojević

# PROTEINSKI PROIZVODI OD SOJE



Beograd, 2014.

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, br. 45-I-2/2-2/2 od 10.03.2014. godine, odobreno je štampanje monografije „Proteinski proizvodi od soje“ čiji su autori: dr Miroljub Barać, dr Mirjana Pešić, dr Slađana Žilić, dr Slađana Stanojević, kao I izdanje.

***Recenzenti:***

Prof.dr Miroslav Vrvic,  
Univerzitet u Beogradu, Hemijski fakultet

Prof.dr Rajka Božanić,  
Univerzitet u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Prof.dr Zlatan Sarić,  
Univerzitet u Sarajevu, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet

***Izdavač:***

Univerzitet u Beogradu-Poljoprivredni fakultet

***Za izdavača:***

Prof.dr Milica Petrović, dekan

***Glavni i odgovorni urednik:***

Prof.dr Predrag Puđa

***Kompjuterska obrada:***

Dragica Ipač

***Lektura i korektura:***

Jovana Barać

***Štampa:***

Naučna KMD, Beograd

***Tiraž:***

200 primeraka

Ova monografija delom je rezultat istraživanja sprovedenih u okviru projekta TR 31069, Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije.

CIP - Katalogizacija u publikaciji  
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

664.788:633.34  
633.34:641.12

PROTEINSKI proizvodi od soje / Miroljub  
Barać ... [et al.]. - 1. izd. - Beograd :  
Poljoprivredni fakultet, 2014 (Beograd :  
Naučna KMD). - 266 str. : ilustr. ; 25 cm

Tiraž 200. - Bibliografija uz svako  
poglavlje.

ISBN 978-86-7834-194-6

1. Barać, Miroljub, 1963- [autor]

a) Sojini proizvodi b) Soja - Proteini

COBISS.SR-ID 206226700

*Copyright © 2014 Barać, M., Pešić, M., Žilić, S., Stanojević, S. Sva prava zadržana. Nije dozvoljeno da ni jedan deo ove knjige bude snimljen, emitovan ili reprodukovan na bilo koji način, uključujući ali ne i ograničavajući se na fotokopiranje, fotografiju, magnetni ili drugi vid zapisa, bez prethodne pismene dozvole autora.*

1. Мр С.М. Пауновић и др Р. Милетић, Институт за воћарство, Чачак, e-mail: [svetlanap@fn.kg.ac.rs](mailto:svetlanap@fn.kg.ac.rs), [radem@fn.kg.ac.rs](mailto:radem@fn.kg.ac.rs)
2. НВ Института за кукуруз „Земун Поље“, e-mail: [mri@mrizp.rs](mailto:mri@mrizp.rs)
3. Др А. Мишан, Институт за прехранбене технологије ФИНС, Нови Сад
4. Проф. др Гордана Дражић, Факултет за примењену екологију ФУТУРА, Београд
5. Др В. Филиповић, проф. др Љ. Левић, Технолошки факултет, Нови Сад, e-mail: [deantf@uns.ac.rs](mailto:deantf@uns.ac.rs)

Поштовани,

На основу члана 25 Закона о научноистраживачкој делатности („Службени гласник РС“, број 110/2005, испр. 50/2006 и 18/2010), *Правилника о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача* („Службени гласник РС“, број 38/2008) и захтева аутора 5 монографија, МНО за БиП и ИНО за ПиХ су, на својој 48. редовној седници одржаној 11. 12. 2014. године у Београду, разматрали захтеве и на основу мишљења експертских група утврдили

### Предлог


да монографије под називом:

1. *„Протеински производи од соје“* – аутори: проф. др Мирољуб Бараћ, др Мирјана Пешић, др Слађана Жилић и др Слађана Станојевић,
2. *„Кинетика процеса осмотске дехидрације и утицај на квалитет свињског меса“* – аутори: др Владимир Филиповић и проф. др Љубинко Левић

**ИСПУЊАВАЈУ** све услове предвиђене *Правилником* за доделу категорије „Истакнута монографија националног значаја“ – **M41**.

