

Универзитет у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

**Предмет: Избор наставника у звање и на радно место редовни професор
за ужу научну област Биохемија**

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.01.2021. године (решење бр. 400/4-3/1) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **Биохемија**, у саставу:

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

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 65/1 од 28.01.2021. године) расписан је конкурс који је објављен у листу "Послови" дана 10.02.2021. године. После прегледа конкурсне документације, а у складу са Статутом Пољопривредног факултета, подносимо следећи:

ИЗВЕШТАЈ

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

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Мирјана Б. ПЕШИЋ (девојачко презиме Ћутковић) рођена је 22.12.1971. године у Београду. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду уписала је школске 1990/91. године, на Одсеку за прехранбену технологију, група – Технологија биљних производа и завршила 5.10.1996. године са просечном оценом током студија 9,97 и оценом 10 на дипломском испиту. На истом факултету, на групи Биохемија у прехранбеној технологији, 19. 9. 2003. године, одбранила је магистарску тезу под називом „Утицај протеинске молекулске структуре генотипова на технолошке функционалне особине соје“, чиме је стекла звање магистра биотехничких наука. Докторску дисертацију од називом: *Биохемијске карактеристике и технолошка функционална својства термички и*

ензимски третираних млека различитог порекла, одбранила је на Хемијском факултету, Универзитета у Београду 12. 07. 2011. године, чиме је стекла звање доктора биохемијских наука.

Избори у наставна звања

- Септембар 1995. - октобар 1996. *Сарадник* на предмету “Технологија пива и слада”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- Октобар 1996 – Октобар 1998. *Постдипломац-сарадник* на предмету Биохемија, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- 1. октобар 1998. – 1. април 2004. *Асистент-приправник* на предмету Биохемија, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- 1. април 2004. – 1. март 2012. *Асистент на предмету Биохемија*, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- марта 2012. - новембар 2016 – *Доцент* за ужу научну област Биохемија, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- новембар 2016 до данас – *Ванредни професор* за ужу научну област Биохемија, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду

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

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Магистарска теза: Пешић М. Б.: Утицај протеинске молекулске структуре генотипова на технолошке функционалне особине соје, *Магистарска теза*, Пољопривредни факултет, Београд, 2003, стр. 102

Докторска дисертација: Пешић М. Б.: Биохемијске карактеристике и технолошка функционална својства термички и ензимски третираних млека различитог порекла, *Докторска дисертација*, Хемијски факултет, 12. јули 2011, Београд, стр. 171

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. Искуство у педагошком раду са студентима

Основне студије:

1995-1996.

Технологија пива и слада-вежбе (Студијски програм: Одсек за прехранбену технологију – технологија биљних производа) ангажована као технички сарадник

1995-1998.

Биохемија–вежбе (Студијски програм: Одсек за прехранбену технологију - сви смерови) ангажована као студент постдипломац-сарадник.

1998-2012.

- *Биохемија-вежбе - Основи биохемије- вежбе -Биохемија хране – вежбе* (Студијски програми: Одсек за прехранбену технологију (сви смерови), Одсек за заштиту биља и прехранбених производа, Одсек за ратарство, Одсек за сточарство, Одсек за воћарство и виноградарство), ангажована најпре као асистент-приправник, а затим као асистент.

Од 2012 до данас

-*Основи Биохемије –предавања и вежбе* (Студијски програм –Фитомедицина и Хортикултура; по акредитацији од 2008, 2013, 2020.) ангажована као доцент, а касније као ванредни професор.

-*Непожељне биоактивне супстанце хране –предавања и вежбе* (Студијски програм-Прехрамбена технологија: Технологија ратарских производа, акредитација 2013, 2020.) ангажована као ванредни професор

Од 2020 до данас

Биохемија –предавања и вежбе (Студијски програм –Прехрамбена технологија: Конзервисање и врење, Микобиологија хране; по акредитацији 2020) ангажована као ванредни професор.

Мастер студије

Од 2013. до 2020

-*Увод у научно-исраживачки рад*, обавезни предмет (Студијски програм –Прехрамбена технологија: сви модули; по акредитацији 2013) ангажована као ванредни професор.

Од 2013. до данас

- *Биохемија хране и исхрана*, обавезни предмет (предавања и вежбе) - *Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида* , изборни предмет (предавања и вежбе) - *Биохемијске трансформације протеина током производње хране*, изборни предмет (предавања и вежбе) (Студијски програм –Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране; по акредитацији од 2013. 2020), ангажована као ванредни професор

Од 2020. године до данас

-*Основе научно-исраживачког рада*, обавезни предмет (предавања) -*Ензимологија хране*, изборни предмет (предавања и вежбе) -*Биоорганска хемија*, изборни предмет (предавања и вежбе) (Студијски програм –Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране; по акредитацији 2020), ангажована као ванредни професор -*Биохемија хране и исхрана*, изборни предмет (предавања и вежбе) (Студијски програм –Прехрамбена технологија,

модул: Прехрамени инжењеринг; по акредитацији 2020), ангажована као ванредни професор

Специјалистичке студије

Од 2008. -2012

-*Виши курс хемије хране* – обавезна предмет, вежбе -*Виши курс биохемије хране* – обавезна предмет, вежбе (Студијски програм – Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране; по акредитацији од 2008)

Од 2013. - данас

-обавезни предмет (предавања и вежбе): - *Виши курс биохемије хране*

-изборни предмети (предавања и вежбе): -*Витамини и антиоксиданси у храни*

-*Протеини и протеински производи биљног порекла* -*Ензимске модификације у прехрамбеној технологији* -*Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења* (Студијски програм – Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране; по акредитацији од 2013, 2020)

Докторске студије

Од 2013 до данас.

-обавезни предмет, (предавања и вежбе) -*Методе научно-истраживачког рада,*

-изборни предмет, (предавања и вежбе) -*Одабрана поглавља прехрамбено-технолошке биохемије, -Хемијске и биохемијске трансформације производа анималног порекла* (Студијски програм – Прехрамбена технологија, акредитација 2013, 2020)

Рад на увођењу нових курсева

Премети *Непожељне биоактивне компоненте хране*, на основним академским студијама, *Увод у научно истраживачки рад*, на мастер академским студијама и *Методе научно-истраживачког рада*, на докторским академским студијама су нови обавезни курсеви на студијском програму Прехрамбена технологија од 2013. године за које сам учествовала у осмишљавању курса, писању програм и извођењу наставе.

Изборни предмети: *Витамини и антиоксиданти у храни, Протеини и протеински производи биљног порекла, Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења, Ензимске модификације у прехрамбеној технологији* на специјалистичким академским студијама, *Биохемијске трансформације протеина током производње хране, Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида* на мастер академским студијама су нови курсеви од 2013. године у чијем креирању сам учествовала.

Учествовање на међународним курсевима

Пре избора у звање ванредни професор

Учествовала је 2003. и 2007 године, као предавач, на Међународном курса под називом: *"International Workshop Information and Technology Transfer on Renewable Energy Sources*

for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All ", у организацији Division for Energy Efficiency and Renewable Energy Sources-DERES, IAAS Beograd и UNESCO Commision of Serbia and Montenegro. Изводи предавања на међународном курсу објављени су у електронској форми (Прилог 1)

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Просечна оцена студената за предмет Основи биохемије и Непожељне биоактивне супстанце хране према подацима достављеним из студентске службе:

Фитомедицина (II година) предмет *Основи Биохемије*:

2016/2017 - средња оцена –4,80

2017/2018 - средња оцена – 4,62

2018/2019 - средња оцена – 4,83

2019/2020- ови подаци нису доступни у одговарајућој служби факултета

Хортикултура (II година) предмет *Основи Биохемије*:

2016/2017 - средња оцена –4,79

2017/2018 - средња оцена – 4,78

2018/2019 - средња оцена – 4,46

2019/2020- ови подаци нису доступни у одговарајућој служби факултета

Прехрамбена технологија (III година) - модул Технологија ратарских производа предмет *Непожељне биактовне супстанце хране*

2016/2017 - средња оцена –5,00

2017/2018 - средња оцена – 4,88

2018/2019 - средња оцена – 4,80

2019/2020- ови подаци нису доступни у одговарајућој служби факултета

(доказ дат у Прилогу 3)

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Пре избора у звање ванредни професор

- коментор једне одбрањене докторске дисертације
- ментор једног завршног рада
- члан комисији за одбрану једне докторске дисертације
- члан комисији за одбрану једног магистарског рада
- члан комисије за оцену и одбрану 11 завршних радова

(Списак дат у Прилогу 2.2)

После избора у звање ванредни професор

- Менторство у изради 2 докторске дисертације,

- Менторство у изради 7 мастер радова,
- Менторство у изради 1 специјалистичког рада
- Ментор рада студента који је освојио другу награду за научног саопштење на међународном скупу студената агрономије штампано у књизи радова у целини- $M_{33}=1$; -
- Објављен рад у истакнутом националном часопису са студентима друге године студија $M_{51}=1,5$
- Учешће у комисији за оцену и одбрану 2 докторске дисертације
- Учешће у комисији за одбрану 4 мастер рада
- Учешће у комисији за оцену научне заснованости 2 теме докторске дисертације
- Учешће у комисији за израду 11 завршних радова.
- Председник комисије за избор у 4 научна звања

(доказ дат у Прилогу 4, Списак дат у Прилогу 2.2)

3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Пре избора у звање ванредни професор

- **Практикум** (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за прехранбену технологију и Биљну производњу)

Бараћ, М., Станојевић, С., Пешић, М., Зорић, Д.: **Практикум из биохемије**, Пољопривредни факултет, Београд-Земун, **2010**, 165 стр., ИСБН 978-86-7834-098-7.

- **Истакнута монографија националног значаја ($M_{41}=7$)** (за потребе наставе основних и мастер студуја на Одсеку за прехранбену технологију, група Технологија ратарских производа, као и ширег аудиторијума)

Бараћ М. Пешић М, Жилић С, Станојевић С.: **Протеински производи од соје**, Пољопривредни факултет, Београд-Земун, **2014**, 266 стр., ИСБН 978-86-7834-194-6

- **Уџбеник** (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за прехранбену технологију)

Бараћ, М., Пешић, М., А. Костић: **Биолошки активне компоненте хране**, Пољопривредни факултет, Београд-Земун, **2015**, 204 стр., ИСБН 978-86-7834-220-2

После избора у звање ванредни професор

- **Уџбеник** (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за прехранбену технологију)

Станојевић С., Пешић М.: Увод у биохемију хране, Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, Главни и одговорни уредник проф др Д. Радивојевић, **2017**. ISBN:978-86-7834-267-7.

- **Практикум** (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за прехранбену технологију)

Пешић, М., Костић А., Бараћ М: Биоактивне компоненте хране – практикум, Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 2017, 171 стр., ИСБН 978-86-7834-275-2

- **Лабораторијски приручник**

Станојевић С., **Пешић М**, Жилић, С., Костић А., Милинчић, Д.: **Методe анализе производа од сојиног зрна**, лабораторијски приручник, 2020, 121 стр., ИСБН 978-86-7834-358-2

(доказ дат у Прилогу 5)

3.2. Научно-истраживачки рад

Области научног истраживања др Мирјана Б. ПЕШИЋ су:

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

3.2.1. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови

Самостално и у сарадњи са другим ауторима у домаћим и међународним часописима објавила, као и саопштила на међународним и националним скуповима **укупно 194 научне публикације** (Табела 1), од којих **55** радова са СЦИ листе (7-M21a; 26-M21; 8-M22; 12-M23), **два** поглавље у монографији водећег међународног значаја, **једну** истакнуту националну монографију и **два** техничка решења.

До избора у звање ванредног професора објавила **115** библиографски референци, а после избора у звање ванредног професора **80** научних резултата, од тога **26** радова у часописима са СЦИ листе (2-M21a; 15-M21; 4-M22; 5-M23), једно поглавље категорије M13, два предавања по позиву, M32 и M62; 4 саопштења категорије M33, 31 саопштење M34, један рад категорије M51, два рада категорије M52, 3 саопштења категорије M63, 9 категорије M64 и једно техничко решење, M84. Детаљан списак референци дат је у Прилогу 1, Докази у Прилозима 5, 6 и 7. Бројеви за идентификацију аутора:

ORCID: <http://orcid.org/0000-0001-9779-1686>

Scopus Author ID: 14831667100

ResearcherID: [Q-1173-2019](https://orcid.org/0000-0001-9779-1686)

На основу укупног броја објављених радова до сада, према методологији Министарства просвета, науке и технолошког развоја Републике Србије остварила је коефицијент научне компетентности од **M=483,9**, а после избора у звање ванредног професора **M=215,3**.

