

Универзитет у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – редовни професор за ужу научну област Технологија анималних производа

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 300/6-3.2. од 28.05.2020. године о расписивању конкурса, именовању комисије и одређивању председавајућег комисије за припрему реферата за избор једног наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа образована је Комисија за припрему Извештаја за избор у саставу:

- др Предраг Пуђа, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду (ужа научна област Технологија анималних производа)

- др Снежана Јовановић, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду (ужа научна област Технологија анималних производа)

- др Снежана Булајић, редовни професор Факултета ветеринарске медицине у Београду (ужа научна област Хигијена и технологија млека)

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа, пријавио се један кандидат, др Јелена Б. Миочиновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (пријава бр. 212/12 од 25.06.2020.). Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

др Јелена Миочиновић рођена је 24.02.1975. године у Београду, Република Србија. Основне студије на Пољопривредном факултету у Београду, Одсек за прехранбено технологију, Група за технологију анималних производа, уписала је школске 1993/94. године. Дипломирала је 13.07.1998. године са просечном оценом у току студија 8,87 и оценом на дипломском испиту 10. Тиме је стекла назив дипломирани инжењер прехранбене технологије анималних производа.

Последипломске студије уписала је 1998. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Група за технологију анималних производа) и, пошто је положила све испите предвиђене наставним планом и програмом са просечном оценом 10 (десет), магистарску тезу је успешно одбранила 22.12.2004. године чиме је стекла академски назив Магистар биотехничких наука.

Докторску дисертацију под називом „Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека са дијететским и функционалним својствима“ је одбранила 01.06.2010. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду и тиме стекла звање доктора биотехничких наука.

У периоду од 1999. – 2000. године Јелена Миочиновић је радила као стручни сарадник на Одељењу за технологију млека Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. За асистента приправника на предмету "Технологија млека" на Пољопривредном факултету у Београду изабрана је 16.04.2000. године. За асистента на истом предмету изабрана је 21.04.2005. године, а реизабрана 29.01.2009 године. У звање доцента за ужу научну област Наука о млеку је изабрана 01.12.2010. године, а у звање ванредног професора изабрана 18.11.2015. године. Поред редовних пословних активности које обавља на Пољопривредном факултету, др Јелена Миочиновић је активна у раду на промоцији Факултета, акредитацији студијских програма и руководилац је мастер студија Прехрамбена технологија.

Др Јелена Миочиновић је учествовала у бројним националним пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије и неколико међународних пројеката. Током реализације пројеката др Јелена Миочиновић је остварила значајну сарадњу са колегама из земље, региона и иностранства.

У периоду септембар – октобар 2003. Јелена Миочиновић је боравила 40 дана на Texas A&M Универзитету у USA у оквиру „Young Scientist Exchange Program (YCE)“ финансираног од стране USDA, USA. У периоду од септембра 2009. године до марта 2010. године, као стипендиста Европске комисије за науку у оквиру програма „Basileus“, боравила је на Универзитету у Генту – Белгија где је обавила стручно усавршавање. У фебруару 2014 године је боравила 30 дана на Hebrew University of Jerusalem, The Robert H. Smith Faculty of Agriculture, Safety and Environment, у Израелу у оквиру програма “Feeding in future: Food safety and technology in time of global change”. У октобру 2014 године боравила је на Универзитету у Лунду, Шведска, у циљу припреме пројекта Linneus Palme који се финансира од стране „Swedish Council for Higher Education“. 2018. године боравила је 7 дана у оквиру Erasmus размене наставника на “Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera“ у Осиеку, Хрватска.

Кандидат активно говори енглески језик, поседује основна знања немачког језика и активно се служи рачунарима (MS Office, MS Excel, Statistica, SPSS).

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

1. Магистарска теза: *”Утицај режима термичке обраде млека на одабране карактеристике процеса сољења и зрења сирева”* Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, одбрањена 22.12.2004. године.

2. Докторска дисертација: *”Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека са дијететским и функционалним својствима”* Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, одбрањена 01.06.2010.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. Наставна активност

Од 1999. године Јелена Миочиновић ради на Пољопривредном факултету, прво као сарадник, а од 2000. године као асистент приправник. Радно искуство од почетка до данас је стицала на Катедри за технологију анималних производа Пољопривредног факултета у Београду. У звање

асистента изабрана је 2005. године, а реизабрана у исто звање 2009. године. У звање доцента је изабрана је 2010. године, а 2015. године изабрана је у звање ванредног професора.

Од 2000. године др Јелена Миочиновић је изводила вежбе на предмету Технологија млека, на Одсеку за прехранбену технологију, модул Технологија анималних производа. Од оснивања модула Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране изводила је вежбе на предмету Основе технологије анималних производа и Технологија обраде и прераде млека. Од 2010. године, након избора у звање доцента реализовала је комплетну наставу (предавања и вежбе) на предмету Технологија млека 2 на Одсеку за прехранбену технологију, модул Технологија анималних производа. Од избора у звање ванредни професор (2015. година - сада), ангажована је на следећим предметима:

1. Технологија млека 1 – вежбе, 3+2, обавезни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
2. Технологија кисело млечних производа – предавања и вежбе (2+2), изборни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
3. Технологија млека 2 – предавања и вежбе (3+3), обавезни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
4. Технолошко пројектовање - вежбе (2+2), изборни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
5. Машине и уређаји у технологији анималних производа - вежбе (2+2), изборни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
6. Познавање и обрада млека - предавања и вежбе (2+2), изборни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране;
7. Основе технологије млека - предавања и вежбе (2+2), изборни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране и Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране;
8. Физичке методе анализе хране – вежбе, изборни предмет, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија;
9. Трендови у технологији млека – предавања и вежбе, изборни предмет, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија;
10. Одабрана поглавља из обраде и прераде млека – докторске студије.

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

На основу података Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, преко анонимних студентских анкета за период 2015-2018. године, вредновање педагошког рада наставника др Јелене Миочиновић оцењено је оценама од 4,67 до 5,00. Просечна оцена којом су студенти у анкетама вредновали педагошки рад током целокупног претходног изборног периода износи 4,80 (Прилог 2).

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Др Јелена Миочиновић је у досадашњем раду дала значајан допринос у погледу обезбеђивања научно-наставног подмлатка. До сада др Јелена Миочиновић је била ментор у 89 завршних и дипломских радова, 15 мастер радова и члан Комисије у 40 завршних и дипломских радова, 11 мастер радова и 3 специјалистичка рада.

После избора у звање ванредног професора др Јелена Миочиновић је ментор 2 пријављене и одобрене докторске дисертације у изради, коментор 1 пријављене докторске дисертације у изради, 12 мастер радова и 41 завршних радова. Поред тога, била је члан комисије у четири одбрањене и тренутно је члан комисије две докторске дисертације у изради. У наведеном периоду је била члан у одбрани 15 дипломских радова, 11 мастер радова и 3 специјалистичка рада (Прилог 7).

Ментор две пријављене докторске дисертације у изради

1. Снежана Паскаш, Квалитет козјег млека, сира и сурутке из различитих система држања“. Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду. Одобрена тема (одлука 333/2) 18.09.2018. година
2. Марина Ховјецки „Утицај одабраних фактора на ток киселе и сиришне коагулације козјег млека и квалитета јогурта и сирева“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, дисертација у изради, одлука 32/14-3.2. 29.01.2020.

Коментор једне докторске дисертације у изради

1. Бојана Миловановић „Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла“. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. Одобрена тема, одлука 32/4-5.1. 30.01.2019.

Члан комисије у четири одбрањене докторске дисертације

1. Мира Радовановић: „Утицај састава и термичког третмана млека на дистрибуцију протеина у производњи кајамака и својства формиране покожице, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 26.04.2013. године
2. Милица Мирковић: „Примена и вијабилност аутохтоних спреј сушених потенцијалних пробиотских бактерија млечне киселине у храни и гастроинтестиналним условима, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 04.07.2016.
3. Тијана Ледина, Резистенција на тетрациклин бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних сирева Србије, Факултет ветеринарске медицине Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 13.07.2018.
4. Немања Кљајевић, „Утицај складиштења смрзнутог млека, груша и груде на својства козјих белих сирева у саламури, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 12. 09.2019.

Члан комисије у две докторске дисертације у изради

1. Марина Ивановић: „Потенцијал примене аутохтоних бактерија млечне киселине као антилистеријских култура у производњи хране“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација у изради. 26.06.2019. 32/9-3.3.
2. Душанка Пауновић: „Тартуф ((Tuber sp.): Микрофлора, ароматична једињења и примена у производњи сира“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација у изради.

Ментор мастер радова

Др Јелена Миочиновић до сада је била ментор у 15 мастер радова (Прилог). Одабрани радови су:

1. Наташа Старчевић „Квалитет и ибезбедност ферметнисаних млечних производа на тржишту“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањен 27.09.2019.
2. Александар Живковић „Састав и текстуална својства свежих сирева произведених са додатком различитих врста протеина. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањен 17.09.2018.
3. Стефан Карић „Утицај концентрације урее на ток сиришне коагулације и синерезис гела од сировог и термички третираног козјег млека“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањен 19.09.2019.

3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Пре избора у звање ванредног професора објавила је Практикум из уже научне области:

1. **Миочиновић, Ј.** (2015): Практикум „Технологија млека I“, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, ISBN 978-86-7834-218-9.

Након избора у звање ванредног професора објавила је уџбеник

1. **Миочиновић, Ј.** (2020): Технологија млека 2 – посебно сирарство. Решењем Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду број 36/XIV-2/4 од 21.02.2020. одобрено је штампање наведеног уџбеника за студенте Пољопривредног факултета у Београду. ISBN 978-86-7834-359-9, стр. 309-331. (Прилог 6)

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Објављени и саопшени научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварила веома запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима Др Јелена Миочиновић је објавила укупно **155 научних радова**. До избора у звање ванредног професора објавила је 96 радова, а после избора у звање ванредни професор објавила је 59 научних радова.

Укупно је објавила 37 научних радова са SCI листе, од чега 24 радова после избора у звање ванредног професора из категорије (M21a-M24). После избора у звање ванредни професор била је коаутор 5 поглавља у књигама међународног значаја (M14), имала је 1 предавање по позиву са међународног скупа штампана у изводу (M32), 5 саопштења са међународних скупова штампаних у целини (M33), 16 саопштења са међународних скупова штампаних у изводу (M34), 1 рад у врхунским часописима националног значаја (M51), 7 саопштења са скупа националног значаја штампана у изводу (M64) (табела 1, прилози 1, 3, 5, 6).

На основу укупног броја објављених радова, кандидат је према методологији Министарства просвета, науке и технолошког развоја Републике Србије остварила коефицијент научне

компетентности од **M=336,8** (после избора у звање ванредни професор **M=187,9**), што је детаљно приказано у табели 1. Списак објављених радова кандидата дат је у Прилогу.

Табела 1. Врста и квантификација научно-истраживачких резултата кандидата

Научно-истраживачки резултат			До избора у ванредног проф.		Након избора у ванредног проф.		Укупно	
M	Категорија		Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова
M10	M14=4	Поглавље у књизи M12	-	-	5	20	5	20
M20	M21a=10	Рад у међународном часопису изузетних вредности	-	-	3	30	3	30
	M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	4	32	9	72	13	104
	M22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	1	5	6	30	7	35
	M23=3	Рад у међународном часопису	8	24	5	15	13	39
	M24=3	Рад у националном часопису међународног значаја	-	-	1	3	1	3
M30	M32=1,5	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1	1,5	1	1,5	2	3
	M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	12	12	5	5	17	17
	M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	12	6	16	8	28	14
M50	M ₅₁ =2	Рад у водећем часопису националног значаја	4	8	1	2	5	10
	M ₅₂ =1,5	Рад у часопису националног значаја	21	31,5	-	-	21	31,5
	M ₅₃ = 1	Рад у научном часопису	2	2	-	-	2	2
M60	M ₆₃ =0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	15	7,5	-	-	15	7,5
	M ₆₄ =0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	12	2,4	7	1,4	19	3,8
M70	M ₇₁ =6	Докторска дисертација	1	6	-	-	1	6
	M ₇₂ =3	Магистарска теза	1	3	-	-	1	3
M80	M ₈₃ =4	Техничко решење	2	8	-	-	2	8
			96	148,9	59	187,9	155	336,8

Научно–истраживачки рад др Јелене Миочиновић у протеклом периоду био је врло интензиван и разноврсан и може се систематизовати у неколико научних области описаних у наредном тексту.

А. Испитивање процеса сољења сирева

На почетку научног рада Др Јелена Миочиновић се интензивно бавила проучавањем процеса сољења сирева из чега је, поред магистарског рада (94) објавила још шест радова (47, 49, 50, 74, 75, 79). У наведеним радовима кандидат обрађује феномене ометене дифузије соли кроз сирно тесто на основу постављеног модела, на основу којег је практично одређен коефицијент дифузије соли у сиру. Теоријски модел постављен у фази припреме је потврђен експерименталним радом а тиме су описане и карактеристике процеса сољења који представља важну фазу производње сирева. У оквиру ових радова испитан је и утицај термичке обраде млека, концентрације саламуре, технолошког поступка производње на ток дифузије соли.

Б. Испитивање производње и зрења кајмака

Значајна област истраживања кандидата др Јелене Миочиновић у досадашњем раду обухвата испитивање технолошког поступка производње и зрења кајмака из чега је произашао велики број научних радова (13, 28, 38, 52, 53, 57, 64, 66, 70, 78, 83, 88, 92). У радовима кандидат детаљно описује својства и технолошки поступак производње кајмака, описујући га као производ који се према саставу и својствима може сврстати у категорију између сирева и маслаца. Поред тога кандидат се бави сагледавањем проблема присутних у традиционалној производњи и могућности успостављања индустријске производње кајмака као и испитивањима састава и својстава производа.

Посебна пажња у истраживањима на пољу кајмака је усмерена на испитивање процеса формирања покожице која настаје у иницијалној фази производње кајмака а представља основу структуре будућег производа. У радовима (15, 16, 22, 23, 24, 25, 35, 39, 40, 71, 91, 120, 138) су детаљно испитивани утицаји различитих фактора као што су састав и термички третман млека, додавање серум протеина и услови спољашње средине (температура, релативна влажност ваздуха) на састав, дистрибуцију протеинских фракција и микроструктуру покожице и/или кајмака у целости. Управљање наведеним параметрима у великој мери утиче на састав и својства кајмака што је важно са аспекта добијања производа различитих својстава.

В. Примена аутохтоних бактерија млечне киселине у производњи различитих врста сирева

У бројним радовима (7, 10, 12, 26, 34, 37, 55, 58, 61, 77, 84, 87, 133, 146) кандидат се бави изучавањем карактеристика аутохтоних бактерија млечне киселине, изолованих и селекционисаних из традиционално произведених сирева, и могућности њихове примене у производњи сирева, посебно сирева у саламури и нискомасних сирева од УФ млека, као и ферментисаних млечних производа.

Нестартерска микробиота која се случајно развија у сиру а потиче од сировог млека, околине у којој се сир производи, алата је значајан агенс зрења који учествују у формирању специфичних сензорних својстава сирева произведених на традиционалан начин. С тим у вези, примена селекционисаних сојева бактерија млечне киселине, изолованих из аутохтоних сирева, у форми основне или допунске стартер културе, се могу успешно користити у производњи различитих

производа од млека. Примена ових бактерија омогућава бољу контролу поступка производње и зрења сирева, али без урушавања њихових специфичних сензорних својстава карактеристичних за традиционалне производе. Аутохтоне бактерије млечне киселине се могу користити и као допунске стартер културе за побољшање сензорних својстава сирева, посебно оних са смањеним садржајем масти, као и ферментисаних млечних производа.

Значајан део истраживања (7, 21, 32, 68, 140) се базира и на испитивању аутохтоних бактерија млечне киселине као потенцијалних пробиотика који могу бити примењени у различитим прехранбеним производима, укључујући производе од млека. У овој области др Јелена Миочиновић је као коаутор објавила поглавље у књизи „Emerging and traditional technologies for safe, healthy and quality food“ (97).

Г. Производња сирева са дијететским и функционалним својствима

Савремена медицинска истраживања све више указују на значај исхране у очувању и побољшању здравља људи, што доприноси великој заинтересованости, како потрошача, тако и произвођача, за прехранбеним производима, укључујући сиреве, са израженим позитивним ефектима на здравље људи. Велики део истраживања кандидата обухвата изучавање различитих аспеката производње и зрења сирева, посебно могућности производње сирева са дијететским и функционалним својствима као што су сиреви са смањеним садржајем масти и соли, сиреви са пробиотским бактеријама (комерцијалним и потенцијалним аутохтоним пробиотских бактеријама) и прехранбеним влакнима. Смањење садржаја масти у сиру често резултира добијањем производа неадекватних својстава, посебно текстуралних и ароматских, што захтева модификацију технолошког поступка производње, употребу допунских култура и/или замењивача масти (радови 8, 11, 20, 21, 32, 36, 41, 42, 51, 59, 67, 60, 62, 67, 68, 69, 85, 86, 89, 90, 93, 95, 117)

Д. Испитивање различитих аспеката квалитета млека и производа од млека

Др Јелена Миочиновић се у делу својих истраживања бави сагледавањем поступака током и након muže и испитивањем квалитета млека као сировине за производњу бројних производа од млека (радови 14, 27, 46, 48, 72, 119, 131, 147, 155). Посебна пажња у истраживању кандидата је усмерена на испитивање присуства афла токсина у узорцима сировог млека и различитих производа од млека (4, 118, 128, 152) што је веома актуелна тема последњих година.

У радовима (1, 5, 43, 65) кандидат се бавила испитивањем могућности изолације и примене мембрана масних глобула које су веома богате фосфолипидима и поседују значајне емулзификујуће способности и представљају биоактивне материје са доказаним позитивним ефектима на здравље. Највећи део ових истраживања др Јелена Миочиновић је остварила у сарадњи са колегама са Универзитета у Генту, Белгија током шестомесечног боравка.

У новијим истраживањима кандидат се бавила испитивањем хигијенских параметара сировог млека произведеног у органској и конвенционалној производњи на фармама сличне величине (119). Сагледавање проблема и користи као и утицаја имплементације система безбедности и квалитета (предзахтевни програми и НАССР систем) у млекарама различитог капацитета је испитивано у радовима (2, 124). Испитивање утицаја животног циклуса (life cycle assesment) различитих производа од млека је вршено у раду (3), док је анализа индекса одрживости транспорта у погонима индустрије млека у Србији анализирано у раду (103).

Последњих година истраживања др Јелене Миочиновић су великим делом усмерена на испитивање различитих аспеката производње и квалитета козјег млека и производа добијених од ове врсте млека што је резултирало публикавањем значајног броја радова укључујући и велики број радова са SCI листе (106, 108, 110, 113, 114, 115, 116, 121, 123, 125, 126, 127, 139, 141, 144, 151, 153, 154). Посебна пажња у испитивањима усмерена је на анализу утицаја различитих фактора као што су термички третман млека, додавање калцијум хлорида, протеинских додатака и начина смрзавања на својства козјег млека, ток сиришне и киселе коагулације, као и текстуална и ароматска својства финалних производа, као што су јогурт, сиреви у саламури и свежи кисело коагулишући сиреви. Оваква испитивања су значајна са аспекта оптимизације поступка производње а у циљу постизања адекватних сензорних својстава и економичности производње.

Различити аспекти квалитета ферментисаних млечних производа су разматрани у радовима (9, 82, 96, 130, 143) а посебна пажња је дата на могућности побољшања њихових функционалних својстава. Новији радови кандидата се базирају на примени прехранбених влакана изолованих из житарице тритикале и тропа од јабуке у производњи ферментисаних млечних производа као и утицаја ових додатака на реолошка, текстуална и сензорна својства производа што је публиковано у радовима (105, 111, 112). Ова истраживања су вршена у сарадњи са колегама са Природно математичког факултета Универзитета у Београду односно Института за општу и физичку хемију у Београду.

Истраживања на пољу производње и зрења различитих врста сирева су значајан део научног рада др Јелене Миочиновић. У бројним радовима (6, 42, 44, 54, 56, 73, 76, 80, 81, 102, 122, 132, 135) кандидат разматра значај стандардизације садржаја протеина, пуферског капацитета, утицаја додавања различитих додатака на састав и својства сирева. Посебна пажња је усмерена на изучавање различитих аспеката квалитета традиционалних сирева као и могућности за побољшање њиховог позиционирања на тржишту (17, 19, 33, 107, 129, 134, 136, 150, 148, 149). Део истраживања на испитивању текстуалних и функционалних својстава традиционалних сирева као што су трапист и качкаваљ је реализован са колегама са Института Teagasc из Ирске. Поред тога, из области традиционалних сирева наше земље др Јелена Миочиновић је као коаутор објавила четири поглавља у међународним књигама (98, 99, 100, 101).

У радовима (29, 30, 31, 45, 63, 104, 109, 142, 145) истакнут је значај савремених аналитичких метода у испитивању производа од млека. Посебан акценат је дат на примену техника скенирајуће електронске микроскопије, Раман спектроскопије, реолошких мерења и анализе текстуалних својстава у изучавању различитих производа од млека.

3.2.2. Цитираност

Преглед цитираности урађен је на основу следећих база података: Scopus (380 хетеро цитата, h-index 10), Research Gate (RG Score 25,33; 428 цитат, h-index 11) и GoogleScholar, укупно 582 цитата (498 од 2015), h index 13 (13 од 2015) и i10-index 16 (15 од 2014) (Прилог 4).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

Др Јелена Миочиновић је у уређивачком одбору часописа Мљекарство кога издаје Хрватска мљекарска удруга а налази се на SCI листи. (Прилог 8)

У протеклом периоду др Јелена Миочиновић је учествовала на бројним међународним конференцијама и скуповима. Од избора у звање ванредног професора учествовала је на 7 међународних конференција и два скупа националног значаја. Као члан Научног одбора учествовала је у организацији 43 Симпозијума млекарских стручњака одражног 7-10 новембра 2018 године. Члан је научног одбора 44 Симпозијума млекарских стручњака који се одржава у Ровињу од 4 до 7 новембра 2020. године.

Др Јелена Миочиновић је била члан организационог одбора Саветовања „Савремени приступ трансферу знања у пољопривреди“ који је одржан 17. 04. 2018. Године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. (Прилог 9)

Кандидат има велики допринос у погледу обезбеђивања научно-наставног подмлатка. После избора у звање ванредног професора, др Јелена Миочиновић је ментор 2 пријављене докторске дисертације у изради, коментор 1 пријављене докторске дисертације у изради, 12 одбрањених мастер радова и 41 дипломских и завршних радова, а члан комисије за одбрану докторских дисертација (4 одбрањене и 2 дисертације у изради), мастер радова (11), специјалистичких радова (3) и дипломских и завршних радова на основним академским студијама (15) (Прилог 7).

Др Јелена Миочиновић је учествовала до сада у реализацији 4 научна пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије из области технолошког развоја, као и 3 пројекта Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије. (Прилог 10.)

Од избора у звање ванредни професор је била је руководиоца билатералног пројекта са Словачком „*Characteristics of Cheeses Made with Autochthonous Lactic Acid Bacteria*“ 451-03-545/2015-09/08, који је реализован 2015–2016 године.

У наведеном периоду учествовала је на три међународна пројекта и четири национална пројекта:

1. Међународни пројекта, Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade – AREA, FP7-REGPOT – (2012–2013–1), 2013 – 2016 година.
2. Међународни пројекат, Building Capacity of Serbian Agricultural Education to Link with Society, TEMPUS-1-2013-1-RS-TEMPUS-SMHES 544072 (2013 – 4604/001 – 001),
3. Међународни пројекта, Cost action FA1308 “DairyCare”, 2014 –2018 година.
4. Национални пројекат, Трансфер знања од Пољопривредног факултета ка пољопривредним произвођачима – заједно до безбедних и конкурентних производа“. бр. 680-00-00049/1/2017-02. децембар 2017- септембар 2018. година. Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управа за аграрна плаћања.
5. Национални пројекат Хигијена муже крава у лактацији, коришћења затворених система за транспорт и уређаја за хлађење млека, бр. 680-00-00005/2016-02. 2016. година, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управа за аграрна плаћања.
6. Национални пројекат Унапређење пољопривредне производње Тимочког региона засновано на диверзификацији еколошко сертификованих пољопривредно прехрамбених производа са додатом вредношћу, бр. 680-00-00049/1/2015-02, 2015. година, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управа за аграрна плаћања.

7. Национални пројекат, Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи наменица животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту, 46009, 2011 – 2020. Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Од избора у звање кандидат др Јелена Миочиновић је била рецензент у следећим међународним часописима са SCI листе: International Journal of Food science and technology (ISSN 0950-5423 Food Science & Technology 53/135, IF 2,281); International Journal of Dairy Technology (ISSN 1364-727X Food Science & Technology 79/135, IF 1,522); Journal of food processing and preservation (ISSN 0145-8892 Food Science & Technology 94/135, IF 1,288); International Food Research Journal (ISSN 1985-4668 Food Science & Technology 118/135, IF 0,662); Food Reviews International (ISSN 8755-9129 Food Science & Technology 17/135, IF 3,933); LWT Food Science and Technology (ISSN 0023-6438 Food Science & Technology 23/135, IF 3,714).

У протеклом периоду др Јелена Миочиновић је била рецензент радова симпозијума „The international symposium on Animal Science 2019“. (Прилог 11).

4.2. Допринос академској и широј заједници

После избора у звање ванредног професора др Јелена Миочиновић активно учествује у раду органа Факултета као (Прилог 12):

1. Члан помоћног стручног органа Комисије за обезбеђивање, праћење и унапређење квалитета – Подкомисија за припрему документа за акредитацију (Одлука Декана 01.07.2019. 22/450-3)
2. Руководилац студијског програма мастер академских студија Прехрамбена технологија, (Одлука са седнице Наставно - научног већа Института за прехрамбену технологију и биохемију, одржане 04.11.2019. године)
3. Члан радне групе за израду стратегије развоја и обезбеђења квалитета за период 2018 – 2025. година (Одлука Декана 59/1, 16.01.2018.)
4. Члан радне групе за израду монографије, пропагандног материјала и осталих промотивних активности поводом обележавања 100 година постојања и рада Пољопривредног факултета (Одлука Декана, 01.12.2017. година)
5. Члан Комисије за обезбеђење, праћење и унапређење квалитета Пољопривредног факултета (КОПУК-а) (Одлука са седнице Наставно - научног већа факултета, одржане 24.10.2018. године)

Др Јелена Миочиновић је била члан радне групе за припрему Предлога програма наставе и учења изборног програма: Примењене науке 1 за трећи и четврти разред општег образовања и васпитања (Одлука Завода за унапређивање образовања и васпитања, 10.09.2019. година). (Прилог 13.)

Др Јелена Миочиновић активно учествује у ваннаставним активностима студената. 2019. године је била ментор студентског тима који је победио на националном такмичењу Екотрофелија Србија 2019 у креирању еко иновативних производа. Након националне победе, тим је учествовао на Европском такмичењу на коме је остварио запажено седмо место од 19 такмичарских тимова. У 2013 и 2014 години др Јелена Миочиновић је са колегама и студентима учествовала на Фестивалу науке који се одржавао у Београду. (Прилог 18.)

У претходним годинама кандидат активно учествује у широј друштвеној заједници као и активностима које не носе ЕСПБ бодове. Као предавач учествовала је на 3 и 7 „Balkan cheese

фестивалу“ који се одржава у Београду. У септембру 2019 године одржала је предавање под називом „Технолошки поступак производње у функцији квалитета и рандмана сирева“ у Пиротској млекарској школи „др Обрен Пејић“ у Пироту. (Прилог 14)

4.3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству

Др Јелена Миочиновић је остварила веома добру сарадњу са другим високошколским, научно-истраживачким установама у земљи и иностранству претежно кроз реализацију различитих врста пројеката.

Као наставник на предметима Производња млека и млечних производа и Инжењеринг у млекарству била је ангажована на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду токо школске 2016/2017. и 2017/2018 године. На истом Факултету је ментор једне пријављене докторске дисертације и узради кандидата Снежане Паскаш под називом „Квалитет козјег млека, сира и сурутке из различитих система држања“ (одобрена тема одлука 333/2, 18.09.2018.), а била је и члан комисије за писање извештаја о кандидатима пријављеним на конкурс за избор у звање доцента за ужу научну област Сточарство број 202/2, 06.03.2018. године. (Прилог 15.)

У земљи др Јелена Миочиновић има сарадњу са колегама са Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, Факултета Ветеринарске медицине Универзитета у Београду и Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду.

Др Јелена Миочиновић има запажену сарадњу са колегама са Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду. На наведеном факултету била је члан комисије једне одбрањене докторске дисертације кандидата Тијане Ледине, а такође 06.11.2019. године одржала је предавање под називом „Тренутно стање и актуелни трендови у индустрији млека“ (број 235). (Прилог 7, 14)

Др Јелена Миочиновић учествује у програмима размене наставника. У оквиру Ерасмус + програма кандидат је провела седам дана на „Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera“ у Осијеку Хрватска. 2014 године остварила је једномесечни боравак на Hebrew University of Jerusalem, The Robert H. Smith Faculty of Agriculture, Safety and Environment у Израелу у оквиру постдокторског програма “Feeding in future: Food safety and technology in time of global change”. У периоду од 2009 – 2010. године др Јелена Миочиновић је боравила 6 месеци на Универзитету у Генту, Белгија у оквиру програма Basileus Exchange Program. 2003 године у оквиру програма Young Scientist Program провела 1,5 месец на Texas A&M University у САД. (Прилог 17)

Током реализације међународних пројеката кандидат је остварила запажену сарадњу са колегама из Ирске (Tegasc, Cork), Словачке (Универзитет у Нитри) што је резултирало публиковањем радова.

5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

На основу свега што је изложено и анализе досадашњег рада може се закључити да је др Јелена Миочиновић, досадашњи ванредни професор, остварила запажене резултате у педагошком,

научно истраживачком и стручном раду, као и показала значајну друштвену активности и дала допринос академској заједници.

У досадашњем раду др Јелена Миочиновић поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу предавања и вежби на обавезним и изборним предметима, на свим академским нивоима студија који припадају ужој научној области Наука о млеку, интегрисаној у ужу научну област Технологија анималних производа на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

У студентским анкетама наставна активност кандидата вреднована је просечном оценом 4,80. После избора у звање др Јелена Миочиновић је ментор 2 и коментор 1 пријављене и одобрене докторске дисертације које су у фази израде, 12 мастер радова и 41 завршних радова. Значајан је допринос кандидата као члана комисије за одбрану докторских дисертација (4), мастер радова (11), специјалистичких радова (3) и дипломских и завршних радова (15). Кандидат има публикован уџбеник из уже научне области за коју се бира, практикум и пет поглавља у књигама међународног значаја.

Др Јелена Миочиновић је у свом дугогодишњем научно-истраживачком и стручном раду остварила завидну сарадњу са значајним образовним и научним институцијама у земљи и иностранству. Успешну активност и допринос развоју и унапређењу уже научне области остварила је кроз **155 библиографске јединице**, са индикатором научне компетентности **М=336,8**. Пре избора у звање ванредни професор објавила је 96 научних радова (М=148,9), а после избора у звање ванредни професор је објавила 59 радова са индикатором научне компетентности М=187,9. До сада је укупно објавила 37 научних радова са SCI листе, од којих 24 од последњег избора у звање, укључујући и 1 рад у националном часопису међународног значаја (М24). Тематика радова је уско везана за научну и стручну област у оквиру које кандидат конкурише. Све области научног истраживања којима се кандидат до сада бавио веома су актуелне и обухватају испитивања различитих аспеката квалитета млека и производа од млека, укључујући испитивања могућности примене аутохтоних бактерија млечне киселине у производима од млека и производњу сирева са дијететским и функционалним својствима, као и широк спектар истраживања у области трендова у технологији млека.

Према базама података цитираност: Scopus (380 хетеро цитата, h-index 10), Research Gate (RG Score 25,33; 428 цитат, h-index 11) и GoogleScholar, укупно 582 цитата (498 од 2015), h index 13 (13 од 2015) и i10-index 16 (15 од 2014).

У периоду после избора у звање ванредног професора учествовала је у реализацији 1 пројекта које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 3 пројекта која су се финансирала од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, као и 3 међународна пројекта. др Јелена Миочиновић је била руководиоца пројекта у оквиру билатералне сарадње са Словачком.

У свом досадашњем раду на Факултету Јелена Миочиновић је показала веома коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме испољава неопходне педагошке квалитете професора на Универзитету. У бројним активностима остварила је веома добар однос са колегама из научне и стручне јавности ван Факултета, што указује на њене веома добре комуникативне способности. Др Јелену Миочиновић одликује коректан однос према колегама и наклоност за тимским радом. Поседује веома добре организаторске способности, као и изражену креативност у раду.

Ценећи досадашњи наставни, научни и стручни рад кандидата, Комисија сматра да др Јелена Миочиновић у целости испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те **предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београдда се др Јелена Миочиновић изабере у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа.**

У Београду, 29.06.2020. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Др Предраг Пуђа, редовни професор

Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технологија анималних производа)

Др Снежана Јовановић, редовни професор

Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технологија анималних производа)

Др Снежана Булајић, редовни професор

Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду
(ужа научна област: Хигијена и технологија млека)

6. ПРИЛОЗИ

Прилог 1. Библиографија (списак објављених радова) и испуњеност услова за ментора докторских дисертација

Прилог 2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Прилог 3. Објављено 23 рада са SCI листе (M21a-23) и 1 M24 од избора у звање ванредног професора

Прилог 4. Цитираност радова

Прилог 5. Саопштено минимум 5 радова на међународним или домаћим скуповима(катеорије M31-M34 и M61-M64) од којих један мора да буде пленарно предавање илипредавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора упретходно звање из научне области за коју се бира

Прилог 6. Уџбеник и поглавља у књигама реномираних издавача

Прилог 7. Ментор и учешће у комисијама за одбрану дипломских или завршнихрадова на академским мастер, специјалистичким и докторским студијама

Прилог 8. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству

Прилог 9. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним илинаучним скуповима националног или међународног нивоа

Прилог 10. Потврде о учешћу на пројектима

Прилог 11.Рецензент радова

Прилог 12. Члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду

Прилог 13. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници

Прилог 14. Учесће у наставним активностима које не носе ЕСПБ бодове

Прилог 15. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Прилог 16. Учесће у програмима размене наставника и сарадника

Прилог 17. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству

Прилог 18. Учесће у програмима размене наставника и студената

ПРИЛОГ 1

Библиографија (списак објављених радова) и испуњеност услова за ментора докторских дисертација

Списак саопштених и објављених научних и стручних радова др Јелене Миочинович

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

ЧАСОПИСИ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

1. Le, T.T., **Miocinovic, J.**, Nguyen, T. M., Rombaut, R., Van Camp, J., Dewettinck K. (2011): Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography–evaporative light-scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 (19), 10407–10413. <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf200202d> (ISSN 1520-5118, KoBSON, Agriculture, Multidisciplinary, 3/57, Food Science and Technology, 14/128 2011; IF=2,823).
2. Smigic N., Djekic I., Tomasevic, I., **Miocinovic J.**, Gvozdenovic R. (2012): Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk, *Food Control*, 25, 728–731. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511005639> (ISSN 0956-7135, KoBSON, Food Science and Technology, 18/124, 2012; IF=2,738).
3. Djekic, I., **Miocinovic, J.**, Tomasevic, I., Smigic, N., Tomic, N. (2014): Environmental life-cycle assessment of various dairy products, *Journal of Cleaner Production*, 68 (0), 64–72. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652613009086> (ISSN 0959-6526, KoBSON, Engineering, Environmental, 24/223, 2014; IF=3,844)
4. Tomasevic, I., Petrovic, J., Jovetic, M., Raicevic, S., Milojevic, M., **Miocinovic, J.** (2015): Two year survey on the occurrence and seasonal variation of aflatoxin M1 in milk and milk products in Serbia, *Food Control*, 56, 64–70. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713515001681> (ISSN 0956-7135, KoBSON, Food Science & Technology, 15/125, 2015; IF=3,388)

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

5. **Miocinovic, J.**, Thien Trung Le, Fredrick, E., Van der Meeren, P., Pudja, P., Dewettinck, K. (2014): A comparison of composition and emulsifying properties of MFGM materials prepared from different dairy sources by microfiltration, *Food Science and Technology International*, 20, 6, 441–451. <https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/1082013213489566> (ISSN 1082-0132, KoBSON, Food Science & Technology, 62/122, 2014; IF=1,222).