Предлог се доставља МПНТР РС ради процене и прихватања истог.

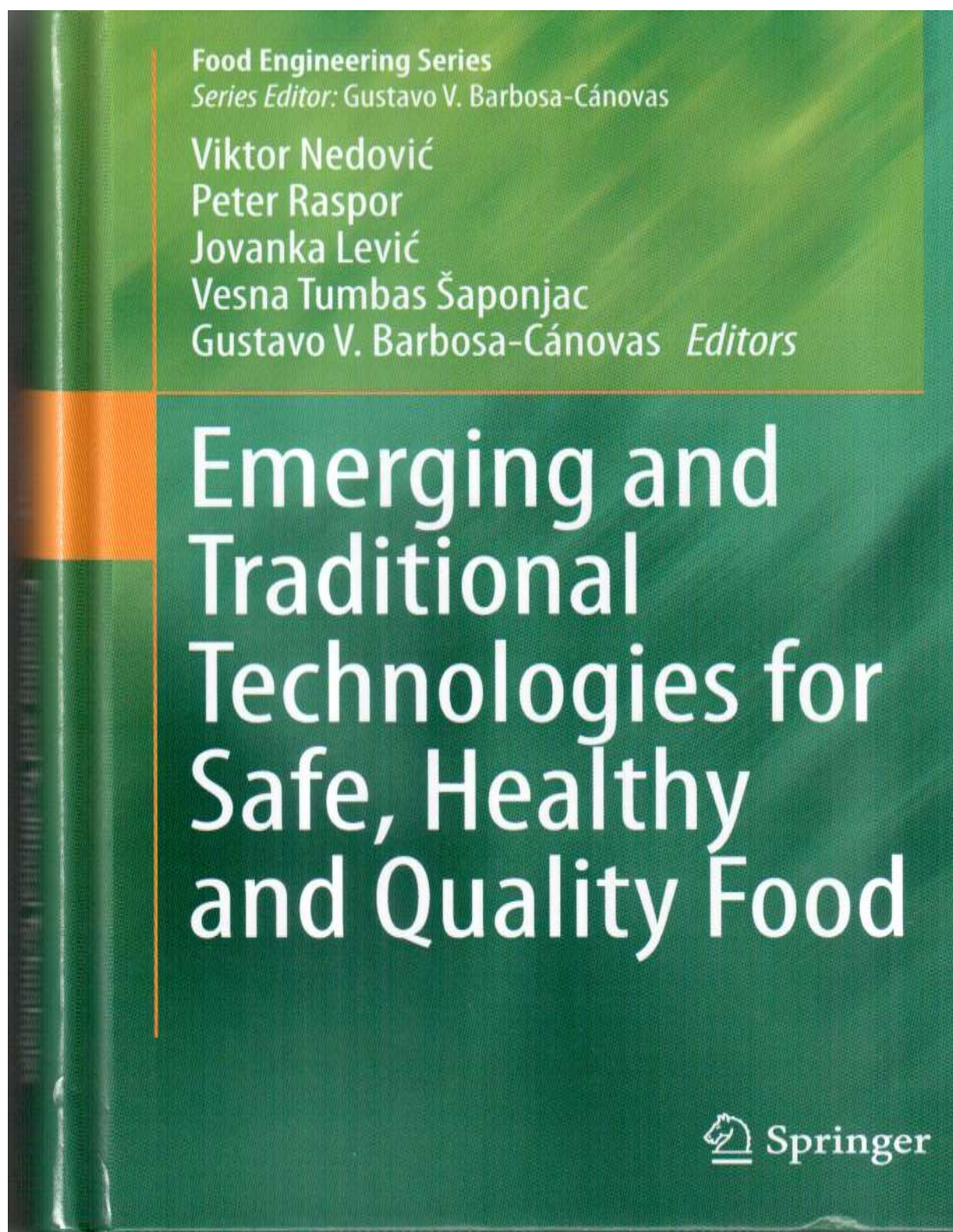
Председник МНО за БиП



др Ђурђина Ружић



Прилог 12. Доказ о публикавању монографије међународног значаја



*Editors*

Viktor Nedović  
Faculty of Agriculture  
University of Belgrade  
Belgrade, Serbia