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата
др Мирјане Б. ПЕШИЋ

Научни резултат			До избора у ванр. проф.		После избора у ванр. проф.		
М	Категорија	Број	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Укупно
M₁₃=7	Поглавље у монографији истакнутог међународног значаја	2	1	7	1	7	14
M_{21a}	Рад у међународном часопису изузетних вредности	7	5	50	2	20	70
M₂₁=8	Рад у врхунском међународном часопису	26	11	88	15	120	208
M₂₂=5	Рад у истакнутом међународном часопису	8	4	20	4	20	40
M₂₃=3	Рад у међународном часопису	12	7	21	5	15	36
M₂₄=3	Радови у националним часописима међународног значаја	2	2	6			6
M₃₂=1,5	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	2	1	1.5	1	1.5	3
M₃₃=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	15	11	11	4	4	15
M₃₄=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	79	48	24	31	15.5	39.5
M₄₁=7	Истакнута монографија националног значаја	1	1	7			7
M₅₁=2	Рад у водећем часопису националног значаја	8	7	14	1	2	16
M₅₂=1,5	Рад у часопису националног значаја	4	2	3	2	3	6
M₅₃ = 1	Рад у научном часопису	2	2	2			2

M₆₂=1	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу	1			1	1	1
M₆₃=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	6	3	1.5	3	1.5	3
M₆₄=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	17	8	1.6	9	1.8	3.4
M₇₀=7	Одбрањена докторска дисертација	1	1	7			7
M₈₃=4	Техничко решење	1	1	4			4
M₈₄=3	Техничко решење				1	3	3
Укупан број научних резултата		194	115	268,6	80	215.3	483,9

3.2.2. Приказ радова

У протеклом изборном периоду др Мирјана Б. ПЕШИЋ се веома успешно бавила научно-истраживачким и стручним радом у области биохемије хране.

Прва група и најбројнија група радова односе се на истраживања биоактивних компоненти биљних извора посебно богатих фенолним једињењима и нутритивно важним конституентима попут пчелињег полена, боровннице, семена и комине грожђа, биљака из фамилије главчика, семе квиноје, семе бадема, семена спелте, хељде, кукуруза и соје. Испитивани су полифенолни, масно-киселински, протеински и шећерни профили екстраката поменутих биљних сировина, њихова антиоксидативна својства, *in vitro* антиканцергена својства и биодоступност након *in vitro* дигестије у присуству или без присуства матрикса хране. Такође анализирани су и антинутритивне компоненете и њихова активност попут трипсин инхибитора у сојином млеку и мочевини сојиног зрна као отпада у производњи сојиног млека. Техно-функционална својства пчелињег полена, биогени елементи као и могућност примене у формулацији прехранбени производа такође су испитивани. Производ од соје, тофу сир обогаћен инулином, његова текстурална својства и протеински састав су испитивани као наставак истраживања на овој групи производа започета пре избора у звање ванредног професора. У оквир ове групе радова посебно су обрађене теме које се односе на примену инкапсулационих техника, микро и наноинкапсулације ради заштите фенолних једињења од деградације, повећања њихове биодоступности и у производњи амбалажних материјала. У ову групу радова припада и рад који се бави проучавањем УВ зрачења - спољашњег стреса, на одговор биљке (*Picea omorika*) променом у структури биомолекула, активности ензима, фенолних једињења и синтези сРНА.

Друга група радова бави се белим сиревима у саламури, традиционало произведеним или произведеним од различитих врста млека и применом термичких и ензимских преттретмана. Анализирани су протеински, масно-киселински профили и минерални састав. Праћан је утицај *in vitro* дигестије на антиоксидативна, АЦЕ-инхибиторна и антимиктобна својства ових производа као и утицај врсте млека на протеолизу током зрења сирева и њихова антиоксидативна својства.

Трећа група радова бави се безбедношћу хране. Анализирана је котаминација пчелињег полена плеснима и микотоксинима и дате препоруке о неопходности микотоксиколошке анализе полена пре примене у формулацији хране. Урађено је и истраживање у оквиру студентске популације о познавању присуства микотоксина у храни и исхрани током карантина због КОВИД-19 инфекције.

Четврта група радова односи се на увођење иновација у прехранбени сектор и сектор традиционалне хране. Утврђено је стање ових сектора, које су предности и могућности сектора с једне стране, као и слабости и претње сектору с друге стране, применом SWOT анализе. Урађена је истраживачка и иновациона стратегија за сектор традиционалне производње и прераде слатког воћа на националном и европском нивоу.

3.2.3. Цитираност

На основу података доступних преко сервиса SCOPUS, укупна цитираност радова је 847 (без аутоцитата 727), *h*-индекс је 17 (преузето 18.02.2021. године); Према GoogleScholar бази укупна цитираност радова је 975 *h*-индекса је 17; *i10*-индекс је 22 (преузето 18.02.2021.)

(доказ у Прилогу 8)

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

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

Гостујући едитор за специјално издање часописа *Biomolecules* (ISSN 2218-273X) (IF₂₀₁₉ 4.082 *Biochemistry and Molecular Biology* 98/297) под називом: *Pollen as a food and feed*, 2019/2020 https://www.mdpi.com/journal/biomolecules/special_issues/pollen_food

(докази дат у Прилогу 9)

4.1.2. Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката

Пре избора у звање ванредног професора

Врхунске међународне часописе M21:

Biomacromolecules (IF₂₀₁₄=5.750, Biochemistry and Molecular Biology 39/290),

Food Chemistry (IF₂₀₁₄=3.901, Food Science and Technology 8/122)

Food Research International (IF₂₀₁₄=2.818, Food Science and Technology 15/122),

Journal of Dairy Science (IF₂₀₁₄=2.573, Food Science and Technology 22/122),

Australian Journal of Agricultural Research (IF₂₀₁₀=1.328, Agriculture, Multidisciplinary 10/55),

Водећи међународни часопис M22:

International Journal of Food Science and Technology (IF₂₀₁₄ =1.32, Food Science and Technology 57/122)

Journal of Food Processing and Preservation (IF₂₀₁₅ =0,894, Food Science and Technology 81/125)

Међународни часопис M23:

Mljekarstvo (IF₂₀₁₄=0.481, Agriculture, Dairy and Animal Science, 44/57).

Конгреси:

6th Central European Congress on Food - CEFood2012,

II International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FOODTech2014

После избора у звање ванредни професор

међународним часописима изузетних вредности - M21a

1. Food Chemistry (ELSEVIER; ISSN:0308-8146; Food Science and Technology 7/135; IF₂₀₁₈=5.399)

2. Food Hydrocolloids (ELSEVIER; ISSN:0268-005X; Food Science and Technology 6/133; IF₂₀₁₇=5.089)

3. Journal of Dairy Science ((ELSEVIER; ISSN:0022-0302; Agriculture, Dairy and Animal Science 3/58; IF₂₀₁₆=2.408)

врхунском међународном часопису - M21

4. LWT – Food Science and Technology (ELSEVIER; ISSN: 0023-6438; Food Science and Technology 28/139; IF₂₀₁₉=4.006)

-истакнутим међународним часописима - M22

5. International Journal of Food Science and Technology (Wiley: ISSN 0950-5423, Food Science and Technology 47/139; IF₂₀₁₉=2.773), recenzije u 2016, 2017 i 2019 god.

6. International Journal of Dairy Technology (Wiley, ISSN 1367-727X, Food Science and Technology 90/139; IF₂₀₁₈=1.522)

7. Journal of Food Processing and Preservation (Wiley: ISSN 0145-8892, Food Science and Technology 77/133; IF₂₀₁₇=1.510)

8. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (PAS, ISSN 1230-0322, Food Science and Technology 74/139; IF₂₀₁₉=1.986)
9. Food Additives and Contaminants Part A: Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment (Taylor & Francis, ISSN 1944-0049, Food Science and Technology 54/135; IF₂₀₁₈=2.170)
- врхунском часопису националног значаја - M51
10. Journal of Agricultural Sciences (Poljoprivredni fakultet u Zemunu-Univerzitet u Beogradu; ISSN:1450-819), 2017.

Рецензент два техничка решења из категорије M82 за МНО за уређење, заштиту и коришћење вода, ваздуха и земљишта:

1. „Додатак мајчином млеку за исхрану превремено рођених беба – Фортифајер“, 2017.
2. „Формула млека за исхрану одојчади у случају повећаног бљуцања – анти регургативна формула“, 2017.

Рецензије саопштења са међународног скупа штампана у целини и у облику извода пријављених за конференције:

1. *UNIFood Conference: UNIFood2018, UNIFood2020*

Рецензент поглавља у истакнутој монографији међународног значаја-M₁₃

„Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food” Nedovic V., Raspor P., Tumbas V. and Barbosa-Cánovas G. (Eds.). DOI: 10.1007/978-3-319-24040-4_9 ISBN: 978-3-319-24038-1

Рецензент уџбеника:

„Основни принципи биохемије за студенте модула Зоотехника на Пољопривредном факултету“ аутора Маје Козарски

(докази дати у Прилогу 9)

4.1.3. Председник или члан организационог или научног одбора стручних и научних скупова националног или међународног нивоа

Пре избора у звање ванредни професор

Члан организационог одбора међународног скупа

6th Central European Congress on Food - CEFood2012, <http://cefood2012.rs/en/congress-committees.html>

Члан научног одбора међународног скупа

II International Congress "Food Technology, Quality and Safety - FOODTech2014 <http://niv.ns.ac.rs/full/Effecm14.pdf> .

После избора у звање ванредни професор

Председник научног одбора међународног скупа

UNIFood Conference - UNIFood2020

<http://unifood.rect.bg.ac.rs/scientific-committee.php>

Члан научног одбора националног скупа:

UNIFood Conference - UNIFood2018

<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/scientific-committee.php>

(докази ових навода дати у Прилогу 9)

4.1.4. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама.

Др Мирјана Б. ПЕШИЋ је била укупно ментор 3 докторске дисертације, 7 мастер радова, једног специјалистичког рада, једног завршног радова; члан комисија за оцену и одбрану 2 докторске дисертације, једне магистарске тезе, 4 мастер рада, и 22 завршна рада; члан комисије за оцену научне заснованости 2 докторске дисертације. Поред тога, др Мирјана Б. ПЕШИЋ је била члан комисија за избор у 4 научна звања (детаљније у делу извештаја - 3.1.5. Обезбеђење наставно-научног подмлатка).

4.1.5. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката.

Мирјана Б. ПЕШИЋ је до сада учествовала као истраживач у десет, а у једном и као руководица теме националних пројеката финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије и девет међународна пројеката из оквирног програма SEE ERA NET, FP7, H2020, финансираних од стране EU, једног билатералног пројекта са Словенијом, једног пројекта финансираног од стране Swiss National Science Foundation, једног EUREKA пројекта и једне COST акције (списак тема пројеката у Прилогу 2.1).

После избора у звање ванредног професора кандидат је учествовао у шест међународних пројеката и три национална пројекта од којих у три међународна и једном националном и данас учествује.

(потврда ових навода дата у Прилогу 9)

4.1.6. Аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, или иновације

Пре избора у звање ванредног професора

Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу M83=4

Станојевић С.; Вуцелић-Радовић Б.; Бараћ М.; **Пешић М.**; Матијевић Ј.: "Нови технолошки поступак производње сојиног млека и тофуа применом ХТЦ (*hydrothermal cooking - HTC*) поступка и химозинског сирила", **2014**.

После избора у звање ванредни професор

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу M84=3

Слађана Станојевић; Биљана Вуцелић-Радовић; Мирољуб Бараћ; **Мирјана Пешић**; Јадранка Матијевић: „Сојина окара – битно побољшан производ високе нутритивне вредности добијен применом поступка хидротермичког кувања“ -**2017**.

(доказ дата у Прилогу 9)

4.2. Допринос академској и широј заједници

4.2.1. Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у којима се члан бира

После избора у звање ванредни професор

Ambassador of Global Harmonization Initiative (GHI) for Serbia

<https://www.globalharmonization.net/ambassador-country-list>

(доказ дат у Прилогу 10)

4.2.2. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

Пре избора у звање ванредни професор

члан Комисије за попис основних средстава Института за прехранбену технологију и биохемију, 2003. године.

4.2.3. Руковођење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета

Пре избора у звање ванредни професор

1. обављала дужност **секретара Катедре** за хемију у биохемију од 1998-2005 године,
 2. **члан тима** који се учествовао у припреми документације за **акредитацију** Факултета 2008. године,
 3. **члан тима** који је учествовао у припреми документације за **самоевалуацију** наставних планова и програма, 2012. године
- члан тима који је учествовао у припреми документације за акредитацију Факултета 2013. године.