Рад у међународном часопису (M23=3)

6. Djekic, I., **Miocinovic, J.**, Pisinov, B., Ivanovic, S., Smigic, N., Tomasevic, I. (2015): One approach in using multivariate statistical process control in analyzing cheese quality, *Mljekarstvo* 65 (2), 91–100. <https://link.springer.com/article/10.1051/dst:2007023> (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 36/58, 2015; IF=0,596).
7. Radulovic, Z., Paunovic, D., Petrusic, M., Mirkovic, N., Kekus, D., **Miocinovic, J.** (2014): The application of autochthonous potential probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in fish oil fortifies yoghurt production, *Archive of Biological Science*, 66 (1), 15–22.

- <http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2014/0354-46641401015R.pdf> (ISSN 0354-4664, KoBSON, Biology, 68/85, 2014; IF=0,718)
8. **Miocinovic, J.**, Radulovic, Z., Paunovic, D., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2014): Properties of low fat UF cheeses produced with probiotic bacteria, Archive of Biological Science, 66 (1), 65–73. http://serbiosoc.org.rs/arch_old/VOL66/SVESKA1/10%20-%20Miocinovic.pdf (ISSN 0354-4664, KoBSON, Biology, 68/85, 2014; IF=0,718)
 9. Djekic, I., **Miocinovic, J.**, Pisinov, B., Ivanovic, S., Smigic, N. (2013): Quality characteristics of selected dairy products in Serbia, Mljekarstvo, 63 (4), 228–236. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=163747 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 34/52; 2013, IF 0.484)
 10. **Miocinovic, J.**, Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, Mljekarstvo, 62/ 2, 126–135. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=124026 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 46/53; 2012, IF 0.300)
 11. **Miočinović, J.**, Puđa, P., Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, Mljekarstvo, 61, 1, 33–44. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=97629 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 46/53; 2012, IF 0.300)
 12. Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Puđa, P., Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, Mljekarstvo, 61, 1, 15–25. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=97625 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 46/53; 2012, IF 0.300)
 13. Puđa, P., **Đerovski, J.**, Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, Dairy Science and Technology, 88, 163–172. <https://link.springer.com/article/10.1051/dst:2007023> (ISSN 1958-5586, KoBSON, Food Science & Technology, 103/107, 2008;).

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (M30)

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

14. **Miocinovic, J.**, Tomasevic, I., Pajic, M., Mandic, V. (2014): Technology brokerage network (STBN) as an important tool for strengthening the connection between science institutions and enterprises, Book of Abstracts “EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture”, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, 2–4 June, Belgrade, Serbia, 29.

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

15. Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., **Miočinović, J.**, Puđa, P. (2011): Protein distribution and the role of serum proteins in kajmak skin formation, Proceeding of Papers of the triple event: 2nd CEFSEER Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment“ 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection“, 8–10 September, Novi Sad, Serbia, 111–116.
16. Nedeljković, A., Radovanović, M., Trpković, G., **Miočinović, J.**, Puđa, P. (2011): The influence of milk protein and fat contents on the composition and yield of kajmak skin, Proceeding of Papers of the triple event: 2nd CEFSEER Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment“ 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection“, 8–10 September, Novi Sad, Serbia, 116–122.

17. **Miocinovic, J.**, Radulovic, Z., Petrusic, M., Mirkovic, N., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2012): Characteristics of Sjenica artisanal goat brined cheeses during ripening, Special Issue 1201 of the IDF, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Athens, Greece, 16–18 May, 104–108.
18. Radulovic, Z., **Miocinovic, J.**, Petrusic, M., Mirkovic, N., Paunovic, D., Petrovic, T., Obradovic, D. (2012): Effect of commercial and potential probiotics on the characteristics of soft goat cheeses, Special Issue 1201 of the IDF, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Athens, Greece, 16–18 May, 108–112.
19. Pudja, P., **Miocinovic, J.**, Radulović, Z. (2012): Improvement of production and placement of traditional dairy products in Serbia, Proceedings „6th Central European Congress on Food“, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 1290–1298.
20. **Miocinovic, J.**, Radulovic, Z., Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., Trpkovic, G., Paunovic, D., Pudja, P. (2012): The ripening of white brined cheeses made with commercial and potential autochthonous probiotic strains, Proceedings „6th Central European Congress on Food“, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, pp. 1298–1303.
21. Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T., Bogović Matijašić, B., Nedović, V. (2012): Effect of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria *Lactobacillus paracasei* 08 on the characteristics of the soft goat cheese, Proceedings „6th Central European Congress on Food“, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 1029–1035.
22. Radovanović, M., Ećim Đurić, O., Nedeljković, A., **Miočinović, J.**, Pudja, P. (2012): Analysis of mass and energy balance in the initial stage of kajmak production, Proceedings „6th Central European Congress on Food“, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 1313–1318.
23. Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., **Miočinović, J.**, Puđa, P. (2012): Influence of milk composition on the initial stage of kajmak formation, Proceedings “The first international symposium on animal science“ – Book II, 8-10 November 2012, Belgrade, Serbia, pp. 1042–1049.
24. Ećim Djuric, O., Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., **Miocinovic, J.**, Pudja, P. (2013): Influence of air temperature and relative humidity in the hot phase of kajmak formation, Proceedings “The first International Symposium on Agricultural Engineering, 4-6 October 2013, Belgrade, Serbia, IV, pp. 65–74. ISBN: 978–86–7834–179–3.
25. Ećim-Đurić, O., Radovanović, M., Nedeljković, A., **Miočinović, J.**, Puđa, P. (2014): Determination of optimal parameters of moist air boundary layer flow relevant for initial period of continual process of kajmak foration, Proceedings „45th International congress & exhibition on heating, refrigeration and air conditioning“, 3–5. December 2014, Belgrade, Serbia, pp. 1–5. ISBN 978–86–81505–75–5.
26. **Đerovski, J.**, Radulović, Z., Radin, D., Obradović, D., Puđa, P. (2007): The influence of the autochthonous LAB on the ripening of white brined cheeses, Book of abstracts «5th International Congress on Food Technology “Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World”, Hellenic Association of Food Technologists, Thessaloniki, Greece, Vol. 3, pp. 327–335.

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

27. Relić R., Vuković D., **Miočinović J.** (2015). Incidence of claw diseases and reproductive problems in dairy cows in Serbia. Health, Welfare and the Lameness/Reproduction Interface. Proceedings of the Second DairyCare Conference, 3–4 March 2015, Cordoba, Spain, pp. 39. ISBN 978–0–9930176–1–2.
28. Pudja, P., Radovanović, M., Nedeljković, A., **Miočinović, J.** (2014): Kajmak, a specific dairy product between cheese and butter from Balkan region. Book of abstract „The 9th Cheese Symposium“, Teagasc Food Research Centre Morepark, 12–13 November 2014, Ireland, pp. 109.
29. **Miočinović J.**, Nedeljković A., Radulović Z., Radovanović M., Pudja P., Dewwetnick K. (2014): Texture analysis as a tool for determination of dairy products quality, Book of abstracts

- “EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture”, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, 2–4 June, Belgrade, Serbia, pp. 36.
30. Pudja P., **Miočinović J.**, Nedeljković A., Radovanović M., Spasojevic, R. (2014): Rheological measurements significance for improvement of textural properties of fermented dairy products: possibility of applying in “Spasojevic Dairy plant”, Book of abstracts “EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture”, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, 2–4 June, Belgrade, Serbia, pp. 87.
 31. Nedeljković A., Rosch, P., Popp, J., **Miocinović J.**, Radovanović M., Pudja P. (2014): Potential usage of Raman spectroscopy for studying different dairy products, Book of abstracts “EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture”, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, 2–4 June, Belgrade, Serbia, pp. 73.
 32. Bogovic Matijasic, B., Radulovic, Z., Petrusic, M., Mirkovic, N., Petrovic, T., **Miocinovic, J.**, Nedovic, V. (2014): Application of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria in food production, Book of abstracts “EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture”, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, 2–4 June, Belgrade, Serbia, pp. 50.
 33. **Miocinovic, J.**, Radulovic, Z., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2014): The current situation and future perspectives of traditional dairy products in Serbia, Book of abstracts 1st International Meeting “Milk, Vector of Development”, 21–23 May, Rennes, France, pp. 198.
 34. Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Paunović, D., Petrušić, M., (2014): Autochthonous lactic acid bacteria Vector of traditional cheese production, Book of abstracts 1st International Meeting “Milk, Vector of Development”, 21–23 May 2014, Rennes, France, pp. 216.
 35. Radovanović, M., Nedeljković, A., **Miočinović, J.**, Pavlović, V., Pudja, P (2014): Influence of milk fat and protein levels on composition and microstructure of skin layers in Kajmak formation, Knjiga apstrakata “2nd International Congress on Food Technology”, 05–07 November 2014, Turkey, pp. 202.
 36. Puđa, P., **Đerovski, J.**, Radulović, Z., Obradović, D. (2008): Effects of probiotics cultures and salt reduction on the characteristics of UF white brined cheeses. Book of abstracts „5th IDF Symposium on cheese ripening“, Bern, Switzerland.
 37. Radulović, Z., **Đerovski, J.**, Radin, D., Obradović, D., Puđa, P. (2008): The role of autochthonous LAB in the White brined cheses ripening, Book of abstracts „5th IDF Symposium on cheese ripening“, Bern, Switzerland.
 38. Puđa, P., Radulović, Z., Radin, D., Radovanović, M., **Đerovski, J.** (2007): Traditional and industrial kajmak production: compositional, microbiological and senzoryc aspects. Knjiga apstrakata Kongres «Food processing – innovation – nutrition – healthy consumers», Radenci, Slovenia.

ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

Рад у водећем часопису националног значаја (M51=2)

39. Ећим Ђурић, О., Радовановић, М., Недељковић, А., **Миочиновић, Ј.**, Пуђа, П. (2013): Утицај параметара радног агенса на биланс размене енергије и својства покожице током почетне фазе формирања кајмака, КГХ, бр. 1, фебруар, Вол. 42., стр. 77–82.
40. Пуђа, П., Радовановић, М., Старчевић, В., **Миочиновић, Ј.** (2005): Састав и карактеристике кајмака. I Утицај састава млека на формирање покожице, Часопис за унапређење сточарства, Биотехнологија у сточарству, Vol. 21, посебан број, стр. 175–187.
41. Пуђа, П., **Ђеровски, Ј.** (2007): Сиреви са смањеним садржајем масти, Савремена пољопривреда, LVI, 5, посебно издање, стр. 86–103.
42. Пуђа, П., Радин, Д., **Ђеровски, Ј.** Радуловић, З. (2008): Савремени трендови у производњи сирева, Часопис за унапређење сточарства, Биотехнологија у сточарству, Vol. 24, посебан број, стр. 137–166.

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

43. **Миочиновић, Ј.**, Trung Le, T., Fredrick, E., Devettick, K., Пуђа, П. (2010): Методе изолације и технолошки аспекти мембрана масних глобула, Прехрамбена индустрија, 21, 1–2, стр. 28–35.
44. Пешић Микулец, Д., Пуђа, П., **Миочиновић, Ј.**, Словић, М., Благић, Г., (2010): Испитивање ефеката примене биполарне јонизације ваздуха у занатској производњи сира и кајмака, Прехрамбена индустрија, 21, 1–2, стр. 52–55.
45. Недељковић, А., **Миочиновић, Ј.**, Радовановић, М., Пуђа, П. (2013): Могућности примене Раман спектроскопије у испитивању млека и производа од млека, Прехрамбена индустрија, 24, 1, стр. 13–19.
46. Миочиновић, Д., Касалица, А., **Миочиновић Ј.** (1998): Хемијске константе млечне масти као мерило квалитета млека, Прехрамбена индустрија, 9, 3–4, стр. 43–45.
47. Пуђа, П., Радовановић, М., Владисављевић, Г., Вучић, Т., **Миочиновић, Ј.** (2001): Утицај термичког третмана млека на процес дифузије соли у сирну груду, Прехрамбена индустрија, 12, 1–2, стр. 55–58.
48. Миочиновић Д., Михајловић З., **Миочиновић Ј.** (2002): Проблеми фалсификовања сировог млека, Млекарство, 3, стр. 80–84.
49. **Миочиновић, Ј.**, Владисављевић, Г., Пуђа, П. (2004): Утицај концентрације саламуре на ток дифузије соли кроз сир, Прехрамбена индустрија, 15, 1–2, стр. 92–98.
50. **Миочиновић, Ј.**, Владисављевић, Г., Пуђа, П. (2004): Утицај технолошког поступка производње сирева на карактер дифузије соли током сољења, Млекарство, 33, стр. 1079–1087.
51. **Миочиновић, Ј.**, Пуђа, П. (2004): Производња сирева са пробиотским бактеријама. Млекарство, 35, стр. 1144–1154.
52. Пуђа, П., Радовановић, М., **Ђеровски, Ј.** (2005): Прилог проучавању и класификацији кајмака, Прехрамбена индустрија, 16, 1–2, стр. 55–60.
53. Радин, Д., **Ђеровски, Ј.**, Радуловић, З., Радовановић, М., Пуђа, П. (2005): Зрење кајмака у контролисаним условима, Прехрамбена индустрија, 16, 1–2, стр. 60–66.
54. **Ђеровски, Ј.**, Владисављевић, Г., Пуђа, П. (2005): Утицај термичког третмана млека на протеолитичке промене током зрења сирева, Прехрамбена индустрија, 16, 1–2, стр. 70–75.
55. Радуловић, З., Радин, Д., Бараћ, М., **Ђеровски, Ј.**, Обрадовић, Д. (2005): Карактеризација аутохтоних бактерија млечне киселине рода *Lactococcus*, Прехрамбена индустрија, 16, 1–2, стр. 66–70.
56. **Ђеровски, Ј.**, Колар, Б., Пуђа, П. (2006): Функционалне карактеристике различитих врста комерцијалних сирева, Прехрамбена индустрија, 17, 1–2, стр. 19–25.
57. **Ђеровски, Ј.**, Радуловић, З., Радин, Д., Радовановић, М., Пуђа, П., (2006): Испитивање квалитета кајмака: хемијски, сензорни и микробиолошки аспект, Прехрамбена индустрија, 17, 1–2, стр. 25–29.
58. **Ђеровски, Ј.**, Радуловић, З., Обрадовић, Д., Пуђа, П. (2006): Зрење белог сира у саламури произведеног са аутохтоним БМК рода *Lactobacillus* и *Lactococcus*, Прехрамбена индустрија, 17, 3–4, стр. 55–62.
59. **Ђеровски, Ј.**, Пуђа, П., Радуловић, З., Обрадовић, Д., Мартиновић, М. (2007): Зрење сирева од УФ млека са пробиотским културама. Прехрамбена индустрија, 18, 3–4, стр. 76–81.
60. **Ђеровски, Ј.**, Радуловић, З., Пауновић, Д., Пуђа П. (2008): Утицај допунских култура на својства нискомасног сира у саламури, Прехрамбена индустрија, 19, 1–2, стр. 92–97.
61. **Ђеровски, Ј.**, Радуловић, З., Бараћ, М., Пауновић, Д., Обрадовић, Д., Пуђа П. (2008): Примена аутохтоних бактерија млечне киселине у производњи белих сирева у саламури, Храна и исхрана, 11 Конгрес о исхрани, Београд, стр. 49–54.
62. Пуђа, П., **Миочиновић, Ј.** (2009): Сиреви са дијететским и функционалним својствима, Прехрамбена индустрија, 20, 1–2, стр. 20–31.

63. Павловић, В., Пуђа, П., Трpkовић, Г., **Миочиновић, Ј.** (2009): Примена технике електронске микроскопије у проучавању сирева, Прехрамбена индустрија, 20, 1, стр. 78–87.

Рад у научном часопису (M53=1)

64. Пуђа, П., Радовановић, М., **Ђеровски, Ј.** (2006): Производња и својства кајмака, Млекарство, 56, 4, стр. 357–367.
65. Le, T. T., J. **Miocinovic, J.**, Van Camp, B. Devreese, K. Struijs, T. Van de Wiele, K. Dewettinck (2010): Isolation and Applications of Milk Fat Globule Membrane Material: Isolation from Buttermilk and Butter Serum. Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, Ghent University 76 (1), pp. 111–114.

ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M60)

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

66. **Miočinović J.**, Miloradović, Z., Radulović, Z., Paunović, D., Trpković, G., Radovanović, M., Puđa, P. (2011): The composition and properties of kajmak from different producers, Proceedings "22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry", Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 329–331.
67. **Miočinović, J.**, Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Trpković, G., Radovanović, M., Puđa, P. (2011): The influence of commercial and potential probiotic bacteria on the properties of low fat UF cheese, Proceedings "22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry", Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 332–334.
68. Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., Petrović, T., Obradović, D. (2011): Application of autochthonous potential probiotic in the soft goat cheese production, Proceedings "22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry", Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 345–348.
69. Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T., Bogović Matijašić, B., Nedović, V. (2011): Effect of encapsulated potential and commercial probiotic bacteria on the soft goat cheese properties, Proceedings "22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry", Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 349–352.
70. **Miočinović, J.**, Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., Puđa, P. (2013): Consumer attitudes related to dairy product Kajmak, Proceedings "24th International scientific-expert conference on agriculture and food industry, 25–28 September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 289–292. ISBN 978-9958-597-38-1
71. Radovanović, M., Nedeljković, A., Bogdanović, M., **Miočinović, J.**, Puđa P. (2013): Composition and protein distribution of top and lower layers of Kajmak, Proceedings "24th International scientific-expert conference on agriculture and food industry, 25–28 September, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 171–175. ISBN 978-9958-597-38-1
72. **Миочиновић Ј.** (2000): Значај ензима у млеку, Зборник радова I Симпозијум "Производња и прерада млека", Пољопривредни факултет, Београд, стр. 49–58.
73. Пуђа, П., **Миочиновић, Ј.** (2003): Пуферски капацитет сирева, Зборник радова Симпозијума «Савремени трендови у млекарству», Златибор, стр. 85–90.
74. **Миочиновић, Ј.**, Вучић, Т., Пуђа, П. (2003): Значај соли у производњи сирева, Зборник радова Симпозијума «Савремени трендови у млекарству», стр. 91–96.
75. **Миочиновић, Ј.**, Владисављевић, Г., Пуђа, П. (2004): Експериментално одређивање коефицијента стешњене дифузије соли. Зборник радова Симпозијума "Млеко и производи од млека – стање и перспективе", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, стр. 255–257.

76. **Миочиновић, Ј.**, Пуђа, П. (2005): Функционалне карактеристике сирева, Зборник радова II Симпозијума "Млеко и производи од млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, стр. 12–20.
77. Радуловић, З., **Миочиновић, Ј.**, Радин, Д., Пуђа, П., Обрадовић, Д. (2005): Примена аутохтоних бактерија млечне киселине рода *Lactococcus* у производњи белог сира у саламури, Зборник радова II Симпозијума "Млеко и производи од млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, стр. 73–78.
78. Пуђа, П., Радовановић, М., **Ђеровски, Ј.** (2005): Индустриска производња кајмака, Радови Пољопривредног факултета Универзитета у Сарајеву, Специјално издање: XVIII Научно стручни скуп пољопривреде и прехранбене индустрије, Неум, Босна и Херцеговина, Vol. LI, 57/3, стр. 159–167.
79. **Ђеровски, Ј.**, Горан Владисављевић, Пуђа, П. (2005): Утицај режима термичке обраде млека на карактеристике процеса сољења сирева, Радови Пољопривредног факултета Универзитета у Сарајеву, Специјално издање: XVIII Научно стручни скуп пољопривреде и прехранбене индустрије, Неум, Босна и Херцеговина, LI, 57/3, стр. 147–159.
80. Јованов, Г., **Ђеровски, Ј.**, Пуђа, П. (2006): Протеолитичке промене у току зрења белог сира у саламури, Зборник радова III Симпозијума "Млеко и производи од млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, стр. 74–79.

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

81. Пуђа, П., Радовановић, М., **Миочиновић, Ј.** (2000): Значај стандардизације протеина у производњи сирева, Зборник радова I Симпозијума "Производња и прерада млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, стр. 167.
82. Тошовић Т., **Миочиновић, Ј.**, Миочиновић, Д. (2004): Ферментисани млечни производи са посебним освртом на њихову примену у дијеталној исхрани, Зборник радова Симпозијума "Млеко и производи од млека – стање и перспективе", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, стр. 229–231.
83. Пуђа, П., Радовановић, М., **Ђеровски, Ј.** (2006): Производња и карактеристике кајмака, Зборник сажетака 37. Хрватски симпозијум млекарских стручњака, Ловран, Хрватска.
84. Радуловић, З., **Ђеровски, Ј.**, Обрадовић, Д., Пуђа, П. (2006): Карактеристике белог сира у саламури са аутохтоним бактеријама млечне киселине рода *Lactococcus*, Зборник сажетака, 37. Хрватски симпозијум млекарских стручњака, Ловран, Хрватска.
85. **Ђеровски, Ј.**, Радуловић, З., Пауновић, Д., Пуђа, П. (2008): Примена допунских култура и инулина у производњи нискомасних сирева у саламури, Зборник сажетака, 38. Хрватски симпозијум млекарских стручњака, Ловран, Хрватска.
86. **Ђеровски, Ј.**, Мирковић, Н, Радуловић, З., Обрадовић, Д., Пуђа, П. (2008): Карактеристике УФ сирева у саламури са пробиотским бактеријама и смањеним садржајем соли, Књига апстраката, Зборник радова 6. Конгрес медицинске микробиологије, Београд.
87. Радуловић, З., **Ђеровски, Ј.**, Пауновић, Д., Обрадовић, Д. (2008): Карактеризација аутохтоних бактерија млечне киселине изолованих из белих сирева у саламури, Књига апстраката (Храна и исхрана), 11 Конгрес о исхрани, Београд, стр. 269.
88. Пуђа, П., **Миочиновић, Ј.**, Милорадовић, З., Трпковић, Г., Радовановић, М., Fredrick, E., Dewettnick, K. (2010): Реолошка и текстурална својства кајмака, Зборник сажетака, 39. Хрватски симпозијум млекарских стручњака, Опатија, Хрватска, стр. 74–75.
89. **Миочиновић, Ј.**, Радуловић, З., Милорадовић, З., Радовановић, М., Пуђа, П. (2010): Утицај допунских пробиотских култура на својства нискомасних сирева од УФ млека, Зборник сажетака, 39. Хрватски симпозијум млекарских стручњака, Опатија, Хрватска, стр. 68–69.
90. Трпковић, G., **Мiočinović, Ј.**, Radovanović, M., Nedeljković, A., Puđa, P. (2012): The application exogenous enzymes in the production of low fat semi hard UF cheeses, Book of

- abstracts, 40. Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka, 21–24 October, Lovran, Croatia, pp. 87–88.
91. Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., **Miočinović, J.**, Puđa, P. (2012): The significance of whey proteins in kajmak formation, Book of abstracts 40. Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka, 21–24 October, Lovran, Croatia, pp. 82–83.
 92. **Miočinović, J.**, Nedeljković, A., Josipović, M., Radovanović, M., Puđa, P. (2014): Comparison of composition and textural properties of different kajmak samples, Book of abstracts 41. Hrvatski simpozijum mljekarskih stručnjaka, 9–12 November, Lovran, Croatia, pp. 85–86.

МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ (M70)

Одбрањена докторска дисертација (M71)

93. **Миочиновић, Ј.** (2010): Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека са дијететским и функционалним својствима, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

Одбрањен магистарски рад (M72)

94. **Миочиновић, Ј.** (2004): Утицај термичког третмана млека на одабране карактеристике процеса сољења и зрења сирева. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈАН РЕШЕЊА (M80)

Техничка решења - Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак (M83=4)

95. Пуђа, П., **Миочиновић, Ј.**, Радуловић, З., Радовановић, М., Милорадовић, З., Трpkовић, Г., Словић, М., Пауновић, Д., Пешић Микулец, Д., Јаковљевић, Б. (2010): Нови производ/нови технолошки поступак производње нискомасног сира од ултрафилтрираног млека са дијететским и функционалним својствима.
96. Радуловић, З., Пауновић, Д., Петрушић, М., Мирковић, Н., **Миочиновић, Ј.**, Драгослава Радин, Кекуш, Д. (2014): Нови производ/ Нови технолошки поступак производње функционалног ферментисаног напитка од млека са аутохтоним потенцијалним/комерцијалним пробиотским бактеријама и омега-3 масним киселинама, Техничко решење проистекло из пројекта III 46010.

Уџбеници и практикуми

Миочиновић, Ј. (2015): Практикум Технологија млека I, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, ISBN 978-86-7834-218-9.

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

97. Radulovic, Z., **Miocinovic, J.**, Petrovic, T., Dimitrijevic Brankovic, S., Nedovic, V. (2016): Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application Chapter In book: Emerging and traditional technologies for safe, healthy and quality Food, January 2016, DOI: 10.1007/978-3-319-24040-4_13, pp. 237-256. https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-319-24040-4_13
98. Bintsis, T., Alichanidis, E., Uzunsoy, I., Özer, B., Papademas, P., Radulovic, Z., **Miocinovic, J.** (2017): White-brined cheeses, In: Global cheesemaking technology: Cheese quality and characteristics, Ed: Photis Papademas (Editor), Thomas Bintsis (Co-Editor), Wiley, ISBN: 978-1-119-04618-9, 349-368 <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781119046165.ch7>
99. Licitra, G., Radulovic, Z., **Miocinovic, J.**, Uzunsoy, I., Barbaros Özer, Bintsis, T., Alichanidis, E., Herian, K., Jelen, P. (2017): Pasta-Filata cheeses In: Global cheesemaking technology: Cheese quality and characteristics, Ed: Photis Papademas (Editor), Thomas Bintsis (Co-Editor), Wiley, ISBN: 978-1-119-04618-9, 368-392. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781119046165.ch8>
100. Elisabeth Eugster-Meier, E., Marie-Therese Fröhlich-Wyder, M.T., Jakob, E., Wechsler, D., López Morales, MB., Licitra, G., Berthier, F., Papademas, P., Ardö, Y., Tavares, TG., Malcata, F. X., Radulovic, Z., **Miocinovic, J.** (2017): Semi-hard Cheeses In: Global cheesemaking technology: Cheese quality and characteristics, Ed: Photis Papademas (Editor), Thomas Bintsis (Co-Editor), Wiley, ISBN: 978-1-119-04618-9, 247-301. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781119046165.ch3>
101. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z. (2019): Production and Characteristics of Different Types of Serbian Cheeses, Chapter 8. In: Cheeses around the World: Types, Production, Properties and Cultural and Nutritional Relevance, Ed.: Raquel de Pinho Ferreira Guiné, Paula Maria dos Reis Correia, Ana Cristina Ferrão, Nova Science Publisher, ISBN: 978-1-53615-418-4. <https://novapublishers.com/shop/cheeses-around-the-world-types-production-properties-and-cultural-and-nutritional-relevance/>

ЧАСОПИСИ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=8)

102. Mirkovic, N., Kulas, J., Miloradovic, Z., Miljkovic, M., Dina Tucovic, D., **Miocinovic, J.**, Jovic, B., Mirkovic, I., Kojic, M. (2020): Lactolisterin BU-producer *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BGBU1-4: Bio-control of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in fresh soft cheese and effect on immunological response of rats, Food Control, 111, 107076. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713519306656> (ISSN 0956-7135, KoBSON, Food Science & Technology, 11/135, 2018; IF 4,248)
103. Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., **Miocinovic, J.**, Tomasevic, I. (2018): Transportation sustainability index in dairy industry - Fuzzy logic approach, Journal of cleaner production, 180, 107-115. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652618302075> (ISSN 0959-6526, KoBSON, Environmental Sciences, 18/251; 2018, IF 6.395)
104. Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., **Miocinovic, J.**, Pudja, P. (2017): Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis, Food Chemistry, 232, 487-492. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617305605?via%3Dihub> (ISSN 0308-8146, KoBSON, Food Science & Technology, 7/133, 2017; IF 4.946).

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

105. Jovanović, M., Petrović, M., **Miočinović, J.**, Zlatanović, S., Laličić Petronijević, J., Mitić Ćulafić, D., Gorjanović, S. (2020): Bioactivity and sensory properties of probiotic yogurt fortified with apple pomace flour, Foods, 9, 6, 763. <https://www.mdpi.com/2304->

- [8158/9/6/763](#)(ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 36/135, 2018; IF 3,011)
106. Miloradovic Z., Kljajevic N., **Miocinovic J.**, Levic S., Pavlovic V., Blazic M., Pudja P. (2020): Rheology and microstructures of rennet gels from differently heated goat milk, *Foods*, 9, 3. <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/283> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 36/125; 2018, IF 3.011)
 107. Guinee, T.P., Pudja, P., **Miocinovic, J.**, Wiley, J., Mullins, C.M. (2015): Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses, *Journal of Dairy Science*, 98, 11, 7573-7586. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030215006050?via%3Dihub> (ISSN 0022-0302, KoBSON, Food Science & Technology, 29/125, 2015; IF 2.408).
 108. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016): Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts, *International Dairy Journal*, 58, 43-45. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694615002174> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science & Technology, 35/125; 2015, IF 2.416)
 109. Nedeljković, A., Rösch, P., Popp, J., **Miočinović, J.**, Radovanović, M., Pudja, P. (2016): Raman Spectroscopy as a rapid tool for quantitative analysis of butter adulterated with margarine, *Food analytical methods*, 9(5), 1315-1320, DOI 10.1007/s12161-015-0317-1. <https://link.springer.com/article/10.1007/s12161-015-0317-1> (ISSN 1936-9751, KoBSON, Food Science & Technology, 34/125; 2015, IF 2.167)
 110. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., **Miocinovic, J.**, Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017): High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening, *International Dairy Journal*, 68, 1-8. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694616303594> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science & Technology, 47/133; 2017, IF 2.201)
 111. Tomic, N., Dojnov, B., **Miocinovic, J.**, Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017): Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale - a sensory perspective, *LWT - Food Science and Technology*, 80, 59-66, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381730097X> (ISSN 0023-6438, KoBSON, Food Science & Technology, 24/133; 2017, IF 3.129)
 112. **Miocinovic, J.**, Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., Vujcic, Z. (2018): Application of new insoluble dietary fibers from triticale as supplement in yoghurt - effects on physicochemical, rheological and quality properties *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 4, 15,1291-1299. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.8592> (ISSN 0022-5142, KoBSON, Agriculture, Multidisciplinary, 9/57; 2018, IF 2.422)
 113. Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Kljajevic, N., Nedeljkovic, A., **Miocinovic, J.** (2018): The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics, *International Dairy Journal*, 79, 24-32. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617302406> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science&Technology, 39/135; 2018, IF 2.735)

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

114. Hovjecki M., Miloradovic Z., Rac V., Pudja P., **Miocinovic J.** (2020): Influence of heat treatment of goat milk on casein micelle size, rheological and textural properties of acid gels and set type yoghurts, *Journal of texture studies*, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jtxs.12524>(ISSN 0022-4901, KoBSON, Food Science & Technology, 75/135; 2018, IF 1.565)
115. Miloradovic, Z., **Miocinovic, J.**, Kljajevic, N., Tomasevic, I., Pudja, P. (2018): The influence of milk heat treatment on composition, texture, colour and sensory characteristics of cows' and goats' Quark-type cheeses, *Small Ruminant Research*, 169, 154-

159. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921448818308253> (ISSN 0921-4488, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 30/61; 2018, IF 1.210)
116. Kljajevic, N., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Nedeljkovic, A., **Miocinovic, J.**, Jovanovic, S. (2018): Seasonal variations of Saanen goat milk composition and the impact of climatic conditions, Journal of food science and technology, 55, 1, 299–303. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5756215/> (ISSN 0022-1155, KoBSON, Food Science & Technology, 64/135; 2018, IF 1.850)
117. Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Mirković, N., Mirković, M., Paunović, D., Ivanović, M., Seratlić, S. (2017): Survival of spray-dried and free-cells of potential probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in soft goat cheese, Animal Science Journal, 88 (11), 1849-1854. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/asj.12802> (ISSN 1344-3941, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 25/61; 2018, IF 1.301)
118. **Miocinovic J.**, Keskic T., Miloradovic Z., Kos A., Tomasevic I., Pudja P. (2017): The aflatoxin M1 crisis in Serbian dairy sector: the year after, Food additives and contaminants - Part B, 10 (1), 1-4. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19393210.2016.1210243?journalCode=tfab20> (ISSN 1939-3210, KoBSON, Food Science & Technology, 44/135; 2017, IF 2.407)
119. Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Stanisic, N., Aleksandar Nedeljkovic, A., Luković, V., **Miocinovic, J.** (2017): Organic and conventional milk – insight on potential differences, British Food Journal, 119 (2), 366-376. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2016-0237/full/html> (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science & Technology, 75/130; 2016, IF 1.206)

Рад у међународном часопису (M23=3)

120. Radovanovic, M., Nedeljković, A., **Miocinovic, J.**, Pavlovic, V., Pudja, P. (2020): Microstructure of kajmak skin layer made during kajmak production, Mljekarstvo, 70, 3, 150-161. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=347306 (ISSN 0022-4901, KoBSON, Food Science & Technology, 75/135, 2018; IF 1.565) (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806)
121. Paskaš, S., **Miočinović, J.**, Lopičić-Vasić, T., Mugoša, I., Pajić, M., Becskei, Z. (2020): Consumer attitudes towards goat milk and goat milk products in Vojvodina, Mljekarstvo, 70, 3, 171-183. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=347331 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806)
122. Smigic, N., Miocinovic, J., Tomic, J., Tomasevic, I., Rajkovic, A., Djekic, I. (2018): The effect of nisin and storage temperature on the quality parameters of processed cheese, Mljekarstvo, 68 (3), 182-191. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=297862 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806)
123. Kljajevic, N., Miloradovic, Z., **Miocinovic, J.**, Jovanovic, S. (2017): Textural and physico-chemical characteristics of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd. The use of square I - distance statistics, Mljekarstvo, 67 (2), 130-137. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=265643 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 47/60; 2017, IF 0.529)
124. Tomašević, I., Šmigić, I., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N., **Miočinović, J.**, Rajković, A. (2016): Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry, Mljekarstvo 66 (1), 48-58. <https://core.ac.uk/download/pdf/147044853.pdf> (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 39/58; 2016, IF 0.631)

Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком (M24=3)

125. Paskaš, S., **Miočinović, J.**, Vejnović, B., Becskei, Z. (2019): The nutritional quality of feedstuffs used in dairy goat nutrition in Vojvodina, Biotechnology in Animal Husbandry, 35 (2), 163-

178. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%2614520&page=4&sort=8&stype=0&backurl=%2fissue.aspx%3fissue%3d14520> (ISSN 1450-9156, категоризација научних часописа 2019 година, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије)

ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (M30)

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

126. **Miočinović, J.**, Miloradović, Z., Pudja, P. (2019): Goat milk processing: technological challenges, International Symposium on Animal Science 2019, 03-08.06.2019. Herceg Novi, Montenegro, Univesrity of Novi Sad, Faculty of Agriculture.