Peter Raspor  
Faculty of Health Sciences  
University of Primorska  
Izola, Slovenia

Jovanka Lević  
Institute of Food Technology (FINS)  
University of Novi Sad  
Novi Sad, Serbia

Vesna Tumbas Šaponjac  
Faculty of Technology  
University of Novi Sad  
Novi Sad, Serbia

Gustavo V. Barbosa-Cánovas  
Washington State University  
Pullman, WA, USA

ISSN 1571-0297

Food Engineering Series

ISBN 978-3-319-24038-1

ISBN 978-3-319-24040-4 (eBook)

DOI 10.1007/978-3-319-24040-4

Library of Congress Control Number: 2015957393

Springer Cham Heidelberg New York Dordrecht London

© Springer International Publishing Switzerland 2016

This work is subject to copyright. All rights are reserved by the Publisher, whether the whole or part of the material is concerned, specifically the rights of translation, reprinting, reuse of illustrations, recitation, broadcasting, reproduction on microfilms or in any other physical way, and transmission or information storage and retrieval, electronic adaptation, computer software, or by similar or dissimilar methodology now known or hereafter developed.

The use of general descriptive names, registered names, trademarks, service marks, etc. in this publication does not imply, even in the absence of a specific statement, that such names are exempt from the relevant protective laws and regulations and therefore free for general use.

The publisher, the authors and the editors are safe to assume that the advice and information in this book are believed to be true and accurate at the date of publication. Neither the publisher nor the authors or the editors give a warranty, express or implied, with respect to the material contained herein or for any errors or omissions that may have been made.

Printed on acid-free paper

Springer International Publishing AG Switzerland is part of Springer Science+Business Media (www.springer.com)



## Chapter 9

# Heat-Induced Casein–Whey Protein Interactions in Caprine Milk: Whether Are Similar to Bovine Milk?

Mirjana B. Pesic, Miroljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic,  
and Miroslav M. Vrvic

### 9.1 Introduction

Milk is one of the most abundant food in human nutrition either as a fluid/dried milk or in the form of wide array of dairy products. The term milk is commonly related to bovine milk and for many years the focus of dairy scientists was on this type of milk. But, an increasing interest for caprine milk was present in last decade owing to its beneficial properties compared to bovine milk. Every year, more and more scientific papers referring to the caprine milk and dairy products are published and many of them are well reviewed (Barac et al. 2013; Tamime et al. 2011; Raynal-Ljutovac et al. 2007, 2008; Park et al. 2007; Park 2007). The significance of caprine milk in human nutrition is evidenced by the fact that the bovine milk adulteration in caprine milk occurs in dairy industry. As a consequence, different methods have been developed and are used for species identification in milk and dairy products (Chen et al. 2004; López-Calleja et al. 2007; Mayer 2005; Müller et al. 2008; Pešić et al. 2011a; Commission Regulation 1996).

Compared to bovine milk, caprine milk shows lower allergenicity (Haenlein 2004; Park 1994) and better lipid and protein digestibility (Tomotake et al. 2006; Almaas et al. 2006; Jenness 1980; López-Aliaga et al. 2010). Also, caprine milk and dairy products were recognized as a valuable source of bioactive peptides which exert ACE inhibitor, antihypertensive, antimicrobial, antithrombotic, immunomodulant

---

M.B. Pesic (✉) • M.B. Barac • S.P. Stanojevic  
Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry,  
University of Belgrade, Nemanjina 6, POB 14, Belgrade 11081, Serbia  
e-mail: mpesic@agrif.bg.ac.rs; barncm@agrif.bg.ac.rs; sladjas@agrif.bg.ac.rs

M.M. Vrvic  
Department of Chemistry IChTM, Faculty of Chemistry, University of Belgrade,  
Studentski Trg 12-16, POB 51, Belgrade 11158, Serbia  
e-mail: mmvchem@sezampro.rs