4. **члан експертског тима** за организовање доставе донације хемикалија Београдског Водовода Пољопривредном Факултету 2013. године.
5. Учествовала у **емисији Кућа науке 2014** посвећена промоцији Пољопривредног факултет <https://www.youtube.com/watch?v=kHiZbm-Cfi8>
6. **Организовала четири индустријска панела** на тему Управљање ланцем хране за средња и мала предузећа у Србији (Алева, Флора-Бечеј, Беокапра, Полимарк) 2014. године.
7. **Организовала пет тренинг радионица** за произвођаче и прерађиваче малине и шљиве у оквиру TRAFOON Пројекта
 - „Иновације у производњи и преради малине“, Привредна комора Србије, 24.6.2015. <http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2015/>
 - „Иновације у производњи и преради малине“, Дом културе Ивањица, 22.-23.10.2015. <http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2015/>
 - „Иновације у производњи и преради шљиве“, Институт за воћарство Чачак, 26.2.2016. <http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2016/>
 - „Иновације у преради шљиве“, Регионална привредна комора Краљева, 25.3.2016. <http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2016/>
 - „Радионица за стејкхолдере на пројекту TRAFOON“, Међународни пољопривредни сајам у Новом Саду, 17. мај 2016. <http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2016/>
8. **Организација предавања гостујућег професора** из Словеније, проф др. Петера Распора на тему: *Bread through different global cultures*, 24.3.2016. на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду
9. **Модератор семинара: „Пракса и процедуре патентирања у области прехранбене технологије“** у организација Завода за интелектуалну својину Републике Србије (ИПО) и Европског патентног завода (ЕПО), 1. јун 2016. године <http://www.zis.gov.rs/pocetna.281.html?newsId=1746>
10. **Коаутор Националне иновационе стратегија за сектор производње и прераде хране** која је резултат међународног CAPINFOOD пројекта:

Недовић, В., Кутлача, Ђ., **Пешић, М.**, Петровић, Т., Штрбац, Д. (2014): Национална иновациона стратегија Производња и прерада хране Србија 2020, 115 страна, ИСБН: 978-86-7466-534-3, на српском и енглеском језику

После избора у звање ванредни професор

11. **Коаутор је две публикације о традиционалној храни која је резултат TRAFOON пројекта:**

Кутлача, Ђ., Семенченко, Д., Поповић-Пантић, С., Штрбац, Д., Живковић Л., Мосуровић Ружићић М., Недовић В., **Пешић М.**, Петровић Т. (2016): Стратешка истраживачка

иновациона агенда за традиционално слатко воће у Србији, 65 страна, на српском и енглеском језику. <http://www.trafoon.eu/trafoon-srias-at-the-national-level/>

TRAFOON Consortium (2016): Traditional food: A coulinary trip trough Europe, Hohenheim Research Center for Bioeconomy, Stuttgart, Germany, 178 pages, ISBN: 978-3-00-054-868-0 <http://www.trafoon.eu/>

12. **Учешће на панел дискусији:** Кратки ланци снабдевања храном: значај, са којим изазовима се суочавају и како доприносе локалној заједници? на Belgrade Food Show Conference 2020

<https://belgradefoodshow.rs/konferencija-2020/>

<https://www.youtube.com/watch?v=9MDrmAhdoFQ>

13. **Учешће на међународним пројектима**

(доказ дат у Прилогу 10)

4.2.4. Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција, програми едукације наставника) или у активностима популаризације науке

Пре избора у звање ванредни професор

1. завршила је модуле пројекта *“Побољшање предавачких и истраживачких академских вештина у пољопривредним наукама”*, који је са групом наставника Пољопривредног факултета организовао Образовни форум у Београду, 10.05.2003. до 31.01.2004. године.

2. завршила локални тренинг на гасном хроматограму: „H2615A-Introduction to Capillary GC Course“, 27.5.2005.

3. завршила локални тренинг на гасном хроматограму: „H5926A-Agilent ChemStation Opertation for the 6890 Gas Chromatography/Automatic Liquid Sampler System“, 30.5.-3.6. 2005.

4. завршила обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“, 26.10-4.12. 2010. године

5. завршила обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“ 15.-16.05. 2010. године

6. завршила обуку из: „ ICT Solutions“, организована кроз CAPINFOOD пројекат, 17.6-18.6. 2013. године

7. завршила обуку из: „ Food Chain Management“, организована кроз CAPINFOOD пројекат, 12.9-13.9. 2013. године

8. завршила обуку из: „ RTD Evaluation Training“, организована кроз пројекат EVAL-INO (Fostering Evaluation Competencies in Research, Technology and Innovation in the SEE Region), 07.- 11.10. 2013. године

4.2.5. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке

Пре избора у звање ванредни професор

1. награда задужбине “Николе Спасића“ за изузетан успех постигнут током друге године студија, 1992. године
2. награда Института за прехранбену технологију и биохемију за изузетан успех постигнут на редовним студијама, 1994 године
3. награда Института за прехранбену технологију и биохемију за најбољи успех на студијама у периоду 1989 - 1999 постигнут на Одсеку за прехранбену технологију, 1999.године
4. Магистарски рад „Утицај протеинске молекулске структуре генотипова на технолошке функционалне особине соје“ је награђен златном медаљом „Најбољи у агробизнису“ на 74. Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду, 2007 године
5. На Међународном Симпозијуму, *The 39th Croatian Dairy Experts Symposium*, одржаном у Опатији у октобру 2010. година, добила са награду за најбољу постерску презентацију рада

После избора у звање ванредни професор

6. Друга награда студента чији је била ментор за научно саопштење из мастер рада: на међународном скупу студената агрономије штампано у књизи радова у целини- M₃₃=1;

(доказ дат у Прилогу 10)

4.2.6. Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима)

1. Радно искуство 22 година у струци: у педагошком раду са студентима (предавања, вежбе, консултације, радионице)
2. Тимски научно-истраживачки рад са колегама на Пољопривредном факултету, студентима на последипломским студијама, као и са сарадницама у другим уставовама и предузећима
3. Учешће на домаћим и међународним конгресима и конференцијама
3. Ментор завршних, мастер радова и докторских дисертација, члан комисија за одбрану завршних радова, мастер радова и докторских дисертација
4. Члан комисија за изборе у истраживачка звања
5. Учешће у домаћим и међународним пројектима, руководилац радних пакета и задатака
6. Члан радних тела на факултету (секретар Катедре за хемију и биохемију и члан акредитационих тела)
7. Чланство у професионалним и стручним удружењима
8. Организација индустријских панела, радионица за произвођаче, модератор семинара – детаљано приказано у тачки 4.2.3.

9. Учешће у писању пројекта и руководиоца пројекта, детаљно приказано у тачки 4.1.5. и прилозима 2.1, 9 и 10.

4.2.7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката

После избора у звање ванредни професор

Учествовала у писању пројекта који су добили национално и међународно финансирање. Детаљан приказ пројекта и улога на пројектима приказана је под тачком 4.1.5.

Руководилац пројекта из оквирног програма ИДЕА:

Functional products based on goat's milk proteins and bioactive compounds extracted from grape pomace and edible mushrooms, FUNPRO, поднет Фонду за науку 5.10.2020. године, електронски број захтева ЕГН7744714

(доказ дат у Прилогу 10)

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

4.3.1. Руководићење или учешће у реализацији пројекта, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Кроз реализацију 10 националних и 9 међународних пројекта остварена је сарадња са:

1. институтима и факултетима у земљи:

Хемијски факултет, Београд, Институт за биолошка истраживања „Синиша Станковић“, Институт за физику у Београду, Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство, Института за кукуруз у Земун Пољу, Института за ратарство и повртарство, Нови Сад, ИЦ ТМФ-Универзитет у Београду, ТМФ, Универзитет у Београду, Технолошким факултетом у Новом Саду, Института Михајло Пупин-Центар за истраживање развоја науке и технологије у Београду, Института за воћарство, Чачак, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет Лесковац.

2. међународним универзитетима:

Пољопривредно-прехрамбеним факултетом у Сарајеву, Агрономски и Прехрамбено-биотехнолошким факултетом у Загребу, Факултет наука о здрављу, Универзитет Приморска, Изола, Словенија. University of Hohenheim, Germany, The Institute of Life Technologies at the University of Applied Sciences Western Switzerland (HES-SO), Institute of Animal Reproduction and Food Research Polish Academy of Sciences in Olsztyn, Campden BRI Hungary, Wageningen University, Netherlands, University of Torino-UNITO, Italy

3. међународним асоцијацијама:

EUCOFEL-Швајцарска, ISEKI-FOOD Association, COST, EUFIC, COPA-COGECA

Детаљан приказ пројеката и улога на пројектима приказана је под тачком Учешће у пројектина

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

Пре избора у звање ванредни професор

Други ментор у изради и одбрани докторске дисертације на Хемијском факултету, Универзитет у Београду

„Анализа хемијских и нутритивних карактеристика полена који су медоносне пчеле сакупиле у различитим крајевима Србије“; кандидат мр. Александар Костић; Хемијски факултет-Универзитет у Београду, децембар 2015

После избора у звање ванредни професор

Члан комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације на Технолошком факултету у Лесковцу, Универзитет у Нишу:

"Антиоксидативни потенцијал полифенола и уља семена коприве (*Urtica dioica* L.) и карактеризација производа од пшеничног брашна са додатком семена коприве", кандидат маст. инг Јелена Митровић, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу, тема пријављена у јулу 2020. године.

(доказ дат у Прилогу 4)

4.3.3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа

1. GHI Амбасадор за Србију

<https://www.globalharmonization.net/ambassador-country-list>

(докази дати у Прилогу 10)

2. Оснивач и члан Удружења прехранбених технолога Србије – УПТС

3. Члан: Српског хемијског друштва – СХД, Друштва за исхрану Србије – ДИС, COLOSS-Honeybee research association

(докази дати у Прилогу 11)

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

Пре избора у звање ванредни професор

Студијско гостовање, Будимпешта, Мађарска, 24-29 август, 2014. у оквиру реализације CAPINFOOD пројекта. Посећене институције: Innovation Office (Workshop on "Use of ICT and advanced manufacturing solutions in the food chain", organized in collaboration with the

Hungarian National Food Technology Platform and the Hungarian Future Internet Platform); Campden BRI Hungary Ltd; Bay-Logi Kft in Miskolc; SZTAKI.

5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

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

Др Мирјана Б. ПЕШИЋ поседује дугогодишње педагошко искуство (22 година) у држању наставе и вежби на обавезним и изборним предметима који припадају ужој научној области Биохемија, на свим нивоима студија. Својим радом и залагањем знатно је допринела осавремењавању наставе на предметима, увођењу нових курсева, развоју услова за научни рад и развој научних кадрова. Поседује посебан смисао за педагошки рад са студентима што показује и просечна оцена студената (2016/17. година 4,86; 2017/18 година 4,76; 2018/19 година 4,70).

др Мирјана Б. ПЕШИЋ је била активна у обезбеђењу наставно-научног подмлатка. Ментор је 3 докторске дисертације (од тога на једној други ментор на другој високошколског установи), 7 мастер радова, једног специјалистичког рада, једног завршног рада, члан комисије за оцену и одбрану 2 докторске дисертације, једне магистарске тезе, 4 мастер рада, 22 завршна рада и члан комисије за оцену научне заснованости 2 теме докторске дисертације (од тога једна на другој високошколској установи). Поред тога, др Мирјана Б. ПЕШИЋ је била ментор израде 1 научног рада презентованог на скупу студената агрономије који је освојио другу награду и објавила је 1 рад са студентима основних студија у националном часопису. Била је председник комисија за избор у 4 истраживачка звања за научну област – Биотехничке науке, на Пољопривредном факултету у Земуну (2 за избор у звање истраживача-приправника и 2 за избор у звање истраживач-сарадник).

За потребе наставе на основним студијама на Одсеку за Прехрамбну технологију и биохемију и Биљну производу објавила је два практикума, **два уџбеника**, једну истакнуту националну монографију и један лабораториски приручник из уже научне области за коју се бира.

др Мирјана Б. ПЕШИЋ до сада је објавила **194 библиографске јединице** од тога: два поглавље у монографији водећег међународног значаја, једну истакнуту националну монографију и **69** научних радова штампаних у целини у међународним и националним часописима са рецензијом. При томе, **55** радова је штампано у часописима са *SCI* листе (и

то: M21a–7; M21–26; M22–8; M23–12; M24–2). У часописима националног значаја штампано је 14 радова (M51-8; M52-4; M53-2). Аутор је и коаутор 120 саопштења: 94 на међународним и 23 на националним скуповима. Кандидат др Мирјана Б. ПЕШИЋ одржала је два предавања по позиву на међународном скупу и једно на скупу националног значаја, коаутор је два техничка решења, националне иновационе стратегије „Производња и прерада хране Србија 2020“ и истраживачке иновационе стратегије за сектор воћа.

После избора у звање ванредног професора др Мирјана Б. ПЕШИЋ објавила је **80** научних резултата, од тога **26** радова у часописима са *SCI* листе (2-M21a; 15-M21; 4-M22; 5-M23), једно поглавље категорије M13, два предавања по позиву, M32 и M62; 4 саопштења категорије M33, 31 саопштење категорије M34, један рад категорије M51, два рада категорије M52, 3 саопштења категорије M63, 9 категорије M64 и једно техничко решење, M84.

Цитираност радова др Мирјане Б. ПЕШИЋ према SCOPUS бази од 18.02.2021., без аутоцитата је 727, а вредност *h*-индекса је 17. Према GoogleScolar бази (сви цитати), има 975 цитата, *h*-индекса је 17 и *i10*-индекс је 22. Укупни коефицијент научне компетентности износи **M = 483,9 (215,3 после избора у звање ванредног професора)**.