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

127. Miloradovic, Z., **Miocinovic, J.**, Kljajevic, J., Tesevic, S., Tomic, N., (2016): Consumer acceptance and texture profile analysis of grilled goat cheeses, Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25-27 October, Novi Sad, Serbia., ISBN 978-86-7994-050-6, 163 -168
128. Keskic, T., Miloradovic, Z., Bandzov, V., Gavric, M., Pudja, P., **Miocinovic, J.** (2016): Five years study of seasonal variations of milk composition, Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25–27 October, Novi Sad, Serbia., ISBN 978-86-7994-050-6, 455–460.
129. **Miočinović, J.**, Miloradović, Z., Josipović, M., Nedeljković, A., Kljajević, N., Puđa, P. (2016): Wheather Zlatar cheeses on the market are authentic? Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25-27 October, Novi Sad, Serbia., ISBN 978-86-7994-050-6, 657–662.
130. Mirković, M., Mirković, N., Paunović, D., **Miočinović, J.**, Kekuš, D., Nedović, V., Radulović, Z. (2016): Application of potential probiotic bacteria and omega-3 fatty acids in yogurt production and impact on sensory quality, Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25-27 October, Novi Sad, Serbia., ISBN 978-86-7994-050-6, 56-61.
131. Hristov S., **Miočinović J.**, Stanković B., Radulović Z., Ostojić Andrić D., Zlatanović Z. (2017): The most important failures in maintaining the hygiene of milking, cooling systems and transportation of dairy milk. Proceedings of the 11th International Symposium, Modern Trends in Livestock Production, Belgrade, Serbia, October 11–13, 365–376.

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

132. Mirković M., Mirković N., Ilić V., Puđa P., **Miočinović J.**, Paunović D., Radulović A. (2019): Hygienic quality of white cheese production in Kraljevo region. International Symposium on Animal Science (ISAS) 2019 3rd to 8th June Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 36. ISBN: 978-86-7520-467-1.
133. Ivanović, M., Radulović, Z., Mirković, M., Radulović, A., **Miočinović, J.**, Paunović, D., Mirković, N. (2019): Antilisterial effects of autochthonous lactococci in cheeses from ultrafiltered milk. Proceeding of the 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019 Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5
134. **Miocinovic, J.**, Pudja, P. (2018): PDO cheeses in Serbia: current state and future challenges, Proceedings 10th Cheese Symposium, 4-6 april, Rennes, Francuska, 151.
135. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z., Radovanovic, M., Pudja, P. (2018): Fresh cheese characteristics produced with different protein powders, Proceedings 10th Cheese Symposium, 4-6 april, Rennes, Francuska, 99.

136. **Miocinovic J.**, Miloradovic Z., Radulovic, Z., Pudja P. (2017): Quality of traditional dairy products: problems and possibilities for improvement, Book of abstract International Symposium on Animal Science (ISAS) 2017., 05-10.06.2017., Herceg Novi, Montenegro, 21.
137. Radulović Z., Mirković N., Paunović, D., Vakanjac, S., Radulović A., **Miočinović J.**, Hristov S. (2017): Effects of corrective measures of the milking hygiene on the quality of cow's milk, Book of abstract International Symposium on Animal Science (ISAS) 2017., 05-10.06.2017., Herceg Novi, Montenegro, 21.
138. Radovanović, M., Nedeljković, A., **Miočinović, J.**, Pudja, P. (2017): Infuence of milk heat treatment on the distribution of proteins during kajmak formation, Book of abstract International Symposium on Animal Science (ISAS) 2017., 05-10.06.2017., Herceg Novi, Montenegro, 29.
139. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z., Josipovic, M., Pudja, P., Guinee, T.P. (2016): Comparison of rennet and acid gelation properties of bovine and caprine milks, Book of abstracts IDF Parallel Symposia, 11 – 13 April, Dublin, Ireland, 113.
140. Mirković, M., Mirković, N., Radulović, Z., Paunović, D., **Miocinović, J.**, Ahrne, S., Nedović, V. (2016): Dark chocolate with spray dried probiotic bacteria. 13th Congress of Nutrition. Srbija, Beograd. 26.10-28.10.2016. pp. 241-242. Serbian Nutrition Society, Srbija. ISSN: 978-86-909633-3-1. M34
141. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., **Miocinovic, J.**, Macej, O. (2016): The effect of different heat treatments of caprine milk on rennet coagulation and curd yield, Book of abstracts, IDF Parallel Symposia, 11 – 13 April, Dublin, Ireland, 102.
142. Keskić T., **Miočinović J.**, Vučić T., Djokić, M., Spasojević R., Pudja P., (2016): Rheology and texture analysis as a tool for process control, Book of abstracts "State of the art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 18-20 April, Belgrade, pp. 73.
143. **Miočinović J.**, Čanigová M., Miloradović Z., Pudja P. (2016): The influence of fat content and inulin on the rheological and textural properties of yoghurt, Book of abstracts "State of the art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 18-20 April, Belgrade, pp. 90.
144. Stojkovic, M., Miloradovic, Z., Pudja, P., **Miocinovic, J.** (2016): The influence of goat milk heat treatment and calcium chloride addition on the rheology of rennet coagulation, Book of abstracts "State of the art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 18-20 April, Belgrade, pp. 47.
145. Nedeljković, A., Tomašević, I., **Miočinović, J.**, Puđa, P. (2016): Raman spectroscopy as innovative technique for discrimination of milk from different species. Book of abstracts "State of the art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 18-20 April, Belgrade, pp. 49.
146. Cangova, M., Duckova, V., Krocko, M., Marcek, A., Radulovic, Z., **Miocinovic, J.** (2016): Antibiotic resistance of *Enterococcus* species isolates from fresh cheeses, Book of abstracts "State of the art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 18-20 April, Belgrade, pp. 62.
147. Relić R., Vuković D., **Miočinović J.** (2015). Incidence of claw diseases and reproductive problems in dairy cows in Serbia. Health, Welfare and the Lameness/Reproduction Interface. Proceedings of the Second DairyCare Conference 2015, March 3rd and 4th 2015, Cordoba, Spain, 39. ISBN 978-0-9930176-1-2, Published by DairyCare COST Action FA1308.

ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

Рад у водећем часопису националног значаја (M51=2)

148. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z., Radovanovic, M., Perunicic, S., Pudja, P., Mirecki, S. (2017): Proteolysis during ripening of traditional Montenegrin white brined Pljevlja cheeses, Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 20, pp. 35-40.

ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M60)

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

149. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Veljkovic, M., Pudja, P., Tomic, N. (2016): Characteristics and consumer acceptance of differently aged Pirotski Kackavalj cheese, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 75-76.
150. **Miocinovic, J.**, Radovanovic, M., Miloradovic, Z., Pudja, P., Perunicic, S., Mirecki, S. (2016): Proteolysis during ripening of traditional Montenegrin Pljevlja cheese, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 76-77.
151. Kljajevic, N., Miloradovic, Z., **Miocinovic, J.**, Jovanovic, S. (2016): Texture profile analysis of white brined goat cheese made from frozen milk, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 70-71.
152. Keskic, T., Kos, A., Miloradovic, Z., Pudja, P., **Miocinovic, J.** (2016): Variations of aflatoxin M1 in raw milk and dairy products in Serbia for last 4 years, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 69-70.
153. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Grubacic, M., Tomic, N., **Miocinovic, J.** (2016): Characterization and sensory evaluation of semi-hard artisan goat cheeses with flavoring ingredients Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 46-46.
154. **Miocinovic, J.** Miloradovic, Z., Josipovic, M., Pudja, P. (2018): The influence of different goat milk heat treatment on the rheological and textural properties of acid gels and set type yoghurt Book of Abstracts of The 43th Croatian dairy experts symposium, 07-10 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 81-82.
155. Mihajlović, L.J., Lazarević, N., Tomić, V., Milošević, B., Radulović, Z., **Miočinović, J.**, Hristov, S. (2018): Raw milk quality on different capacity farms in central and south Serbia Book of Abstracts of The 43th Croatian dairy experts symposium, 07-10 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 85-86.

Article

Bioactivity and Sensory Properties of Probiotic Yogurt Fortified with Apple Pomace Flour

Marina Jovanović ^{1,2,*}, Marija Petrović ¹, Jelena Miočinović ³, Snežana Zlatanović ¹, Jovanka Lalić-Petronijević ¹, Dragana Mitić-Čulafić ² and Stanislava Gorjanović ^{1,4}

- ¹ Institute of General and Physical Chemistry, Studentski trg 12/V, 11158 Belgrade, Serbia; marijapetrovic52@gmail.com (M.P.); snezana.zlatanovic@gmail.com (S.Z.)
- ² Faculty of Biology, University of Belgrade, Studentski trg 16, 11158 Belgrade, Serbia; mdragana@bio.bg.ac.rs
- ³ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; jmiocin@agrif.bg.ac.rs (J.M.); jovankal@agrif.bg.ac.rs (J.L.P.)
- * Correspondence: marina.rajić.jovanovic@gmail.com (M.J.); stasago@yahoo.co.uk (S.G.); Tel.: +38-163-744-3004 (M.J.); +38-161-243-9803 (S.G.)

Received: 26 May 2020; Accepted: 5 June 2020; Published: 10 June 2020



Abstract: To meet the demand for new functional foods in line with the trend of sustainable development, a novel probiotic yogurt fortified with 1%, 3%, and 5% apple pomace flour (APF) added immediately after inoculation with *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus*, and *Bifidobacterium bifidum* was developed. Upon fermentation in the presence of APF, a number of probiotic strains remained within the required range, while the synenesis of enriched yogurts was reduced up to 1.8 times in comparison to the control. Supernatants (i.e., extracted whey) obtained from yogurts with 1%, 3%, and 5% APF respectively had 1.4-, 1.8-, and 2.3-fold higher total phenolic content (TPC) than the control, 3.3-, 4.7-, and 8.0-fold higher radical scavenging (DPPH), and 1.3-, 1.6-, and 1.7-fold higher reducing activity (FRAP). Also, probiotic yogurt supernatants (3% and 5%) inhibited colon cancer cells' viability (HCT 116, 12% and 17%; SW-620, 13% and 19%, respectively). The highest firmness, cohesiveness, and viscosity index values, and the highest scores for color and taste, were obtained for yogurt with 3% APF, indicating that this is the optimal APF amount for the production of novel yogurt with functional properties.

Keywords: apple pomace flour; probiotic yogurt; sensory properties; antioxidant activity; cytotoxicity

Article

Rheology and Microstructures of Rennet Gels from Differently Heated Goat Milk

Zorana Miloradović ^{1,*}, Nemanja Kljajević ¹, Jelena Miočinović ¹, Steva Levic ², Vladimir B. Pavlović ^{3,4}, Marijana Blažić ⁵ and Predrag Pudja ¹

- ¹ Department for Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia; nemanja.kljajevic@agrif.bg.ac.rs (N.K.); jmiocin@agrif.bg.ac.rs (J.M.); pudja@agrif.bg.ac.rs (P.P.)
- ² Department for Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia; stevalovic@gmail.com
- ³ Department for Mathematics and Physics, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia; vlavort@agrif.bg.ac.rs
- ⁴ Institute of Technical Sciences of Serbian Academy of Sciences and Arts, Knez Mihailova 35/V, 11000 Belgrade, Serbia
- ⁵ Department of Food Technology, Karlovac University of Applied Sciences, Trg J.J. Strossmayera 9, 47000 Karlovac, Croatia; marijana.blastic@vuka.hr
- * Correspondence: zorana@agrif.bg.ac.rs

Received: 7 February 2020; Accepted: 28 February 2020; Published: 4 March 2020



Abstract: Rennet coagulation of goat milk heated to 65 °C/30 min (Gc), 80 °C/5 min (G8) and 90 °C/5 min (G9) was studied. A rheometer equipped with a vane geometry tool was used to measure milk coagulation parameters and viscoelastic properties of rennet gels. Yield parameters: curd yield, laboratory curd yield and curd yield efficiency were measured and calculated. Scanning electron microscopy of rennet gels was conducted. Storage moduli (G') of gels at the moment of cutting were 19.9 ± 1.71 Pa (Gc), 11.9 ± 1.96 Pa (G8) and 7.3 ± 1.46 Pa (G9). Aggregation rate and curd firmness decreased with the increase of milk heating temperature, while coagulation time did not change significantly. High heat treatment of goat milk had a significant effect on both laboratory curd yield and curd yield. However, laboratory curd yield (27.7 ± 1.84%) of the G9 treatment was unreasonably high compared to curd yield (15.4 ± 0.60%). The microstructure of G9 was notably different compared to Gc and G8, with a denser and more compact microstructure, smaller paracasein micelles and void spaces in a form of cracks indicating weaker cross links. The findings of this study might serve as the bases for the development of different cheese types produced from high-heat-treated goat milk.

Keywords: goat milk; rheology; microstructure; heat treatment; curd yield



Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses

T. P. Guinee,¹ P. Pudja,[†] J. Miočinović,[†] J. Wiley,^{*} and C. M. Mullins^{*}

^{*}Teagasc Food Research Centre Moorepark, Fermoy, Co. Cork, Ireland

[†]University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

ABSTRACT

The growth in food service and prepared consumer foods has led to increasing demand for cheese with customized textural and cooking characteristics. The current study evaluated Kačkavalj, Kačkavalj Krstaš, and Trappist cheeses procured from manufacturing plants in Serbia for texture profile characteristics, flow and extensibility of the heated cheese, and changes in viscoelasticity characteristics during heating and cooling. Measured viscoelastic parameters included elastic modulus, G' , loss modulus, G'' , and loss tangent, LT (G''/G'). The melting temperature and congealing temperature were defined as the temperature at which $LT = 1$ during heating from 25 to 90°C and on cooling from 90 to 25°C. The maximum LT during heating was as an index of the maximum fluidity of the molten cheese. Significant variation was noted for the extent of flow and extensibility of the heated cheeses, with no trend of cheese type. As a group, the Kačkavalj cheeses had relatively high levels of salt-in-moisture and pH 4.6-soluble N and low protein-to-fat ratio and levels of α_{s1} -CN (f24-199). They fractured during compression to 75%; had relatively low values of cohesiveness, chewiness, and springiness; melted at ~70 to 90°C; reached maximum LT at 90°C; and congealed at 58 to 63°C. Conversely, the Kačkavalj Krstaš and Trappist cheeses had low levels of primary proteolysis and salt-in-moisture content and a high protein-to-fat ratio. They did not fracture during compression, had high values for cohesiveness and chewiness, melted at lower temperatures (56–62°C), attained maximum fluidity at a lower temperature (72–78°C), and congealed at 54 to 69°C. There was a hysteretic dependence of G' and LT on temperature for all cheeses, with the LT during cooling being higher than that during heating, and G' during cooling being lower or higher than the equivalent values during heating depending on the cheese type. Monitoring the dynamic changes in viscoelasticity

during heating and cooling of the cheese in the temperature range 25 to 90°C provides a potentially useful means of designing ingredient cheeses, with the desired attributes when heated and cooled under customized specification.

Key words: Kashkaval, Trappist, texture, viscoelasticity, heating and cooling

INTRODUCTION

Most cheeses were traditionally consumed as table cheeses, which may be arbitrarily defined as cheese eaten on its own or as an accompaniment to bread or crackers during meals. However, the rapid growth of the food-service and prepared-consumer-food sectors has led to many of the well-established cheeses being used extensively as ingredients in the preparation of culinary dishes, fast foods, snacks, and ready-prepared meals. Notable examples of natural cheeses used in ingredient applications include Cheddar, Mozzarella, and Emmental. In food-service applications, pertinent functionalities of unheated cheese include texture characteristics of the unheated cheese, and those of the heated cheese include overall appearance, flavor, and extent of flow, stringiness, fluidity, oiling-off, heat stability, and cooling behavior (e.g., how rapidly the cooked cheese congeals).

Kashkaval is a hard stretched-curd or *pasta filata* cheese produced across eastern Europe, central Asia, and north Africa. The cheese was traditionally made from ovine milk but today is made mostly from bovine milk or mixtures of bovine and ovine milks. Kashkaval and its variants include Kačkavalj (former Yugoslavia), Cașcaval Dobrogen (Romania), Kashkaval Vitosha (Bulgaria), Kasar (Albania and Turkey), Kasseri (Greece), and Romy (Egypt) (Davis, 1976; Kindstedt et al., 2004). Kashkaval comes in the form of wheels varying in weight and minimum levels of DM and fat-in-dry matter (FDM) according to national legislation. According to the national standards requirement for Kačkavalj cheese, the Institute for Standardization of Serbia (1997) defines 2 types: Kačkavalj with a weight of 5 to 10 kg and minimum levels of DM and FDM of 56

Received April 23, 2015.

Accepted July 6, 2015.

¹Corresponding author: tlm.guinee@teagasc.ie

The effect of nisin and storage temperature on the quality parameters of processed cheese

doi: 10.15567/mljekarstvo.2018.0303

Nada Smigic^{1*}, Jelena Miocinovic², Jovana Tomic³, Igor Tomasevic²,
Andreja Rajkovic^{1,4}, Ilija Djekic¹

¹University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Department of Food Safety and Quality Management, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Republic of Serbia

²University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Department of Animal Source Food Technology, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Republic of Serbia

³Desing, Partizanske avijacije 18a/11, 11070 Belgrade, Republic of Serbia

⁴Ghent University, Faculty of Bioscience Engineering, Department of Food Safety and Food Quality, Coupure links 653, 9000 Ghent, Belgium

Received - Prispjelo: 29.09.2017.

Accepted - Prihvaćeno: 18.04.2018.

Abstract

The aim of this study was to evaluate the effect of nisin and storage temperature on the microbiological, physico-chemical and sensory properties of processed cheese. Processed cheese samples were prepared without and with 12.5 ppm nisin, stored at different temperatures (4, 8 and 20 °C). Research covered microbiological, physico-chemical and sensorial analysis of the samples. In processed cheese samples prepared without nisin, aerobic colony count (ACC) significantly increased over the experimental period, while in nisin supplemented samples no significant increase was determined. At lower storage temperature (4 °C), the effectiveness of nisin was more pronounced. Yeast and moulds (YM) and psychrotrophic colony count (PCC) were below the limit of quantification over the entire experimental period. Also, no significant changes in pH values and textural characteristics (firmness and stickiness) were determined. Sensory analyses confirmed that processed cheese samples became whiter and less yellow, compared to fresh samples. The viscosity of all samples decreased over the experimental period, which was in line with the results of baking stability. The obtained results confirmed the potential of using this type of processed cheese in baking industry.

Key words: processed cheese, quality parameters, nisin, storage temperature

Introduction

Processed cheeses are cheese-based products produced by blending natural cheeses of different types and degrees of maturity and emulsifying agents. The mixture is heated until a homogenous blend is obtained (Kapoor and Metzger, 2008). In addition to natural cheeses, other dairy and non-dairy ingredients may be included in the blend, such as fat, milk powder, whey proteins, caseins, water,

vegetable fat, colorants, flavourings, salts, hydrocolloids, etc. These products usually have 40-60 % water content. The pH values are in the range from 4.1 to 6.0, while water activity (a_w) values fall between 0.93 and 0.95. Usually, the processing of this type of cheese involves heat treatment at a temperature of 80-100 °C, for 5-15 min. Although this thermal treatment is appropriate for destroying vegetative forms of present microflora, it will not be sufficient to kill bacterial spores. Therefore, processed cheese

*Corresponding author/Dopisni autor: E-mail: nadasmigic@agrif.bg.ac.rs



Contents lists available at ScienceDirect

Journal of Cleaner Production

journal homepage: www.elsevier.com/locate/jclepro

Transportation sustainability index in dairy industry – Fuzzy logic approach

Ilija Djekic^{a,*}, Nada Smigic^a, Ruzica Glavan^b, Jelena Miocinovic^c, Igor Tomasevic^c^a Department of Food Safety and Quality Management, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia^b AD Inok, Industrijsko naselje bb, 11213, Pufinska Skala, Belgrade, Serbia^c Department of Animal Origin Products Technology, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080, Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:

Keywords:

Transportation
Environmental indicators
Sustainability
Dairy products
Food mile

ABSTRACT

Sustainability has become a concern in transportation of food. This paper provides an analysis of transportation sustainability performance using fuzzy logic. Recognizing the lack of evidence for claiming that “local food” is more sustainable, the challenge before transportation was how to evaluate two opposed dairy distribution systems – local and cross-country. The proposed model presented in this paper comprises four criteria – resource depletion, climate impact, economy and society with a total of 13 indicators into one transportation sustainability index. The model was validated for two dairy products from data presented by four dairy plants representing 32% of total raw milk processed annually in Serbia. The novelty of this approach lies in identifying economic and social factors applicable to local and big dairy companies. Findings suggest that big dairy plants with a developed distribution system, joint with social and economic indicators have better results in terms of transportation sustainability. As a conclusion, ideas hidden behind term “localism” in food systems in relation to transportation impacts may need to be reconsidered. The results indicate that this model is capable of assessing transportation sustainability and has practical relevance in the food/dairy sector. The strength of this approach is its practical applicability and the ability for researchers to deploy this model to other food sectors.

© 2018 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

In line with the increased global attention of environmental and sustainable impact of the food chain, transportation environmental impacts became polemic tools in various environmental and food policies (Coley et al., 2009). The food product distribution is required to deliver often-perishable products on constrained timetables, and is pertinent given the interplay between transportation logistics, food perishability, environmental issues and costs (Heard et al., 2018). From an environmental point of view, some authors assume that transportation of trade goods enhances over 20% of total global CO₂ emissions (Davis and Caldeira, 2010; López et al., 2015). Food products are part of this phenomenon, sometimes interpreted in relation to food-miles calculated for domestic and international agricultural products (Weber and

Matthews, 2008). Food-mile may be considered as a sustainability indicator (with environmental and economic impacts) when analyzing sustainable consumption and production in the food supply chain (Govindan, 2017).

However, deploying this problem to specific food brings us to many estimations, with the most explored one stating that “the average item of food on your plate has traveled 1500 miles”, with no explanation how was this assumption made and by whom (Schnell, 2013). Supporters of this attitude promote local food, local eating, local producers, local agriculture and local restaurants. As a result, back in 2007 the Oxford American Dictionary named “locavore” as the “word of the year” (OUP, 2007). The word was coined to promote local residents to purchase and consume food grown/produced within a 100 mile radius.

Different approaches to this issue have been explored by scientists, mainly on a macro level, analyzing specific food in terms of local economies/countries. López et al. (2015) evaluated food-miles emissions in Spain while Kissinger (2012) analyzed international food trade in Canada from a food-mile perspective. These authors conclude that transportation of food becomes a challenge, especially because import of food is growing. Weber and Matthews

* Corresponding author. Department of Food Safety and Quality Management, Faculty of Agriculture – University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080, Belgrade, Zemun, Serbia.

E-mail address: ldjekic@agrif.bg.ac.rs (I. Djekic).

<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.01.085>
0959-6526/© 2018 Elsevier Ltd. All rights reserved.



The influence of milk heat treatment on composition, texture, colour and sensory characteristics of cows' and goats' Quark-type cheeses



Zorana Miloradovic*, Jelena Miocinovic, Nemanja Kijajevic, Igor Tomasevic, Predrag Pudja

Department of Animal Source Food Technology, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Keywords:
Fresh cheese
Goat
Heat treatment
Composition
Texture
Colour

ABSTRACT

In this study, four Quark-type cheeses were produced: cows' milk cheeses made from milk subjected to 80 °C/5 min and 90 °C/5 min treatment (C8 and C9, respectively), and its analogue goats' milk cheeses (G8 and G9). Their yield and quality was evaluated one day after the production. The yields of goats' cheeses were significantly lower compared to cows' cheeses. Although the total protein content did not differ significantly between cows' and goats' cheeses, relative protein proportions were different. Heat treatment had a significant influence on major whey protein ratios, for cheeses of both milk types. The G9 sample had lower firmness and work of shear compared to the C8 sample, but there was no influence of heat treatment on the texture of goats' cheeses. All cheeses received satisfactory scores during sensory evaluation. Significantly higher L* values and WI (Hunter) indexes were measured for G8 and G9 compared to C8 and C9.

1. Introduction

Traditionally, some form of fresh cheese is produced and consumed in nearly all countries and cultures; Cottage Cheese, Quark/Tvong and Fromage Frais are among the most well known. They are all produced from cows' milk (Schulz-Collins and Senge, 2004) and their technologies and manufacture have been thoroughly reviewed (Guinee et al., 1993). On the other hand, only few fresh goats' cheeses are mentioned in literature. Paneer and Channa, for example, are of Indian provenance, but now they are consumed throughout the world (Ribeiro and Ribeiro, 2010). There is also goats' basic type Quark' cheese from Uruguay, which was recently characterized by Gámbaro et al. (2017).

In Serbia, especially in the north part of the country, a Quark-type fresh cows' cheese is widely produced. Locally, it is called Sremski Sir. The salted variant is used either for direct consumption, or as an ingredient for bakery products; unsalted - it is used as a cake ingredient. However, fresh goats' cheeses are produced in very low quantities, mainly in rural households, and traded in local open markets.

Recently, there has been a steady increase in fresh cheese production all over the world, mainly due to the development of the ingredient sector (Schulz-Collins and Senge, 2004). Also, dairy markets have been showing greater interest in goats' milk cheeses - in Serbia, for example (Miloradovic et al., 2015), and internationally (Sosnowski et al., 2016), and they are becoming one of the most attractive niches in the dairy industry. It is surprising therefore that, to the best of our knowledge and

apart from the already mentioned reference (Gámbaro et al., 2017), there is no mention in the scientific literature of fresh Quark-type goats' cheeses.

The aim of this study is to provide practical information about the yield and the quality of both cows' and goats' Quark-type cheeses, and to give an insight into the differences that can exist between cows' and goats' cheeses even when produced by an identical process. The effect of heat treatment (80 °C/5 min and 90 °C/5 min) on the yield and quality of rennet coagulated goats' cheeses has already been investigated (Miloradovic et al., 2017). We have now applied the same heating regimes to cheese milk in order to study their impact on the yield and quality of acid rennet coagulated cheeses.

2. Material and methods

2.1. Pre-manufacture heat treatments of goats' and cows' milk

Goats' milk used in this experiment ($3.45 \pm 0.07\%$ fat, $2.65 \pm 0.05\%$ proteins, $11.24 \pm 0.03\%$ dry matter) was taken from a flock of Saanen goats, and cows' milk ($3.55 \pm 0.35\%$ fat, $3.14 \pm 0.21\%$ proteins and $12.36 \pm 0.50\%$ dry matter) from a flock of Holstein-Friesian cows. Both flocks are commercial, consisted of 250–300 animals. In cows' flock, calving took place during entire year, while kidding in goats' flock begun in February and ended up in the middle of March. For the purpose of the experiment, both milk types

* Corresponding author.
E-mail address: zoranam@agrif.bg.ac.rs (Z. Miloradovic).

<https://doi.org/10.1016/j.smrumres.2018.09.012>

Received 24 May 2017; Received in revised form 14 September 2018; Accepted 17 September 2018

Available online 27 September 2018

0921-4488/ © 2018 Elsevier B.V. All rights reserved.

Application of new insoluble dietary fibres from triticale as supplement in yoghurt – effects on physico-chemical, rheological and quality properties

Jelena Mlocinovic,^{a*} Nikola Tomić,^b Biljana Dojnov,^c Igor Tomasevic,^a Sanja Stojanovic,^d Ilija Djekić^b and Zoran Vujčić^d

Abstract

BACKGROUND: The need to increase the daily intake of dietary fibres opens a new chapter in the research of functional foods enriched with fibres. The potential application of an innovative product – insoluble dietary fibres from triticale in yoghurts – was deployed by characterising their food application and evaluating physico-chemical, rheological and sensory properties and was the aim of this research.

RESULTS: Detailed characterisations of these fibres are presented for the first time and showed very good hydration properties, optimal pH (slightly acidic), optimal chemical composition, high antioxidant capacity which was proven by phenolics contents. Besides, these fibres showed negligible calorific value, with no phytates and high antioxidant capacity, mainly from ferulic acid. Therefore they could be successfully added to yoghurt. Enrichment of yoghurt having different milk fat content (1.5 and 2.8% w/w) with triticale insoluble fibre (1.5% and 3.0% w/w) significantly influenced the syneresis level, its apparent viscosity, yield stress and thixotropic behaviour. The overall sensory quality scores indicated that yoghurt enriched with 1.5% triticale insoluble fibres was recognised as 'excellent' and had enhanced antioxidant activity.

CONCLUSIONS: Insoluble triticale fibre could therefore be used as a supplement to produce functional yoghurt.
© 2017 Society of Chemical Industry

Keywords: yoghurt; triticale; insoluble dietary fibre; rheology; antioxidant activity

INTRODUCTION

The International Life Science Institute established that 'a food product can be considered as functional if it has satisfactorily been proved that it produces a beneficial effect on one or more physiological functions, besides its conventional nutritional effects, being this relevant for improving the human health and/or reducing the risk of suffering certain diseases'.¹ Insoluble dietary fibre (IDF) is known to increase stool weight and decrease colonic transit time,² which ensures prevention of colonic diverticulosis and constipation.³ The second important benefit of IDF is the antioxidant capacity that comes from phenolics and may contribute to the health benefits.⁴ Despite the proven healthful influence of IDF on chronic disease risk reduction, the average worldwide ingestion of this component is considered as low. There is pressing need for increasing of daily intake of IDF.

Triticale IDF (IDFT) is an innovative product⁵ and can be considered as a good candidate for the addition in functional foods. IDFT is a low-calorie, non-allergenic dietary fibre obtained by innovative technology from triticale (*x Triticosecale*, Wittmak), a hybrid of wheat (*Triticum* sp.) and rye (*Secale* sp.). Triticale contains high levels of nutritionally beneficial compounds such as phenolic acids and IDF.^{6,7} It is cultivated in more than 30 countries⁸ and has many benefits compared to other crops, but is insufficiently utilised as

yet.⁹ Triticale is little represented in the human diet.¹⁰ Usage of IDFT in some dietary products could increase the contribution of triticale in human diets, daily intake of IDF and cultivation of this interesting grain.

Fermented dairy products already have a positive health image due to the beneficial action of their viable bacteria.¹¹ Yoghurt is a very popular fermented dairy product and represents a good base for development of enriched food in order to improve its

* Correspondence to: J. Mlocinovic, Department of Animal Source Food Technology, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Republic of Serbia. E-mail: jmlucin@agrif.bg.ac.rs

a Department of Animal Source Food Technology, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Republic of Serbia

b Food Safety and Quality Management Department, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Republic of Serbia

c Department of Chemistry, Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy, Belgrade, Republic of Serbia

d Department of Biochemistry, University of Belgrade – Faculty of Chemistry, Belgrade, Republic of Serbia



High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening



Zorana Miloradovic^{a,*}, Nemanja Kljajevic^a, Jelena Miocinovic^a, Nikola Tomic^b,
Jasmina Smiljanic^a, Ognjen Macej^a

^a University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Animal Source Food Technology Department, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia

^b University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Food Safety and Quality Management, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 14 June 2016

Received in revised form

9 December 2016

Accepted: 9 December 2016

Available online 18 December 2016

ABSTRACT

White brined goat cheeses were produced from milk heated to 80 °C/5 min and 90 °C/5 min using an identical cheese making procedure, and they were compared with the control cheese made from milk subjected to common pasteurisation (65 °C/30 min). High heat treatment of goat cheese milk resulted in significant increase of cheese yield. It also significantly affected cheese composition by incorporating higher levels of moisture, fat and whey proteins. The pH values of experimental cheeses decreased during ripening. Degradation of α -casein was inhibited due to the high heat treatment of milk, while β -casein degradation and secondary proteolysis were not significantly affected. The effect on textural properties was significant, but the same for both experimental cheeses. Contrary to expectations, the cheese obtained from milk heated to 90 °C/5 min received the best scores for sensory characteristics (flavour and texture) at all ripening stages.

© 2016 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

In Serbia, the most widely produced and consumed cheeses are white brined cheeses. They come mainly from cows' milk, while cheeses made from goats' milk are produced in relatively small quantities (Radulović et al., 2011). According to the official statistics, 1.55 billion litres of milk were produced in the country in 2014, but only 2.45% of it was goats' milk. However, a continuous increase has been registered ever since 2010, when goats' milk was only 1.77% of the yearly total (Anonymous, 2016). In recent years, the dairy market has been showing great interest in goats' milk products (Miloradovic, Kljajevic, Jovanovic, Vucic, & Macej, 2015).