© Springer International Publishing Switzerland 2016  
V. Nedović et al. (eds.), *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food*, Food Engineering Series,  
DOI 10.1007/978-3-319-24040-4\_9

163

mpesic@agrif.bg.ac.rs

### Прилог 13. Позив и потврда о одржаном пленарном предавању

8<sup>th</sup> Symposium with International Participation  
"Innovations in Crop and Vegetable Production 2017"  
Faculty of Agriculture University of Belgrade  
18<sup>th</sup> -19<sup>th</sup> October 2017 – Belgrade, Republic of Serbia



Prof. dr Dusan Kovacevic  
President of the Scientific Committee  
Faculty of Agriculture Belgrade, Zemun  
Nemanjina 6, Zemun, 11080 R. Serbia

Prof. dr Sladjana Stanojevic  
Faculty of Agriculture Belgrade, Zemun  
Nemanjina 6, Zemun, 11080 R. Serbia

Subject: INVITATIONS FOR PLENARY SESSION PRESENTATION

Dear authors,

Due to the excellence of your scientific paper, entitled "*Nutritional value of protein products obtained from domestic variety of soybean*" authors **Sladjana Stanojević, Miroljub Barać, Mirjana Pešić and Biljana Vucelić-Radović**, received as a contribution to our 8<sup>th</sup> Symposium with International Participation "Innovations in Crop and Vegetable Production 2017", which will be held 18<sup>th</sup> – 19<sup>th</sup> October in Belgrade on the Faculty of Agriculture. I got an honour, in behalf of Scientific Committee, to invite you to present yours paper as one of plenary lectures of our Symposium.

Please be prepared to give a 20 minutes presentation during the afternoon of the first day of the Symposium 18 October, exact time will be announce soon.

September, 11, 2017.

Best regards from

  
Yours truly President of Scientific Committee





8th SYMPOSIUM with international participation  
"Innovations in Crop and Vegetable Production"  
Z e m u n, 18. and 19. October 2017.



## CERTIFICATE OF PLENARY PRESENTATION

We hereby confirm that

**Sladana Stanojević**

held and oral plenary presentation entitled:

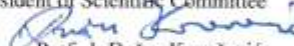
**Nutritional value of protein products obtained from domestic  
variety of soybean**

of group authors:

**Sladana Stanojević, Miroljub Barać, Mirjana Pešić, Biljana Vucelić-Radović**

8th Symposium with International Participation  
"Innovations in Crop and Vegetable Production 2017"  
Faculty of Agriculture University of Belgrade  
18<sup>th</sup> -19<sup>th</sup> October 2017 – Belgrade  
Republic of Serbia

President of Scientific Committee

  
Prof. dr Dušan Kovačević

## Прилог 14. Потврда о цитираноти



- према SCOPUS бази података

5/6/2018



## Sladjana Stanojevic

profesor Biohemije hrane, Univerzitet Beograd  
biohemija hrane

	Све	Од 2013
Наводи	224	162
h-индекс	8	7
i10-индекс	8	6

- према GoogleScholar бази података

**Прилог 15. Потврде о раду на рецензијама** (због величине целог документа нису приложене све потврде о раду на рецензијама)

**Прилог 15.1.**



*Published by the American Chemical Society*

**Dr. Simona Percec, Associate Editor**  
Temple University  
College of Science and Technology  
SERC – 625  
1925 N. 12<sup>th</sup> Street  
Philadelphia, PA 19122  
Percec-office@biomac.acs.org

January 17, 2018

To whom it may concern:

We would like to acknowledge that **Dr. Sladjana Stanojević** was a reviewer for Biomacromolecules, an American Chemical Society publication. We would like to thank her for the contribution and efforts to support the scientific community.