Др Мирјана Б. ПЕШИЋ је била гостујући едитор часописа из категорије M21, рецензент у 12 часописа са *SCI* листе (3 -M21a, 3-M21, 5-M22, 1-M23), једног националног часописа M51, два техничка решења M82, научних саопштења са 3 међународна и једног националног скупа, поглавља у истакнутој монографији међународног значаја M13 и уџбеника из уже научне области. Била је члан организационог и научног одбора 2 међународна и једног националног скупа и председник научног одбора међународног скупа. Учествовала је у реализацији 10 националних и 9 међународних пројекта. Тренутно учествује у реализацији једног пројекта Министарства за образовање, науку и технолошки развој, два међународна пројекта из програма Х2020 и ЕУРЕКА, једне COST акције. Рукводиоц је пројекта из оквирног програма ИДЕЈЕ који је у поступку рецензије.

Др Мирјана Б. ПЕШИЋ активно је учествовала у активностима значајним за развој и углед Факултета односно Универзитета: била секретар Катедре, члан тима за Акредитацију наставних програма, члан тима за доставу донације хемикалија Београдског водовода, учествовала у емисији за промоцију Факултета „Кућа науке“, организовала индустријске панеле, радионице за произвођаче и прерађиваче из прехранбене индустрије, предавање гостујућег професора, модератор семинара на тему патентирања у прехранбеној индустрији, учествовала у панел дискусији на тему кратких ланаца снабдевања храном. Добитник је награда за изузетан успех током студирања, награде за магистарски рад и за најбољу постерску презентацију на међународном скупу. Обавила је студијско гостовање на научним институцијама у Мађарској. Члан је пет професионалних организација од којих је оснивач једног Удружења. GHI амбасадор је за Србију.

Имајући у виду све што је изнето, Комисија је утврдила да су испуњени и значајно премашени сви услови дефинисани у Закону о високом образовању (чланови 74 и 75), Статуту Пољопривредног (чланови 113-114) и Хемијског факултета (чланови 109-110), па стога са изузетним задовољством предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду и Већу природних наука, Универзитета у Београду, да подржи предлог Комисије за избор **др Мирјане Б. ПЕШИЋ** у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област **Биохемија**.

У Београду, 15.3.2021.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

др. Миролjub Б. БАРАЋ, редовни проф.
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Биохемија)

др Слађана П. СТАНОЈЕВИЋ, редовни проф.
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Биохемија)

др Мирослав М. ВРВИЋ, редовни проф. у пензији
Хемијски факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област: Биохемија)

6. ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Списак саопштених и објављених радова др Мирјане Б. Пешић

Прилог 2: Остали библиографски подаци др Мирјане Б. Пешић

Прилог 2.1. Учесће у пројектима

Прилог 2.2. Менторство и чланство у комисијама

Прилог 3. Оцена педагошког рада у студентским анкетама у изборном периоду

Прилог 4. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Прилог 5. Уџбеници, практикуми, монографије

Прилог 6. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови

Прилог 7. Предавања по позиву

Прилог 8. Цитираност

Прилог 9. Изборни услови. Стручно-професионални допринос: гостујући едитор, рецензије, председник и члан научних одбора, пројекти, техничко решење

Прилог 10. Допринос академској и широј заједници

Прилог 11. Сарадња са другим високо-школским, научно-истраживачким установама

Прилог 1: Списак саопштених и објављених радова др Мирјане Б. Пешић
Списак саопштених и објављених радова ПРЕ избора у звање ванредног професора

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

1. **Pesic, M. B.**, Barac M. B., Stanojevic S. P., Vrvic M. V. (2016): Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In Series: Food Engineering Series, Book: *Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food*, Nedovic V., Raspor P., Tumbas V. and Barbosa-Cánovas G. (Eds.). Chapter 9. 163-175 DOI: 10.1007/978-3-319-24040-4_9 ISBN: 978-3-319-24038-1

Научни радови објављени у међународним часописима изузетних вредности
M21a=10

1. **Pesic M.**, Barac M., Vrvic M., Ristic N., Macej O., Stanojevic S. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, *Food Chemistry* (IF₂₀₁₁=3.655, Food Science and Technology 6/127), 125 (4): 1443-1449. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.10.045>
2. Stanojevic, S., Barac, M., **Pesic, M.**, Vucelic-Radovic, B (2011): An assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (IF₂₀₁₁=2.823 Agriculture, Multidisciplinary 3/57), 59 (13): 7368-7376 <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf2006672>
3. Stanojevic, S., Barac, M., **Pesic, M.**, Vucelic-Radovic, B (2012): Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (IF₂₀₁₂=2.906, Agriculture, Multidisciplinary 1/57), 60(36): 9221-9228. <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf3004459>
4. Stanojevic S. P., Barac M., **Pesic M. B.**, Jankovic V. S., and Vucelic-Radovic B. V. (2013): Bioactive Proteins and Energy Value of Okara as a Byproduct in Hydrothermal Processing of Soymilk, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (IF₂₀₁₃=3.107, Agriculture, Multidisciplinary 2/56), 61(38): 9210-9219 <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf3004459>
5. Stanojevic S.P., Barac, M., **Pesic, B. M.**, Zilic, M.S., Kresovic, M.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2014): Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (IF₂₀₁₄=2.912, Agriculture, Multidisciplinary 2/56), 62, 9017-9023 <https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501800s>

Научни радови објављени у врхунским међународним часописима M21=8

1. Barać M. B., Jovanović S. T., Stanojević S. P. and **Pešić. M. B.** (2006): Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, *Sensors*, 6 (9) 1087-1101. (IF2006=1.373, Instruments and Instrumentation 13/53). <https://doi.org/10.3390/s6091087>
2. **Pešić M. B.**, Vucelić-Radović B. V., Barać M. B., Stanojević S. P. and Nedović V. A. (2007): Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, *Sensors*, 7, 67-74. (IF2007=1.573, Instruments and Instrumentation 13/55). <https://doi.org/10.3390/s7010067>
3. Barać M., Čabrilo S., **Pešić M.**, Stanojević S., Žilić S., Maćej O., Ristić N. (2010): Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (*Pisum sativum L*) Genotypes. *International Journal of Molecular Sciences* (IF2010=2.279, Chemistry, Multidisciplinary 40/144) 11(12):4973-4990. <https://doi.org/10.3390/ijms11124973>
4. Žilić S., Barać M., **Pešić M.**, Dodig D., Ignjatović-Micić D (2011): Characterization of proteins from grain of different bread and durum wheat genotypes, *International Journal of Molecular Sciences* (IF2011=2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(9): 5878-5894 <https://doi.org/10.3390/ijms12095878>
5. Barać M., Čabrilo S., **Pešić M.**, Stanojević S., Pavlicevic M., Maćej O., Ristić N. (2011): Functional Properties of Pea (*Pisum sativum L*) Protein Isolates Modified with Chymosin. *International Journal of Molecular Sciences* (IF2011=2.598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(12): 8372 – 8387 <https://doi.org/10.3390/ijms12128372>
6. Žilić S. M., Barać M. B., **Pešić M. B.**, Mladenović Drinić S. D., Ignjatović-Micić D. D., Srebrić M. (2011): Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties, *Journal of Science of Food and Agriculture* (IF2011=1.436, Agriculture, Multidisciplinary 10/56), 91:60-67. <https://doi.org/10.1002/jsfa.4148>
7. **Pesic M. B.**, Barac M. B., Vrvic M. M., Ristic N. M., Macej O. D., Stanojevic S. P., Kostic A. Z. (2011): The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, *International Dairy Journal* (ISI IF2011=2.401, Food Science and Technology 24/127), 21: 831-838 <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2011.04.002>
8. **Pesic M.B.**, Barac M.B., Stanojevic S.P., Ristic N.M., Macej O.D., Vrvic M.V. (2012): Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk, *Small Ruminant Research* (IF2011=1.295, Agriculture, Dairy and Animal Science 16/54), 108: 77-86. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2012.06.013>
9. **Pesic, M. B.**, Barac M. B., Stanojevic S. P., Vrvic M. V. (2014): Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk, *International Dairy Journal* (IF2013=2.297, Food Science and Technology 30/122), 39: 178-183 <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006>
10. Barac M. B., **Pesic M.B.**, Stanojevic S.P, Kostic, A. Bivolarevic V. (2015): Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean. *Journal of Food Science and Technology* (IF2014 = 2.203, Food Science and Technology, 28/122), 52 (5): 2779-2787

<https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-014-1298-6>

11. Kostić A. Ž., Barać, M. B., Stanojević, S. P., Milojković - Opsenica, D. M., Tešić, Ž. Lj., Šikoparija B., Radišić, P., Prentović, M., **Pešić, M. B.** (2015): Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia, *LWT* (IF2015=2.711, Food Science and Technology 23/125), 62: 301-309 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031>

Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5

1. **Pešić M. B.**, Vucelić-Radović B. V., Barać M. B., Stanojević S. P. (2005): The Influence of Genotypic Variation in Protein Composition on Emulsifying Properties of Soy Proteins, *Journal of American Oil Chemists' Society* 82 (9): 667-672. (IF2005=0.923, Food Science and Technology 38/93). <https://doi.org/10.1007/s11746-005-1126-x>
2. Barac M., Cabrilo S., Stanojevic S., **Pesic M.**, Pavlicevic M., Zlatkovic B., Jankovic M. (2012): Functional properties of protein hydrolysates from pea (*Pisum sativum*, L) seeds, *International Journal of Food Science and Technology*, (IF2012=1.240, Food Science and Technology, 60/124), 47(7): 1457-1467 <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.02993.x>
3. Janković M., Barać M., **Pešić M.**, Dodig D., Kandić V., (2015): The polypeptide composition, structural properties and antioxidant capacity of gluten proteins of diverse bread and durum wheat varieties, and their relationship to the rheological performance of dough, *International Journal of Food Science and Technology*, (IF2015=1.504, Food Science and Technology, 60/125), 50(10): 2236-2245 <https://doi.org/10.1111/ijfs.12894>
4. Barac M., **Pesic M.**, Žilić S., Smiljanic, M., Stanojevic S., Vasic, M., Despotovic, S., Vučić, T., Kostic, A. (2016): Protein profiles and total antioxidant capacity of water soluble and insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening, *International Journal of Food Science and Technology*, (IF2016=1.640, Food Science and Technology, 60/130), 51: 1140-1149 <https://doi.org/10.1111/ijfs.13091>

Научни радови објављени у међународним часописима M23=3

1. Žilić S., Barać M., **Pešić M.**, Hadži-Tašković Šukalović V., Dodig, D., Mladenović Drinić S., Janković M. (2011): Genetic variability of albumin-globulin content, and lipoxygenase, peroxidase activities among bread and durum wheat genotypes, *Genetika* (ISI IF2011=0.440), Vol 43(3): 503-516 <https://doi.org/10.2298/GENSR1103503Z>
2. Barać M. B. Smiljanić M., **Pešić M. B.**, Stanojević S. P., Jovanović S. T., Mačej O. D. (2013): Primary proteolysis of white brined goat cheese monitored by high molarity Tris buffer SDS-PAGE system, *Mljekarstvo*, 63 (3): 122-131 (IF2013=0.484, Agriculture, Dairy and Animal Science 34/51). <https://hrcak.srce.hr/106559>

3. Kostić Ž. A., **Pešić M. B.**, Barać M. B., Stanojević S. P., Lačnjevac Č. M., Maćej D. O., Stojanović M. D. (2014): The Influence of the Addition of Polyacrylic Hydrogel on Protein, Minerals and Trace Elements Content in Milk Protein Solutions, Food Technology and Biotechnology (IF2014= 0.920, Food Science and Technology, 74/122) 52(1): 128-134 <https://hrcak.srce.hr/118579>
4. Smiljanić M., **Pešić M. B.**, Stanojević S. P., Barać M. B. (2014): Primary proteolysis of white brined cheese prepared from raw cow milk monitored by high-molarity Tris buffer SDS-PAGE system, Mljekarstvo, 64 (2): 102-110 (IF2014=0.481, Agriculture, Dairy and Animal Science 34/51). <https://hrcak.srce.hr/121604>
5. Kostić A. Ž., **Pešić M. B.**, Mosić M. D., Dojčinović B.P, Natić M. M., Trifković J. Đ. (2015): Mineral content of some bee-collected pollen from Serbia. Arhiv za higijenu rada i toksikologiju – Archives of Industrial Hygiene and Toxicology (IF2015=0.932, Toxicology, 83/90), 66:251-258 <https://doi.org/10.1515/aiht-2015-66-2630>
6. Stanojević S.P., Barac M.B., **Pesic M.B.**, Vucelić-Radović B.V. (2017): Distribution of β -amylase and lipoxxygenase in soy protein products obtained during tofu production, Hemijska industrija (IF2017=0.591, Engineering, Chemical 114/137), 71 (2) 119–126. <https://doi.org/10.2298/HEMIND150525021S>
7. Barać M., Smiljanić, M., Žilić, S., **Pešić, M.**, Stanojević, S., Vasić, M., Vučić, T. (2016): Protein profiles and total antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white cow cheese at different stage of ripening. Mljekarstvo (IF2016=0.631, Agriculture, Dairy and Animal Science 39/58), 66 (3): 187-197. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303>