The supply of goats' milk is seasonal and it is necessary to enhance both yield and quality of goat cheeses if they are to become competitive with cows' milk cheeses (Park & Guo, 2006). The chemical composition of goats' milk is highly seasonal, with very low levels of both fat and protein contents during the mid-lactation period (June, July and August) (Guo, Park, Dixon, Gilmore, &

Kindstedt, 2004; Mayer & Fiechter, 2012), both of which directly influence cheese yield (Jaeggi, Wendorff, Romero, Berger, & Johnson, 2005). As a result, cheese makers suffer an unacceptable drop in goat cheese production profitability during the mid-lactation period (Fenelon & Guinee, 1999).

High heat treatment of cheese milk has been suggested as a method for enhancement of cheese yield (Sandra & Dalgleish, 2007), however, the influence of high heat treatment on milk components, especially proteins, is quite different with goats' milk as compared with cows' milk (Miloradovic et al., 2015; Pesic et al., 2012). Low pasteurisation temperature of cheese milk (65 °C/30 min), is a common practice in industrial cheese production (Moatsou & Govaris, 2011), while the use of high heat milk pasteurisation for rennet coagulated cheeses is avoided due to the negative effect it has on cows' milk coagulation properties. However, renneting properties of goats' milk are much less impaired by higher heat treatment than in the case of cows' milk, due to the difference in casein micelle structure of these milk types, particularly the composition, size, hydration and mineralization (Raynal & Remeuf, 1998).

Heating of cows' milk to 75 °C/25 min, 80 °C/20 min and 85 °C/15 min significantly inhibits rennet coagulation (Montilla, Balcora,

* Corresponding author. Tel.: +381 11 4413368.

E-mail address: zorana@agrif.bg.ac.rs (Z. Miloradovic).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.12.004>

0950-6946/© 2016 Elsevier Ltd. All rights reserved.

Textural and physico-chemical characteristics
of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd.
The use of square I - distance statistics

doi: 10.15567/mljekarstvo.2017.0205

Nemanja V. Kljajević*, Zorana N. Miloradović, Jelena B. Miocinović, Snezana T. Jovanović

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Food Technology and Biochemistry,
Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia

Received - Prispjelo: 14.08.2016.

Accepted - Prihvaćeno: 06.04.2017.

Abstract

Objective of this study was to investigate the effect of short term frozen storage of milk and curd on textural properties and physico-chemical composition of white brined goat cheese. Raw milk and curds (at various stages of pressing) were frozen and kept for seven days at -27 °C. Following the freezing, all the experimental cheeses were manufactured by the standard procedure, the same that was used for the control cheese sample which did not undergo freezing at any stage of production. The Square I - distance was used in order to rank the cheeses according to their similarity to the control cheese in terms of texture attributes and physico-chemical characteristics. The results show that, in terms of all examined variables, the cheese made from frozen milk is the most similar to the control cheese.

Key words: texture, white brined cheese, caprine milk, frozen milk, frozen curd

Introduction

The goat dairy industry is in competition with cow, sheep and even buffalo milk products (Dubeuf et al., 2004). The importance of goats as providers of essential meat and dairy products around the world has been discussed in many publications (Boyazoglu and Morand-Fehr, 2001; Haenlein, 2004; Haenlein, 2001; Boyazoglu et al., 2005). Their importance is also demonstrated by the significant increase in the number of goats during the last few decades (Haenlein, 2004; FAOSTAT, 2013). Since ancient times, cheese production has been considered an efficient way of the exploitation of milk from indigenous small ruminant breeds, (Moatsou and Govaris, 2011), but the availability of goat cheeses has been limited due to the seasonal nature of the supply of goat milk.

In general, freezing is the most common method used to extend the shelf life and availability of highly perishable foods, but it has mixed effects on cheeses. Freezing has a detrimental effect on the texture and the flavour of most semi-hard and hard bovine milk cheeses (Luck, 1977), although some exceptions have been reported. For example, semi-hard Mozzarella cheese can be frozen without a significant effect on texture (Cervantes et al., 1983).

Reference data on freezing and on frozen storage of goat milk, curd and cheese is limited. Van Hekken et al. (2005) studied the frozen storage of soft goat cheeses and found that there were only slight changes in texture during the storage. Additionally, according to Park and Drake (2005), the sensory properties of soft goat cheeses after three months of frozen storage were acceptable. Also,

*Corresponding author/Dopisni autor: Phone/Tel: +381 11 2199711; e-mail: nemanja.kljajevic@agrif.bg.ac.rs



Short communication

Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis



Aleksandar Nedeljkovic, Igor Tomasevic*, Jelena Miocinovic, Predrag Pudja

Animal Source Food Technology Department, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:
Received 6 January 2016
Received in revised form 25 October 2016
Accepted 31 March 2017
Available online 3 April 2017

Keywords:
Raman spectroscopy
Dairy cream
Vegetable oils
Discrimination
Adulteration
Chemometrics

ABSTRACT

Dairy cream and its analogues with sunflower oil, coconut oil and palm oil in different milk fat/vegetable fat ratios were prepared and analysed using Raman spectroscopy. The linear discriminant analysis was conducted in order to classify the samples. Samples were well separated and displayed distinguishing linear arrangement along the principal component that expressed the variation in lipid unsaturation. Good separation of sunflower oil and milk fat samples was obtained in contrast to the samples with coconut and palm oil, where the substantial overlapping occurred. The method permitted classifying of the samples in terms of the type of fat used. Calibrated model was extremely sensitive (100%) for dairy cream. The results indicated that it is possible to consider the Raman spectroscopy coupled with chemometric analysis as a rapid way for the detection of dairy cream adulteration with sunflower, coconut and palm oils.

© 2017 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

Dairy products (milk, cream, ice cream, yoghurt, butter, cheese, etc.) are in considerable demand, command premium prices and are, therefore, vulnerable to economic adulteration. Authenticity of these products is an important issue for food processors, retailers, regulatory authorities and consumers. It is also invaluable for ensuring fair competition and as a means of protecting consumers against fraud due to mislabelling (Karoui & De Baerdemaeker, 2007). Dairy products are of particular interest, because they are a group of foods that play an important role in feeding the population and are essential for certain groups of consumers, including children and the elderly. In fact, milk is a fairly expensive raw material, and from an economic point of view it could, therefore, be attractive to modify its composition and replace part of it with other dairy or non-dairy ingredients (de la Fuente & Juárez, 2005).

Cream is a fluid product derived by physical separation of milk into a fat-depleted fraction (skimmed milk) and a fat-rich fraction (cream). From a microstructural point of view, cream can be described as an oil-in-water emulsion. The milk fat globules, which contain the milk lipids, are dispersed in the continuous aqueous skimmed milk phase. The use of vegetable oils for the formulation of cream-like emulsions in order to imitate dairy creams with sim-

ilar rheological properties has been achieved previously (Márquez & Wagner, 2012; Márquez, Palazolo, & Wagner, 2005).

On the other hand, the nutritional awareness of consumers today provides an impetus for food manufacturers to create new products. The demand for vegan, lactose-free and milk protein-free products has increased in recent decades, paving the way for the creation of dairy-free cream made from vegetable fat. However, cream is also used in the production of dairy products, such as pasteurized cream, whipped cream and cheese. Although using vegetable fat is an excellent way to reduce costs to producers, legislation requires that some dairy products must not contain any vegetable fat at all. Additionally, consumers must be provided with correct information on the ingredients of any food they purchase. Therefore, dairy industry producers must have a rapid and cost effective means to characterise dairy cream, either as raw material or as a final product.

A range of analytical methods coupled with chemometric tools have been widely used for the determination of adulterants in dairy products (Kamal & Karoui, 2015). Vibrational spectroscopy, such as infrared (IR) (Jawaid, Talpur, Sherazi, Nizamani, & Khaskheli, 2013), mid-infrared (MIR) (Santos, Pereira-Filho, & Rodriguez-Saona, 2013) and near-infrared (NIR) (Zhang, Zhang, Ni, Xue, Gu, & Huang, 2014) are emerging analytical techniques serving this purpose (Lohumi, Lee, Lee, & Cho, 2015). Raman spectral bands represent vibrations which are characteristic of the chemical bonds and structural units within the molecules of the examined sample. The Raman technique is particularly suitable

* Corresponding author.

E-mail address: dtigor@agrif.bg.ac.rs (I. Tomasevic).

ORIGINAL ARTICLE

Survival of spray-dried and free-cells of potential probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in soft goat cheese

Zorica RADULOVIĆ,¹ Jelena MIOČINOVIĆ,¹ Nemanja MIRKOVIĆ,¹ Milica MIRKOVIĆ,¹ Dušanka PAUNOVIĆ,¹ Marina IVANOVIĆ¹ and Sanja SERATLIĆ²

¹Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia, and ²Teagasc Food Research Centre, Moorepark, Fermoy, Co. Cork, Ireland

ABSTRACT

A high viability of probiotics in food product, with a living cells threshold of 10^7 cfu/g (colony-forming units/g) is a challenge to achieve in food production. Spray drying is an efficient and economic industrial method for probiotic bacterial preservation and its application in food products. In this study, the survival of free and spray-dried cells of potential probiotic strain *Lactobacillus plantarum* 564 after production and during 8 weeks of storage of soft acid coagulated goat cheese was investigated, as well as compositional and sensory quality of cheese. Total bacterial count of spray-dried *Lb. plantarum* 564 cells were maintained at the high level of $8.82 \log$ cfu/g in cheese after 8 weeks of storage, while free-cell number decreased to $6.9 \log$ cfu/g. However, the chemical composition, pH values and sensory evaluation between control cheese (C1 sample made with commercial starter culture) and treated cheese samples (C2 and C3, made with the same starter, with the addition of free and spray-dried *Lb. plantarum* 564 cells, respectively) did not significantly differ. High viability of potential probiotic bacteria and acceptable sensory properties indicate that spray-dried *Lb. plantarum* 564 strain could be successfully used in the production of soft acid coagulated goat cheeses.

Key words: chemical composition, probiotic, sensory quality, soft goat cheese.

INTRODUCTION

Autochthonous lactic acid bacteria (LAB) isolated from traditional dairy products represents a great potential for application in biotechnology. Isolated strains are widely used in cheese production as a starter or adjunct culture (Requena *et al.* 1992; Hayaloglu *et al.* 2002; Hartmann *et al.* 2011). As the application of probiotic strains in different foods is in expansion, it is believed that some autochthonous LAB strains could be used as potential probiotics (Radulović *et al.* 2010). Most of these bacterial strains belong to *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus rhamnosus* species (Miles *et al.* 2009).

A major challenge associated with the application of probiotic bacteria in food is their ability to survive food processing and food storage conditions, since viability of some probiotic bacteria can be very low in some dairy products (Shah 2000). Therefore, several techniques, such as microencapsulation, freeze-drying and spray-drying, have been employed in order to improve survival of probiotic bacteria, not only in

food products, but also during passage into the gastrointestinal tract. Spray-drying is economical and probably the most efficient method in the industry (Gibbs *et al.* 1999). This microencapsulation method provides high productivity of probiotic bacteria and relatively low operating expenses (Manojlović *et al.* 2010). Although high temperature is used in the spray-drying process, proper regulation of inlet and outlet temperatures can provide high viability of probiotic bacterial cells (Desmond *et al.* 2001).

Probiotic bacteria can be consumed as pharmaceutical products or be implemented in functional food and nutraceuticals. Studies have shown that foods containing probiotic bacteria have a beneficial influence on human health by improving the balance of intestinal microbiota and mucosal defenses against pathogens (Hoch & Saad 2009). Additional effects on

Correspondence: Zorica Radulović, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia. (Email: zradulovic@agrif.bg.ac.rs)
Received 31 August 2015; accepted for publication 31 January 2017.



Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale – A sensory perspective



Nikola Tomic^{a,*}, Biljana Dojnov^b, Jelena Miocinovic^c, Igor Tomasevic^c, Nada Smigic^a, Ilija Djekic^a, Zoran Vujcic^d

^a Department of Food Safety and Quality Management, University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

^b Department of Chemistry, Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy, Studentski trg 14-16, 11000 Belgrade, Serbia

^c Department of Animal Source Food Technology, University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

^d Department of Biochemistry, University of Belgrade - Faculty of Chemistry, Studentski trg 12-16, 11000 Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:

Received 10 November 2016

Received in revised form

23 January 2017

Accepted 5 February 2017

Available online 8 February 2017

Keywords:

Descriptive analysis

Preference mapping

Mean drop analysis

Quality rating

ABSTRACT

Fortification of fermented dairy products with insoluble dietary fiber is an interesting way to increase consumers' fiber intake. The objective of this study was to evaluate the sensory characteristics and consumer acceptance of low-fat unsweetened yoghurt, fortified at levels of 15 and 30 g/kg, with insoluble triticale, wheat or oat fibers. The addition of insoluble triticale fiber resulted in yellowish-brown color, grainy flavor, and pronounced sandiness/grittiness of the fortified yoghurts. The products were classified into the 'very good' quality category, despite the lower quality scores given to the 30 g/kg fiber-fortified yoghurts, caused primarily by a gritty/sandy texture and some bitterness. Three distinct consumer subgroups were revealed by the clustering analysis, one of which showed a preference for the triticale-yoghurts. Insoluble dietary fiber from triticale showed promising potential to be used as a fortifying ingredient in the production of fiber-enriched fermented dairy products such as yoghurt.

© 2017 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

For the past 20 years, much attention has been paid to developing functional food and food ingredients with increased health benefits and acceptable sensory properties. Consumer demands in this field are still rising, with special concern about the nutritional aspect of the food. In general, adding value to food products is a customer-oriented concept where a producer expects consumers will perceive value-added foods as having more quality (Grunert, 2005). Food fortification, defined as the addition of one or more essential nutrients to a food for the purpose of preventing or correcting a demonstrated deficiency of one or more nutrients in the population (Bonner, Warwick, Barnard, & Lobstein, 1999, pp. 1–115), is a way of enhancing the nutritional value of food.

Milk is a rich source of nutritive compounds which can be enriched and/or further modified, and also fortified (Saxelin, Korpela, & Mayra-Mäkinen, 2000). Fortification of dairy products with dietary fiber is of increasing interest in creating functional foods with health benefits and improving their initial functionality

(AACC International, 2003). Dietary fiber consists of remnants of plant cells (hemicelluloses, cellulose, lignin, pectins, gums and waxes), and is resistant to hydrolysis (digestion) by human alimentary enzymes (Rodríguez, Jiménez, Fernández-Bolaños, Guillén, & Heredia, 2006). Based on their simulated intestinal solubility, dietary fibers are either classified as insoluble or soluble (Rodríguez et al., 2006). Diets with a high dietary fiber content play a significant role in the prevention of several diseases. Insoluble dietary fibers (IDF) increase stool weight and decrease colonic transit time (Müller-Lissner, 1988). These characteristics lead to prevention of colonic diverticulosis and constipation (Slavin, 2005). IDFs have an antioxidant potential that comes from phenolics, and enhance certain health benefits (Mazza & Kay, 2009). A food can be considered a source of fiber and labeled as such where the product contains at least 15 g of fiber per 100 kcal (418.68 kJ), while product containing at least 3 g of fiber per 100 kcal (418.68 kJ) can be classified as a high fiber food (EU, 2006).

IDF can be extracted from a great variety of raw materials, such as fruits, vegetables, cereals, corn, sugar beet, leguminous plants, etc. (Larrauri, 1999). Triticale is a hybrid crop developed by crossing wheat (*Triticum*) and rye (*Secale*), and its by-products, such as bran and straw, show promise as a source of valuable phenolics and dietary fibers for future functional foods (Hosseini & Mazza,

* Corresponding author.

E-mail address: nikola@agf.bg.ac.rs (N. Tomic).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.008>

0023-6488/© 2017 Elsevier Ltd. All rights reserved.



Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts



J. Miocinovic^{*}, Z. Miloradovic, M. Josipovic, A. Nedeljkovic, M. Radovanovic, P. Pudja

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Animal Science Food Technology, Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:
Received 22 June 2015
Received in revised form
20 November 2015
Accepted 20 November 2015
Available online 11 December 2015

ABSTRACT

Yoghurts were made from pasteurised and homogenised goat milk (2.5% protein), goat milk fortified with a milk protein isolate (5% protein) and cow milk (3% protein), by acidification with a starter culture at 43 °C until a pH of 4.6 was reached. The rheological and textural properties of gels and yoghurts were analysed using dynamic low amplitude oscillatory rheology and back extrusion texture analysis. Gelation and fermentation times of goat milk were longer, while gelation pH, storage modulus (G') and yield stress values were lower, compared with those of cow milk. Textural properties of goat milk yoghurts such as firmness, consistency, cohesiveness and viscosity index were very poor. Consequently, the products could not be classified as set type yoghurts. Fortification of goat milk with a milk protein isolate contributed to a significant improvement of the rheological and textural properties of yoghurt.

© 2015 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

Goat milk yoghurts, compared with cow milk products, have weaker body and poorer texture that are dependent on the seasonal variations of milk composition (And & Guo, 2006; Park, Juárez, Ramos, & Haenlein, 2007). Different methods have been used to improve the texture properties of fermented goat milk products, such as the addition of skim milk powder, whey protein concentrate (Herrero & Requena, 2006; Martín-Diana, Jaber, Peláez, & Requena, 2003), polymerised whey protein (And & Guo, 2006), or microbial transglutaminase (Ardelean, Otto, Jans, & Rohm, 2012). Milk protein isolate (MPI) obtained by milk ultrafiltration, diafiltration and spray-drying, with protein content similar to skim milk but lower lactose content, could also be used as a fortifier to improve the body and the texture of yoghurts (Mistry & Hassan, 1992).

There are few reports in literature that study the rheological properties of goat milk and its products (Domagała, Sady, Grega, & Najgebauer-Lejko, 2007; Jumah, Shaker, & Abu-Jdayil, 2001; Vargas, Cháfer, Albors, Chiralt, & González-Martínez, 2008). The aim of this study was to compare the rheological and textural properties of yoghurts made from goat milk and fortified goat milk with added

bovine milk protein isolate (MPI), with those of yoghurt made from cow milk.

2. Materials and methods

2.1. Yoghurt preparation

Three types of yoghurts were manufactured from homogenised goat milk (GM), fortified goat milk (FGM) and cow milk (CM). GM had 2.5% protein and 2.8% fat content. FGM was prepared by adding a commercial bovine milk protein isolate (MPI) whose composition was 80% protein, 1% fat and 5% moisture (Promilk 852A, Ingredia, Arras, France) and had 5.0% protein and 2.8% fat content. CM had 3.0% protein and 2.8% fat.

Milk was heat-treated (90 °C, 5 min), cooled to 43 °C and inoculated with 0.2% (w/w) Yoflex 812 starter culture (Chr Hansen, Hørsholm, Denmark). Fermentation was set at 43 °C until pH 4.6 was reached. The pH values were measured with a pH-meter (Consort C 931, Turnhout, Belgium). Yoghurt samples were cooled for 24 h at 5 °C and then analysed. All experimental trials were repeated three times.

2.2. Rheological measurements

Viscoelastic properties of yoghurts were monitored by dynamic oscillatory shear measurements, performed on a Kinexus

^{*} Corresponding author. Tel.: +381 64 1114177.
E-mail address: jmiocin@agrif.bg.ac.rs (J. Miocinovic).

Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry

doi: 10.15567/mljekarstvo.2016.0105

Igor Tomašević¹, Nada Šmigić², Ilija Đekić², Vlade Zarić³,
Nikola Tomić², Jelena Mićinović^{1*}, Andreja Rajković¹

University of Belgrade, Faculty of Agriculture,

¹Animal Source Food Technology Department,²Food Safety and Quality Management Department,³Department of Agroecology,

Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Republic of Serbia

Received - Prispjelo: 18.05.2015.

Accepted - Prihvaćeno: 14.12.2015.

Abstract

This paper reports incentives, costs, difficulties and benefits of food safety management systems implementation in the Serbian dairy industry. The survey involved 27 food business operators with the national milk and dairy market share of 65 %. Almost two thirds of the assessed dairy producers (70.4 %) claimed that they had a fully operational and certified HACCP system in place, while 29.6 % implemented HACCP but had no third party certification. ISO 22000 was implemented and certified in 29.6 % of the companies, while only 11.1 % had implemented and certified IFS standard. The most important incentive for implementing food safety management systems for Serbian dairy producers was to increase and improve safety and quality of dairy products. The cost of product investigation/analysis and hiring external consultants were related to the initial set-up of food safety management system with the greatest importance. Serbian dairy industry was not greatly concerned by the financial side of implementing food safety management systems due to the fact that majority of prerequisite programmes were in place and regularly used by almost 100 % of the producers surveyed. The presence of competency gap between the generic knowledge for manufacturing food products and the knowledge necessary to develop and implement food safety management systems was confirmed, despite the fact that 58.8 % of Serbian dairy managers had university level of education. Our study brings about the innovation emphasizing the attitudes and the motivation of the food production staff as the most important barrier for the development and implementation of HACCP. The most important identified benefit was increased safety of dairy products with the mean rank scores of 6.85. The increased customer confidence and working discipline of staff employed in food processing were also found as important benefits of implementing/operating HACCP. The study shows that the level of HACCP implementation was high, either as standalone food safety system or incorporated in the ISO 22000 and its benefits to the dairy industry in Serbia were significant.

Key words: food safety management, incentives, costs, difficulties, benefits, dairy industry



British Food Journal

Organic and conventional milk - insight on potential differences

Nada Smigic Ilija Djekic Igor Tomasevic Nikola Stanisic Aleksandar Nedeljkovic Verica Lukovic Jelena Miocinovic

Article information:

To cite this document:

Nada Smigic Ilija Djekic Igor Tomasevic Nikola Stanisic Aleksandar Nedeljkovic Verica Lukovic Jelena Miocinovic, (2017), "Organic and conventional milk – insight on potential differences", British Food Journal, Vol. 119 Iss 2 pp. 366 - 376

Permanent link to this document:

<http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0237>

Downloaded on: 27 January 2017, At: 01:06 (PT)

References: this document contains references to 56 other documents.

To copy this document: permissions@emeraldinsight.com

The fulltext of this document has been downloaded 23 times since 2017*

Users who downloaded this article also downloaded:

(2017), "Are restaurant menus vectors of bacterial cross-contamination? A pilot study in Turkey", British Food Journal, Vol. 119 Iss 2 pp. 401-410 <http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0290>

(2017), "Do labels influence purchase decisions of food products? Study of young consumers of an emerging market", British Food Journal, Vol. 119 Iss 2 pp. 218-229 <http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0249>

Access to this document was granted through an Emerald subscription provided by emerald-srm:464842 []

For Authors

If you would like to write for this, or any other Emerald publication, then please use our Emerald for Authors service information about how to choose which publication to write for and submission guidelines are available for all. Please visit www.emeraldinsight.com/authors for more information.

About Emerald www.emeraldinsight.com

Emerald is a global publisher linking research and practice to the benefit of society. The company manages a portfolio of more than 290 journals and over 2,350 books and book series volumes, as well as providing an extensive range of online products and additional customer resources and services.

Emerald is both COUNTER 4 and TRANSFER compliant. The organization is a partner of the Committee on Publication Ethics (COPE) and also works with Portico and the LOCKSS initiative for digital archive preservation.

*Related content and download information correct at time of download.

ПРИЛОГ 2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

ШКОЛСКА 2017/2018. ГОДИНА

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија ТА/14
Назив и шифра предмета	Технологија млека 2
Наставник чији се рад вреднује	Јелена Миочиновић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	7
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврђење	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања 5,00
		б) консултације 5,00
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,86
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,86
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,86
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,86
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,71
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,86
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,86
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,86
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,86
11.	Општи утисак	4,86
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,87

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМЉОПИС
[Својеручни потпис]

РЕЗУЛТАТИ СРЕДНОГ ОБРАЗОВАЊА
РЕЗУЛТАТИ СРЕДНОГ ОБРАЗОВАЊА

Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна

Р.Б. Страна	Промена
1. Промена укупног резултата	4.81
2. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.77
3. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.72
4. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.63
5. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.51
6. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.48
7. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.31
8. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.30
9. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.30
10. УКУПНА ПРОМЕНА ОБРАЗОВАЊА (промена 10)	4.78

Својеручни потпис:

Својеручни потпис

РЕЗУЛТАТИ СРЕДНОГ ОБРАЗОВАЊА
РЕЗУЛТАТИ СРЕДНОГ ОБРАЗОВАЊА

Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна
Име и презиме	Име и презиме
Страна	Страна

Р.Б. Страна	Промена
1. Промена укупног резултата	4.78
2. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.64
3. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.78
4. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.70
5. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.64
6. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.57
7. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.78
8. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.78
9. Промена укупног резултата у складу са стандардом	4.64
10. УКУПНА ПРОМЕНА ОБРАЗОВАЊА (промена 10)	4.78

Својеручни потпис:

Својеручни потпис

ПРИЛОГ 3.

Објављено 23 радова са SCI листе (M21-23) и 1 рад M24 од избора у звање ванредног професора

Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a=10)

1. Mirkovic, N., Kulas, J., Miloradovic, Z., Miljkovic, M., Dina Tucovic, D., **Miocinovic, J.**, Jovcic, B., Mirkovic, I., Kojic, M. (2020): Lactolisterin BU-producer *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* BGBU1-4: Bio-control of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in fresh soft cheese and effect on immunological response of rats, Food Control, 111, 107076. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713519306656> (ISSN 0956-7135, KoBSON, Food Science & Technology, 11/135, 2018; IF 4,248)
2. Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., **Miocinovic, J.**, Tomasevic, I. (2018): Transportation sustainability index in dairy industry - Fuzzy logic approach, Journal of cleaner production, 180, 107-115. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652618302075> (ISSN 0959-6526, KoBSON, Environmental Sciences, 18/251; 2018, IF 6.395)
3. Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., **Miocinovic, J.**, Pudja, P. (2017): Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis, Food Chemistry, 232, 487-492. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617305605?via%3Dihub> (ISSN 0308-8146, KoBSON, Food Science & Technology, 7/133, 2017; IF 4.946).

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

4. Marina Jovanović, M., Petrović, M., **Miočinović, J.**, Zlatanović, S., Laličić Petronijević, J., Mitić Čulafić, D., Gorjanović, S. (2020): Bioactivity and sensory properties of probiotic yogurt fortified with apple pomace flour, Foods, 9, 6, 763. <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/6/763> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 36/135, 2018; IF 3,011)
5. Miloradovic Z., Kljajevic N., Miocinovic J., Levic S., Pavlovic V., Blazic M., Pudja P. (2020): Rheology and microstructures of rennet gels from differently heated goat milk, Foods, 9, 3. <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/283> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 36/125; 2018, IF 3.011)
6. Guinee, T.P., Pudja, P., **Miocinovic, J.**, Wiley, J., Mullins, C.M. (2015): Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses, Journal of Dairy Science, 98, 11, 7573-7586. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030215006050?via%3Dihub> (ISSN 0022-0302, KoBSON, Food Science & Technology, 29/125, 2015; IF 2.408).
7. **Miocinovic, J.**, Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016): Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts, International Dairy Journal, 58, 43-45. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694615002174> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science & Technology, 35/125; 2015, IF 2.416)
8. Nedeljković, A., Rösch, P., Popp, J., Miočinović, J., Radovanović, M., Pudja, P. (2016): Raman Spectroscopy as a rapid tool for quantitative analysis of butter adulterated with margarine, Food analytical methods, 9(5), 1315-1320, DOI 10.1007/s12161-015-0317-1. <https://link.springer.com/article/10.1007/s12161-015-0317-1> (ISSN 1936-9751, KoBSON, Food Science & Technology, 34/125; 2015, IF 2.167)
9. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Miocinovic, J., Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017): High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening, International Dairy Journal, 68, 1-8.

- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694616303594> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science & Technology, 47/133; 2017, IF 2.201)
10. Tomic, N., Dojnov, B., **Miocinovic, J.**, Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017): Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale - a sensory perspective, *LWT - Food Science and Technology*, 80, 59–66, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381730097X> (ISSN 0023-6438, KoBSON, Food Science & Technology, 24/133; 2017, IF 3.129)
 11. Miocinovic, J., Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., Vujcic, Z. (2018): Application of new insoluble dietary fibers from triticale as supplement in yoghurt - effects on physicochemical, rheological and quality properties *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98, 4, 15, 1291–1299. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.8592> (ISSN 0022-5142, KoBSON, Agriculture, Multidisciplinary, 9/57; 2018, IF 2.422)
 12. Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Nemanja Kljajevic, N., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J. (2018): The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics, *International Dairy Journal*, 79, 24-32. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617302406> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science & Technology, 39/135; 2018, IF 2.735)

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

13. [Hovjecki M.](#), [Miloradovic Z.](#), [Rac V.](#), [Pudja P.](#), [Miocinovic J.](#), (2020): Influence of heat treatment of goat milk on casein micelle size, rheological and textural properties of acid gels and set type yoghurts, *Journal of texture studies*, <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jtxs.12524> (ISSN 0022-4901, KoBSON, Food Science & Technology, 75/135; 2018, IF 1.565)
14. Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Kljajevic, N., Tomasevic, I., Pudja, P. (2018): The influence of milk heat treatment on composition, texture, colour and sensory characteristics of cows' and goats' Quark-type cheeses, *Small Ruminant Research*, 169, 154-159. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921448818308253> (ISSN 0921-4488, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 30/61; 2018, IF 1.210)
15. Kljajevic, N., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Jovanovic, S. (2018): Seasonal variations of Saanen goat milk composition and the impact of climatic conditions, *Journal of food science and technology*, 55, 1, 299–303. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5756215/> (ISSN 0022-1155, KoBSON, Food Science & Technology, 64/135; 2018, IF 1.850)
16. Radulović, Z., Miočinović, J., Mirković, N., Mirković, M., Paunović, D., Ivanović, M., Seratlić, S. (2017): Survival of spray-dried and free-cells of potential probiotic *Lactobacillus plantarum* 564 in soft goat cheese, *Animal Science Journal*, 88 (11), 1849-1854. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/asj.12802> (ISSN 1344-3941, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 25/61; 2018, IF 1.301)
17. Miocinovic J., Keskic T., Miloradovic Z., Kos A., Tomasevic I., Pudja P. (2017): The aflatoxin M1 crisis in Serbian dairy sector: the year after, *Food additives and contaminants - Part B*, 10 (1), 1-4. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19393210.2016.1210243?journalCode=tfab20> (ISSN 1939-3210, KoBSON, Food Science & Technology, 44/135; 2017, IF 2.407)
18. Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Stanisic, N., Aleksandar Nedeljkovic, A., Luković, V., Miocinovic, J. (2017): Organic and conventional milk – insight on potential differences, *British Food Journal*, 119 (2), 366-376. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2016-0237/full/html> (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science & Technology, 75/130; 2016, IF 1.206)

Рад у међународном часопису (M23=3)

19. Radovanovic, M., Nedeljković, A., Miocinovic, J., Pavlovic, V., Pudja, P. (2020): Microstructure of kajmak skin layer made during kajmak production, *Mljekarstvo*, 70, 3, 150-161. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=347306 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806)
20. Paskaš, S., Miočinović, J., Lopičić-Vasić, T., Mugoša, I., Pajić, M., Becskei, Z. (2020): Consumer attitudes towards goat milk and goat milk products in Vojvodina, *Mljekarstvo*, 70, 3, 171-183. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=347331 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806)
21. Smigic, N., Miocinovic, J., Tomic, J., Tomasevic, I., Rajkovic, A., Djekic, I. (2018): The effect of nisin and storage temperature on the quality parameters of processed cheese, *Mljekarstvo*, 68 (3), 182-191. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=297862 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806)
22. Kljajevic, N., Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Jovanovic, S. (2017): Textural and physico-chemical characteristics of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd. The use of square I - distance statistics, *Mljekarstvo*, 67 (2), 130-137. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=265643 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 47/60; 2017, IF 0.529)
23. Tomašević, I., Šmigić, I., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N., Miočinović, J., Rajković, A. (2016): Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry, *Mljekarstvo* 66 (1), 48-58. <https://core.ac.uk/download/pdf/147044853.pdf> (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 39/58; 2016, IF 0.631)

Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком (M24=3)

24. Paskaš, S., Miočinović, J., Vejnović, B., Becskei, Z. (2019): The nutritional quality of feedstuffs used in dairy goat nutrition in Vojvodina, *Biotechnology in Animal Husbandry*, 35 (2), 163-178. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%2614520&page=4&sort=8&stype=0&backurl=%2fissue.aspx%3fissue%3d14520>

Article

Bioactivity and Sensory Properties of Probiotic Yogurt Fortified with Apple Pomace Flour

Marina Jovanović ^{1,2,*} , Marija Petrović ¹ , Jelena Miočinović ³ , Snežana Zlatanović ¹ , Jovanka Laličić Petronijević ³, Dragana Mitlić-Čulafić ² and Stanislava Gorjanović ^{1,*} 

¹ Institute of General and Physical Chemistry, Studentski trg 12/V, 11158 Belgrade, Serbia; marijapetrovic52@gmail.com (M.P.); snezana.zlatanovic@gmail.com (S.Z.)

² Faculty of Biology, University of Belgrade, Studentski trg 16, 11158 Belgrade, Serbia; mdragana@bio.bg.ac.rs

³ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia; jmiocin@agrif.bg.ac.rs (J.M.); jovankal@agrif.bg.ac.rs (J.L.P.)

* Correspondence: marina.rafic.jovanovic@gmail.com (M.J.); stasago@yahoo.co.uk (S.G.); Tel.: +38-163-744-3004 (M.J.); +38-161-243-9803 (S.G.)

Received: 26 May 2020; Accepted: 5 June 2020; Published: 10 June 2020





Abstract: To meet the demand for new functional foods in line with the trend of sustainable development, a novel probiotic yogurt fortified with 1%, 3%, and 5% apple pomace flour (APF) added immediately after inoculation with *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus thermophilus*, and *Bifidobacterium bifidum* was developed. Upon fermentation in the presence of APF, a number of probiotic strains remained within the required range, while the syneresis of enriched yogurts was reduced up to 1.8 times in comparison to the control. Supernatants (i.e., extracted whey) obtained from yogurts with 1%, 3%, and 5% APF respectively had 1.4-, 1.8-, and 2.3-fold higher total phenolic content (TPC) than the control, 3.3-, 4.7-, and 8.0-fold higher radical scavenging (DPPH), and 1.3-, 1.6-, and 1.7-fold higher reducing activity (FRAP). Also, probiotic yogurt supernatants (3% and 5%) inhibited colon cancer cells' viability (HCT 116, 12% and 17%; SW-620, 13% and 19%, respectively). The highest firmness, cohesiveness, and viscosity index values, and the highest scores for color and taste, were obtained for yogurt with 3% APF, indicating that this is the optimal APF amount for the production of novel yogurt with functional properties.