Sincerely,

Dr. Simona Percec  
Associate Editor  
Biomacromolecules

**Прилог 15.2.**

## REVIEWER CERTIFICATE

Journal of the  
**Science of  
Food and Agriculture**



THIS CERTIFICATE IS AWARDED TO

***Sladjana Stanojević***

WE HEREBY NOTIFY THAT THE PERSON ABOVE HAS BEEN SERVING AS A REVIEWER OF

*Journal of the Science of Food and Agriculture.*

WE ARE GRATEFUL TO DR Stanojević FOR REVIEWING 1 MANUSCRIPT IN 2016.

**Dr. MARK A. SHEPHERD**  
Chief Editor

30 MAY 2017



**WILEY**

Прилог 15.3.



Прилог 15.4.



## Прилог 15.5.

### My Elsevier Reviews Report 2014

This report is driven by Elsevier's Reviewer Recognition Platform - a platform currently being developed by Elsevier for reviewers of Elsevier journals in recognition of their contributions to science. This report may not yet be inclusive. As more journals are added to the platform, the report will be updated accordingly.

#### Sladjana P. Stanojevic

is a certified reviewer for:



Food and Bioproducts Processing: 1 article reviewed



### Journal of Integrative Agriculture (JIA)

formerly *Agricultural Sciences in China* (ASC)

No. 12, Zhongguancun South Street, Beijing 100081, P. R. China

Tel: +86-10-82105098, 82106280, 82106279 Fax: +86-10-82106247

<http://www.ChinaAgriSci.com>

#### Certification

To Whom It May Concern:

This is to certify that Dr. Stanojevic Sladjana has been invited as an academic reviewer to review the manuscripts ASC-2013-0937 entitled Characterization of seed storage proteins for genetic diversity and populat structure in cultivated soybean [Glycine Max (L.) Merrill] genotypes by the scientific journal: *Journal of Integrative Agriculture* (JIA), the national top journal in the field of agricultural sciences in China and the internationally recognized journal, publishing the creative research papers, reviews from the contributions of the authors at home and abroad.

The detailed information about *Journal of Integrative Agriculture* (JIA) is available online: <http://www.ChinaAgriSci.com>

Sincerely yours

Editorial Office of *Journal of Integrative Agriculture* (JIA)

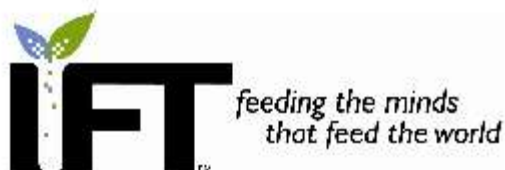
2018-01-19



## Прилог 15.6.



## Прилог 15.7.



### **IFT SCIENTIFIC JOURNALS**

#### **Journal of Food Science**

**Journal of Food Science (JFS)**  
Concise Reviews and Hypotheses  
in Food Science

New Horizons in Food Research

Food Chemistry

Food Engineering, Materials  
Science, and Nanotechnology

Food Microbiology and Safety

Sensory and Food Quality

Health, Nutrition and Food

Toxicology and Chemical Food  
Safety

#### **Journal of Food Science Education**

**Journal of Food Science  
Education (JFSE)**  
Shelly Schmidt, Scientific Editor

#### **Comprehensive REVIEWS** In Food Science and Food Safety

**Comprehensive Reviews  
in Food Science and  
Food Safety (CRFSFS)**  
Manfred Kroger, Scientific Editor

#### **Journals Staff**

E. Allen Foegeding, Editor in Chief  
Christie Tarantino-Dean, CEO,  
Publisher

Bob Swientek, Director of  
Publications

Amanda Ferguson, Associate  
Director, IFT Scientific Journals

30-May-2017

Dear Dr. Stanojevic,

Thank you for reviewing manuscript # JFDS-2017-0491 entitled "Textural properties of jeungpyun, traditional Korean rice cake, is improved by addition of soy residue okara and hydroxypropyl methylcellulose".

On behalf of the Editors of IFT's Scientific Journals, we appreciate the voluntary contribution that each reviewer gives to the Journal. We thank you for your participation in the online review process and hope that we may call upon you again to review future manuscripts.