Научни рад у националном часопису међународног значаја M24=3

1. Žilić S.; Barać M.; **Pešić M.**; Stanojević S.; Nišavić A.; Saratlić G.; Tolimir M. (2010): Characterization of sunflower seed and kernel proteins, *Helia*, 33(52), 1-12. DOI: 10.2298/HEL1052103Z (за област биотехнологију и пољопривреду; ISSN:1018-1806). <https://www.degruyter.com/.../hel1052103z/hel1052103z.xml>
2. Barać M.B., **Pešić M.B.**, Stanojević S.P., Kostić A.Ž, Čabrilo S.B. (2015): Techno-functional properties of pea (*Pisum sativum*) protein isolates - A Review Acta Periodica Technologica, UDC: 633.35:577.112:543.645 DOI: 10.2298/APT1546001B BIBLID: 1450-7188 (2015) 46, 1-18 <http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2015/1450-71881546001B.pdf>

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

1. **Pešić M. B.**, Barać M. M., Maćej O. D, Ristić N. M, Stanojević S. P, Vrvic M. M (2011): Micellar/Serum distribution of heat-induced whey protein/ κ -CN complexes in caprine milk. 2nd FCUB ERA Workshop: Food Chemistry and Biotechnology, Belgrade, Serbia, October 18-*19, p. 21 (Web. www.fcub-era.rs)

1. Nedović V. A., Vunjak-Novaković, G., Leskošek-Čukalović I., **Ćutković M.** (1996): A study on considerably accelerated fermentation of beer using an air-lift bioreactor with calcium alginate entrapped yeast cells, Proceedings of 5th World Congress of Chemical Engineering, San Diego, USA, July 14-18, Vol.II, 474 – 478
2. Stanojević, S., Vucelić-Radović, B., Barać, M., **Pešić, M.** (2005): Uticaj načina ekstrakcije na rastvorljivost proteina i aktivnost biološki aktivnih komponenti hidrotermički tretiranog sojinog brašna, Drugi bijenalni međunarodni kongres, Beograd, 18-19 novembar, Beograd, Srbija, Zbornik radova, 311-316.
3. Vucelić-Radović, B., Barać, M., Stanojević, S. **Pešić, M.**, Hrustić, M., Miladinović, J., Prijić, Lj., Srebrić, M. (2005): Biološki vredni proteini domaćih sorti soje u proizvodnji riblje hrane. II međunarodna konferencija «Ribarstvo», Beograd, Srbija, 10-12 februar, Zbornik radova, 272-278.
4. Pajić-Lijaković I., Plavšić M., Bugarski B., Volkof-Husović T., Nedović V., **Pešić M.**, Konstantinos G. (2007): Ca-alginate hydrogen structural ordering-the influence on yeast cell growth dynamics. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology, March 9-11, Thessaloniki, Greece, Vol 1, 393-397
5. Barać, M., Stanojević, S., **Pešić, M.** (2007): Soybean protein products-Characteristics and possible application, Treći bijenalni međunarodni kongres Hotel-plan, Beograd, 23-25 novembar, Beograd, Srbija, Zbornik radova 429- 438.
6. Stanojević S., Barać M., **Pešić M.** (2009): Soja – kao funkcionalna hrana i bogat izvor bioaktivnih komponenata. *Četvrti bijenalni međunarodni kongres*, Beograd, 22-23 aprila, Beograd, Zbornik radova 764-771
7. Barać, M., **Pešić, M.**, Žilić, S., Srebrić, M., Mladenović Drinić, S. (2011): Identification of soluble protein fractions and their subunits in soybeans with black and yellow kernel coat. In Proceedings of the 46th Croatian and 6th International Symposium of Agriculture, Opatia, Croatia, February 14-18, p. 681-685.
8. Barać, M.; Čabrilo, S.; Stanojevic, S.; **Pesic, M.**; Žilić, S. (2011): The effect of processing and limited proteolysis on protease inhibitor and lipoxigenase activity of pea protein isolate, 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, September 28.- October 1., Book of Abstracts, 279- 282.
9. Pavličević M. Ž.; Stanojević S. P.; Barać M. B.; **Pesic M. B.**; Vucelić-Radović B. V. (2013): Potential of secondary raw material – soybean okara for use as fish feed, VI International Conference and Fair Process Technical Achievement – „Water & Fish“, Belgrade, Serbia, 12 – 14. June, Book of Abstracts, 243-248
10. Barac, M., Zilic, S., Bivolarevic, V., Stanojevic, S., **Pesic, M.**, Kostic, A.(2014): Antioxidative properties of adzuki, pea and soy flour and isolates, 24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, Septembar 25-28, Proceedings, 167-170.

11. **Pešić M.**, Cerović R., Petrović K., Štrbac D., Nedović V. (2016): Italian - Serbian Cooperation on FP 7 Project: Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation in E-book: Italian - Serbian Bilateral Cooperation on Science, Technology and Humanities, Eds. Battinelli P. Striber J., SIGRa star, Belgrade, Serbia. The Proceedings of meeting "Italy – Serbia Day: Growth and Development through Science and Technology", November 16th, 2015, Belgrade. 153-154. ISBN 978-86-7522-048-0 www.ais3.rs

Научна саопштења на међународним скуповима штампана у изводу М34=0.5

1. Nedović V. A., Leskošek-Čukalović I., Vunjak-Novaković, G., **Ćutković M.**, Milošević V. (1996): Effects of immobilisation on growth and fermentation properties of calcium alginate entrapped brewer's yeast cells, *10th International Biotechnology Symposium*, August 25- 30, Sidney, Australia, Abstract book, 109
2. Nedović V. A., Leskošek-Čukalović I., Vunjak-Novaković, G., Laketić, D., **Ćutković M.** (1997): Immobilized yeast gas-lift bioreactor system for beer fermentation, *18th International Specialized Symposium of Yeasts*, Bled, Slovenia, August 24-29, Abstract Book, 55
3. Nedović V. A., Leskošek-Čukalović I., Vunjak-Novaković, G., **Ćutković M.** (1997): Beer fermentation using immobilized yeast cells in gas-lift bioreactor, *8th European Congress on Biotechnology*, August 17-21, Budapest, Hungary, Abstract Book, 408
4. **Pešić M. B.**, Vucelić-Radović B. V., Barać M. B., Stanojević S. P. (2004): The influences of different genotypes on phytochemicals in soybean, *4th International Conference on the Chemical Societies of the South – East European Countries on Chemical Sciences in Changing Times: Vision, Challenges and Solutions*, July, 18-21, Belgrade, Serbia and Montenegro, Book of Abstracts, Vol. II, 204.
5. Stanojević, S., Vucelić-Radović, B., Barać, M., **Pešić, M.** (2004): The soybean isolate polypeptide composition influenced by the hydrothermal modification of biologically active compounds, *4th International Conference on the Chemical Societies of the South – East European Countries on Chemical Sciences in Changing Times: Vision, Challenges and Solutions*, July, 18-21, Belgrade, Serbia and Montenegro, Book of Abstracts, Vol. II, 221
6. Barać, M., Stanojević, S. **Pešić, M.** (2005): Effects of limited hydrolysis on traditional soy protein concentrate, *1st South East European Congress of Chemical Engineering*, September 25-28. Belgrade, Serbia and Montenegro, Book of Abstracts 88.
7. Barać, M., Jovanović, S., **Pešić, M.**, Maćej, O. (2008): Proteolytic changes during Sjenica cheese ripening. *The 38th Croatian Dairy Experts Symposium*, November 23th-25th, Lovran, Book of Abstracts 125-126
8. Vucelić-Radović, B., Stanojević, S., **Pešić, M.** (2008): The influence of proteome variation on technological functional properties of soybean seeds, *8th Siena meeting - From genome to proteome: Integration and proteome completion*, August 31th – September 4th, Siena, Italy, Proceedings, 329.

9. Kostić A., **Pešić M.**, Barać M., Mačej O., Jovanović J. (2010): Comparison of swelling process of polyacrylic acid hydrogel in distilled water and milk protein solutions. *The 39th Croatian Dairy Experts Symposium*, October 24-27, Opatija, Croatia, Book of Abstracts, 61-62
10. Kostic A., **Pesic M.**, Barac M., Popovic (2010): Swelling process of polyacrylic acid hydrogel and absorption of copper ions in milk protein solutions. *The 11th European Meeting on Environmental Chemistry*, December 8-11 Portorož, Slovenia, Book of Abstracts, 180-181
11. **Pešić M.**, Barać M., Vrvic M., Ristić N., Mačej O., Stanojević S. (2010): Characterisation of bovine, caprine and ovine milk proteins by native-PAGE. *The 39th Croatian Dairy Experts Symposium*, October 24-27, Opatija, Croatia, Book of Abstracts, 70-71
12. Stanojević S., Barać M., **Pešić M.**, Vucelić-Radović, B. (2011): The Influence of Soybean Storage Protein Genotypic Differences on Tofu Quality. 1st FCUB ERA Workshop: Food Safety and Health Effects of Food, Belgrade, Serbia, January 31 – Februar 1, Book of Abstract, p. 19 (Web. www.fcub-era.rs)
13. Barać M., Čabrilo S., Stanojević S., **Pešić M.** (2011): Effect of limited hydrolysis by chymosin of functional properties of pea protein isolate. *2st FCUB ERA Workshop: Food Chemistry and Biotechnology*, Belgrade, Serbia, October 18 – October 19, Book of Abstract, p. 20 (Web. www.fcub-era.rs)
14. Barać M., Čabrilo S., Stanojević S., **Pešić M.**, Žilić S., Kostić A. (2011): The effect of processing and limited proteolysis on protease inhibitor and lypoxigenase activity of pea protein isolate. In Proceedings of 22nd International Scientific-Professional Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, September 28– October 1, Book of Abstract, p. 137
15. Barac, B.M.; Smiljanic, M.; **Pesic, B. M.**; Stanojevic, P.S.; Macej, O. (2012): Proteolysis of white brined cheese prepared from raw goat's milk, The 40th Croatian dairy experts symposium, Lovran, Croatia, 2012. 21.-24. October, Book of Abstracts, p. 63.
16. Janković, M., Barac, M., **Pešić M.**, Žilić, S. (2012). Rheological properties of bread and durum wheat flour dough and their relation to the protein fraction contents, 6th CEFOOD, May 23-26, 2012, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 308.
http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf
17. Kostić, A. **Pešić M.**, Barac, M., Ristić, N., Mačej, O. (2012). Absorption of nickel and manganese ions in milk proteins solutions on polyacrylic hydrogel, 6th CEFOOD, May 23-26, Novi Sad, 2012, Book of Abstracts, 435.
http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf
18. Barac, M., Cabrilo, S., Stanojevic, S., **Pešić M.**, (2012) Limited hydrolysis of pea (*Pisum sativum*, L) protein isolates, 6th CEFOOD, May 23-26, 2012, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 119. http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf
19. Stanojevic, S., Barac, M., **Pešić M.**, Pavlicevic, M., Vucelic-Radovic, B. (2012). Composition of 7S and 11S protein fractions in soybean okara, 6th CEFOOD, May 23-26,

- Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 197.
http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf
20. **Pešić, M.**, Barać, M., Maćej, O., Ristić, N., Stanojević, S., Vrvic, M. (2012): Casein-whey protein interactions in heated caprine milk: Whether are similar to bovine milk? 6th CEFOOD, May 23-26, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts, 63.
http://cefood2012.rs/uploads/docu/abstract_book.pdf
 21. Žilić, S., Barać M., **Pešić M.**, Srebrić M., Janković M., (2013) Glycinin and β -conglycinin protein fractions and its subunits in soybean varieties. First Legume Society Conference 2013: A Legume Odyssey, Novi Sad, Serbia, 9-11 May, Book of Abstracts, 183.
http://lsc1.nsseme.com/content/LSC1_book_of_abstracts.pdf
 22. Barać M., **Pešić M.**, Stanojević S., Bivolarević V. (2013): Functional properties of adzuki (*Vigna angulata*) flour, First Legume Society Conference 2013:A Legume Odyssey, Novi Sad, Serbia, 9-11 May, Book of Abstracts, 62.
http://lsc1.nsseme.com/content/LSC1_book_of_abstracts.pdf
 23. Barać M., **Pešić M.**, Stanojević S., Bivolarević V. (2013): Functional properties of protein isolates prepared from soybean, pea and adzuki, First Legume Society Conference 2013:A Legume Odyssey, Novi Sad, Serbia, 9-11 May, Book of Abstracts, 51.
http://lsc1.nsseme.com/content/LSC1_book_of_abstracts.pdf
 24. Kostić, A., **Pešić M.**, Žilić, S., Tešić, Ž., Milojković-Opsenica, D., Barać, M., Stanojević, S., Lačnjevac, Č., Pantelić, N., (2013): Total antioxidative capacity of some honey bee pollen collected in Serbia, 8th International Conference of the Chemical Societies of the South-East European (ICOSEC8), Belgrade, Serbia, 2013., 27-28 June, Book of Abstracts, 252
 25. Stanojević S. P., Barac, M.B., **Pesic, M. B.**, Jankovic, V. S., Vucelic-Radovic, B. V. (2013): Assessment of nutritional value of soybean okara produced by hydrothermal cooking, 8th International Conference of the Chemical Societies of the South-East European (ICOSEC8), Belgrade, Serbia, 27-28 June, Book of Abstracts, 271
 26. Kostić A. Ž., **Pešić M. B.**, Barać, M. B., Pantelić N. Dj., Maćej O. D. (2013): Partial concentrate of milk and whey protein concentrate solutions by polyacrylic hydrogels (2013): 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, September 25-28, Book of Abstracts, 103
<http://www.agriconference.ba/>
 27. Barać M., Janković V., Stanojević S., **Pešić M.**, Žilić S., Kostić A. (2013): Antioxidative properties of adzuki, pea and soy flour and isolates. 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, September 25-28, Book of Abstracts, 81 (<http://www.agriconference.ba/>)
 28. **Pešić M.B.**, Barać M. B., Stanojević S. P., Maćej, O. D., Vrvic M. M. (2013): Emulsifying properties of caprine milk: the influence of pHs, 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, September 25-28, Book of Abstracts, 112. (<http://www.agriconference.ba/>)