Keywords: apple pomace flour; probiotic yogurt; sensory properties; antioxidant activity; cytotoxicity

Article

Rheology and Microstructures of Rennet Gels from Differently Heated Goat Milk

Zorana Miloradovic ^{1,*} , Nemanja Kljajevic ¹, Jelena Miocinovic ¹ , Steva Levic ², Vladimir B. Pavlovic ^{3,4}, Marijana Blazic ⁵ and Predrag Padja ¹

¹ Department for Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia; nemanja.kljajevic@agrif.bg.ac.rs (N.K.); jmiocin@agrif.bg.ac.rs (J.M.); padja@agrif.bg.ac.rs (P.P.)

² Department for Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia; stevalovic@gmail.com

³ Department for Mathematics and Physics, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11081 Belgrade, Serbia; vlavet@agrif.bg.ac.rs

⁴ Institute of Technical Sciences of Serbian Academy of Sciences and Arts, Knez Mihailova 35/IV, 11000 Belgrade, Serbia

⁵ Department of Food Technology, Karlovac University of Applied Sciences, Trg J.J. Strossmayera 9, 47000 Karlovac, Croatia; marijana.blazic@vuka.hr

* Correspondence: zorana@agrif.bg.ac.rs

Received: 7 February 2020; Accepted: 28 February 2020; Published: 4 March 2020



Abstract: Rennet coagulation of goat milk heated to 65 °C/30 min (Gc), 80 °C/5 min (G8) and 90 °C/5 min (G9) was studied. A rheometer equipped with a vane geometry tool was used to measure milk coagulation parameters and viscoelastic properties of rennet gels. Yield parameters: curd yield, laboratory curd yield and curd yield efficiency were measured and calculated. Scanning electron microscopy of rennet gels was conducted. Storage moduli (G') of gels at the moment of cutting were 19.9 ± 1.71 Pa (Gc), 11.9 ± 1.96 Pa (G8) and 7.3 ± 1.46 Pa (G9). Aggregation rate and curd firmness decreased with the increase of milk heating temperature, while coagulation time did not change significantly. High heat treatment of goat milk had a significant effect on both laboratory curd yield and curd yield. However, laboratory curd yield ($27.7 \pm 1.84\%$) of the G9 treatment was unreasonably high compared to curd yield ($15.4 \pm 0.60\%$). The microstructure of G9 was notably different compared to Gc and G8, with a denser and more compact microstructure, smaller paracasein micelles and void spaces in a form of cracks indicating weaker cross links. The findings of this study might serve as the bases for the development of different cheese types produced from high-heat-treated goat milk.

Keywords: goat milk; rheology; microstructure; heat treatment; curd yield



Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses

T. P. Guinee,^{*,†} P. Pudja,[†] J. Miočinović,[†] J. Wiley,^{*} and C. M. Mullins^{*}

^{*}Teagasc Food Research Centre Moorepark, Fermoy, Co. Cork, Ireland

[†]University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

ABSTRACT

The growth in food service and prepared consumer foods has led to increasing demand for cheese with customized textural and cooking characteristics. The current study evaluated Kačkavalj, Kačkavalj Krstaš, and Trappist cheeses procured from manufacturing plants in Serbia for texture profile characteristics, flow and extensibility of the heated cheese, and changes in viscoelasticity characteristics during heating and cooling. Measured viscoelastic parameters included elastic modulus, G' , loss modulus, G'' , and loss tangent, LT (G''/G'). The melting temperature and congealing temperature were defined as the temperature at which $LT = 1$ during heating from 25 to 90°C and on cooling from 90 to 25°C. The maximum LT during heating was as an index of the maximum fluidity of the molten cheese. Significant variation was noted for the extent of flow and extensibility of the heated cheeses, with no trend of cheese type. As a group, the Kačkavalj cheeses had relatively high levels of salt-in-moisture and pH 4.6-soluble N and low protein-to-fat ratio and levels of α_{s1} -CN (f24–199). They fractured during compression to 75%; had relatively low values of cohesiveness, chewiness, and springiness; melted at ~70 to 90°C; reached maximum LT at 90°C; and congealed at 58 to 63°C. Conversely, the Kačkavalj Krstaš and Trappist cheeses had low levels of primary proteolysis and salt-in-moisture content and a high protein-to-fat ratio. They did not fracture during compression, had high values for cohesiveness and chewiness, melted at lower temperatures (56–62°C), attained maximum fluidity at a lower temperature (72–78°C), and congealed at 54 to 69°C. There was a hysteretic dependence of G' and LT on temperature for all cheeses, with the LT during cooling being higher than that during heating, and G' during cooling being lower or higher than the equivalent values during heating depending on the cheese type. Monitoring the dynamic changes in viscoelasticity

during heating and cooling of the cheese in the temperature range 25 to 90°C provides a potentially useful means of designing ingredient cheeses, with the desired attributes when heated and cooled under customized specification.

Key words: Kashkaval, Trappist, texture, viscoelasticity, heating and cooling

INTRODUCTION

Most cheeses were traditionally consumed as table cheeses, which may be arbitrarily defined as cheese eaten on its own or as an accompaniment to bread or crackers during meals. However, the rapid growth of the food-service and prepared-consumer-food sectors has led to many of the well-established cheeses being used extensively as ingredients in the preparation of culinary dishes, fast foods, snacks, and ready-prepared meals. Notable examples of natural cheeses used in ingredient applications include Cheddar, Mozzarella, and Emmental. In food-service applications, pertinent functionalities of unheated cheese include texture characteristics of the unheated cheese, and those of the heated cheese include overall appearance, flavor, and extent of flow, stringiness, fluidity, oiling-off, heat stability, and cooling behavior (e.g., how rapidly the cooked cheese congeals).

Kashkaval is a hard stretched-curd or *pasta filata* cheese produced across eastern Europe, central Asia, and north Africa. The cheese was traditionally made from ovine milk but today is made mostly from bovine milk or mixtures of bovine and ovine milks. Kashkaval and its variants include Kačkavalj (former Yugoslavia), Cașcaval Dobrogen (Romania), Kashkaval Vitosha (Bulgaria), Kasar (Albania and Turkey), Kasseri (Greece), and Romy (Egypt) (Davis, 1976; Kindstedt et al., 2004). Kashkaval comes in the form of wheels varying in weight and minimum levels of DM and fat-in-dry matter (FDM) according to national legislation. According to the national standards requirement for Kačkavalj cheese, the Institute for Standardization of Serbia (1997) defines 2 types: Kačkavalj with a weight of 5 to 10 kg and minimum levels of DM and FDM of 56

Received April 23, 2015.

Accepted July 6, 2015.

[†]Corresponding author: tim.guinee@teagasc.ie



Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts



J. Miodinovic^a, Z. Miloradovic, M. Josipovic, A. Nedeljkovic, M. Radovanovic, P. Pudja

^aUniversity of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Animal Science Food Technology, Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:
Received 22 June 2015
Received in revised form
20 November 2015
Accepted 20 November 2015
Available online 11 December 2015

ABSTRACT

Yoghurts were made from pasteurised and homogenised goat milk (2.5% protein), goat milk fortified with a milk protein isolate (5% protein) and cow milk (3% protein), by acidification with a starter culture at 43 °C until a pH of 4.6 was reached. The rheological and textural properties of gels and yoghurts were analysed using dynamic low amplitude oscillatory rheology and back extrusion texture analysis. Gelation and fermentation times of goat milk were longer, while gelation pH, storage modulus (G') and yield stress values were lower, compared with those of cow milk. Textural properties of goat milk yoghurts such as firmness, consistency, cohesiveness and viscosity index were very poor. Consequently, the products could not be classified as set type yoghurts. Fortification of goat milk with a milk protein isolate contributed to a significant improvement of the rheological and textural properties of yoghurt.

© 2015 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

Goat milk yoghurts, compared with cow milk products, have weaker body and poorer texture that are dependent on the seasonal variations of milk composition (And & Guo, 2006; Park, Juárez, Ramos, & Haenlein, 2007). Different methods have been used to improve the texture properties of fermented goat milk products, such as the addition of skim milk powder, whey protein concentrate (Herrero & Requena, 2006; Martín-Diana, Janer, Peláez, & Requena, 2003), polymerised whey protein (And & Guo, 2006), or microbial transglutaminase (Ardelean, Otto, Jans, & Rohm, 2012). Milk protein isolate (MPI) obtained by milk ultrafiltration, diafiltration and spray-drying, with protein content similar to skim milk but lower lactose content, could also be used as a fortifier to improve the body and the texture of yoghurts (Mistry & Hassan, 1992).

There are few reports in literature that study the rheological properties of goat milk and its products (Domagała, Sady, Grega, & Najgebauer-Lejko, 2007; Jumah, Shaker, & Abu-Jdayil, 2001; Vargas, Cháfer, Albors, Chiralt, & González-Martínez, 2008). The aim of this study was to compare the rheological and textural properties of yoghurts made from goat milk and fortified goat milk with added

bovine milk protein isolate (MPI), with those of yoghurt made from cow milk.

2. Materials and methods

2.1. Yoghurt preparation

Three types of yoghurts were manufactured from homogenised goat milk (GM), fortified goat milk (FGM) and cow milk (CM). GM had 2.5% protein and 2.8% fat content. FGM was prepared by adding a commercial bovine milk protein isolate (MPI) whose composition was 80% protein, 1% fat and 5% moisture (Promilk 852A, Ingredia, Arras, France) and had 5.0% protein and 2.8% fat content. CM had 3.0% protein and 2.8% fat.

Milk was heat-treated (90 °C, 5 min), cooled to 43 °C and inoculated with 0.2% (w/w) Yoflex 812 starter culture (Chr Hansen, Hørsholm, Denmark). Fermentation was set at 43 °C until pH 4.6 was reached. The pH values were measured with a pH-meter (Consort C 931, Turnhout, Belgium). Yoghurt samples were cooled for 24 h at 5 °C and then analysed. All experimental trials were repeated three times.

2.2. Rheological measurements

Viscoelastic properties of yoghurts were monitored by dynamic oscillatory shear measurements, performed on a Kinexus

* Corresponding author. Tel.: +381 64 1114177.
E-mail address: jmiodin@agrif.bg.ac.rs (J. Miodinovic).

<http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2015.11.006>
0950-6946/© 2015 Elsevier Ltd. All rights reserved.

Application of new insoluble dietary fibres from triticale as supplement in yoghurt – effects on physico-chemical, rheological and quality properties

Jelena Mlocinovic,^{a*} Nikola Tomić,^b Biljana Dojnov,^c Igor Tomasevic,^a Sanja Stojanovic,^d Ilija Djekić^b and Zoran Vujčić^d

Abstract

BACKGROUND: The need to increase the daily intake of dietary fibres opens a new chapter in the research of functional foods enriched with fibres. The potential application of an innovative product – insoluble dietary fibres from triticale in yoghurts – was deployed by characterising their food application and evaluating physico-chemical, rheological and sensory properties and was the aim of this research.

RESULTS: Detailed characterisations of these fibres are presented for the first time and showed very good hydration properties, optimal pH (slightly acidic), optimal chemical composition, high antioxidant capacity which was proven by phenolics contents. Besides, these fibres showed negligible calorific value, with no phytates and high antioxidant capacity, mainly from ferulic acid. Therefore they could be successfully added to yoghurt. Enrichment of yoghurt having different milk fat content (1.5 and 2.8% w/w) with triticale insoluble fibre (1.5% and 3.0% w/w) significantly influenced the syneresis level, its apparent viscosity, yield stress and thixotropic behaviour. The overall sensory quality scores indicated that yoghurt enriched with 1.5% triticale insoluble fibres was recognised as 'excellent' and had enhanced antioxidant activity.

CONCLUSIONS: Insoluble triticale fibre could therefore be used as a supplement to produce functional yoghurt.
© 2017 Society of Chemical Industry

Keywords: yoghurt; triticale; insoluble dietary fibre; rheology; antioxidant activity

INTRODUCTION

The International Life Science Institute established that 'a food product can be considered as functional if it has satisfactorily been proved that it produces a beneficial effect on one or more physiological functions, besides its conventional nutritional effects, being this relevant for improving the human health and/or reducing the risk of suffering certain diseases'.¹ Insoluble dietary fibre (IDF) is known to increase stool weight and decrease colonic transit time,² which ensures prevention of colonic diverticulosis and constipation.³ The second important benefit of IDF is the antioxidant capacity that comes from phenolics and may contribute to the health benefits.⁴ Despite the proven healthful influence of IDF on chronic disease risk reduction, the average worldwide ingestion of this component is considered as low. There is pressing need for increasing of daily intake of IDF.

Triticale IDF (IDFT) is an innovative product⁵ and can be considered as a good candidate for the addition in functional foods. IDFT is a low-calorie, non-allergenic dietary fibre obtained by innovative technology from triticale (× *Triticosecale*, Wittmak), a hybrid of wheat (*Triticum* sp.) and rye (*Secale* sp.). Triticale contains high levels of nutritionally beneficial compounds such as phenolic acids and IDF.^{6,7} It is cultivated in more than 30 countries⁸ and has many benefits compared to other crops, but is insufficiently utilised as

yet.⁹ Triticale is little represented in the human diet.¹⁰ Usage of IDFT in some dietary products could increase the contribution of triticale in human diets, daily intake of IDF and cultivation of this interesting grain.

Fermented dairy products already have a positive health image due to the beneficial action of their viable bacteria.¹¹ Yoghurt is a very popular fermented dairy product and represents a good base for development of enriched food in order to improve its

* Correspondence to: J. Mlocinovic, Department of Animal Source Food Technology, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Republic of Serbia. E-mail: jmlucin@agrif.bg.ac.rs

a Department of Animal Source Food Technology, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Republic of Serbia

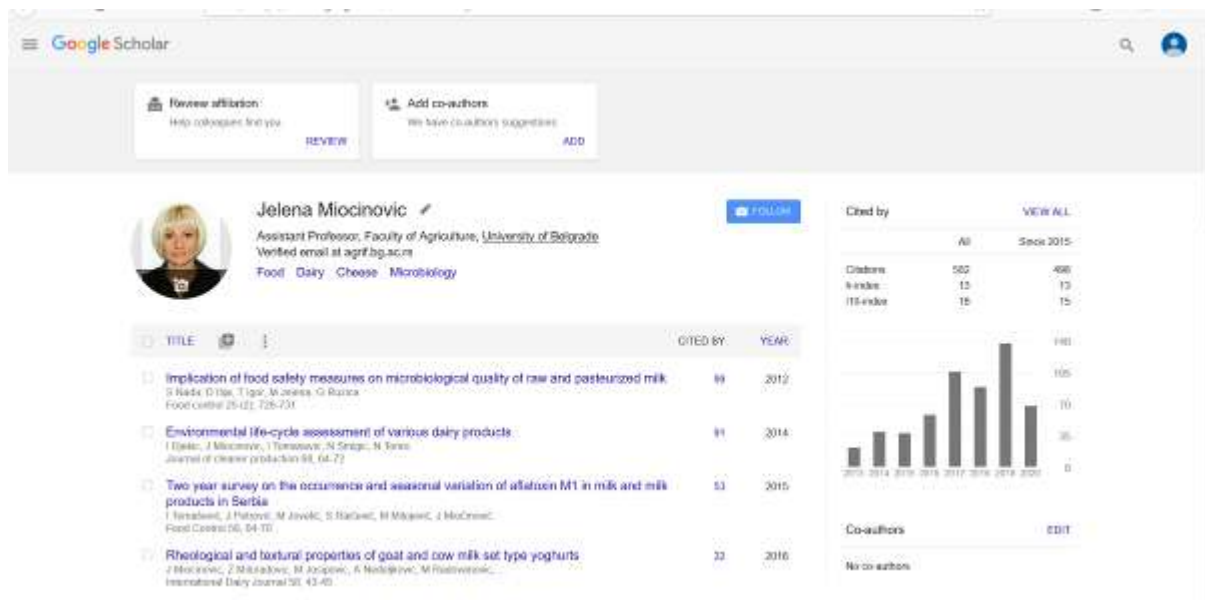
b Food Safety and Quality Management Department, University of Belgrade – Faculty of Agriculture, Belgrade, Republic of Serbia

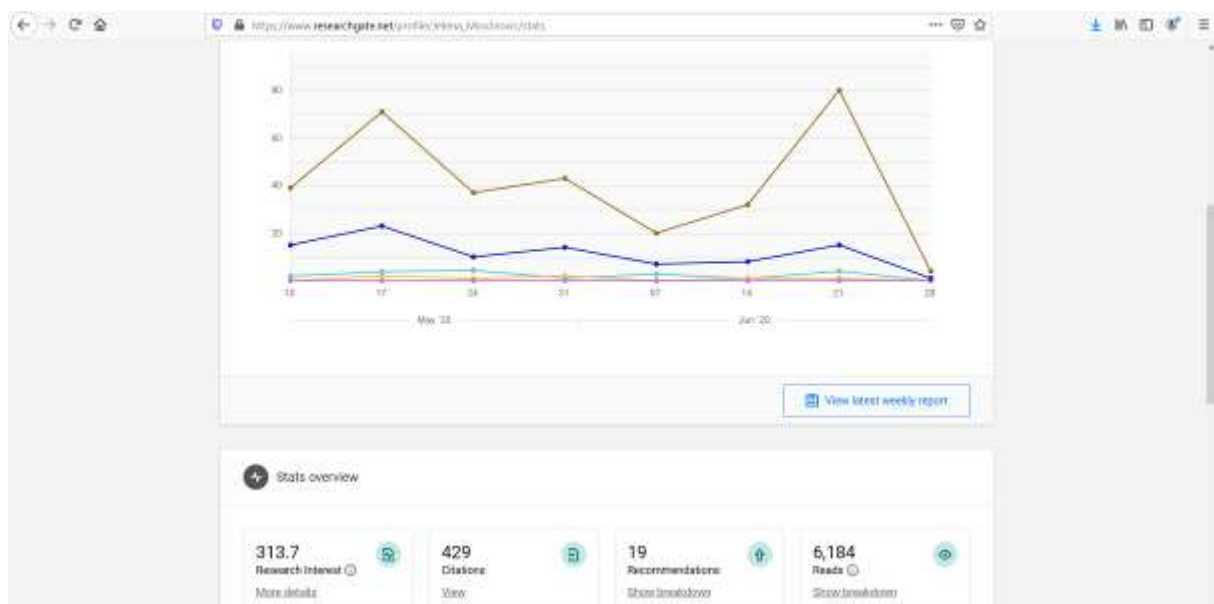
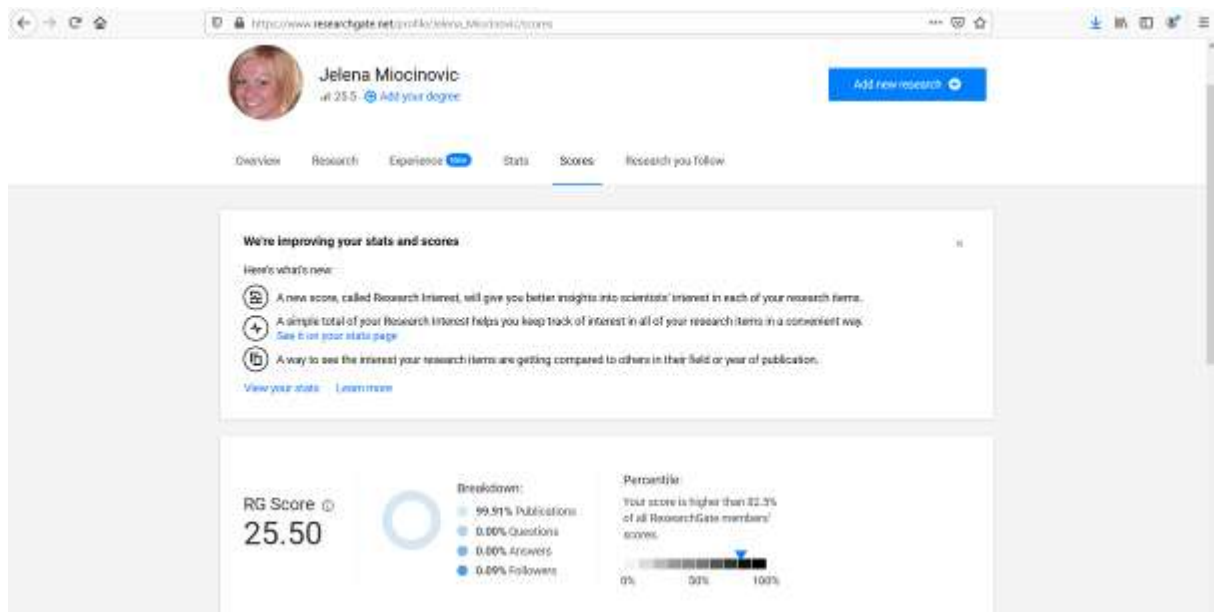
c Department of Chemistry, Institute of Chemistry, Technology and Metallurgy, Belgrade, Republic of Serbia

d Department of Biochemistry, University of Belgrade – Faculty of Chemistry, Belgrade, Republic of Serbia

ПРИЛОГ 4. Цитираност радова

- Scopus (380 хетеро цитата, h-index 10),
- Research Gate (RG Score 25,33; 428 цитат, h-index 11)
- GoogleScholar, укупно 582 цитата (498 од 2015), h index 13 (13 од 2015) и i10-index 16 (15 od 2014).





ПРИЛОГ 5.

Саопштено минимум 5 радова на међународним или домаћим скуповима

(категорије M31-M34 и M61-M64) од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира

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

1. **Miočinović, J.**, Miloradović, Z., Pudja, P. (2019): Goat milk processing: technological challenges, International Symposium on Animal Science 2019, 03-08.06.2019. Herceg Novi, Montenegro, Univesrity of Novi Sad, Faculty of Agriculture.

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

2. **Miočinović, J.**, Miloradović, Z., Josipović, M., Nedeljković, A., Kljajević, N., Puđa, P. (2016): Wheather Zlatar cheeses on the market are authentic? Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25-27 October, Novi Sad, Serbia,. ISBN 978-86-7994-050-6, 657 – 662.

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

3. **Miocinovic, J.**, Pudja, P. (2018): PDO cheeses in Serbia: current state and future challenges, Proceedings 10th Cheese Symposium, 4-6 april, Rennes, Francuska, 151.
4. Mirković M., Mirković N., Ilić V., Puđa P., **Miočinović J.**, Paunović D., Radulović A. (2019): Hygienic quality of white cheese production in Kraljevo region. International Symposium on Animal Science (ISAS) 2019 3rd to 8th June Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 36. ISBN: 978-86-7520-467-1.
5. Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Josipovic, M., Pudja, P., Guinee, T.P. (2016): Comparison of rennet and acid gelation properties of bovine and caprine milks, Book of abstracts IDF Parallel Symposia, 11 – 13 April, Dublin, Ireland, 113.

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

6. Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Veljkovic, M., Pudja, P., Tomic, N. (2016): Characteristics and consumer acceptance of differently aged Pirotski Kackavalj cheese, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 75-76.



UNIVERSITY of NOVI SAD
FACULTY of AGRICULTURE
Trg Dositeja Obradovića 8, 2100 Novi Sad, Serbia
www.polj.uns.ac.rs



INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ANIMAL SCIENCE 2019.
03 – 08.06. 2019. Herceg Novi, Montenegro.

Novi Sad, 15th May, 2019.

Invitation letter

University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Department of Animal Science, Novi Sad, Serbia and University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Institute of Animal Science, Zemun, Serbia, are organizing The International Symposium on Animal Sciences (ISAS) 2019. The Symposium will take place from 03rd to 08th June, 2019. in Herceg Novi, Montenegro.

Considering Your significant scientific contribution in the field of Veterinary Medicine and Animal Welfare, it is our great pleasure to invite You with Your coauthors to participate in the Symposium, with **INVITED PAPER** entitled:

GOAT MILK PROCESSING: TECHNOLOGICAL CHALLENGES

Miočinović Jelena, Miloradović Zorana, Pudja Predrag

All presented papers will be published in the Proceedings of the Symposium.

With the best regards,

President of Scientific Committee

L. Perić

Prof.dr Lidija Perić





ISBN 978-86-7994-050-6

III INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY", NOVI SAD 2016, SERBIA

Publisher

University of Novi Sad
Institute of Food Technology
Bulevar cara Lazara 1
21000 Novi Sad

Main editor

Dr Olivera Đuragić

Editors

Dr Tea Beljak
Dr Jovana Kos

Paper Review

All abstracts and papers are reviewed by International Scientific Committee and competent researchers

Technical editor

Mr Tamara Savićjanović

Cover

Boris Bartula, BIS, Novi Sad, Serbia

Printed by

"Futura" – Novi Sad, Serbia

Number of copies

350 copies

CONSUMER ACCEPTANCE AND TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF GRILLED GOAT CHEESES

Zorana Miloradovic¹, Jelena Miocinovic^{1*}, Nemanja Kljajevic¹, Sanja Tesevic^{**}, Nikola Tomic¹

¹Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Zemun, Serbia

*Corresponding author:

E-mail address: jmiocin@agrif.bg.ac.rs

**Graduate student

ABSTRACT

The aim of this study was to investigate the texture profile and consumer acceptance of grilled goat cheeses. Cheese samples were produced in the form of "fingers", with a brine ripening period of 20 days (F20) and 40 days (F40) and also as "blocks" with 20 and 40 days of ripening in brine (B20 and B40). After the ripening all cheese samples were vacuum packed and analysed at 50th day, from the day of production.

Texture profile analysis (TPA) was carried out by TA.XT Plus Texture Analyzer, evaluating the hardness, adhesiveness, cohesiveness, springiness, gumminess and chewiness of cheese samples before and after grilling. ANOVA was conducted for the data analysis. The sensory perception of grilled cheeses was evaluated by 30 assessors using 9 point "Just about right" and Hedonic scales. Mean drop analysis was applied in order to identify potential directions for product improvements.

TPA showed that grilling has caused significant increase in hardness and gumminess of cheese samples. It decreased adhesiveness, cohesiveness and springiness, while chewiness was not affected significantly. Cheeses with longer period of ripening showed lower values for adhesiveness, but higher values for chewiness, cohesiveness and springiness before grilling. Higher values for chewiness and springiness, and lower values for adhesiveness were obtained for the "finger" form of cheese samples before grilling. The effect of both ripening and cheese form was diminished after grilling.

Consumers did not distinguish cheese samples on the basis of odour, flavour, texture and overall acceptance. According to the just-about-right scores, the troublesome attributes were the intensity of flavour and hardness (too weak, too hard), but they mostly did not affect the overall acceptance of cheeses. Grilled goat cheeses appeared to be acceptable for consumers and could be considered as a new product for the cheese market.

Keywords: *grilled cheese, goat cheese, sensory analysis, mean drop analysis, TPA*

INTRODUCTION

For the last five years, caprine milk production and processing increased notably in Serbia. This was followed by the fact that goat cheeses became very popular food for connoisseurs, and therefore took their place in the most of the restaurant menus lately. This implies the need for the dairy technologists to contribute to the demand of this niche market of dairy products, by offering some new types of goat cheeses.

Cheeses that could be grilled we found as an interesting option, especially for the restaurants. The world's famous cheese for grilling is Halloumi. It is the traditional cheese of Cyprus, produced mostly from ovine milk or a mixture of ovine and caprine milk. More recently, this product has gained international acceptance and recognition by PDO sign. Consequently, bovine Halloumi was also being produced lately (Papademas and Robinson, 2000).

Sensory properties are very important aspect of cheese quality, especially from the consumer's perspective. Milci *et al.* (2005) did comparison between of Halloumi cheeses from different milk types (ovine, bovine and caprine) and found that caprine milk cheese got the highest scores in the sensory evaluation.

WHETHER ZLATAR CHEESES ON THE MARKET ARE AUTHENTIC?

Jelena Miočinović*, Zorana Miloradović, Marina Josipović, Aleksandar Nedeljković, Nemanja Kljajević, Predrag Puđa

Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Zemun, Serbia

*Corresponding author:
E-mail address: jmiocin@agrif.bg.ac.rs

ABSTRACT

White brined cheeses are the most widely produced and consumed cheeses in Serbia. Zlatar cheeses, produced by traditional method, belong to this group and are characterized with geographical sign of origin at the national level. However, it is possible to find many similar cheeses on the market labelled as Zlatar cheeses which are not produced according to defined rules. In order to define quality parameters and to investigate possible adulteration, composition (dry matter, milk fat and proteins content), textural properties as well as proteolysis profile of 20 cheese samples collected on market and one authentic cheese were analysed. The evaluation of cheese textural properties (firmness, cohesiveness, gumminess, elasticity and chewiness) was carried out using a texture profile analysis (TPA) technique. Proteolysis was investigated by determination of water soluble nitrogen fraction expressed as total nitrogen (ripening index).

In order to investigate similarities/differences between samples principal component analysis (PCA) and distance based analysis was conducted.

Analysis has shown that some samples deviate significantly from original Zlatar cheese, which indicates the possibility of adulteration.

Ripening index of original Zlatar cheese is much higher indicating that many samples are being placed on market before the end of ripening time, probably due to economic reasons. Also, according to the fat in dry matter content (FDM), the cheese-milk is eventually often skimmed before cheese making process. For this reason it is necessary to introduce more comprehensive control of products with labels of origin.

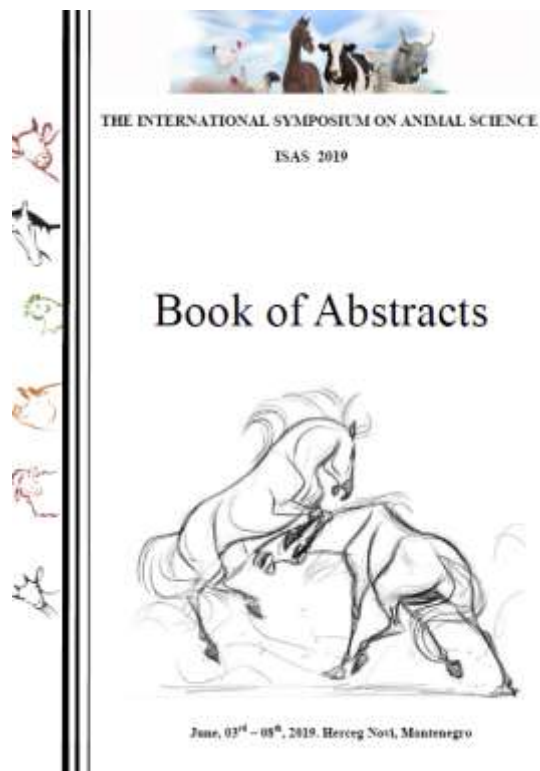
Further analysis of higher number of Zlatar cheese samples from the market would support more in-depth investigation and enable defining precise quality parameters.

Keywords: Zlatar cheese, texture, proteolysis, authenticity, adulteration

INTRODUCTION

Traditional food, including cheeses, is a result of accumulated empirical knowledge passed from generation to generation and represents a cultural heritage of the country. Production and consumption of different cheeses has a long tradition in Serbia (Dozet *et al.*, 1996, Mačej *et al.*, 2006). The most important cheese family in Serbia, representing 60% of consumption, is white brined cheeses (WBC) (Dozet *et al.* 2006). Zlatar cheese is very famous WBC produced mainly in households and small craft dairy plants in south east part of Serbia on Zlatar mountain. Traditional cheeses are characterized with unique composition and properties that are associated to the territory of their origin including the production methods, climatic conditions, habits, environmental conditions, etc.

In last 20 years, special attention was given to the protection of origin of different traditional food, including cheeses, which are connected with some specific regions. EU Regulation (No 1151/2012) defines all terms and different levels of food origin protection such as PDO (Protected Designation of Origin), PGI (Protected geographical indication) and TSG (Traditional specialty guaranteed). These terms identify the value of food in specific region and clearly define quality and authenticity of such products. National regulation in Serbia was introduced in 2010 (No. 18/2010) and it is in accordance with EU regulation.



Organizers



UNIVERSITY OF NOVI SAD
FACULTY OF
AGRICULTURE
DEPARTMENT OF ANIMAL
SCIENCE

UNIVERSITY OF BELGRADE
FACULTY OF
AGRICULTURE
INSTITUTE OF ANIMAL
SCIENCE



21000 Novi Sad, Trg D. Obradovića 8
Tel.: ++(021) 6350-711; 4853-308;
Fax: ++(021) 6350-019
web: <http://www.poli.uns.ac.rs>
e-mail: stocarnivo@poli.uns.ac.rs

11080 Zemun-Belgrade, Nemanjina 6
Tel.: ++(011) 2615-315; 2197-425;
Fax: ++(011) 3161-490
web: www.agrifbg.ac.rs
e-mail: insitor@agrifbg.ac.rs

THE INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ANIMAL SCIENCE (ISAS) 2019

03-05.06.2019. Herceg Novi, Montenegro

BOOK OF ABSTRACTS

Co- Organizers

University of Montenegro, Biotechnical Faculty - Montenegro

Slovak University of Agriculture in Nitra
Faculty of Biotechnology and Food Sciences – Slovakia

National Agricultural and Food Centre
Research Institute for Animal Production in Nitra – Slovakia

Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine,
Bioengineering faculty of animal resources - Timisoara, Romania

Co-Sponsorship

European Society of Agricultural Engineers



HYGIENIC QUALITY OF WHITE CHEESE PRODUCTION IN KRALJEVO REGION

Mirković M.¹, Mirković N.², Ilić V.³, Puđa P.¹, Miočinović J.¹,
Paunović D.¹, Radulović A.¹

Abstract: According to a joint report by the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO) due to the use of unsafe food and water, over 2 billion people fall ill in the world annually. Diseases caused by different contaminated food (Foodborne diseases) often have a fatal outcome and they occur in all countries over the world. Today modern food safety system is based on the hygiene of the production process and the implementation of the Good Manufacturing Practice (GMP), Good Hygiene Practices (GHP) and HACCP. Cheeses have an important role in the nutrition of people around the world, but it is also a suitable environment for the growth of microorganisms.

The most common problem in the production of white cheeses is the presence of *Escherichia coli* and coagulase positive staphylococci, which indicate the level of the hygiene of the production process. In this study, their presence was investigated in 90 samples of cheese from 3 craft dairy plants from Kraljevo region. For the enumeration of *Escherichia coli* method SRPS ISO 16649- 2: 2008, and coagulase-positive staphylococci method SRPS EN ISO 6888- 1: 2009 were used. In the same period, analyses of hygiene of work surfaces (from 3 surfaces every 7 days) were carried out in total of 36 swabs, by the reference method ISO 18593: 2004. The results of the analyses have led to data which showed that from a total of 90 samples of cheese 3 samples were estimated as unsatisfactory, 4 as acceptable and 83 as satisfactory when it comes to *E.coli*, while coagulase-positive staphylococci were not recorded in any sample, suggesting a high level of hygiene of the production process. From a total of 36 swabs taken from 3 work surfaces, in only one swab *E.coli* was recorded, the coagulase-negative staphylococci were recorded in 6 swabs, while 30 swabs were sterile.