Sincerely,

Dr. Russell Keast

Associate Editor, Sensory and Food Quality

Journal of Food Science

Institute of Food Technologists®

525 W. Van Buren Street, Suite 1000

Chicago, IL 60607-3830 USA

Institute of Food Technologists  
525 West Van Buren Street, Suite 1000 • Chicago, IL 60607-3814 USA  
Telephone: 312-782-6424 • Fax: 312-596-5676  
Online at [ift.org](http://ift.org) • Journal editorial office e-mail: [jfs@ift.org](mailto:jfs@ift.org)



## Прилог 15.8.



American Society of Agricultural and Biological Engineers

January 22, 2018

Dear Dr. Sladjana Stanojevic:

Thank you for returning review comments on the manuscript (PRS-12395-2017): "Improving the Performance and Energy Efficiency of Pneumatic Dryer for Okara," which was accepted for publication.

The editors and staff appreciate your efforts on behalf of ASABE. Your comments were given serious consideration during the review and evaluation process for this manuscript.

Sent on behalf of the ASABE Publications Staff by

Dr. Robert L. Smith  
ASABE Publications

American Society of Agricultural and Biological Engineers  
2950 Niles Rd., St. Joseph, MI 49085 USA  
e-mail [smith@asabe.org](mailto:smith@asabe.org) phone 269-932-7010 fax 269-429-3852

*The Society for engineering in agricultural, food, and biological systems*

2950 Niles Road, St. Joseph, MI 49085-9659, USA 269.429.0300 Fax 269.429.3852 [hq@asabe.org](mailto:hq@asabe.org) [www.asabe.org](http://www.asabe.org)

## Прилог 15.9.



*Acta Periodica Technologica*

Uređivački odbor

Tel: 021/485 3652

Faks: 021/450 413

Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad

Novi Sad, 09.01.2018.g.

Prof. dr Slađana Stanojević

Univerzitet u Beogradu

Poljoprivredni fakultet

Institut za Prehrambenu tehnologiju i biohemiju

Katedra za hemiju i biohemiju

Nemanjina 6, 11081 Beograd

Predmet: Potvrda o recenziranju rukopisa radova za časopis *Acta Periodica Technologica*

Izjavljujem da je Prof. dr Slađana Stanojević tokom 2016. godine bila recenzent rukopisa rada No. 15-47/2016, pod nazivom „EXTRUDED SOYBEAN MEAL HYDROLYSIS AT HIGH SUBSTRATE CONCENTRATIONS“, autora: Anton Yu. Sharikov, Anna S. Sereda, Elena V. Kostyleva, Irina A. Velikoretskaya, Victor A. Polyakov.

Uređivački odbor časopisa

*Acta Periodica Technologica*

Prof. dr Sanja Podunavac-Kuzmanović,  
glavni i odgovorni urednik časopisa

## **Прилог 15.10.**

Republic of Serbia  
University of Belgrade  
FACULTY OF AGRICULTURE  
11080 Belgrade-Zemun, Nemanjina 6

*Editorial Board of the journal*  
*"Journal of Agricultural Sciences"*  
Number: 12628  
Date: 9 February 2017

### **Letter of confirmation**

I confirm that Prof. Dr. Slađana Stanojević successfully participate as a reviewer in the review process of manuscript under the title "CONTENT OF SOME ANTIOXIDANTS IN INTERCROPPED MAIZE AND SOY GRAIN" Authors: Vesna Dragičević, Snežana Oljača, Milena Simić, Željko Dolijanović, Branka Kresović and Milan Brankov of "Journal of Agricultural Sciences".

Belgrade, 20.09.2017.



Prof. Dr. Snežana Oljača  
Editor-in-Chief

**Прилог 15.11.**

**НАСТАВНО-НАУЧНО ВЕЋЕ  
Института за прехранбену  
технологију и биохемију**

Београд, 09.03.2017. године



**ДЕКАНУ ФАКУЛТЕТА**

**Предмет:** Одређивање рецензата рукописа „Биоактивне компоненте хране-практикум“ аутора др Мирјане Пешић, др Александра Костића и др Мирољуба Бараћа.