29. Milojkovic-Opsenica D., Mosić M., Kostić A., **Pešić M.**, Stanisavljević Lj., Trbović D., Tešić Ž. (2013): Chemical and Nutritional Characterization of Honeybee-Collected Pollen From Serbia, XXXXIII International Apicultural Congress – Apimondia, Kyiv, Ukraine, 24 September – 04 October, Scientific Program, 364 (<http://apimondia2013.org.ua/en/>)
30. Nedović, V., Petrović, T., Mihajlović, M., **Pešić, M.**, Sebők, A. (2014). Capinfood-improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration;, III International symposium and XIX Scientific conference of agronomists of Republic of Srpska, Trebinje, March, Book of Abstracts, 25-28.
31. Stanojevic S. P., Barac, M. B., **Pesic, M. B.**, Žilić S. M., Kresovic M. M., Vucelic-Radovic, B. V. (2014): Mineral elements, lypoxigenase activity and antioxidant capacity of okara, 7th Central European Congress on Food - CEFOOD, May 21-24, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, 31-32.
32. Nedović V. Sebők A., Braun S. Petrović T., Lević S., **Pešić M.**, Mihajlović M. (2014): Enabling environment for innovation and technology transfer in the food sector-highlights from CAPINFOOD and TRAFOON projects. 7th Central European Congress on Food - CEFOOD, May 21-24, 2014, Ohrid, Macedonia, Book of abstracts, pp 287.
33. Nedović V. Sebők A., Braun S. Petrović T., Lević S., **Pešić M.**, Mihajlović M. (2014): Strengthening support for innovation and fostering the technology transfer in the food sector-outputs from CAPINFOOD and TRAFOON projects. *AREA International Conference EU Project Collaborations – Challenge for Research Improvement in Agriculture*, June 2-4, 2014, Belgrade, Serbia, *Book of Abstracts*, p.28
34. Janković M., Barać, M., **Pešić, M.**, Dodig D., Kandić V., Žilić, S. (2014): Wheat gliadin composition and its relationship to gluten toxicity in celiac disease. V Congress of the Serbian Genetic Society, 2014, , Belgrade, Serbia, 28.09.-02.10., Book of Abstracts, 379 Serbian Genetic Society, 978-86-87109-10-0 (www.dgsgenetika.org.rs)
35. Kostić A., **Pešić M.**, Mosić M., Natić M. (2014): Content of Sugars, Phenolics and Minerals in some Serbian Bee-collected Pollen. International Symposium on Bee Products - 3rd Edition (Annual meeting of the International Honey Commission), Opatija, Croatia, 28.09 – 01.10.2014. Book of Abstracts, AT-P-3.pp 91 <http://ihc2014opatija.da-riva.hr/>
36. Kostić A., Petrović T., Tešić Ž., Milojković – Opsenica D., Barać M., Stanojević S., Pantelić N., **Pešić M.** (2014): The presence of molds in some honey bee pollen collected in Serbia. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2014, 28-30 October, Novi Sad, Book of Abstracts, pp 95. <http://niv.ns.ac.rs/full/Effecm14.pdf>
37. **Pesic. M. B.** Barać, M. B., Stanojević S. P., Kostić A.Ž, Vrvic M. M. (2014): Foaming properties of caprine milk: whether are improved by heating?, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2014, 28-30 October, Novi Sad, Book of Abstracts, pp 63. <http://niv.ns.ac.rs/full/Effecm14.pdf>
38. Smiljanic, M., **Pesic, B. M.** Stanojevic, P. S., Macej, O., Barac, B. M. (2014): The influence of type of milk and ripening time on proteolysis in white brined cheese made from heat-

- treated milk, The 41th Croatian dairy experts symposium, Lovran, Croatia, 2014. 9.-12. November, Book of Abstracts, 92-93.
39. Janković, M., Barać, M., **Pešić, M.**, Dodig, D., Kandić, V., Žilić, S. (2015): Bread wheat flour protein profiles and their relation to the bread-making performance. Eucarpia International Symposium on Protein Crops, Spanish Association for Legumes, Španija, 04.05.- 07.05, Book of Abstracts, 128
 40. Kostić A.Ž; Petrović T.; Tešić Ž.Lj.; Milojković-Opsenica D.M.; Barać M.B.; Stanojević S.P.; Pantelić N.; **Pešić M.B** (2015): The contamination of honey bee pollen collected in Serbia with aflatoxin B1, 26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, 27-30. September, Book of Abstracts, 80
 41. Barać M.; **Pešić M.**; Stanojević S.; Kostic A.; Čabrilo S. (2015): Techno-functional properties of pea (*Pisum sativum*) protein isolates, 26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, , 27-30. September, Book of Abstracts, 59.
 42. **Pešić M.B.**, Petrović T.S., Kutlača Dj., Štrbac D., Nedović, V.A. (2015) Outputs from TRAFOON Project: SWOT analysis of traditional sweet fruits sector in three European countries. 26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, 27-30. September, Book of Abstracts, 88.
 43. Stanojević S.P. Barac M.B. **Pesic M.B.**, Vucelić-Radović B.V.: Distribution of lipoxxygenase in soy protein products obtained during tofu production, 4th International conference on Foodomics, Cesena, Italy, 2015., 8-9. October, Book of Abstracts, 47-48
 44. Stanojević S.P., Barac M.B., **Pesic, M.B.**, Vucelić-Radović B.V. (2015): Distribution of β -amylase in soy protein products obtained during tofu production, 3rd Conference of Cereal Biotechnology and Breeding, 2-4 November, Berlin, Germany, Book of Abstracts, 47
 45. Petrović T., **Pešić M.**, Kutlača Đ., Štrbac D., Cerović R., Rabrenović B., Nedović V. (2016): Support of traditional food sector via TRAFOON project, State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, International Conference, 18-20 April, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 52
http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_programme.pdf
 46. Stanojević S., Barać M., **Pešić M.**, Vucelić-Radović B. (2016): Nutritive value of soybean - reason of priority in individual and collective nutrition State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, International Conference, 18-20 April, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, 123
http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_programme.pdf
 47. Janković, M., Barać, M., **Pešić, M.**, Dodig, D., Kandić, V., Žilić, S. (2016): Effects of genotype and environment on gluten proteins of bread wheat, V simpozijum Sekcije za oplemenjivanje organizama Društva Genetičara Srbije, 2016, Društvo Genetičara Srbije, 978-86-87109-12-4, Србија, 27.05.-31.05., Book of Abstracts, 69
 48. Nedović V., **Pešić M.**, Kutlača Dj., Štrbac D., Cerović R., Rabrenović B. and Petrović T. (2016): Innovation and knowledge transfer in traditional sweet fruits sector in Serbia, 8th

Central European Congress on Food – CEFOOD2016, May 23-26th, Kiev, Ukraine, Book of Abstracts, 76 ISBN 978-966-612-181-6, UDK 664, http://cefood2016.in.ua/wp-content/uploads/2016/05/V_BOOK_of_ABSTRACTS_CEFood-15-05-2016.pdf ; http://cefood2016.in.ua/wp-content/uploads/2016/05/V-_PROGRAMME_-CEFood-2016-16-05.pdf

Истакнута монографија националног значаја M41=7

1. Бараћ М. **Пешић М.**, Жилић С, Станојевић С. (2014): Протеински производи од соје, *Истакнута монографија националног значаја*, Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, Главни и одговорни уредник проф др Предраг Пуђа, (267 страна), ИСБН 978-86-7834-194-6.
bibliografije.nb.rs/bibliografija/cip/CM2014032/zapisi13.html

Научни радови у врхунским часописима националног значаја M51=2

1. **Pešić M. B.**, Vucelić-Radović B., Barać M. (2003): Karakterizacija polipeptidnog sastava različitih genotipova soje, *Arhiv za poljoprivredne nauke*, vol.64, N° 225-226, 157-165
2. Vucelić-Radović B., Barać M. Stanojević, S., **Pešić M.** Ljubičić M. (2003): Biološki aktivni faktori sojinog proteinskog izolata dobijenog iz hidrotermički tretiranog lomljenog zrna, *J. Sci. Agric. Research*, 64 (3-4), N°227-228, 13-20.
3. Stanojević, S., Vucelić-Radović B., Barać M. **Pešić M.** (2004): The effect of autoclaving on soluble protein composition and trypsin inhibitor activity of cracked soybeans, *Acta periodica Technologica*, 35, 48-57. <https://doi.org/10.2298/APT0435049S>
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2004/1450-71880435049S.pdf>
4. Бараћ, М. Станојевић, С., Јовановић, С., **Пешић, М.**: Soy protein modification: A review, *Acta Periodica Technologica* 2004, 35, 3-17.
<https://doi.org/10.2298/APT0435003B>
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2004/1450-71880435003B.pdf>
5. Бараћ, М., Станојевић, С., **Пешић М.**: Biologically active components of soybeans and soy protein products: A review, *Acta Periodica Technologica* 2005, 36, 155-168.
<https://doi.org/10.2298/APT0536155B>
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2005/1450-71880536155B.pdf>
6. Barać, M., Jovanović, S., **Pešić, M.**, Maćej, O. (2008): Biohemijske transformacije tokom zrenja sira. *Biotehnologija u stočarstvu* 24, spec. izdanje, 201-217
7. Stanojević S. P., Barać M. B., **Pešić M. B.**, Milovanović M. M., Vucelić-Radović B. V. (2010): Protein composition in tofu of corrected quality, *Acta periodica technologica*, 41, 77-86 DOI: 10.2298/APT1041077S
<http://www.tf.uns.ac.rs/dokumenta/Zajednicka/Acta-Periodica-Technologica-41.pdf>

Научни радови у истакнутим националним часописима M52=1.5

1. Leskošek-Čukalović, I., Laketić, D., Nedović, D., **Ćutković, M.** (1997): The influence of different mashing procedures and fermentation temperatures on the beer energy value, Review of research work at the Faculty of Agriculture 2: 151-158
2. Stanojević S. Barać M. Vucelić-Radović B. **Pešić, M.**, Jovanović S. (2006): Prinos i kvalitet sojinog mleka i tofua zaviso od načina proizvodnje. Prehrambena industrija- Mleko i mlečni proizvodi, 17 (1-2), 57-63.