In conclusion, these results showed that GMP, GHP and the frequent monitoring and control of relevant parameters are preconditions in achieving hygienic safety in accordance with the HACCP concept.

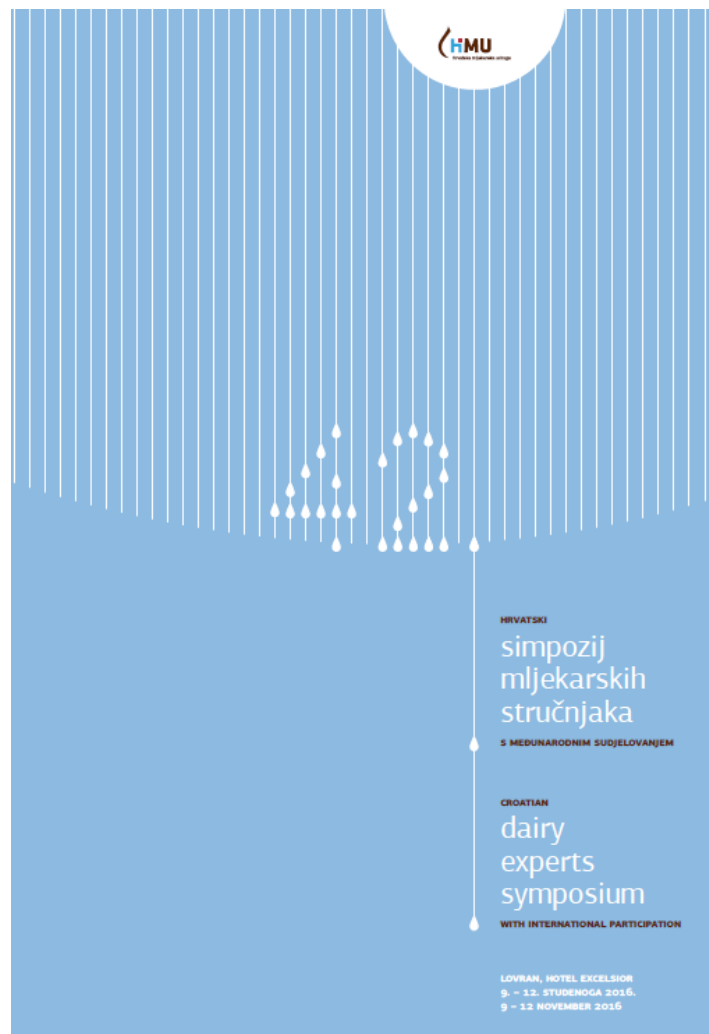
Keywords: cheeses, hygiene, swab, *E. coli*, coagulase-positive staphylococci

¹ Mirković Milica, PhD, docent; Puđa Predrag, PhD, professor; Miočinović Jelena, PhD, professor; Paunović Dušanka, MSc, researcher; Radulović Ana, BSc, master student, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Zemun, Serbia;

² Mirković Nemanja, PhD, scientific associate; Institute for Molecular Genetics and Genetic Engineering, University of Belgrade, Serbia;

³ Ilić Vladimir, MSc, lecturer; High Medical School, Belgrade, Serbia.

Corresponding author: Mirković Milica, email: petrusicm@agrif.bg.ac.rs



HRVATSKI
simpozij
mljekarskih
stručnjaka
S MEĐUNARODNIM SUDJELOVANJEM

CROATIAN
dairy
experts
symposium
WITH INTERNATIONAL PARTICIPATION

LOVRAN, HOTEL EXCELSIOR
9 - 12. STUĐENOGA 2016.
9 - 12 NOVEMBER 2016

TANJA KESKIC^{1*}, ANDREA KOS¹, ZORANA MILORADOVIC²,
PREDRAG PUDJA², JELENA MIOCINOVIC²

¹ Zavod za mlekarstvo, Autoput 5, 11070 Beograd, Srbija

² Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Nemanjina 6, 11080 Beograd, Srbija

* tanjakeskic@gmail.com

Variranje aflatoksina M₁ u sirovom mlijeku i mliječnim proizvodima u Srbiji u posljednje četiri godine

Prisutnost aflatoksina u hrani i stočnoj hrani veliki je svjetski problem zbog njihova utjecaja na zdravlje. Prisutnost aflatoksina M₁ u humanom mlijeku, komercijalnom mlijeku i mliječnim proizvodima jedan je od najozbiljnijih problema sigurnosti hrane. Cilj je ovog rada analiza variranja koncentracije AFM₁ u sirovom mlijeku i mliječnim proizvodima u posljednje četiri godine u Srbiji. Tijekom ovog perioda, ovisno o sezoni, visoka koncentracija AFM₁ u sirovom mlijeku i mliječnim proizvodima utvrđena je u Srbiji. To je rezultiralo periodičnom promjenom regulative u pogledu maksimalno dopuštene razine AFM₁ od strane Vlade Republike Srbije. Visoka AFM₁ kontaminacija u sirovom mlijeku i mliječnim proizvodima dogodila se u Srbiji u 2013. godini, gdje je 62,3 % i 33,1 % sirovog mlijeka odnosno termički tretiranog mlijeka imalo AFM₁ sadržaj iznad EU maksimalne razine (0,05 µg/kg). Povećana razina AFM₁ u mlijeku i proizvodima od mlijeka tijekom 2013. godine posljedica je ekstremnih vremenskih prilika u 2012., koji su omogućili pojavu aflatoksina B₁ u stočnoj hrani. U 2014., koncentracija AFM₁ u sirovom mlijeku bila je 11,3 % iznad EU ML, odnosno 0 % u termički tretiranom mlijeku, upućujući na značajno smanjenje u odnosu na 2013. Ipak, u 2015. razina AFM₁ opet je povećana i oko 29,25 % uzoraka sirovog mlijeka i 4,21 % mliječnih proizvoda imalo je koncentraciju iznad EU ML. Navedeni rezultati upućuju na to da se situacija u pogledu sigurnosti proizvoda od mlijeka poboljšala, ali da je još uvijek neophodno uvođenje ozbiljnih monitoring programa za primarne proizvođače mlijeka u cilju sprječavanja značajnih gubitaka sirovog mlijeka.

Variations of aflatoxin M₁ in raw milk and dairy products in Serbia for last four years

The presence of aflatoxins in food and feed are of great concern worldwide because of their health concerns. The occurrence of aflatoxin M₁ (AFM₁) in human breast milk, commercially available milk, and dairy products is one of the most serious problems of food safety. The aim of this review study was to analyse variations of AFM₁ in raw milk and dairy products in Serbia for last four years. During this period, depending on seasons, a high AFM₁ concentration in raw milk and dairy products occurred in Serbia. It resulted in periodical changing of the official regulations regarding maximum levels (ML) of AFM₁ by the Serbian Government. The high AFM₁ contamination in raw milk and dairy products were happened in Serbia in 2013 when 62.3 % and 33.1 % of raw milk and heat treated milk samples, respectively, were above EU maximum level (0.05 µg/kg). Increased levels of AFM₁ in milk and dairy products during the 2013 were consequence of extreme weather conditions in 2012 that enabled elevation of B₁ aflatoxins in animal feed. In 2014, AFM₁ concentration above EU ML in raw and heat treated milks were

KLJUČNE RIJEČI
aflatoxin M₁,
sirovo mlijeko,
mliječni proizvodi,
Srbija

KEY WORDS
aflatoxin M₁,
raw milk, dairy
products, Serbia

ORIGINAL
dairy
expert
symposium

POSTERS

JELENA MIOCINOVIC*, ZORANA MILORADOVIC, NEMANJA KLJAJEVIC,
MAJA VELJKOVIC**, PREDRAG PUDJA, NIKOLA TOMIC

> Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Nemanjina 6, 11080 Beograd, Srbija

* jmiocin@agrif.bg.ac.rs ** Student master studija

Karakteristike i prihvatljivost pirotskog kačkavalja različite zrelosti

Pirotski kačkavalj karakterizira oznaka geografskog podrijetla registrirana u Zavodu za intelektualnu svojinu Srbije. Ovaj sir proizvodi se na području grada Pirota i u dijelovima općina Knjaževac i Dimitrovgrad. Cilj je ovog rada karakterizacija pirotskog kačkavalja različitog stupnja zrelosti i istraživanje prihvatljivosti potrošača u dva područja - Pirota i Beograda. Svi sirevi proizvedeni su prema tradicionalnom tehnološkom postupku proizvodnje i zrenje je trajalo 10 dana (svježi), a 4 i 8 mjeseci (poluzreli i zreli sir). Osnovni sastav analiziran je standardnim analitičkim metodama. Opseg proteolize određivan je na temelju koeficijenta zrelosti (postotnog odnosa dušičnih materija topljivih u vodi i ukupnih dušičnih materija). Prihvatljivost sireva od strane 100 potrošača (50 u svakom gradu) istražena je uporabom Hedonske (ukupna prihvatljivost, ukusnost, tekstura) i "Onako kako treba" (boja, okus, slanost, kiselost, tvrdoća, masnoća) skale. Rezultati su obrađeni "Mean drop" analizom. Prema sastavu, sirevi se klasificiraju kao punomasni i tvrdi. Koeficijent zrelosti iznosio je 10,82, 25,44 i 34,78 % za svježe, poluzrele odnosno zrele sireve, respektivno. Ukupna prihvatljivost za svježe, poluzrele i zrele sireve iznosila je 7,46, 7,08 i 5,54 u Pirotu i 5,22, 5,98 i 6,44 u Beogradu, respektivno. Iz toga se može zaključiti da je od strane potrošača iz Beograda jedino zreli sir prihvatljiviji u odnosu na potrošače iz Pirota. Razlike među mišljenjima potrošača u dva područja vjerojatno su posljedica prehrambenih navika. Osnovni nedostaci istaknuti od potrošača bili su: previše slan, jak i kiseo okus kao i nepoželjna masnoća.

Characteristics and consumer acceptance of differently aged Pirotski Kačkavalj cheese

Pirotski Kačkavalj cheese is characterized with indication of geographical origin registered at the Serbian Intellectual Property Office. It is usually produced on the territory of the municipality of Piroć and the edge areas of the municipalities of Knjaževac and Dimitrovgrad. The aim of this study was to characterize Pirotski Kačkavalj cheeses with different ripening time and investigate consumers' acceptance in different regions Piroć and Belgrade. All cheeses were produced according to the traditional technological procedure and ripened for 10 days (fresh), 4 and 8 months (semi mature and mature, respectively). Gross composition was analysed by the standard analytical methods. Rate of proteolysis was determined by ripening index (percentage of water soluble nitrogen in total nitrogen). The consumers' acceptance of cheeses was evaluated using a 9 point Hedonic (overall acceptability, flavour, texture) and the "Just about right" (colour, flavour, saltiness, sour taste, hardness, oily) scales, filled by 100 assessors (50 per city). Mean drop analysis of the results was done. According to the gross composition, cheeses were classified as full fat and hard. Ripening indexes were 10.82, 25.44 and 34.78% for fresh,

KLJUČNE RIJEČI
pirotski kačkavalj,
proteoliza,
prihvatljivost
potrošača, "mean
drop" analiza

KEY WORDS
Pirotski Kačkavalj
cheese, proteolysis,
consumer
acceptance, mean
drop analysis

42
dairy
experts
symposium

POSTERS

75

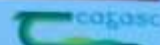
Proceedings

of the
10th Cheese Symposium

April 4-6, 2018
Couvent des Jacobins Conference Centre
Rennes, France



Organised by INRA in collaboration with UCC and Cogasc



P75 - PDO Cheeses in Serbia: current state and future challenges

J. Miodinovic*, Z. Mitoradovic, P. Pudja

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia

jmiodin@agrif.bg.ac.rs

In Serbia, registration of products is regulated by the Law on Indications of Geographical Origin (RS OG No. 18/2010) that defines two categories (appellation of origin and geographical indication). It is known that there are many benefits related to registration of geographical indications, for both the producers and consumers.

This paper discusses the current state as well as the main difficulties and future challenges of the cheeses in Serbia that are registered with geographical indications or have possibility to get this sign in future.

Currently, nine cheeses have been protected with appellation of origin sign, but just on the national level.

The most of them belong to the group of white brined and pasta filata cheeses. These products, as a rule, are characterized with specific sensory properties and usually possess a higher quality that gives them more value than others, so the customers are willing to pay more for them. The added values in the case of protected products are the place of origin, the resources of the region (landscape, environment, culture and human resources).

However, these products are sometimes characterized with wide variation in composition and characteristics. Also, the one of the main problem is that producers are not well organized, and are not able to perceive well the potential benefits from the protection of their products.

The main goals in future should be based on the detailed defining of composition, properties and method of production of selected cheeses, establish better control, better connection between different institutions, associations and collective actions of producers on market, the education of producers as well as consumers etc.

In the close future Serbia also should make its products more recognizable on the EU market, which would contribute to the achievement of one of the priority objectives of agricultural policies raising the competitiveness of domestic products.

ПРИЛОГ 6.

Уџбеник и монографска студија



Univerzitet u Beogradu
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Dr Jelena Miočinović

TEHNOLOGIJA MLEKA II POSEBNO SIRARSTVO

Beograd
2020.

Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

TEHNOLOGIJA MLEKA II

POSEBNO SIRARSTVO

Udžbenik

Autor

Jelena Miočinović

Recenzenti

Dr Predrag Puda, redovni profesor

Poljoprivredni fakultet – Univerzitet u Beogradu

Dr Zlatan Sarić, redovni profesor

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerzitet u Sarajevu

Izdavač

Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet

Za izdavača

Prof. dr Dušan Živković, dekan

Glavni i odgovorni urednik

Prof. dr Radojka Maletić, prodekan za nastavu

Tehnički urednik

Sonja Šoć

Štampa

Copy centar, Beograd

Izdanje: prvo

Tiraž: 200 primeraka

ISBN 978-86-7834-359-9

Beograd, 2020.

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu od 21. 2. 2020. godine, br. 36/XIV-2/4, odobreno je izdavanje i štampanje udžbenika Tehnologija mleka II – Posebno sirarstvo

Zabranjeno preštampavanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.

Коаутор поглавља у књигама реномираних издавача (M14)

The screenshot shows a SpringerLink page for a chapter titled "Traditional and Emerging Technologies for Autochthonous Lactic Acid Bacteria Application". The page includes the SpringerLink logo, a search bar, and a "Log in" link. The chapter title is prominently displayed, followed by the authors' names: Zorica Radulović, Jelena Modićević, Tanja Petrović, Suzana Dimitrijević, and Viktor Nedeljković. The chapter is part of the "Food Engineering Series" book series (JSE5). The abstract discusses the use of autochthonous strains of lactic acid bacteria isolated from traditional cheeses as starter cultures to standardize the quality of traditional cheeses and/or as potentially beneficial bacteria for creating new functional products. The page also features a sidebar with purchase options: "Buy eBook" for EUR 117.00 and "Buy chapter (PDF)" for EUR 24.95. A "Download" button is also visible.

The screenshot shows a Wiley Online Library page for a chapter titled "White-Brined Cheeses". The page includes the Wiley Online Library logo, a search bar, and a "Log in / Register" link. The chapter title is prominently displayed, followed by the authors' names: Thomas Brink, Efthymos Aikaridis, Irene Litányi, Barbaros Dair, Photis Papademas, and Zorica Radulović. The chapter is part of the "Global Cheesemaking Technology, Cheese Quality and Characteristics" book series. The summary discusses various white-brined cheeses, including Batzos PDO, Turkish Beyaz Peynir, Feta, Halloumi, Mihalic, Sjenica, and Ural. The page also features a sidebar with purchase options: "Download Free Booklet" and "Download Free Booklet".

COVID-19 Impact: information for print subscribers

Wiley Online Library

Search

Login / Register

Advertisement: Cannabis Testing Solutions: Comprehensive cannabis and hemp testing made easy

Chapter 3

Semi-hard Cheeses

Elisabeth Bugger-Meyer, Marie-Thérèse Fröhlich-Wyder, Ernst Jakob, Daniel Wechsler, Maria Belén López Arriola, Giuseppe Licita, Françoise Berthier, Photo Papademas, Ylia Ardi ... See all authors

Book Editors: Photo Papademas, Thomas Birtak

First published 27 October 2017 | <https://doi.org/10.1002/9781119046165.ch3>

PDF TOOLS SHARE

Summary

This chapter reviews various semi-hard cheeses, such as Appenzeler, Arzua-Ulloa Protected Designation of Origin (PDO), Casu Marzu, Comté PDO and Raclette Cheeses, and explores its type, description and sensory characteristics, method of manufacture, and relevant research. Appenzeler is a semi-hard cheese which is very popular for its unmistakable spicy flavour produced through the application of a herbal brine during ripening. Arzua-Ulloa cheese is one of the most important Galician cheeses.

Advertisement: Cannabis Testing Solutions: Comprehensive cannabis and hemp testing made easy

COVID-19 Impact: information for print subscribers

Wiley Online Library

Search

Login / Register

Advertisement: LC-MS for Improved Analysis of Food and Water Contaminants

Chapter 8

Pasta-Filata Cheeses

Giuseppe Licita, Zorica Radčević, Jelena Modrović, Inem Usluway, Barbara Özer, Thomas Birtak, Eleonora Alchianella, Farid Hartani, Paul Jelen

Book Editors: Photo Papademas, Thomas Birtak

First published 27 October 2017 | <https://doi.org/10.1002/9781119046165.ch8>

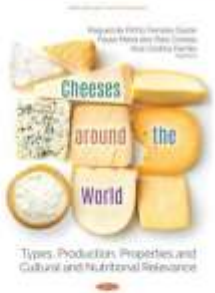
PDF TOOLS SHARE

Summary

This chapter discusses various kinds of Pasta-Filata cheeses, such as Caciocavallo Podolico PDO, Kashiaval, and Kashar. Kashiaval-type Kashar cheese is common in the Trakia region. Kashar cheese is a hard cheese with no holes but a rind, and it is yellowish in colour. Kasseri has a closed texture with no holes and a mild, mellow, faintly sweet flavour. The flavour is more pronounced when cheeses are well matured. Ragusano PDO is a stretched-curd cheese made with cow's raw whole milk. It is a high in fat and protein

Advertisement: Cannabis Testing Solutions: Comprehensive cannabis and hemp testing made easy

Home / Shop / Books / Science and Technology / Chemistry / Cheeses around the World: Types, Production, Properties and Cultural and Nutritional Relevance



Cheeses around the World: Types, Production, Properties and Cultural and Nutritional Relevance

Raquel de Pinho-Ferreira Guiné, PhD, Paula Maria dos Reis Correia, PhD, and Ana Cristina Ferreira, MSc (Editors)
 CIDEETS Research Centre and Department of Food Industry, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal

Series: Food Science and Technology
 BISAC: TEC012000

Binding
 Hardcover

\$270.00

Publication Date: April 2019
 Status: Available
 488 pages

Quantity: [Add to cart](#)

Preface

Chapter 1. The Economic and Social Importance of Cheese
 (Raquel P. F. Guiné, and Sofia G. Floresca, CIDEETS and CERNAS Research Centres, Polytechnic Institute of Viseu, Viseu, Portugal, and others)

Chapter 2. Cheese: Nutritional Aspects and Health Effects
 (Ana Cristina Ferreira, and Raquel P. F. Guiné, CIDEETS and CERNAS Research Centres, Polytechnic Institute of Viseu, Viseu, Portugal)

Chapter 3. Cheese-making Technology and its Influence on Cheese Quality
 (Marek Szoltysek, Małgorzata Kozłowska, Anna Dąbrowska, Józefa Chrzastowska, and Maciej Ozimek, Department of Animal Products Technology and Quality Management, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poland)

Chapter 4. Innovative Cheese Products: Fresh Cheese with Strawberry and Raspberry
 (Raquel P. F. Guiné, Soraia Leite, Paula M. R. Correia, and Fernando J. A. Gonçalves, CIDEETS and CERNAS Research Centre, Polytechnic Institute of Viseu, Viseu, Portugal, and others)

Chapter 5. Yeast Microflora and its Influence on Cheese Quality
 (Marek Szoltysek, Anna Dąbrowska, and Małgorzata Kozłowska, Department of Animal Products Technology and Quality Management, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Wrocław, Poland)

Chapter 6. Portuguese Traditional Cheeses: Production and Characterization
 (Raquel P. F. Guiné, Sofia G. Floresca, and Paula M. R. Correia, CIDEETS and CERNAS Research Centres, Polytechnic Institute of Viseu, Viseu, Portugal, and others)

Chapter 7. Origin, Production and Specificities of Croatian Traditional Cheeses
 (Irena Bančić, and Milica Tudor Kalit, Department of Food Engineering, Laboratory for Technology of Milk and Milk Products, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Zagreb, Croatia, and others)

Chapter 8. Production and Characteristics of Different Types of Serbian Cheeses
 (Jasna Miodinović, and Zorana Miodinović, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Animal Source Food Technology Department, Serbia)

Chapter 9. Cheeses That Made History in Italian Dairy Tradition
 (Roberto Aredida, Marika Palla, and Elena Curti, Porto Conte Research S.r.l., Alghero (SS), Italy, and others)

Chapter 10. Cheeses from Lithuania
 (Dalia Leiskauskaitė, Department of Food Science, Kaunas University of Technology, Kaunas, Lithuania)

Chapter 11. Regional and Traditional Cheeses in Poland
 (Maciej Ozimek, Małgorzata Kozłowska, Marek Szoltysek, and Anna Dąbrowska, Department of Animal Products Technology and Quality Management, Wrocław University of

ПРИЛОГ 7. Ментор и учешће у комисијама за одбрану дипломских или завршних радова на академским мастер, специјалистичким и докторским студијама

Р.бр.	Врста завршног рада	Ментор		Члан комисије		Укупно	
		Пре избора у звање ванредног професора	После избора у звање ванредног професора	Пре избора у звање ванредног професора	После избора у звање ванредног професора	Пре избора у звање ванредног професора	После избора у звање ванредног професора
1	Докторска дисертација	-	2+1	1	5	1	8
2	Мастер рад	3	12	-	11	3	25
3	Специјалистички рад	-	-	-	3	-	3
4	Завршни и дипломски радови	48	41	24	16	72	57
	УКУПНО	51	56	25	35	76	94

ДОКТОРАТИ

Ментор

1. Снежана Паскаш: „Квалитет козјег млека, сира и сурутке из различитих система држања“. Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду. Одобрена тема (одлука 333/2) 18.09.2018.
2. Марина Ховјецки: „Утицај одабраних фактора на ток киселе и сиришне коагулације козјег млека и квалитет јогурта и сирева“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, дисертација у изради.

Коментор

1. Бојана Миловановић: „Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла“. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду. Одлука 430/2-3.2. дисертација у изради

Члан комисије

1. Мира Радовановић: „Утицај састава и термичког третмана млека на дистрибуцију протеина у производњи кајамака и својства формиране покожице, Пољопривредни факултет - Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 26.04.2013.
2. Милица Мирковић: „Примена и вијабилност аутохтоних спреј сушених потенцијалних пробиотских бактерија млечне киселине у храни и гастроинтестиналним условима, Пољопривредни факултет - Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 04.07.2016.
3. Тијана Ледина, Резистенција на тетрациклин бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних сирева Србије, Факултет ветеринарске медицине Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 13.07.2018.
4. Немања Кљајевић, Утицај складиштења смрзнутог млека, груша и груде на својства козјих белих сирева у саламури, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, Дисертација одбрањена 12. 09.2019.
5. Марина Ивановић: „Потенцијал примене аутохтоних бактерија млечне киселине као антилистеријских култура у производњи хране“, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, дисертација у изради.
6. Душанка Пауновић: „Тартуф ((Tuber sp.): Микрофлора, ароматична једињења и примена у производњи сира“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација у изради.

Наставно-научно веће Пољопривредног факултета, на седници одржаној
17. јула 2018. године, донело је

ОДЛУКУ

Прихватила се **инвентарна анализа** одобрених тема, кандидата и монитора за израду докторске дисертације **др Силвана Пасковић**, под насловом: „**Квалитет квалитет млека, сира и сирутака из различитих система држања**“. У Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације именују се:

1. др Јелена Милошевић, ван.проф. за ужу и с. Наука о млеку, Пољопривредни факултет Земун-Београд-**монитор**
2. др Нина Пештер, ван.проф. за ужу и с. Стојарство
3. др Драгана Ђивочич, ред.проф. за ужу и с. Пасуажа животиња
4. др Мирјана Ђукић Стојић, ван.проф. за ужу и с. Стојарство
5. др Вера Богдановић, ред.проф. за ужу и с. Опште сточарство и организацијама домаћих и страних животиња, Пољопривредни факултет Земун-Београд

На ову одлуку Наставно-научно веће Пољопривредног факултета добијено је сагласност Савета Универзитета у Новом Саду на седници одржаној **06. септембра 2018.** године.

Достигли:

1. др Јелена Милошевић, ван.проф.
2. др Нина Пештер, ван.проф.
3. др Драгана Ђивочич, ред.проф.
4. др Мирјана Ђукић Стојић, ван.проф.
5. др Вера Богдановић, ред.проф., Пољопривредни факултет Земун-Београд
6. др Силвана Пасковић, ун.Високошколског Масинича 6478, Нови Сад
7. Достаје кандидат

Деловод
Пољопривредног факултета
Проф. др Јелена Тина

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 333/2
Датум: 29.07.2020. године
БЕОГРАД, БЕОГРАД

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета 2018. године, Наставно-научно веће факултета, на седници одржаној 29.07.2020. године, донело је

ОДЛУКУ

I. У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације именују се: **МАРИЈА ХОМБЕНКЕ**, ван.проф. под насловом: „**УТИЦАЈ ОДАБРАНИХ ФАКТОРА НА РЕЗОНАНСНА СВОЈСТВА КИСЕЛОГ И СЛИЧНО КОАГУЛИРАЮЋИХ РЕЗОВА И СВОЈСТВА ДОМУРТА И СИРОВА ОД КОЈИХ МЛЕКА**“, именују се:

1. др Јелена Милошевић, ван.проф. за ужу и с. Наука о млеку, Пољопривредни факултет Земун-Београд-**монитор**
2. др Драгана Ђивочич, ред.проф. за ужу и с. Пасуажа животиња
3. др Мирјана Ђукић Стојић, ван.проф. за ужу и с. Стојарство
4. др Вера Богдановић, ред.проф. за ужу и с. Опште сточарство и организацијама домаћих и страних животиња, Пољопривредни факултет Земун-Београд

II. Комисија у року од 30 дана студије за се кандидат на основу уписа и изјаве оспоришности издати докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА

Деловод
Проф. др Јелена Тина

Достаје: кандидат, члановима Комисије, Наставнику за организацију и издаваштво, Студентима саопштиће се одмах.

Универзитет у Београу
ПОДПРИМРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 4102-5-2
Датум: 28.11.2018. године
БЕОГРАД-БЕМУН

На основу члана 44. Статута Подпримредног факултета и члана 44. Правилника о правилима докторантских студија, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 28.11.2018. године, донело је:

ОДЛУКУ

I. У Комисију за оцену научне вредности ове докторске дисертације коју је поднела **БОЈАНА МИЛОВАЊЕВИЋ**, магистар, под насловом: «**ИНТИТИВАЊЕ МОГУЋНОСТИ ПРИМЕНЕ КОМПЈУТЕРСКОГ ИНТЕЛУГНОГ СИСТЕМА ЗА МЕРЕЊЕ БОЈЕ ХРАНЕ АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА, ИЛИ**» се:

1. др Њеф Ђокић, ванредни професор,
 2. др Душан Живковић, доцент професор,
 3. др Јелена Милетић, ванредни професор и
 4. др Билка Ђефковић, виши научни сарадник
- Наставна за каријеру и технологију меса у Београу.

II. Комисија бира председника из редовних чланова.

III. Комисија бира председника ове докторске дисертације пред Комисијом на основу научне вредности ове докторске дисертације и других присутних података, на основу одлуке у року не дужи од 15 (петнаест) дана од дана формирања Комисије.

Пре поднеса изјави о научној вредности ове докторске дисертације, студент је дужан да прегледа изјаву Комисије и потпуно другим присутним подацима одговори предлажући тачку.



Датум: изјави, чланови Комисије, Институту за предшколну едукацију и београд, Студентској служби и архиви.

Универзитет у Београу
ПОДПРИМРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 4102-5-2
Датум: 28.11.2012. године
БЕОГРАД-БЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 28. Правилника о пословима студената и доктораната, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 28.11.2012. године, донело је:


ОДЛУКУ

I. У Комисију за оцену и изјаву вредности ове докторске дисертације коју је поднела **МИРА РАДОВАЊЕВИЋ**, магистар, под насловом: «**УТИЦАЈ САСТАВА И ТЕРМИЧКОГ ТРЕТМАНА МАСА НА ДИСТРИБУЦИЈУ ПРОТЕИНА У ПРОИЗВОДЊИ КАЈМАКА И СВОЈСТВА ФОРМИРАЊЕ ПОКОЖИЦЕ**», имену се:

1. др Ђорђевић Пуља, доцент професор,
 2. др Стефан Милетић, доцент професор
- Технолошког факултета у Новом Саду.
3. др Билка Ђефковић-Радовић, доцент професор,
 4. др Јелена Милетић, доцент и
 5. др Оливера Ђефковић, доцент

II. Комисија је дужна да изјави ову (у року од 45 дана од дана поднеса Пуља Факултета) изјаву о вредности докторске дисертације.

**ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н**



Датум: изјави, чланови Комисије, Институту за предшколну едукацију и београд, Студентској служби и архиви.

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. године), Наставно-научно веће факултета, на седници одржаној 26.06.2019. године, донело је

ОДЛУКУ

I. У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **МАРИНА ИВАНОВИЋ**, свек, под насловом: «ПОТЕНЦИЈАЛ ПРИМЕНЕ АУТОХОТНИХ БАКТЕРИЈА МЛЕЧНЕ КИСЕЛИНЕ КАО АНТИБИОТЕРИЈСКИХ КУЛТУРА У ПРОИЗВОДЊИ ХРАНЕ», именују се:

1. др Зоран Радичевић, редовни професор,
 2. др Јелена Мисирковић, ванредни професор и
 3. др Татјана Шалевећ Кладет, ванредна научна сарадница
- Института за хемију, технологију и металургију Универзитета у Београду.

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

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДР ЖАН


(*Dr. Žan*)

Дистрибуи: кандидат, члановима Комисије, Институту за прехранбеноу технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

МАСТЕР РАДОВИ

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/436-2
Датум: 20. 10. 2018. године

Образац А

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Нордон Станковић, уписаног на
студиски програм управљање производњом и квалитетом
наставне наставе 25.09.2018., под насловом: Истраживање о квалитету
и безбедности хране на примеру производа
из производње свинске

На почетку излагања студент је образложио 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.

Пшто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену прилоге и оцену и одбрану мастер рада је одлучила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 2 (добра).

Суштина одбране: оно што је студент успео да постигне у свом мастер раду је да је успео да одбрани свој рад и да је добио/ла оцену 2 (добра).

КОМИСИЈА:

1. Миланка Јовић, мастер,
2. Јулија, члан,
3. _____, члан

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/436-2
Датум: 20. 10. 2018. године

Образац Б

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Александар Николовић, уписаног на
студиски програм предмет технологија
наставне наставе 25.09.2018., под насловом: Састав и
технологичке својства сирових
сирева и производа са
дрва и њихових различитих врста

На почетку излагања студент је образложио 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.

Пшто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену прилоге и оцену и одбрану мастер рада је одлучила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 2 (добра).

Суштина одбране: оно што је студент успео да постигне у свом мастер раду је да је успео да одбрани свој рад и да је добио/ла оцену 2 (добра).

КОМИСИЈА:

1. Миланка Јовић, мастер,
2. Јулија, члан,
3. _____, члан

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента: Стефан Карић, уписаног/е на
студентски програм: Прех. техн. – прех. индустријалне
одржане на дан 21.09.2019. под насловом: Улогај
коагулације у процесу стварања
коагулације и синергисања 05
сировог и ферментисаног млека

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао/ла 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 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

Милош Б. Јеферић, ментор,
2. Ј. Ј., члан,
3. _____, члан.

Списак мастер радова у периоду од избора у звање ванредног професора у којима је

др Јелена Миочиновић била ментор

Број	Име и презиме студента	Назив рада	Члан комисије	Датум одбране
1.	Сања Борисављевић	Утицај садржаја соли и начина паковања на протеолитичке промене током зрења козјих белих сирева у саламури,	Предраг Пуђа	03.06.2016.
2.	Ана Митровић	Утицај калцијум хлорида на својства сирева за гриловање	Предраг Пуђа	29.09.2016.,
3.	Драгана Живановић	Утицај додавања калцијум хлорида на својства козјег сира у саламури,	Предраг Пуђа	30.09.2016.,
4.	Ивана Тајсић	Реолошка својства јогурта од крављег и козјег млека,	Предраг Пуђа	30.09.2016.
5.	Марија Кузмић	Испитивање обима потрошње млека и производа од млека код средњошколаца	Предраг Пуђа	23.03.2017.
6.	Тања Ђорђевић	Утицај различитих протеинских додатака на својства кисело коагулишућих сирева	Предраг Пуђа	29.09.2017.
7.	Иван Марило	Рандман и својства кисело коагулишућих сирева произведених са додатком различитих протеина	Предраг Пуђа	06.10.2017.
8.	Младен Пантелић	Утицај термичког третмана козјег млека на својства сирева за гриловање	Предраг Пуђа	12.07.2018.
9.	Сладјана Перуничкић	Састав, протеолитичке промене и текстуална својства пљеваљског сира	Предраг Пуђа	16.07.2018.
10.	Александар Живковић	Састав и текстуална својства свежих сирева произведених са додатком различитих врста протеина.	Предраг Пуђа	25.09.2018.
11.	Стефан Карић	Утицај концентрације урее на ток сиришне коагулације и синерезис гела од сировог и термички третираног козјег млека	Предраг Пуђа	25.09.2019.
12.	Наташа Старчевић	Квалитет и безбедност ферментисаних млечних производа на тржишту	Никола Томић	30.09.2019.