**Одлука:** Веће је једногласно прихватило предлог Катедре за технологију ратарских производа о одређивању рецензата рукописа „Биоактивне компоненте хране-практикум“ аутора др Мирјане Пешић, др Александра Костића и др Мирољуба Бараћа. Рецензенти су:

1. др Слађана Станојевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (ужа научна област: Биохемија) и
2. др Слађана Жилић, научни саветник, Институт за кукуруз Земун поље (ужа научна област: Прехрамбено инжењерство)

Одлука Катедре у прилогу ове Одлуке.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА  
  
Проф. др Милош Б. Рајковић

**Прилог 16.a. Потврда о признатом техничком решењу у категорији M83** (као резултат пројекта TP 31022) која се налази на сајту Министарства просвете (под редним бројем 1314) на линку:

[www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls...](http://www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls...)

1	P	Назив техничког решења	Аутори	M категори	Пројекти	Годи
1		„Softerski paket K-MO za proračun i vizuelizaciju mikroklimatskih parametara i kvaliteta osvetljenosti“	Иван Крстић, Универзитет у Нишу, Факултет заштите на раду; Миомир Станковић, Универзитет у Нишу, Факултет заштите на раду;	M81	42006	2011
2		A Software System for Determining				

		C	D	E
1314	Техничко решење	Биљана Вуцелић-Радовић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; Слађана Станојевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;	M83	31022
1315	Технолошки поступак солидификације олова геополимерима на бази механички и алкално активираних електрофилтерског пепела	Виолета Николић-Брадић, Универзитет у Београду, Институт за мултидисциплинарна истраживања; Звездана Башчаревић, Универзитет у Београду, Институт за мултидисциплинарна истраживања; Љиљана Петрашиновић-Стојкановић, Универзитет у Београду, Институт за мултидисциплинарна истраживања; Мирослав Комљеновић, Универзитет у Београду, Институт за мултидисциплинарна истраживања; Михаило Ршумовић, Универзитет у Београду, Институт за мултидисциплинарна истраживања; Наташа Марјановић-Јовановић, Универзитет у Београду, Институт за мултидисциплинарна истраживања;	M83	34026
1316	Универзални пробни сто за испитивање трансмисије возила	Драган Николић, Универзитет у Београду, Институт за нуклеарне науке "Винча"; Ђорђе Дилигенски, Универзитет у Београду, Институт за нуклеарне науке "Винча"; Жељко Шамата, Универзитет у Београду, Институт за нуклеарне науке "Винча"; Златомир Живановић, Универзитет у Београду, Институт за нуклеарне науке "Винча"; Зоран Јовановић, Универзитет у Београду, Институт за нуклеарне науке "Винча";	M83	35042
1317				

**Прилог 16.6. Потврда о позитивној оцени рецензије предложеног техничког решења од стране Наставно-научног веће Пољопривредног факултета**

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 461/10-12.1.  
Датум: 29.09.2017. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 27.09.2017. године, донело је

**ОДЛУКУ**

**УСВАЈА СЕ** позитиван Извештај рецензената пријављеног техничког решења под називом **"Сојина окара - битно побољшан производ високе нутритивне вредности добијен применом поступка хидротермичког кувања"**, чији су аутори: др Слађана Станојевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Биљана Вуцелић - Радовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Мирољуб Бараћ, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, др Мирјана Пешић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и дипл.инж. Јадранка Матијевић, производни погон „Абела“, Београд.

**ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН**



*(Проф. др Милица Петровић)*

Доставити: Институту за прехранбену технологију и биохемију, секретару факултета и архиви.



## **Прилог 17. Потврда о учешћу у реализацији пројеката**

Универзитет у Београду  
**ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

На основу члана 29, став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

### **ПОТВРДУ**

Да је наставник / сарадник др Слађана Станојевић, ванредни професор, учесник на пројекту-има (*Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања; година – година*):

1. "Интердисциплинарни приступ стварања нових сорти соје и унапређењу технологије гајења и дораде семена", Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агрономијем TR310022, циклус истраживања 2011- данас.
2. "Савремени биотехнички приступ решавања проблема суше у пољопривреди Србије", Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агрономијем TR310005, циклус истраживања 2011- данас.
3. FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 - "Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade", 2013-2016.