Списак завршних и дипломских радова у периоду од избора у звање ванредног професора у којима је др Јелена Миочиновић била ментор

R.br.	Ime i prezime	Tema	Komisija	Odbrana
1.	Петар Радовановић	Примена НАССР системау производњи јогурта	Игор Томашевић	29.09.2016.
2.	Љубомир Радивоје	Поступак производње и својства најпознатијих врста сирева из Француске	Предраг Пуђа	30.09.2016.
3.	Александра Данић Божић	Иновације у производњи ферментисаних млечних производа	Снежана Јовановић	12.09.2016.
4.	Милена Петрушић	Састав и текстурална својства козјих сирева са различитим биљним додацима	Предраг Пуђа	06.10.2016.
5.	Ненад Шљивић	Утицај термичког третмана козјег млека на својства свежих сирева	Никола Томић	15.10.2016.
6.	Милош Обрадовић	Састав и својства свежих сирева од козјег и крављег млека	Предраг Пуђа	29.06.2016.
7.	Бошко Пешић	Технолошки поступак производње, састав и својства сирева за гриловање	Предраг Пуђа	08.07.2016.
8.	Алекса Солдатић	Примена мембранских филтрација у преради млека	Никола Томић	28.09.2016.
9.	Марина Јовановић	Испитивање зрења пљеваљског сира применом УРЕА ПАГ електрофорезе	Предраг Пуђа	14.07.2017.
10.	Сузана Живанић	Испитивање зрења пљеваљског сира применом СДС ПАГ електрофорезе	Предраг Пуђа	06.10.2017.
11.	Тања Ђорђевић	Пљеваљски сир: технолошки поступак производње, састав и обим протеоллизе	Предраг Пуђа	28.09.2016.
12.	Владанка Васиљевић	Састав и протеолитички параметри кучког сира	Предраг Пуђа	13.06.2017.
13.	Даница Вујичић	Састав и протеолитички параметри током зрења пљеваљског сира	Предраг Пуђа	14.06.2017.
14.	Ангелина Читаковић	Коефицијент зрелости кучког сира различитих произвођача	Предраг Пуђа	06.03.2017.
15.	Марија Николић	Технолошки поступак производње и зрење кучког сира у саламури	Никола Томић	06.11.2017.
16.	Анастасија Гапић	Испитивање састава и својстава сурутке на тржишту	Снежана Јовановић	11.05.2017.
17.	Ана Радуловић	Квалитет млека на фармама различитог капацитета	Драгослава Радин	25.09.2017.
18.	Никола Доброта	Производња ензимски модификованих сирева	Предраг Пуђа	13.10.2017.
19.	Стефан Симуновић	Производња јогурта са протеинским додацима	Предраг Пуђа	20.12.2017.
20.	Марија Максић	Добра хигијенска пракса у малим погонима за производњу сирева	Предраг Пуђа	29.06.2018.
21.	Стефан Карић	Физичко хемијска и сензорна својства свежих сирева са допунском културом	Предраг Пуђа	19.09.2018.

22.	Марина Васиљевић	Сензорна анализа ферментисаних производа од козјег млека	Никола Томић	25.09.2018.
23.	Ана Ризвани	Примена трансглутаминазе у производњи млечних производа	Снежана Јовановић	04.10.2018.
24.	Невена Туцовић	Карактеристике сирева са смањеним садржајем соли	Предраг Пуђа	26.10.2018.
25.	Ајла Шаљић	Производња и карактеристике кефира	Снежана Јовановић	26.10.2018.
26.	Никола Томић	Утицај врсте млека на састав, сензорна својства и рандман у производњи свежих сирева	Предраг Пуђа	31.10.2018
27.	Катарина Глумичић	Биоактивни пептиди у млечним производима	Предраг Пуђа	21.11.2018.
28.	Снежана Недовић	Допунске културе у производњи сирева	Снежана Јовановић	27.11.2018.
29.	Димитрије Алексов	Производња и карактеристике ферментисаног млечног производа у типу грчког јогурта	Снежана Јовановић	07.12.2018.
30.	Марија Јовановић	Развој јогурта и других ферментисаних млечних производа	Предраг Пуђа	31.01.2019.
31.	Марија Недељковић	Испитивање мишљења потрошача о асортиману сирева произведених у условима занатске производње	Предраг Пуђа	07.05.2019.
32.	Небојша Ђукић	Технолошки поступак производње и својства кајмака	Предраг Пуђа	11.07.2019.
33.	Сања Петрасиновић	Примена ХАЦЦП система у производњи холандских сирева	Игор Томашевић	26.09.2019.
34.	Марина Перић	Производња и карактеристике сирева са површинском мажом	Предраг Пуђа	27.09.2019.
35.	Ана Недељковић	Испитивање мишљења потрошача о Моцамела сиру пареног теста са медом и меласом	Игор Томашевић	30.09.2019.
36.	Јана Симоновић	Састав и садржај микроелемената и макроелемената Моцамела сира пареног теста са медом и меласом	Предраг Пуђа	30.09.2019.
37.	Марија Христов	Технолошки поступак шпроизводње и састав Моцамела сира пареног теста са медом и меласом	Предраг Пуђа	30.09.2019.
38.	Душан Ђурић	НАССР систем у производњи Моцамела сира пареног теста са медом и меласом	Предраг Пуђа	30.09.2019.
39.	Добривоје Милановић	Производња, карактеристике и зрење аутохтоних сирева у саламури	Снежана Јовановић	30.09.2019.
40.	Катарина Маринковић	Технолошки поступци производње и својства појединих врста сирева пареног теста	Снежана Јовановић	28.10.2019.
41.	Александра Коруга	Технолошки поступци производње и својства појединих сирева из Италије	Предраг Пуђа	04.03.2020.

Списак мастер радова у којима је др Јелена Миочиновић била члан комисије

Ред број	Име и презиме студента	Назив мастер рада	Ментор	Датум одбране
1	Зорица Вулетић	Ток зрења и Испитивање својстава сирева у саламури произведених са комерцијалним и аутохтоним бактеријама млечне киселине различитим стартер културама током зрења	Предраг Пуђа	2015.
2	Милорад Богдановић	Електрофоретско испитивање доњег и горњег слоја кајмака	Предраг Пуђа	2015.
3	Тања Кескић	Реолошка и текстуална својства јогурта произведеног у млекарни Спасојевић Бајина Башта,	Предраг Пуђа	23.09.2016 .
4	Сања Тешевић	Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости козјег сира за гриловање	Никола Томић	28.09.2017.
5	Сандра Милетић	Испитивање сензорног квалитета јогурта са додатком дијететских влакана	Никола Томић	18.09.2018.
6	Милимирка Грубачић	Испитивање прихватљивости козјег сира са биљним додацима	Никола Томић	25.09.2018.
7	Јелена Миладиновић	Састав и протеолиза сирева у саламури произведених са додатком ензима за убрзање зрења	Предраг Пуђа	28.09.2018.
8	Јелена Врањеш	Утицај концентрације додатог ензима за убрзање зрења на сензорна својства сирева у саламури	Предраг Пуђа	28.09.2018
9	Бојан Качаревић	Антилистеријски ефекат аутохтоних бактерија млечне киселине у кајмаку	Милица Мирковић	11.07.2019.
10	Јована Кљајић	Утицај садржаја млечне масти на својства пуномасног јогурта	Снежана Јовановић	30.09.2019.
11	Александра Вукчевић	Ниво испуњености хигијенско санитарних услова у млечним халама на територији града Београда	Нада Шмигић	04.11.2019.

ПРИЛОГ 8.

Председник или члан уређивачког одбора naučnog časopisa или зборника радова у земљи или иностранству

Mljekarstvo

IZDAVAČ I UREDNIŠTVO | PUBLISHER AND EDITORIAL OFFICE

Hrvatska mljekarska udruga - Croatian Dairy Union
10000 Zagreb, Prolaz Fadila Hadžića 2, Hrvatska
Tel.: +385 1 4833-349; Fax: +385 1 4875-848

ZA IZDAVAČA | FOR THE PUBLISHER

Vera Volarić

IZDAVAČKI SAVJET | ADVISORY BOARD

Manuela Barbosa (Lisabon, Manuela_brbs@yahoo.co.uk),
Luigino Disegna (Legnano, luigino.disegna@ventoagricoltura.org),
Philippe Jachnik (Pariz, pjachnik@cniel.com),
John J. Jaeggi (Madison, jaeggi@cdr.wisc.edu), Wolfgang Kneifel (Beč, wolfgang.kneifel@boku.ac.at),
Ulrich Kulozik (Freising, ulrich.kulozik@tum.de), Vesna Pavić (Zagreb, vpavic2@agr.hr),
Irena Rogelj (Ljubljana, irena.rogelj@bf.uni-lj.si), Dubravka Samaržija (Zagreb, samarzija@agr.hr),
Zlatan Sarić (Sarajevo, sariczlatan@gmail.com), Jagoda Šušćević (Zagreb, jsusko@pbf.hr),
Nada Vahčić (Zagreb, nvahcic@pbf.hr), Todor Vasiljević (Melbourne, Todor.Vasiljevic@vu.edu.au)

UREDNIČKI ODBOR | EDITORIAL BOARD

Irena Barukčić (Zagreb, ibarukcic@pbf.hr), Miroslav Benić (Zagreb, benic@veinst),
Nina Bilandžić (Zagreb, bilandzic@veinst.hr), Dorota Cais-Sokolińska (Poznań, cais@up.poznan.pl),
Vesna Gantner (Osijek, vgantner@pfos.hr), Mirela Ilić (Novi Sad, panim@uns.ac.rs),
Ante Ivanković (Zagreb, aivankovic@agr.hr), Samir Kalit (Zagreb, skalit@agr.hr),
Blaženka Kos (Zagreb, bkos@pbf.hr), Katarina Lisak Jakopović (Zagreb, klisak@pbf.hr),
Mirela Lučan (Osijek, mirela.lucan@ptfos.hr), Bojan Matijević (Karlovac, bojan.matijevic@vuka.hr),
Pero Mijić (Osijek, peromijic@pfos.hr), Boro Mioč (Zagreb, bmioč@agr.hr),
Jelena Miočinović (Beograd, jmiocin@agrif.bg.ac.rs), Tülay Özcan (Bursa, tulayozcan@uludag.edu.tr),
Milna Tudor Kalit (Zagreb, mtudor@agr.hr)

GLAVNA I ODGOVORNA UREDNICA | EDITOR IN CHIEF

Rajka Božanić | rbozan@pbf.hr

GLAVNA UREDNICA EMERITUS | EDITOR IN CHIEF EMERITUS

Ljubica Tratnik | tratnikljubica@gmail.com

UREDNIK | EDITOR

Zoran Bašić | urednik@hmu.hr

LEKTURA | LINGUISTIC ADVISER

Jadranka Vrbnjak Ferencak

GRAFIČKA PRIPREMA I TISAK | DESIGNED AND PRINTED BY

Hlad-plus d.o.o., Luka

MLJEKARSTVO JE REFERIRANO U SLJEDEĆIM RELEVANTNIM BAZAMA PODATAKA

| MLJEKARSTVO IS INDEXED IN THE FOLLOWING DATABASES:

Agricola, Agris, CAB Abstracts, Chemical Abstracts, Directory of Open Access Journals (DOAJ),
Ebsco Publishing, EMBiology, Food Science & Technology Abs., HRČAK, ISI Science Citation Index
Expanded, Scopus

UČESTALOST IZLAŽENJA | FREQUENCY OF PUBLISHING

Četiri puta godišnje - Four times per year

WEB-SITE: www.hmu.hr

ISSN: 0026-704X

E-ISSN: 1846-4025

ČASOPIS PODUPIRE Ministarstvo znanosti i obrazovanja Republike Hrvatske

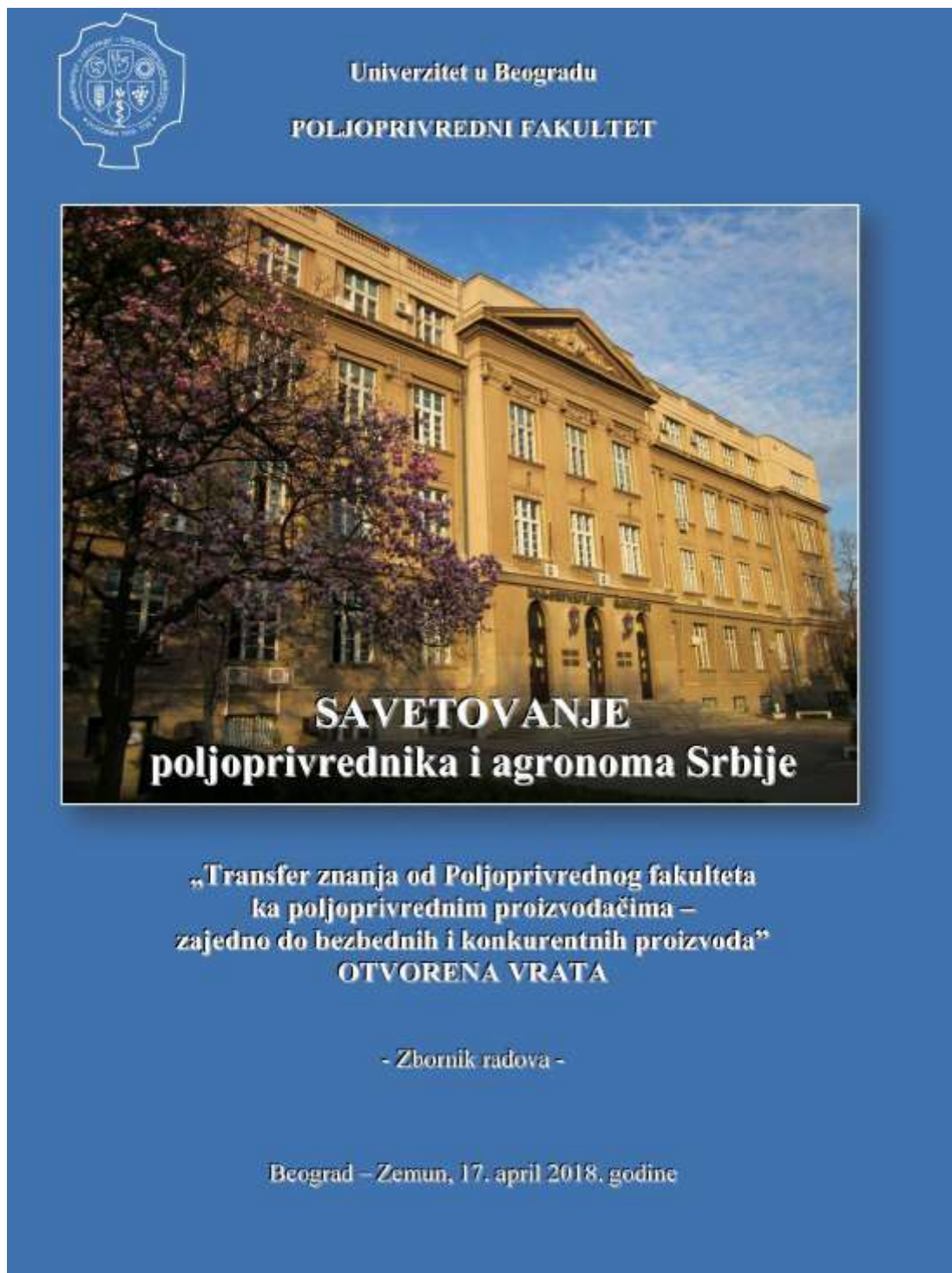
THE JOURNAL IS SUPPORTED BY the Ministry of Science and Education
of the Republic of Croatia

PROJEKT DIGITALIZACIJE STARIH BROJEVA ČASOPISA PODUPRILI SU: VINDIJA d.d., Zavod za mljekarstvo
Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter
kultura Prehrambeno-bioteknološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i Probiotik d.o.o.

ПРИЛОГ 9.

Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа

Члан Организационог одбора Саветовања „Савремени приступ трансферу знања у пољопривреди“, 17. 04. 2018. година, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.



Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

Zbornik radova Savetovanje poljoprivrednika i agronoma Srbije

Publikacija: druga edukativna publikacija

Autor:

Grupa autora

Redaktor

dr Vlade Zarić, redovni profesor

Izdavač: Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet

Za izdavača: dekan dr Milica Petrović, redovni profesor

Glavni i odgovorni urednik: prodekan za nastavu dr Dušan Radivojević, redovni profesor

Tehnička urednik: dr Marija Čosić, docent, dr Zorica Ranković-Vasić, docent

Izdaje: Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet

Izdanje: I (prvo), PDF – Portable Document Format

Tiraž: 100 primeraka, izdanje u elektronskom obliku

Odlukom Predsednika Odbora za izdavačku delatnost - Glavnog i odgovornog urednika Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu od 07.05.2018. godine, br. 231/I, odobreno je izdavanje druge edukativne publikacije Zbornik radova Savetovanje poljoprivrednika i agronoma Srbije.

Zabranjeno umnožavanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.

SAVETOVANJE poljoprivrednika i agronoma Srbije (OTVORENA VRATA)

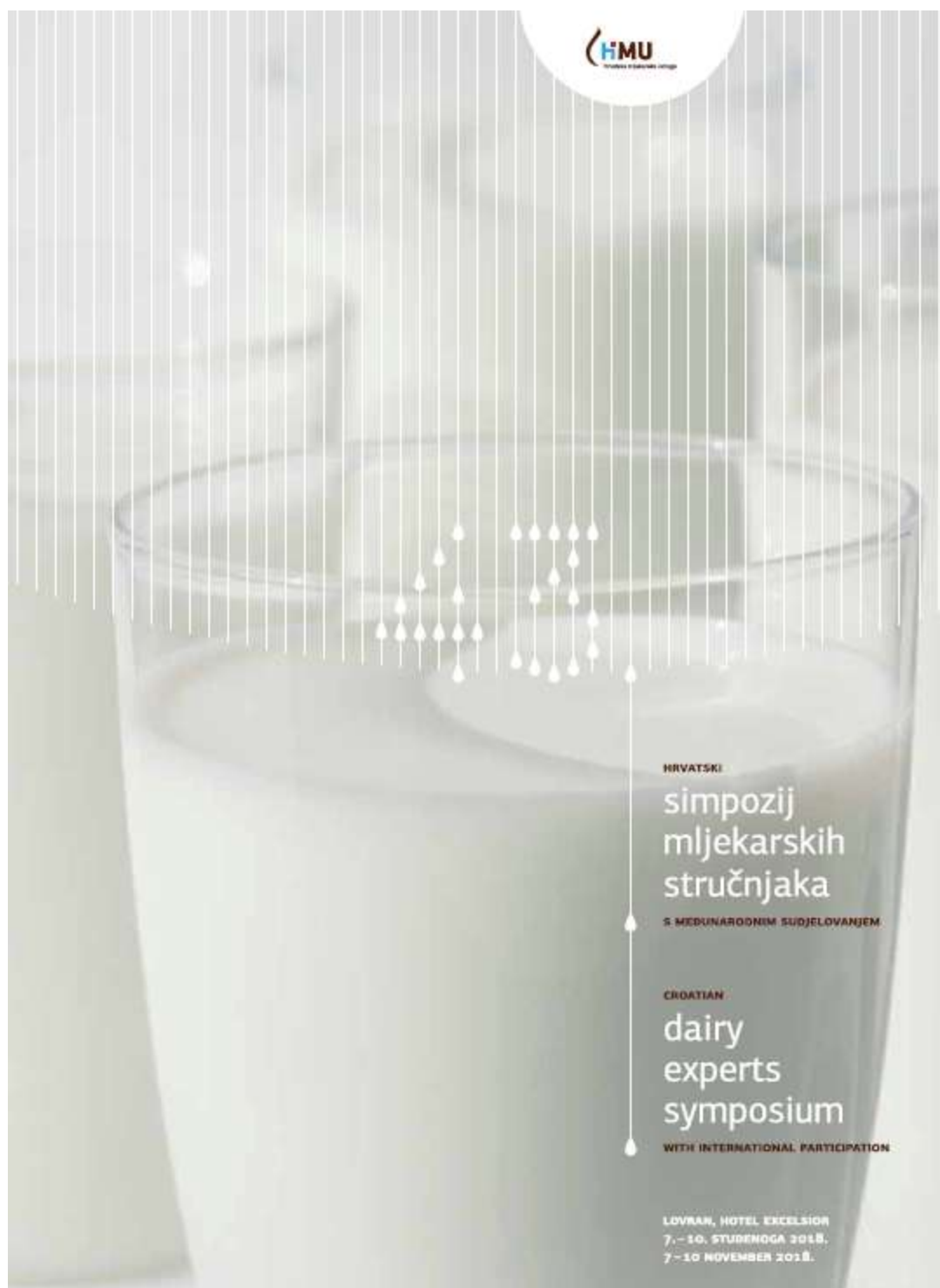
Organizacioni odbor

Dr Vlade Zarić, redovni profesor, Institut za agronomiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd, **predsednik**
Dr Đorđe Marasferić, vanredni profesor, Institut za raststvo i povrtarstvo, Poljoprivredni fakultet, Beograd, **sekretar**
Bogdana Mladenović, diplomirani inženjer, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Dušan Radivojević, redovni profesor, Institut za poljoprivrednu nauku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Zorica Radojević, redovni profesor, Institut za agronomiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Aleksandar Stanić, vanredni profesor, Institut za raststvo i povrtarstvo, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Milica Petrović, redovni profesor, Institut za hortikulturu, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Zorica Ranković-Vasić, docent, Institut za hortikulturu, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Bejta Stojanović, vanredni profesor, Institut za zootehniku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Radomir Savić, docent, Institut za zootehniku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Milica Radivojević, vanredni profesor, Institut za fitomedicine, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Katarina Jovanović-Radošević, docent, Institut za fitomedicine, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Svetlana Anđić-Mladenović, vanredni profesor, Institut za zemljopis i meteorologiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Rajko Miodragović, vanredni profesor, Institut za poljoprivrednu nauku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Nela Močavarović, vanredni profesor, Institut za prehrambenu tehnologiju i ishranu, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Igor Tomasević, vanredni profesor, Institut za prehrambenu tehnologiju i ishranu, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Mladen Perić, Direktor za uzgoj i stručne poslove u poljoprivredi, "Poljodukta Slatka" d.o.o.
Zorica Vukobrat, dipl. inž., poljoprivrednik, Direktor za uzgoj i stručne poslove u poljoprivredi, "Poljodukta Slatka" d.o.o.
Todor Terzić, dipl. inž., Direktor za uzgoj i stručne poslove u poljoprivredi, "Poljodukta Slatka" d.o.o.

Programski odbor

Dr Milica Petrović, redovni profesor, Institut za zootehniku, Poljoprivredni fakultet, Beograd, **predsednik**
Dr Marija Čosić, docent, Institut za zemljopis i meteorologiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd, **sekretar**
Dr Zorica Ranković-Vasić, redovni profesor, Institut za raststvo i povrtarstvo, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Dušan Radivojević, redovni profesor, Institut za poljoprivrednu nauku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Zorica Vukobrat, redovni profesor, Institut za agronomiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Zorica Radojević, redovni profesor, Institut za raststvo i povrtarstvo, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Ljiljana Živanović, docent, Institut za raststvo i povrtarstvo, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Dragana Nikolić, redovni profesor, Institut za hortikulturu, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Marija Tadić, redovni profesor, Institut za hortikulturu, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Marija Ilincić, redovni profesor, Institut za zootehniku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Predrag Perić, vanredni profesor, Institut za zootehniku, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Nela Močavarović, vanredni profesor, Institut za fitomedicine, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Dragana Božić, vanredni profesor, Institut za fitomedicine, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Svetlana Radmanović, vanredni profesor, Institut za zemljopis i meteorologiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Vlado Lalević, vanredni profesor, Institut za zemljopis i meteorologiju, Poljoprivredni fakultet, Beograd
Dr Zorica Mladenović, vanredni profesor, Institut za poljoprivrednu nauku, Poljoprivredni fakultet, Beograd

Savetovanje je održano u okviru aktivnosti projekta "Transfer znanja od Poljoprivrednog fakulteta ka poljoprivrednim proizvođačima – zajedno do bezbednih i konkurentnih proizvoda /OTVORENA VRATA/" koji je finansiran od strane Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Republike Srbije.



IMPRESSUM

ZNAJSTVENI ODBOR / SCIENTIFIC COMMITTEE MEMBERS

Irena Barukčić, Nina Bilandžić, Dorota Čalo-Sokolinska, Vesna Gantner, Mirela Iližić, Ante Ivanković, Samir Kalit, Blaženka Kos, Katarina Lisak Jakopović, Mirela Lučan, Bojan Matijević, Pero Mijić, Boro Mioč, Jelena Miočinović, Tülay Özcan, Milna Tudor Kalit, Nevija Zdolec

PREDSJEDNICA ZNAJSTVENOG ODBORA / CHAIRMAN OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE

Rajka Božanić

ORGANIZACIJSKI ODBOR / ORGANISING COMMITTEE MEMBERS

Zdravko Barać, Zoran Bažić, Zoran Grgić, Inga Kesner-Koren, Krunoslav Ladić, Duško Lepac, Antun Milić, Nada Vahčić, Ivan Volarić

PREDSJEDNICA ORGANIZACIJSKOG ODBORA / CHAIRMAN OF THE ORGANISING COMMITTEE

Vera Volarić

KONTAKT ADRESA / CONTACT ADDRESS

Hrvatska mliječarska udruga
Prolaz Fadila Hadžića 2, 10000 Zagreb
TEL 00385 1 4833 349
FAX 00385 1 4875 848
E-MAIL hmu@hmu.hr
www.hmu.hr

GRAFIČKO OBLIKOVANJE I PRIJELOM / DESIGN AND LAYOUT

Kuna zlatica

LEKTURA / PROOFREADING

Jadranka Vrbnjak-Ferenčak
Irena Barukčić

TISAK / PRINT

Tiskara HLAD

POKROVITELJI / PATRONS

Ministarstvo znanosti i obrazovanja Republike Hrvatske /
Ministry of Science and Education of the Republic of Croatia

Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske /
Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia

GLAVNI SPONZOR / GENERAL SPONSOR

Dukat d.d.

SPONZORI

Vindija d.d., Belje d.d., Alltech Hrvatska d.o.o.

IZLAGAČI / EXHIBITORS

Ru-Ve d.o.o., Delaval, Atera d.o.o., Bio Pharm Vet Digital d.o.o., Labena d.o.o.,
CEA Westfalia Separator, Noack d.o.o., VWR International

UZ POTPORU / SUPPORTED BY

Ministarstvo znanosti i obrazovanja Republike Hrvatske /
Ministry of Science and Education of the Republic of Croatia
Ministarstvo poljoprivrede Republike Hrvatske /
Ministry of Agriculture of the Republic of Croatia



Kotizacija iznosi 1000,00 kn, a jednodnevna 600,00 kn (s PDV-om). Kotizacija za članove Hrvatske mljekarske udruge iznosi 700,00 kn, a jednodnevna 400,00 kn (s PDV-om).

Kotizacija se uplaćuje se IBAN Hrvatske mljekarske udruge HR5423600001101408596 prema ponudi koju ćemo Vam poslati e-poštom nakon primitka prijave.

Kotizacija uključuje slobodan pristup svim izlaganjima i događanjima simpozija, tehničku podršku, materijale simpozija i potvrdu o sudjelovanju

Hotelski smještaj u Hotelu Eden**** u Rovinju:
Dvokrevetna soba - puni pansion
(cijena po osobi/danu) - 399,00 kn
Jednokrevetna soba - puni pansion
(cijena po osobi/danu) - 538,00 kn

Znanstveni odbor simpozija zadržava pravo izbora radova za usmenu ili poster prezentaciju. Službeni jezici Simpozija su hrvatski i engleski. Detaljne informacije možete naći na web stranici Hrvatske mljekarske udruge www.hmu.hr



**ZNANSTVENI ODBOR /
SCIENTIFIC COMMITTEE MEMBERS**

Irena Barukčić (Zagreb)
Miroslav Benić (Zagreb)
Nina Bilandžić (Zagreb)
Dorota Cals-Sokolińska (Poznań)
Vesna Gantner (Osijek)
Mirela Ilić (Novi Sad)
Ante Ivanković (Zagreb)
Samir Kalit (Zagreb)
Blaženka Kos (Zagreb)
Katarina Lisak Jakopović (Zagreb)
Mirela Lučan (Osijek)
Bojan Matijević (Karlovac)
Pero Mijić (Osijek)
Boro Mioč (Zagreb)
Jelena Miočinović (Beograd)
Tölgy Özcan (Bursa)
Milna Tudor Kalit (Zagreb)

Registration fee per participant is 1000,00 kn; one-day registration fee - 600,00 kn (including VAT.). Registration fee for Croatian Dairy Union members is 700,00 kn; for CDU/HMU members - 400,00 kn (including VAT.).

Registration fee should be paid to IBAN HR5423600001101408596, BIC/SWIFT ZABHR2X according to invoice which you will receive on your e-mail after registration.

Registration fee includes access to all presentation and program events, technical support, symposium materials and participation certificate

Accommodation - Hotel Eden**** in Rovinj:
Double-room - full board
(price per person/day) - 399,00 kn
Single-room - full board
(price per person/day) - 538,00 kn

The Scientific committee reserves the rights to select the papers to be presented as oral or poster presentations. The official languages of the Symposium are Croatian and English. For further information please visit our website www.hmu.hr



**PREDSEDNICA ZNANSTVENOG ODBORA /
CHAIRMAN OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE**
Rajka Božanić (Zagreb)

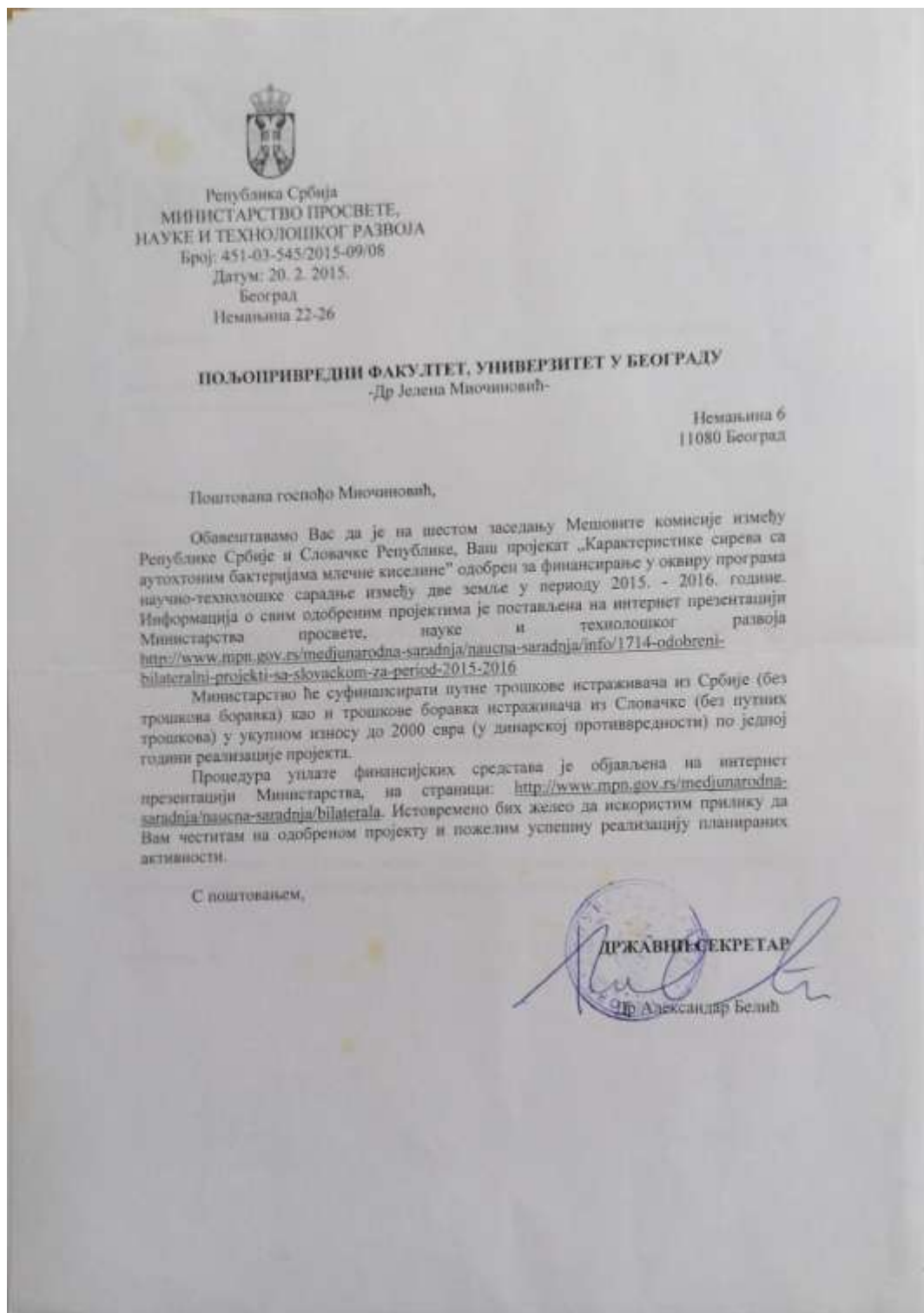
**ORGANIZACIJSKI ODBOR /
ORGANISING COMMITTEE MEMBERS**

Zdravko Barać (Zagreb)
Zoran Bašić (Zagreb)
Zoran Grgić (Zagreb)
Inga Kesner-Koren (Zagreb)
Krunoslav Ladić (Varaždin)
Duško Lapac (Beli Manastir)
Antun Milić (Zagreb)
Nada Vahčić (Zagreb)
Ivan Volarić (Zagreb)

**PREDSEDNICA ORGANIZACIJSKOG ODBORA /
CHAIRMAN OF THE ORGANISING COMMITTEE**
Vera Volarić (Zagreb)

ПРИЛОГ 10. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Руководилац Билатералног пројекта са Словачком



Потврде о учешћу на пројектима

Univerzitet u Beogradu
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Na osnovu člana 29. stav 1. Zakona o opštem upravnom postupku ("Službeni glasnik RS", br. 18/2016), Univerzitet u Beogradu – POLJOPRIVREDNI FAKULTET, izdaje

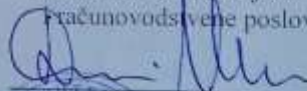
P O T V R D U

Da je nastavnik prof dr JELENA MIOČINOVIĆ, učesnik na projektu-ima **Unapređenje i razvoj higijenskih i tehnoloških postupaka u proizvodnji namirnica životinjskog porekla u cilju dobijanja kvalitetnih i bezbednih proizvoda konkurentnih na svetskom tržištu III 46009** od 2011 – 2020 godina, Ministarstvo prosvete, nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije.

Potvrda se izdaje na lični zahtev, u svrhu ostvarivanja prava vezanih za postupak izbora u zvanje, a osnovu podataka u odgovarajućoj evidenciji Univerziteta u Beogradu – Poljoprivrednog fakulteta.