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун  
Датум:

Шеф Службе за финансијске  
и рачуноводствене послове

  
Милена Досковић

**Прилог 18.** Потврда о одржаном предавању мастер студента др Слађан Станојевић Невене Јанковић на 10 Конференцији студената агрономије одржаној у Чачку 23-25. Августа 2017. Године (референца бр. 89 у Списку радова – Прилог 1)



**Прилог 19. Потврда о завршеној је обуци из области „Food chain management“, CAPINFOOD**



## Прилог 20. Потврде о чланству у професионалним удружењима или организацијама

### Прилог 20.1.

Poljoprivredni fakultet Beograd :: Re: Poruka sa sajta SHD

Page 1 of 2

Subject: **Re: Poruka sa sajta SHD**  
From: Srpsko hemijsko društvo <office@shd.org.rs>  
To: Sjadana Stanojević <sladjas@agrif.bg.ac.rs>  
Date: 2018-02-23 11:52

***webmail***

• logo\_shd.png (~5 KB)

Poštovana,

Učlanjeni ste 15.02.2018.godine u Srpsko hemijsko društvo. Vaš evidencioni broj je 3680. Člansku kartu za 2018.godinu ćete dobiti u toku godine sa nekim od brojeva "Hemijskog pregleda".

Srdačan pozdrav,  
Vera Čušić

Da biste videli celokupan sadržaj ove poruke i da bi ona bila jasno čitljiva, u programu za čitanje poruka mora biti omogućeno prikazivanje sadržaja u HTML formatu. Kako to učiniti u MS Office pogledajte [OVDE](#)!



**Srpsko hemijsko društvo**  
Serbian Chemical Society  
Karnegijeva 4, Beograd, Serbia

*Date sent:* Thu, 22 Feb 2018 21:18:43 +0100  
*To:* office@shd.org.rs  
*From:* Sjadana Stanojević <sladjas@agrif.bg.ac.rs>  
*Subject:* Poruka sa sajta SHD

h

## Прилог 20.2.

SERBIAN ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGISTS



УДРУЖЕЊЕ ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ

### ПОТВРДА

Овим се потврђује да је **др Слађана Станојевић** члан **УДРУЖЕЊА ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ** од **2011** године. Удружења прехранбених технолога Србије основано је 2009. године са циљем окупљања и повезивања научних и стручних радника који се баве истраживањима и производњом у области прехранбене технологије; праћење и проучавање проблематике развоја и односа науке, технике, привреде и друштва у земљи и свету, образовање инжењерских и других стручних кадрова за прехранбену технологију; помагање и подстицање технолога и инжењера у сталном научном и стручном усавршавању у струци организовањем одговарајућих облика наставе, радионица, курсева, летњих школа; помагање унапређења наставе из разних области прехранбене технологије и науке о храни на факултетима и другим школама у смислу усавршавања стручњака у одговарајућим областима итд.

Београд, 26.02.2018. године



Adresa: Nemanjina 6, 11081 Beograd, Srbija Tel: +381112615315 L-322. Fax: +381112199711  
E-mail: [uptsrb@gmail.com](mailto:uptsrb@gmail.com)

**Прилог 20.3.**



**DRUŠTVO ZA ISHRANU SRBIJE**  
**SERBIAN NUTRITION SOCIETY**

***POTVRDA***

*Na osnovu uvida u dokumentaciju, utvrđeno je da je prof. dr Slađana Stanojević redovni član Društva za ishranu Srbije od 2011.godine i da je kao predavač aktivno učestvovala u nekoliko naučnih skupova koje je ovo udruženje organizovalo.*

*18. februar 2018.godine*

*Beograd*



*predsednica Društva za ishranu Srbije*

*prof. dr Ljiljana Trajković Pavlović*

*Lj. Trajković Pavlović*