Beograd-Zemun
Datum:

Šef Službe za finansijske
računovodstvene poslove



Milena Dosković



Univerzitet u Beogradu
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Na osnovu člana 29, stav 1. Zakona o opštem upravnom postupku ("Službeni glasnik RS", br. 18/2016), Univerzitet u Beogradu – POLJOPRIVREDNI FAKULTET, izdaje

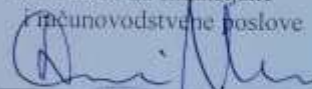
P O T V R D U

Da je **nastavnik / saradnik dr JELENA MIOČINOVIĆ**, učesnik na projektu „**Advancing research in agricultural and food sciences**“ at Faculty of Agriculture, University of Belgrade – AREA, FP7-REGPOT – (2012–2013–1), 2013 – 2016 godina.

Potvrda se izdaje na lični zahtev, u svrhu ostvarivanja prava vezanih za postupak izbora u zvanje, a osnovu podataka u odgovarajućoj evidenciji Univerziteta u Beogradu – Poljoprivrednog fakulteta.

Beograd-Zemun
Datum:

Šef Službe za finansijske
i računovodstvene poslove



Milena Dasković



Univerzitet u Beogradu
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Na osnovu člana 29. stav 1. Zakona o opštem upravnom postupku ("Službeni glasnik RS", br. 18/2016), Univerzitet u Beogradu – POLJOPRIVREDNI FAKULTET, izdaje

P O T V R D U

Da je nastavnik prof dr JELENA MIOČINOVIĆ, učesnik na projektu-ima **Unapređenje poljoprivredne proizvodnje Timočkog regiona zasnovano na diverzifikaciji ekološko sertifikovanih poljoprivredno prehrambenih proizvoda sa dodatom vrednošću**, broj 680-00-0009/1/2015-02 2015 godina., Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprava za agrarna plaćanja, Republike Srbije.

Potvrda se izdaje na lični zahtev, u svrhu ostvarivanja prava vezanih za postupak izbora u zvanje, a osnovu podataka u odgovarajućoj evidenciji Univerziteta u Beogradu – Poljoprivrednog fakulteta.

Beograd-Zemun
Datum:

Šef Službe za finansijske
i računovodstvene poslove

Milica Dosković


Na osnovu člana 29. stav 1. Zakona o opštem upravnom postupku ("Službeni glasnik RS", br. 18/2016), Univerzitet u Beogradu – POLJOPRIVREDNI FAKULTET, izdaje

P O T V R D U

Da je nastavnik prof dr JELENA MIOČINOVIĆ, učesnik na projektu **Higijena muže krava u laktaciji, korišćenja zatvorenih sistema za transport mleka i uređaja za hlađenje mleka**, broj 680-00-00005/2016-02 2016 godina., Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprava za agrarna plaćanja, Republike Srbije.

Potvrda se izdaje na lični zahtev, u svrhu ostvarivanja prava vezanih za postupak izbora u zvanje, a osnovu podataka u odgovarajućoj evidenciji Univerziteta u Beogradu – Poljoprivrednog fakulteta.

Beograd-Zemun
Datum:

Šef Službe za finansijske
i računovodstvene poslove

Milena Dosković



Univerzitet u Beogradu
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Na osnovu člana 29. stav 1. Zakona o opštem upravnom postupku ("Službeni glasnik RS", br. 18/2016), Univerzitet u Beogradu – POLJOPRIVREDNI FAKULTET, izdaje

P O T V R D U

Da je nastavnik **prof dr JELENA MIOČINOVIĆ**, učesnik na projektu **Transfer znanja od Poljoprivrednog fakulteta ka poljoprivrednim proizvođačima – zajedno do bezbednih i konkurentnih proizvoda** broj 680-00-00049/1/2017-02 2017 godina, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede, Uprava za agrarna plaćanja, Republike Srbije.

Potvrda se izdaje na lični zahtev, u svrhu ostvarivanja prava vezanih za postupak izbora u zvanje, a osnovu podataka u odgovarajućoj evidenciji Univerziteta u Beogradu – Poljoprivrednog fakulteta.

Beograd-Zemun
Datum:

Šef Službe za finansijske
računovodstvene poslove

Milica Dosković


РЕЦЕНЗИЈЕ





THIS CERTIFICATE IS AWARDED TO

JELENA MIOCINOVIC

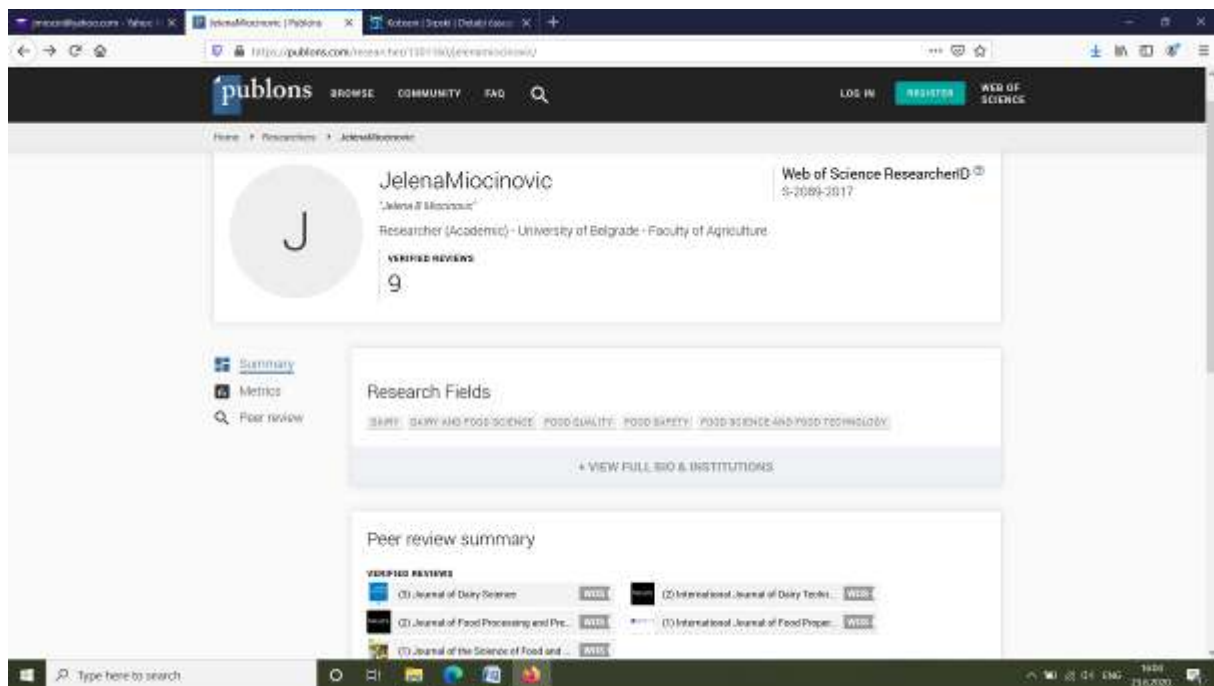
WE HEREBY NOTIFY THAT THE PERSON ABOVE HAS BEEN SERVING AS A REVIEWER OF
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION.

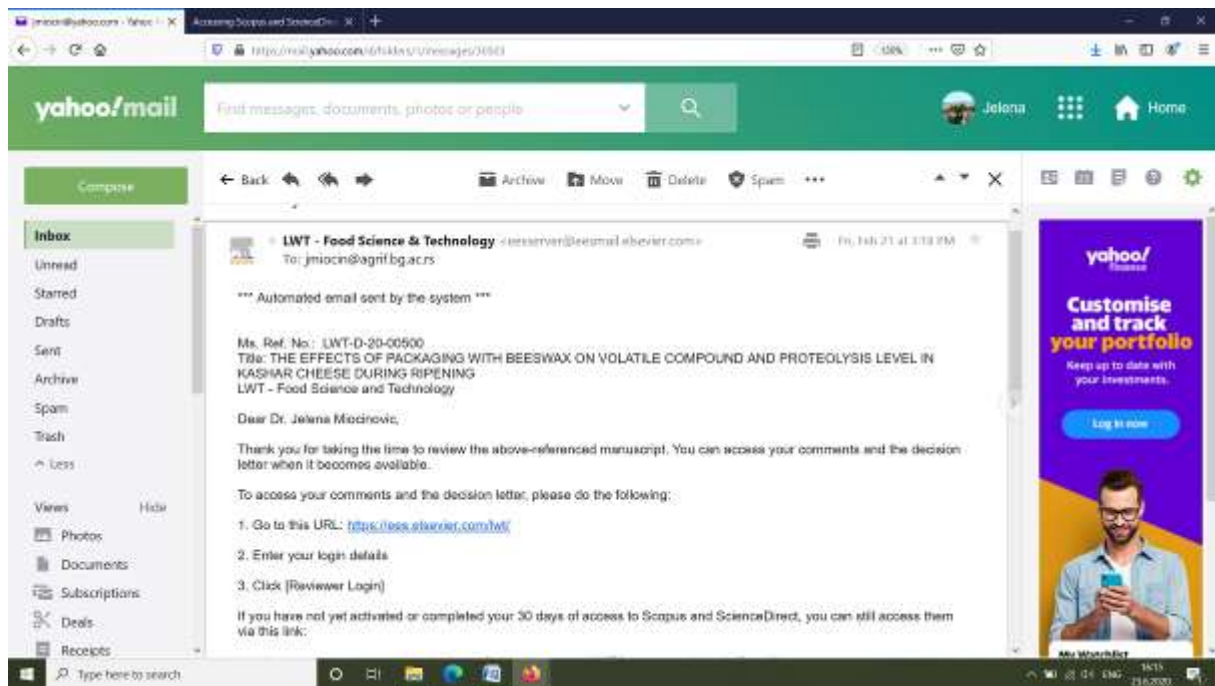
WE ARE GRATEFUL TO JELENA MIOCINOVIC FOR REVIEWING 1 MANUSCRIPT IN 2017.

Charles Brennan and Brijesh K. Tiwari
Editors-in-Chief

17 April 2018

WILEY





**ПРИЛОГ 12. Члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија
Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду**

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 22/4.50-3
Дана 01.07.2019. године
Београд - Земун

На основу члана 29. Статута Пољопривредног факултета (2018.), декан дана
01.07.2019. године издаје

П О Т В Р Д У

1 ПОТВРЂУЈЕ СЕ да је

др Јелена Миочиновић, ванредни професор
Институт за прехранбену технологију и биохемију
у школској 2018/2019. години била члан помоћног стручног органа Комисије за
обезбеђење, праћење и унапређење квалитета – Подкомисија за припрему
документа за акредитацију.

II Ово потврда се може користити за доказивање испуњености Изборног
услова - Допринос академској и широј заједници - Председник или члан органа
управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на
факултету или универзитету у земљи или иностранству, а у поступку избора у
звање наставника.

 Декан
Проф. др Љилјана Живковић

Доставити: - именованом-ој, Служби за пријем надровске и опште послове

ЗАПИСНИК

Са II седнице Већа одржане 04.11.2019. године
са почетком у 13.30 часова. Свечана сала

Седницу је присуствовало 30 чланова Већа са правом одлучивања (10 редовних професора, 14 ванредних професора, 4 доцента и 2 сарадника у настави).

Списак наставника и сарадника оправдано одсутних:

Редовни професори: Вукосављевић Предраг
Ванредни професори: Козарски Маја

Седницу је отворио председник Већа проф. др Милош Б. Рајковић констатујући да је присутан довољан број чланова Већа за доношење управних одлука. Обзиром на ову констатацију, проф. Рајковић је предложио следећи

1. Усвајање записника са I седнице Већа, одржане 27.09.2019. године
2. Обавештења
3. Предлог за руководиоце студијских програма ОАС, МАС и САС
4. Извештај комисије за избор једног наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Хемија.
5. Извештај комисије за избор једног сарадника у звање и на радно место сарадника у настави за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина.
6. Покретање поступка за избор једног наставника у звање и на радно место Наставника на академским студијама-редовног професора за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина.
7. Покретање поступка за избор једног сарадника у звање и на радно место сарадника у настави за ужу научну област Хемија.
8. Продужење уговора о раду Ани Радловић, сараднику у настави.
9. Покретање поступка за избор Ивине Живковић у звање истраживач сарадник.
10. Одређивање Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације кандидата Вранислава Стојановића, дипл. ветеринара (бр. имденка ТХ 14/29).
11. Продужење рока за израду и одбрану докторске дисертације кандидата мр Милоша Пурића под називом „Могућности искоришћења семенки јабука као нуспроизвода прехранбене индустрије“.
12. Амгавање студента мастер и докторских студија:
 - 12.1. дипл. инж. Симоне Јаћинковић ПИ 190224 као студента демонстратора за извођење вежби у зимском семестру школске 2019/20. год. на предметима: Технологија слада (3+3) и Технологија природних и минералних вода (2+2).

- 12.2. Александра Скенепек (ТХ100012), за предмет Основи микробиологије хране (одсек Микробиологија хране, основне академске студије V семестар, фонд 3+2)
- 12.3. Ивана Живковић (ТХ140023), за предмет Микробиологија хране (одсек Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, основне академске студије V семестар, фонд 3+2)
- 12.4. Ана Дорошки (ТХ170004), Микробиологија биљних производа (одсек Технологија конзервисања и врења, основне академске студије V семестар, фонд 3+2).
- 12.5. Весна Лазин (ТХ170007), за предмет Микробиологија биљних производа (Технологија ратарских производа, основне академске студије V семестар, фонд 3+2) и Биоактивне материје микробиолошког порекла (Микробиологија хране, основне академске студије V семестар, фонд 2+2).
13. Допуна Извештаја Комисије за контролу мобилности студентима за студента Ивана Стојишића.
14. Замена потенцијалног ментора
15. Пријава тема дипломских, завршних, мастер и специјалистичких радова и потврђивање предложених Комисија за одбрану урађених радова.
16. Разно

Тачка 1.

Записник са I седнице Већа одржане 27.09.2019. године, једногласно је усвојен.

Тачка 2.

Није било обавештења.

Тачка 3.

Веће је за руководиоце студијских програма именovalo: Проф.др Милоша Б. Рајковића, за руководиоца Основних академских студија; Проф.др Јелену Миличић, за руководиоца Мастер академских студија и Проф.др Зорицу Радловић за руководиоца Специјалистичких академских студија.

Тачка 4.

Веће је позитиван Извештај комисије за избор једног наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Хемија, и предлог да се др Евица Ивановић изабере у звање редовног професора.

Тачка 5.

Веће је прихватило позитиван Извештај комисије за избор једног сарадника у звање и на радно место сарадника у настави за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина и предлог да се дипл.инж. Лазар Пејић изабере у звање сарадника у наставу.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 59/1
Датум: 16.01.2018. године
Београд - Земун

На основу члана 29. став 1. тачка 2. Статута Пољопривредног факултета и Одлуке о образовању Радне групе за израду Стратегије развоја и обезбеђења квалитета за период 2018 – 2025. година, декан дана 16.01.2018. године доноси

РЕШЕЊЕ
О ОБРАЗОВАЊУ РАДНЕ ГРУПЕ ЗА ИЗРАДУ СТРАТЕГИЈЕ РАЗВОЈА И ОБЕЗБЕЂЕЊА
КВАЛИТЕТА ЗА ПЕРИОД 2018 – 2025. ГОДИНА

I ОБРАЗУЈЕ СЕ Радна група за израду Стратегије развоја и обезбеђења квалитета за период 2018 – 2025. година (у даљем тексту: Радна група).

II ИМЕНУЈУ СЕ за координаторе Радне групе:

1. др Славче Христов, редовни професор,
2. др Невенка Ђуровић, редовни професор и
3. Богдан Младеновић, дипл. правник.

III ИМЕНУЈУ СЕ за чланове Радне групе:

1. др Славећ Продановић, редовни професор, Институт за ратарство и повртарство,
2. др Ђорђе Моравчевић, ванредни професор, Институт за ратарство и повртарство,
3. др Жељко Долијановић, ванредни професор, Институт за ратарство и повртарство,
4. др Драган Милаговић, редовни професор, Институт за хортикултуру,
5. др Славица Тодић, редовни професор, Институт за хортикултуру,
6. др Драган Радојковић, ванредни професор, Институт за зоотехнику,
7. др Предраг Перишић, ванредни професор, Институт за зоотехнику,
8. др Радница Ђедовић, редовни професор, Институт за зоотехнику,
9. др Светлана Антић Младеновић, ванредни професор, Институт за земљиште и мелиорације,
10. др Баако Лаленић, ванредни професор, Институт за земљиште и мелиорације,
11. др Александар Ђорђевић, редовни професор, Институт за земљиште и мелиорације,
12. др Драгана Божић, ванредни професор, Институт за фитомедицину,
13. др Милан Ивановић, ванредни професор, Институт за фитомедицину,
14. др Бојан Стојнић, ванредни професор, Институт за фитомедицину,
15. др Александра Димитријевић, ванредни професор, Институт за пољопривредну технику,

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 404/1
Датум: 01.12.2017. године
Београд - Земун

На основу члана 29. став 1. тачка 2. Статута Пољопривредног факултета, а у складу са предлогом Организационог одбора за обележавање јубилеја Факултета, декан дана 01.12.2017. године доноси:


РЕШЕЊЕ
О ОБРАЗОВАЊУ РАДНЕ ГРУПЕ ЗА ИЗРАДУ МОНОГРАФИЈЕ,
ПРОПАГАНДНОГ МАТЕРИЈАЛА И ОСТАЛИХ ПРОМОТИВНИХ АКТИВНОСТИ
поводом обележавања 100 година постојања и рада Пољопривредног факултета

I **ОБРАЗУЈЕ СЕ** Радна група за израду монографије, пропагандног материјала и осталих промотивних активности поводом обележавања 100 година постојања и рада Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (у даљем тексту: Радна група).

II **ИМЕНУЈУ СЕ** за чланове Радне групе:

1. др Ђорђе Морањчевић, ванредни професор, Институт за ратарство и повртарство,
2. др Гордава Бранковић, доцент, Институт за ратарство и повртарство,
3. др Јасминка Миливојевић, ванредни професор, Институт за хортикултуру,
4. др Зорица Ранковић Васић, доцент, Институт за хортикултуру,
5. др Бојан Стојановић, ванредни професор, Институт за зоотехнику,
6. др Божидар Рашковић, доцент, Институт за зоотехнику,
7. др Радомир Савић, доцент, Институт за зоотехнику,
8. др Светлана Антић Младеновић, ванредни професор, Институт за земљиште и мелиорације,
9. др Марија Ђосић, доцент, Институт за земљиште и мелиорације,
10. др Јелена Јовичић Петровић, доцент, Институт за земљиште и мелиорације,
11. др Милан Радивојевић, ванредни професор, Институт за фитомедицину,
12. др Милан Стевић, ванредни професор, Институт за фитомедицину,
13. др Горан Тописировић, редовни професор, Институт за пољопривредну технику,
14. др Иван Златановић, доцент, Институт за пољопривредну технику,
15. др Јелена Миочиновић, ванредни професор, Институт за прехранбену технологију и биохемију,
16. др Мирјана Демин, ванредни професор, Институт за прехранбену технологију и биохемију,
17. др Радојка Малетић, редовни професор, Институт за агрономију,
18. др Симо Стевановић, редовни професор, Институт за агрономију,
19. Богдан Младеновић, Стручна служба,
20. Миња Дучић, Стручна служба,
21. Катарина Шмакић, Стручна служба.

**ПРИЛОГ 13. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј
друштвеној заједници**



Република Србија
ЗАВОД ЗА УНАПРЕЂИВАЊЕ
ОБРАЗОВАЊА И ВАСПИТАЊА
Број: 1524 - III - 3/2019,
Датум: 10. 09. 2019. године
Београд, Фабрисова 10
МП/ВБ

На основу члана 42. Закона о основама система образовања и васпитања („Сл. гласник РС“ број 88/2017 и 27/2018 - др. закон), члана 40. Статута Завода за унапређивање образовања и васпитања, у оквиру програмске активности 3/10 Годишњег плана и програма рада Завода, и предлога Центра за развој програма и уџбеника од 09.09.2019. године, директор Завода дана 10. 09. 2019. године, донosi:

РЕШЕЊЕ

о образовању радне групе за припрему Предлога програма наставе и учења изборног програма: Примењене науке 1 за трећи и четврти разред општег средњег образовања и васпитања

1. Образује се радна група за припрему Предлога програма наставе и учења изборног програма: Примењене науке 1 за трећи и четврти разред општег средњег образовања и васпитања (у даљем тексту: радна група) у саставу:

1. Јелена Миоциновић, ванредни професор, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду;
2. Маријана Ђурчић, доктор медицинских наука, Фармацеутски факултет, Универзитет у Београду;
3. Милош Ђељин, доктор наука, асистент, Електротехнички факултет, Универзитет у Београду;
4. Дарко Перић, дипломирани инжењер електротехнике и рачунарства – Мастер, Митровачка гимназија;
5. Јасмина Ђокић Јовановић, дипломирани физичар, Шабачка гимназија;
6. Јелена Каменић, доктор медицинских наука, Институт за јавно здравље „Др Милан Јовановић Батут“ Београд;
7. Срђан Станковић, доцент, Биолошки факултет Универзитета у Београду;
8. Драгана Милетић, доктор биолошких наука, Биолошки факултет Универзитета у Београду;
9. Гордана Матић, редовни професор, научни саветник, Биолошки факултет Универзитета у Београду;
10. Дanka Вујачић, дипломирани хемичар, Гимназија у Чачку;
11. Весим Хлзвати-Ширка, доктор наука-економике науке, ОШ „Стеван Јовановић“, Панчево;
12. Матина Поповић, саветник координатор у Заводу за унапређивање образовања и васпитања;
13. Јелена Урошевић, саветник координатор у Заводу за унапређивање образовања и васпитања;
14. Неленка Арсенијевић Млјер, саветник координатор, Завод за унапређивање образовања и васпитања, координатор радне групе.

2. Радна група из тачке 1. овог решења дужна је да:

- изврши поверени посао по прикључи струке;
- припреми Предлог програма наставе и учења изборног програма: Примењене науке 1 за трећи и четврти разред општег средњег образовања и васпитања;
- сачини извештај о свом раду.


3. Крајњи рок за извршење повереног посла из тачке 2. овог решења је 15. новембар 2019. године.

4. Члан Централне радне групе који није запослен у Заводу, има право на надокнаду за учешће у раду радне групе која је утврђена Правилником о утврђивању коефицијената за обрачуни и исплату накнаде за рад спољног сарадника Завода, и Одлуком директора Завода број 96/2019 од 22.01.2019. године о вредности коефицијента за обрачуни и исплату накнаде за спољног сарадника Завода за 2019. годину.

Правна поука: Против овог решења може да се уложи жалба директору Завода у року од 15 дана од дана пријема решења.

Достављено:

- члановима Централне радне групе;
- сектору за финансијске и рачуноводствене послове;
- архиви

ДИРЕКТОР

др Звезко Грушњић

Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове



Stručno predavanje u Mlekarskoj školi o proizvodnji sireva

Kao uvertira u Festival sira i kačkavalja, u petak 20.9.2019. godine u amfiteatru Mlekarske škole sa početkom od 16.00 časova održaće se stručna predavanja o temi:

1. „Tehnološki postupak proizvodnje u funkciji kvaliteta i randmana sireva“
2. „Značaj zrenja sireva za diverzitet senzornih svojstava“

Predavači su profesori sa Poljoprivrednog fakulteta sa katedre za mleko iz Beograda prof. dr Predrag Puda i prof. dr Jelena Miočinović.

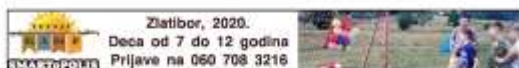
Nakon toga će se održati i panel diskusija „Potrebe za kvalifikovanim kadrovima u mlekarstvu“.

Predavanja su namenjena za nastavnike, prehrambene tehnologe, vlasnike i radnike mlekara, poljoprivrednih gazdinstava, kao i za sve zainteresovane za ove teme.

Tagovi: Mlekarska škola "dr Obren Pejić", Predavanje, proizvodnja, sir

Treći Balkan Cheese Festival

Obilježava 100 godina Kuvarenstva u Zagrebu, Smolcu, a



Izložba autohtonih sireva Balkana biće, po treći put, održana u Beogradu 12. i 13. marta ove godine.



privući i posetioce i izlagače.

I ovaj Balkan Cheese Festival biće u prostoru Mlekarske škole, u Karađorđevoj ulici u Beogradu. Predviđa se poseta oko 2.000 ljubitelja i poznavalaca sireva.

Ove godine, od prepoznatih programa tu će biti predavanja stručnjaka za sireve sa Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, demonstracija proizvodnje prepečata u strusici, štand i okirje Asocijacije Autentičnih Hrana, i mnoge druge aktivnosti koje će

SUBOTA, 10. mart

10.00h	PREDAVANJE NA GALERIJI	"Prezentacija vizuelizacija i razgovor o proizvodnji: „Kao se razvija naš sir?“ Specijalni Džekson	Predavanja o proizvodnji, o „gallima od sireva“, o ispečen, o albug. exp. treba biti Holandija kao u današnjem vremenu“ ...
11.00h	PREDAVANJE NA GALERIJI	"Stručno – stručna, stručnost"	Prof. dr Jelena Miočinović, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu
12.00h	KULINARSKO KADIONICE U KUHINJI	"EASY-CHEESE II" Sukladnost između starih i novih receptura Stara i nova izdavanja: "Na putu sireva"	Tema je SIR po sebi: prepoznati lične karakteristike sireva: brzo i lako od strane, Kuvarenstvo i sirevi na radionici je meso sireva, petičivanje na mači: organizacija i održavanje na 060/7083216
13.00h	KULINARSKO	"Trilogija Sir"	Radionica je namenjena

[illegible]

107

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Деканат

1000 Број: 1049/11-1

21.02.2017

Нови Сад

На основу члана 171. став 1. тачка 5. Закона о раду ("Сл.гласник РС", бр. 24/05, 61/05, 54/09, 32/13 и 75/14), и члана 107. Правилника о раду, Пољопривредни факултет Нови Сад, кога заступа декан проф. др Недељко Тица и запослени проф. др Јелена Миочиновић, закључују

АНЕКС 1.

Уговора о ангажовању наставника друге високошколске установе

Уговор о ангажовању за извођење наставе бр. 1000-1049/11 закључен дана 03.10.2016. године, мења се у следећем:

Члан 1.

У члану 2. Уговора, наставник ће изводити наставу из предмета „Производња млека и млечних производа“ у летњем семестру школске 2016/2017 године.

У члану 5. Уговора, наставнику за обављени посао у летњем семестру припада новчана накнада 22.111,00 динара

Члан 2.

У свему осталом, остају на снази одредбе основног Уговора о ангажовању за извођење наставе закљученог између запосленог и Послодавца.

Члан 3.

Овај Анекс уговора сачињен је у четири (3) истоветна примерка, од којих се један налази код Запосленог а остали код Послодавца.

Доставити:

1. Запосленом
2. Раководству
3. Персоналном референту.

Запослени

Јелена Миочиновић



Од коначне накнаде коју наставник оствари, Факултет је дужан да уплати 10% средстава на рачун Факултета који је дао сагласност за ангажовање наставника, уколико је то предвиђено у тој сагласности. Средства је потребно уплатити на рачун бр. 840-1872666-79

Члан 6

Факултет се обавезује да обезбеди све услове и опрему за квалитетно обављање посла, у складу са захтевима студијског програма.

Члан 7

Овај уговор се закључује на одређено време за школску 2016/2017 годину, од 01.10.2016. до 30.09.2017. године.

Члан 8

Уговорне стране су сагласне да ће евентуалне спорове из овог уговора решавати договором, а ако договор не успе, уговара се надлежност суда у Новом Саду.

Члан 9

Овај уговор је сачињен у 3 /три/ истоветна примерка, 1 /један/ : а наставника, а 2 /два/ за Факултет.

НАСТАВНИК:

Милошковић



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Изборно веће
1000/0102 Број: 80/1
06.02.2018. године

Извод из Записника

са седнице Изборног већа Пољопривредног факултета одржане 06.02.2018. године са почетком у 11.00 часова у сали П1 Пољопривредног факултета

У раду Изборног Већа учествовало је 26 редовних професора (од 27), 12 ванредних професора (од 13) и 13 доцента (од 14).

Седницу је председавао проф. др Недељко Тица, декан, а записник је водио Миодраг Поповић, дил. правник.

(Непотребно изостављено)

АД2/ ПРЕДЛОГ КОМИСИЈА ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА

Изборно Веће је једногласно усвојило следећу

ОДЛУКУ

Именује се следећа комисија за писање извештаја о пријављеним кандидатима на конкурс за избор у звање наставника

4. Избор у звање једног доцента за ужу научну област Сточарство

1. Др Мирослав Плавшић, ред. проф., ужа н.о. Сточарство, Пољопривредни факултет Нови Сад
2. Др Денис Кучевић, ванред. проф., ужа н.о. Сточарство, Пољопривредни факултет Нови Сад
3. Др Јелена Миоциновић, ванред. проф., Наука о млеку, Пољопривредни факултет Земун

Комисија за писање извештаја о пријављеним кандидатима на конкурс за избор у звање наставника-доцента, истовремено је и комисија за оцену приступног предавања.


Чланови комисија из претходног става су и продекан за наставу и студент са студијског програма који реализује департаман за чије потребе се врши избор доцента, а сагласно члану 3. Правилника о извођењу приступног предавања.

(Непотребно изостављено)

Председник Изборног Већа
Проф. др Недељко Тица, декан



ПРИЛОГ 16. Учесће у програмима размене наставника и студената


Erasmus+

STATEMENT OF HOST INSTITUTION

Erasmus+ 2014 – 2020
Key Activity 1
2015-1-HR01-KA107-021828

STUDENT data

Name:	JELENA
Surname:	MIOČINOVIĆ
Date of Birth:	24/02/1975
Home institution:	University of Belgrade

The undersigned representative of the host institution hereby confirms that the above mentioned student has resided Erasmus+ individual mobility within the action Key activity 1, in the confirmed period at the Host Institution, as follows:


START DATE

Date of Arrival:	24/04/2018
------------------	------------

Name, Surname, Position of the host HEI Representative Prof. Dr. Daniela Čačić Kanjarić, Vice Dean Signature: <i>[Signature]</i> Date: 25.4.2018.	Stamp of Host Institution 
--	---

END DATE

Date of Departure:	28/04/2018
--------------------	------------

Name, Surname, Position of the host HEI Representative Prof. Dr. Daniela Čačić Kanjarić, Vice Dean Signature: <i>[Signature]</i> Date: 25.4.2018.	Stamp of Host Institution 
--	---

Host institution data

Host institution:	JOSIP JURAJ STROSSMAYER UNIVERSITY OF OSIJEK HR OSIJEK01
Address, City, Country:	Trg Svetog Trojstva 3, 31000 Osijek, Croatia
Host faculty, department, Unit:	Faculty of Food Technology, F. Kuharica 18, 31000 Osijek, Croatia
Contact person* Name, Surname, Title, Position E-mail address	Prof. Dr. Daniela Čačić Kanjarić Vice Dean, Academic Erasmus Coordinator daniela.kanjarić@pfos.hr; phone: +385 31 224 332

* Contact person may be professor, mentor, institutional ECTS or Erasmus coordinator



STATE OF ISRAEL



The Hebrew University of Jerusalem
The Robert H. Smith Faculty of Agriculture, Food &
Environment
DIVISION FOR INTERNATIONAL STUDIES



CERTIFICATE

We hereby certify that

DR. JELENA MIOCINOVIC

from Serbia

participated in the international post-graduate course in
FEEDING THE FUTURE: FOOD SAFETY AND TECHNOLOGY IN TIMES OF GLOBAL CHANGE
held at the Rehovot campus, Israel

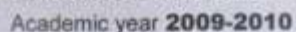
03.02.14 – 27.02.14

Dany Givon

Ambassador Daniel Carmori
Deputy Director General
Ministry of Foreign Affairs

Min Beeth

Ms. Miri Ben Haim
Director
Division for International Studies





Young Scientist Program

This is to certify that

Jelena Miočinović

Has successfully completed a four-week professional development visit through the U.S. - Serbia/Montenegro Young Scientist Program, sponsored by USDA and funded by USAID. To enhance research programs and scientific knowledge at the University of Belgrade and in Serbia-Montenegro, she collaborated with a U.S. researcher in Food Microbiology at Texas A & M University in 2003. She presented her research in Texas and at the Serbia-Montenegro Young Scientist Program Workshop in Belgrade, March 1-2, 2004.

Clemen G. Gebhaar

Clemen Gebhaar
International Affairs Specialist
International Cooperation & Development
United States Department of Agriculture

Jocelyn Brown

Jocelyn Brown
Acting Deputy Administrator
International Cooperation & Development
United States Department of Agriculture

G.M. "Mike" McWhorter

G.M. "Mike" McWhorter
International Training Coordinator
International Agricultural Programs
Texas A & M University



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ – ФАКУЛТЕТ ВЕТЕРИНАРСКЕ МЕДИЦИНЕ
Булевар ослобођења 18, 11000 Београд, Република Србија
Тел: (+381 11) 2615 435; Фак: (+381 11) 2685 935, 2685 684 поштански факс: 370
www.vet.bg.ac.rs; E-mail: sekretar@vet.bg.ac.rs



Др Јелена Миочиновић
Ванредни професор

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет

Поштовани,

Молимо вас да за потребе наставног предмета Производња и прерада млека, који се слуша у оквиру изборне области Хигијена и технологија намирница анималног порекла на интегрисаним академским студима на Факултету ветеринарске медицине Универзитета у Београду, на Катедри за хигијену и технологију намирница анималног порекла, одржите предавање по позиву на тему:

„Тренутно стање и актуелни трендови у индустрији млека“

Према распореду извођења наставе из предмета Производња и прерада млека предавање по позиву би одржали 26.11.2019. године у 16 часова у предаваоници Катедре за хигијену и технологију намирница анималног порекла.

Унапред захваљујући,

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ФАКУЛТЕТ ВЕТЕРИНАРСКЕ МЕДИЦИНЕ
КАТЕДРА ЗА ХИГИЈЕНУ И ТЕХНОЛОГИЈУ
НАМИРНИЦА АНИМАЛНОГ ПОРЕКЛА
ПРЕДМЕТ: 235 / 6. 11. 2019.

06.11.2019.
Београд

Шеф Катедре за хигијену и технологију
намирница анималног порекла


Др Неђељко Карабасил
Редовни професор


Декан Факултета


Др Владо Теодоровић
редовни професор

ПРИЛОГ 18. Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената



<https://www.agrosaveti.rs/iskustva-proizvodjaca/prera-da-iskustva-proizvodjaca/mocamela-i-hrana-koju-proizvode-studenti/>