Научни рад у националном часопису M53=1

1. Barać, M. Stanojević, S., **Pešić, M.** (2007): Proteinski proizvodi od soje – osobine i mogućnosti primene. Hotellink, vol. 9-10(12): 429-438
2. Stanojević S. Barać M. Vucelić-Radović B. **Pešić, M.** (2008): Sensory properties of tofu affected by production method. Hotellink, vol. 9(12): 431-439

Научна саопштења на скуповима националног значаја штампана целини M63=0.5

1. **Ćutković, M.**, Leskošek-Čukalović, I., Nedović, V. (1998): Kontrola kvaliteta i kvalitet piva na beogradskom tržištu u periodu 1994-1997, III Jugoslovenski simpozijum prehrambene tehnologije, Beograd, 4-6 februar, Zbornik radova, sveska II: 170-173
2. **Ćutković, M.**, Leskošek-Čukalović, I., Nedović, V. (1998) Promena koncentracije imobilisanih ćelija kvasca *Saccharomyces cerevisiae* unutar alginatnih čestica tokom kultivacije u gas-lift bioreктору, III Jugoslovenski simpozijum prehrambene tehnologije, Beograd, 4-6 februar, Zbornik radova, sveska V: 68-71
3. Prijić Lj., Vucelić-Radović B., Barać M., Srebrić M., Žilić S., **Pešić M.** (2002): Soja kao novi izvor zdravstveno bezbednog sira, Eko-konferencija, Novi Sad, 25.-28. septembar, Tematski zbornik, sveska II, 147-152

Научна саопштења на скуповима националног значаја штампана у изводу M64=0.2

1. **Pešić M. B.**, Vucelić-Radović B., Barać M. (2003): Karakterizacija polipeptidnog sastava različitih genotipova soje, V *Smotra radova mladih naučnih radnika iz oblasti biotehnike*, 27-28. februar, Beograd, Zbornik rezimea, 90-91
2. Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I., **Ćutković, M.**, Vunjak-Novaković G. (1996): Kinetika rasta imobilisanih ćelija *Saccharomyces cerevisiae* u alginatnim česticama, III *Savetovanje proizvođača alkoholnih i bezalkoholnih pića*, 5. - 9. jyni, Vrnjačka Banja, Zbornik radova i izvoda radova, 117

3. Barać, M., Vucelić-Radović B., Stanojević, S. **Pešić, M.** (2002): Uticaj načina termičke obrade na inhibitorsku aktivnost lomljenog zrna soje. *10. Jugoslovenski kongres o ishrani*, 16. -19. oktobar, Beograd, *Knjiga izvoda radova*, 85
4. Stanojević S. P., Barac M. B., **Pesic M. B.**, Pavlicević M. Z., Janković V. S., Vucelić-Radović B. V. (2011): Varietal and processing method effects on storage proteins of soymilk. *49th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Kragujevac, 13-14. maj, *Book of Abstracts*, 91
5. **Pešić M. B.**, Stanojević S. P., Vrvic M. M., Barać M. B. (2011): Characterisation of major milk proteins from different species by electrophoresis using a high-molarity tris buffer. *49th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Kragujevac, 13-14 May, *Book of Abstracts*, 89
6. Kostić A.Ž., **Pešić, M.B.**, Milojković-Opsenica, D.M., Barać M. B., Stanojević S. P., Pantelić, N.Đ., Tešić, Ž.Lj. (2016): Fatty acid profile of bee pollen collected in Serbia, *53th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Kragujevac, 10-11 June, *Book of Abstracts*, 82
7. Janković, M., Barac, M., **Pešić, M.**, Dodig D., Kandić, V., Žilić, S. (2012), Sastav pšeničnog glutena i njegov odnos sa reološkim karakteristikama testa i toksičnosti glutena u sistemu celijačne bolesti, *12th Congress of nutrition*, October 31st – November 3rd, Belgrade, Serbia, **2012.**, *Book of Abstracts*, p. 87-89.
8. Stanojević, S., Barać, M., **Pešić, M.**, Pavličević, M., Janković, V., Vucelić-Radović, B.: Nutritional value of high protein products of soybean, *12th Congress of nutrition*, October 31st – November 3rd, Belgrade, Serbia, **2012.**, *Book of Abstracts*, p. 68-70.

Изводи предавања на међународном курсу објављени у електронској форми

1. Vucelić-Radović, B., **Pešić, M.**: *Utilisation of Functional Soyfoods*, International Workshop Information and Technology Transfer on Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All 2003, <http://www.rcub.bg.ac.yu/~todorom>.
2. Vucelić-Radović, B., **Pešić, M.**: *Profiling of Soy protein functionality*, International Workshop Information and Technology Transfer on Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All 2004, <http://www.rcub.bg.ac.yu/~todorom>.
3. Vucelić-Radović, B., **Pešić, M.**: *Genotypic variation in Soy protein functionality*, International Workshop Information and Technology Transfer on Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All 2005, <http://www.rcub.bg.ac.yu/~todorom>.
4. Vucelić-Radović, B., **Pešić, M.**: *Functional food factors from soybeans*, International Workshop Information and Technology Transfer on Renewable Energy Sources for Sustainable Agriculture, Food Chain and Health for All 2006, <http://www.rcub.bg.ac.yu/~todorom>

Списак саопштених и објављених радова ПОСЛЕ избора у звање ванредног професора

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

Popović A. D., Milinčić D. D., **Pešić M. B.**, Kalušević A.M., Tešić Ž. Lj. and Nedović V.A. (2019): Encapsulation technologies for polyphenol-loaded microparticles in food industry In: *Green Food Processing Techniques Preservation, Transformation and Extraction*, Eds: Chemat F., Vorobiev E. Chapter 12: 335-368 <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815353-6.00012-4> ISBN: 978-0-128-15353-6

Научни радови објављени у међународним часописима изузетних вредности 21a=10

1. **Pešić, M.B.**, Milinčić, D. D., Kostić, A. Ž., Stanisavljevic, N. S., Vukotić, G. N., Kojić, M. O., Gašić, U. M., Barać, M. B., Stanojević, S. P., Popović, D. A., Banjac, N. R., Tešić, Ž. Lj. (2019): *In vitro* digestion of meat- and cereal-based food matrix enriched with grape extracts: How are polyphenol composition, bioaccessibility and antioxidant activity affected? *Food Chemistry* (ISSN: 0308-8146; IF₂₀₁₉=6,306, Food Science and Technology 6/139), 284:28-44 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.107>
2. Kostić, A. Ž., Milinčić, D. D., Stanisavljevic, N. S., Gašić, U. M., Lević S., Kojić, M. O., Tešić, Ž. Lj. Nedović V., Barać, M. B., **Pešić, M.B.** (2021): Polyphenol bioaccessibility and antioxidant properties of *in vitro* digested spray-dried thermally-treated skimmed goat milk enriched with pollen. *Food Chemistry* (ISSN: 0308-8146; IF₂₀₁₉=6,306, Food Science and Technology 6/139), 351: 129310 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129310>

Научни радови објављени у врхунским међународним часописима M21=8

1. Zilic, S., Jankovic, M., Barac, M., **Pesic, M.**, Konic-Ristic, A., & Hadzi-Taskovic Sukalovic, V. (2016). Effects of enzyme activities during steeping and sprouting on solubility and composition of proteins, their bioactivity and relation to bread making quality of wheat flour, *Food & Function* (ISSN 2042-6496; IF₂₀₁₆=3.247 Food Science and Technology 15/1249) 7: 4323-4331 <https://doi.org/10.1039/C6FO01095D>
2. Kostić A. Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž. Lj., Milojković - Opsenica, D. M., Barać, M. B., Stanojević, S. P., **Pešić, M. B.** (2017): Mold / aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions, *Journal of Apicultural Research* (ISSN: 0021-8839; IF₂₀₁₅=2.084, Entomology, 15/94) 56(1): 13-20 <https://doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897>
3. Kostić A.Ž., Mačukanović-Jocić, M.P. Špirović Trifunović B.D., Vukašinović I.Ž., Pavlović, V.B., **Pešić, M.B.** (2017): Fatty acids of maize pollen – quantification, nutritional and

- morphological evaluation, *Journal of Cereal Science* (ISSN: 0733-5210; IF₂₀₁₆=2.223, Food Science and Technology 35/129) 77:180-185
<https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.08.004>
4. Kostić A.Ž., **Pešić, M.B.**, Trbović, D., Petronijević, R., Dramićanin, A.M., Milojković-Opsenica, D.M., Tešić, Ž.Lj. (2017): Fatty acid's profile of Serbian bee-collected pollen – chemotaxonomic and nutritional approach, *Journal of Apicultural Research* (ISSN: 0021-8839; IF₂₀₁₅=2,084, Entomology, 15/94) 56(5): 533-542
<http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2017.1356206>
 5. Kostić A.Ž., Milinčić, D.D., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Tešić, Ž., **Pešić, M.B.** (2019): Mycotoxins and mycotoxin producing fungi in pollen: Review, *Toxins* (ISSN: 2304-8158; IF₂₀₁₉=3.531, Food Science and Technology 34/139) 11(2): 64-84 <http://dx.doi.org/10.3390/toxins11020064>
 6. Barac, M., Vucic, T., Zilic, S., **Pesic, M.**, Sokovic, M., Petrovic, J., Kostic, A., Sredovic Ignjatovic, I., Milincic D. (2019): The effect of *in vitro* digestion on antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial potential of traditional Serbian white-brined cheeses, *Foods* (ISSN: 2304-8158; IF₂₀₁₉=4.092, Food Science and Technology 27/139) 8(3): 94
<https://doi.org/10.3390/foods8030094>
 7. Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Sredovic Ignjatovic, I., Vucic, T., Kostic, A., Milincic D. (2019): The influence of milk type on proteolysis and antioxidant capacity of white-brined cheese manufactured from high-heat-treated milk pretreated with chymosin *Foods* (ISSN: 2304-8258; IF₂₀₁₉=4.092, Food Science and Technology 27/139), 8(4): 128
<https://doi.org/10.3390/foods8040128>
 8. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Gašić, U.M., Nedić, N.M., Stanojević, S.P., Tešić, Ž. Lj., **Pešić, M.B.** (2019): Polyphenolic profile and antioxidant properties of bee-collected pollen from sunflower (*Helianthus annuus* L.) plant. *LWT - Food Science and Technology*, (ISSN: 0023-6438; IF₂₀₁₉=4.006, Food Science and Technology 28/139), 112: 108244
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.06.011>
 9. Milinčić D. D., Popović A. D., Lević, S. M., Kostić, A. Ž., Tešić Ž. Lj. Nedović V. A. and **Pešić, M. B.** (2019): Application of polyphenol-loaded nanoparticles in food industry. *Nanomaterials*, (ISSN: 2079-4991; IF₂₀₁₉=4.324. Material Science, Multidisciplinary, 89/314), 9 (11): 1629 <https://doi.org/10.3390/nano9111629>
 10. Kostić A. Ž., Milinčić. D. D., Barać, M. B., Ali Shariati, M. Tešić. Ž. Lj., **Pešić M. B.** (2020): The Application of Pollen as a Functional Food and Feed Ingredient—The Present and Perspectives. *Biomolecules* (ISSN: 2218-273X; IF₂₀₁₈=4.694. Biochemisitry and Molecular Biology, 58/299),10 (1) :84 <https://doi.org/10.3390/biom10010084>
 11. Milinčić D.D., Vojinović U.D., Kostić, A.Ž., **Pešić, M.B.**, Bojana D. Špirović Trifunović, B.D., Brkić, D.V., Stević, M.Ž., Kojić, M.O., Stanisavljević, N.S. (2020): *In vitro* assessment of pesticide residues bioaccessibility in conventionally grown blueberries as affected by complex food matrix. *Chemosphere* (ISSN: 0045-6535; IF₂₀₁₉=5.778. Environmental Science, 29/265), 252, 126568 <https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2020.126568>

12. Stanojevic S.P., Barać, M.B., Pešić, M.B., Vucelic-Radovic, B.V (2020): Protein composition and textural properties of inulin-enriched tofu produced by hydrothermal process. *LWT - Food Science and Technology*, (ISSN: 0023-6438; IF₂₀₁₈=3,714, Food Science and Technology 23/135), 109309 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109309>
13. Čolić, S. D., Bakić, I. V., Dabić Zagorac, D. Č., Natić, M. M., Smailagić, A. T., Pergal, M. V., Pešić, M. B. Milinčić, D. D. Rabrenović, B. B. Fotirić Akšić, M. M. (2021): Chemical fingerprint and kernel quality assessment in different grafting combinations of almond under stress condition. *Scientia Horticulturae* (ISSN: 0304-4238; IF₂₀₁₉=2,844, Horticulture, 5/36), 275, 109705. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109705>.
14. Milinčić D.D., Stanisavljević, N.S., Kostić, A.Ž., Soković Bajić, S., Kojić, M.O., Gašić, U. M., Barać, M. B., Stanojević, S. P., Tešić, Ž. Lj., **Pešić, M.B.** (2020): Phenolic compounds and biopotential of grape pomace extracts from Prokupac red grape variety. *LWT - Food Science and Technology*, (ISSN: 0023-6438; IF₂₀₁₉=4,006, Food Science and Technology 28/139), 138, 110739 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110739>
15. Mitrović A. Lj., Simonović Radosavljević J., Prokopijević, M., Dragica Spasojević, D., Kovačević, J., Prodanović, O., Todorović, B., Matović, B., Stanković, M., Maksimović, V., Mutavdžić, D., Miloš Skočić, M., Pešić, M., Prokić, Lj., Radotić, K. (2021): Cell wall response to UV radiation in needles of *Picea omorika*. *Plant Physiology and Biochemistry* (ISSN: 0981-9428; IF₂₀₁₉=3,720, Plant Sciences, 33/234), <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2021.02.007>

Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5

1. Kostić A.Ž., Gašić, U.M., **Pešić, M.B.**, Stanojevic S.P., Barać, M.B., Mačukanović-Jocić, M.P., Avramov, S.N., Tešić, Ž.Lj. (2019): Phytochemical analysis and total antioxidant capacity of rhizome, above-ground vegetative parts and flower of three *Iris* species. *Chemistry & Biodiversity* (IF₂₀₁₉=2.039, Chemistry, Multidisciplinary 101/177) 16 (3): e1800565 <http://dx.doi.org/10.1002/cbdv.201800565>
2. Golijan, J., Milinčić, D. D., Petronijević, R., **Pešić, M. B.**, Barać, M. B., Sečanski, M., Lekić, S., & Kostić, A. Ž. (2019). The fatty acid and triacylglycerol profiles of conventionally and organically produced grains of maize, spelt and buckwheat. *Journal of Cereal Science* (IF₂₀₁₉=2.938 Food Science and Technology 43/139), 102845. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102845>
3. Stikić R.I., Milinčić, D. D., Kostić A.Ž., Jovanović, Z.B., Gašić, U.M., Živoslav Lj. Tešić, Ž.T., Djordjević, N.Z., Savić, S.K., G. Czekus, B.G., and **Pešić, M.B.** (2020): Polyphenolic profiles, antioxidant and *in vitro* anticancer activities of the seeds of Puno and Titicaca quinoa cultivars. *Cereal Chemistry* (IF₂₀₁₉=1.807 Food Science and Technology 80/139), 97: 626-633 <https://doi.org/10.1002/cche.10278>
4. Stanojevic S. P.; Barać, M. B.; Kostić A. Ž.; **Pešić M. B.** (2021): Trypsin inhibitor content and activity of soaking water whey as waste in soy milk processing. *Journal of*

Environmental Science and Health. Part B: Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes, (IF₂₀₁₉=1.697, Public, Environmental & Occupational Health159/285).
<https://doi.org/10.1080/03601234.2021.1874232>

Научни радови објављени у међународном часопису M23=3

1. Barać, M., **Pešić, M.**, Vučić, T., Vasić, M., Smiljanić, M. (2017): White cheeses as a potential source of bioactive peptides- Review, *Mljekarstvo* (IF₂₀₁₇=0.529, Agriculture, Dairy and Animal Science 47/60) 67 (1): 3-16 <http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2017.0101>
2. Barać M., Kresović, M., Žilić, S., Špirović-Trifunović, B., **Pešić, M.**, Vučić, T., Kostić, A., Despotović, S. (2018): Fatty acid profiles and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses. *Mljekarstvo* (IF₂₀₁₈=0.806, Agriculture, Dairy and Animal Science 42/61), 68 (1): 37-45. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0105>
3. Milinčić, D.D., Kostić, A. Ž., Špirović Trifunović, B. D., Tešić, Ž. Lj., Tosti, T.B., Dramićanin, A. M., Barać, M.B., **Pešić, M. B.** (2020): Grape seed flour of different grape pomaces: Fatty acid profile, soluble sugar profile and nutritional value. *Journal of Serbian Chemical Society* (IF₂₀₁₉=1.097, Chemistry, Multidisciplinary, 138/177) 85(3): 305-319 <https://doi.org/10.2298/JSC190713117M>
4. Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Špirović Trifunović B.D., Stanojević S.P., Lević S., Nedić N., Nedović V., Tešić Ž.LJ., **Pešić M.B.** (2020): Nutritional and techno-functional properties of monofloral bee-collected sunflower (*Helianthus annuus* L.) pollen. *Emirates Journal of Food and Agriculture* (ISSN: 2079-052X; e-ISSN: 2079-0538, (IF₂₀₁₉=1.008, Food Science and Technology 114/139) 32(11): 768-777
<https://www.eifa.me/index.php/journal/article/view/2188>
5. Golijan J.M., Milinčić D.D, Petronijević R.B., Pešić M.B., Stanojević S.P., Barać M.B., Lekić S., Kostić A.Ž. (2021): Comparison of sugars, lipids and phenolics content in the grains of organically and conventionally grown soybean in Serbia, Zemdirbyste-Agriculture (ISSN: 1392-2196; IF₂₀₁₉=0.833, Agriculture, Multidisciplinary 36/58) Vol. 108 (1): 51-56.
<https://doi.org/10.13080/z-a.2021.108.007>

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

1. Štrbac, D., Kutlača. Đ., **Pešić, M.**, Cerović. R., Petrović. T., Rabrenović, B., Nedović, V. (2016): Strategic research and innovation agenda for traditional food industry: case of traditional sweet fruits sector in Serbia, *1st Black Sea Association of Food science and Technology - B-FoST Congress*, September 22-24th, Ohrid. Macedonia, Book of Abstracts, 165-166; <http://www.keyevent.org/B-FoSTProgram>

Научна саопштења на међународним скуповима штампана целини M33=1

1. Raspor, P., **Pešić, M.**, Nedović, V., Petrović T., Cerović, R., Kutlača, Dj., Štrbac, D., Smole Možina. S. (2016): The message from the EU FP7 project »Trafoon«, Tradition to or for

innovation: Is this achievable? *III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FOODTECH2016*, Novi Sad, Serbia, 25th-27th October, Proceedings, 662-668. ISBN 978-86-7994-050-6

http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Food_Kongres_NO_ISP.pdf

2. Milinčić D., **Pešić M.** (2017): Spectrophotometric determination of total flavonoids in grape skins using different standards, *X Conference of Agronomy Students*, Čačak, Serbia, 23th-25th August, Proceedings, pp. 178-184. ISBN 2334-9883
<http://www.afc.kg.ac.rs/index.php/sr/aktuelno/777-odrzana-x-smotra-naucnih-radova-studenata-agronomije>
3. Kostić, A.Ž., Biljana P. Dojčinović, B.P., Nedić, N., Milinčić, D.D., Pantelić, N.Đ., Stanojević, S.P., Miroljub B. Barać, M.B., Tešić, Ž.Lj., **Pešić, M.B.** (2020): Content and Nutritional Value of Selected Biogenic Elements in Monofloral Sunflower Bee-Collected Pollen from Serbia In: Brka M., Omanović-Miklićanin E., Karić L., Falan V., Toroman A. (eds), Springer, Cham. *30th Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry AgriConf 2019, IFMBE Proceedings* vol 78, pp. 211–217. Print ISBN: 978-3-030-40048-4
https://doi.org/10.1007/978-3-030-40049-1_27

Научна саопштења на међународним скуповима штампана у изводу М34=0.5

1. **Pešić, M.**, Kutlača, Đ., Štrbac, D., Cerović, R., Petrović, T., Rabrenović, B., and Nedović, V. (2016): Innovations for improvement of traditional food production: case of production of raspberries and plums in Serbia, *4th ISEKI_Food Conference, ISEKI_Food 2016*, 6-8 July, Vienna, Austria, *Book of Abstracts*, 265 ISBN 978-3-900932-34-3
<http://www.isekiconferences.com/vienna2016/index.php/programme>
2. **Pešić, M.**, Cerović, P., Petrović, T., Rabrenović, B., Kutlača, Đ., Štrbac, D. and Nedović, V. (2016): Support of the TRAFoon project to the traditional food producers and processors in Serbia, *18th World Congress of Food Science and Technology – IUFOST2016*, 21-25th, August, Dublin, Ireland, *Book of Abstracts*, 1483
<http://www.iufost2016.com/programmeplan.html>
3. Cerović, R. Jovanović, C., **Pešić, M.**, Petrović, T., Nedović, V. (2016): Traditional products of plum and raspberry in Serbia, *International Conference: Bonding tradition with innovation - successful strategies in food chain value*, Olsztyn, Poland 12-13 September, *Book of Abstracts*, 49 ISBN 978-83-942794-1-7
<http://pan.olsztyn.pl/2016/07/trafoon-project-conference-2016/>
4. Kostić A., Jevtić, I., Špirović-Trifunović, B., Popović-Đorđević, J., **Pešić, M.**, Mačukanović-Jocić, M. (2016): Fatty acid profiles of pollen collected from six Serbian maize hybrids, *The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016*, Faculty of Science, University of Novi Sad and University Prince

of Songkla, Thailand, Serbia, 19.09.- 21.09., *Book of Abstracts*, 322 – 323 ISBN - 978-86-7031-364-4

<https://ibsc2016.pmf.uns.ac.rs/wp-content/uploads/2016/10/IBSC-kongres-book.pdf>

5. Raspor, P., **Pešić, M.**, Nedović, V., Petrović T., Cerović, R., Kutlača, Dj., Štrbac, D., Smole Možina. S. (2016): The message from the EU FP7 project »Trafoon«, Tradition to or for innovation: Is this achievable? *III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FOODTECH2016*, Novi Sad, Serbia, 25th-27th October, *Book of Abstracts*, 233. ISBN 978-86-7994-049-0 <http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
6. **Pešić, M.**, Kutlača, Đ., Štrbac, D. Cerović, R., Petrović, T., Rabrenović, B., and Nedović, V. (2016): Innovation needs of traditional food SMEs in Serbia as found in SRIA developed through TRAFOON project, *III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FOODTECH2016*, Novi Sad, 25th-27th October, *Book of Abstracts*, 105. ISBN 978-86-7994-049-0
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
7. Kostić A. Ž., Dramićanin A. M., Tešić Ž. Lj., Milojković-Opsenica D. M., Barać M. B., Stanojević S. P., Pantelić N. Đ., **Pesić M. B.** (2016): Nutritional value of fatty acids presented in bee pollen samples from Serbia , *III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FOODTECH2016*, Novi Sad, **2016**, 25-27. October, *Book of Abstracts*, 104. ISBN 978-86-7994-049-0
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
8. Stanojevic S. P., Barac M. B., **Pesic M. B.**, Vucelić-Radović B. V. (2016): Sensory characteristics of tofu prepared by HTC processing with chymosin-pepsin rennet, *III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FOODTECH2016*, Novi Sad, **2016**, 25-27. October, *Book of Abstracts*, 81. ISBN 978-86-7994-049-0
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
9. Kostić A. Ž., **Pesić M. B.**, Špirović – Trifunović B. D., Barać M. B., Stanojević S. P., Mačukanović-Jocić M. P. (2016): Nutritional value of fatty acids presented in pollen collected from different Serbian maize hybrids. *13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition - A Roadmap to better health*, Belgrade, 26th-28th October, *Book of Abstracts*, 191-192. ISBN:978-86-909633-3-1
<http://conu2016.com/wp-content/uploads/2016/10/13th-CONGRESS-OF-NUTRITION.pdf>
10. Barać M.; **Pešić M.** Žilić, S., Smiljanić, M., Vasić, M., Vučić, T. (2016): The effect of enzymatic pre-treatment on proteolysis and antioxidant capacity of white cheese prepared from overheated goat milk. *13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition - A Roadmap to better health*, Belgrade, 26th-28th October, *Book of Abstracts*, 301. ISBN:978-86-909633-3-1
<http://conu2016.com/wp-content/uploads/2016/10/13th-CONGRESS-OF-NUTRITION.pdf>
11. Barać M.; **Pešić M.** Žilić, S., Stanojević, S., Vučić, T. (2016): Bioactive peptides: white cheese as a source. *13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition - A Roadmap to better*

- health, Belgrade, 26th-28th October, *Book of Abstracts*, 191. ISBN:978-86-909633-3-1
<http://conu2016.com/wp-content/uploads/2016/10/13th-CONGRESS-OF-NUTRITION.pdf>
12. Barać M.; **Pešić M.** Žilić, S., Smiljanić, M., Vasić, M., Vučić, T. (2016): Antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white brined cheese prepared from overheated goat milk, *The 42th Croatian dairy experts symposium*, 2016, Lovran, Hrvatska, 09th - 12th, November, *Book of Abstracts*, 49-50. ISBN: 1847-1870
http://www.hmu.hr/upload_data/site_files/42.-mljekarski-simpozij-program-programme.pdf
 13. Barać M.; **Pešić M.** Smiljanić, M., Vučić, T. (2016): White cheese in brine as a source of bioactive peptides, *The 42th Croatian dairy experts symposium*, Lovran, Hrvatska, 09th - 12th, November, *Book of Abstracts*, 45. ISBN: 1847-1870
http://www.hmu.hr/upload_data/site_files/42.-mljekarski-simpozij-program-programme.pdf
 14. Bojović, M., Vukelić, I., Racić, G., Prokić, Lj., Pešić, M., Vukelić, N., Panković, D. (2017): Effects of *Trichoderma harzianum* on morpho-physiological characteristics and fruit quality of tomato plants. *Organic Agriculture for agrobiodiversity preservation. 3rd International Conference Agrobiodiversity*. Novi Sad, Serbia, 1st-3rd June, 2017. ISBN 978—86-7520-398-8. pp.92 <http://oaap.polj.uns.ac.rs/>
 15. Golijan J., Kostić A.Ž., **Pešić M.B.**, Stanojević S.P., Barać M.B., Lekić S. (2017): Content of soluble sugars in cereals and soybean seeds grown under different conditions, *28th International scientific-expert conference of agriculture and food industry*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 27th-29th, September, *Book of abstracts*, 103.
<http://www.ppf.unsa.ba/Aktuelnosti/The%20Second%20call%20Conference%202017.pdf>
 16. Barać M.; **Pešić M.** Smiljanić, M., Vasić, M., Vučić, T. (2017): White cheese as a source of peptides with antioxidant activity, *VIII International Scientific Agricultural Symposium-AGROSYM 2017*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 05th-08th. October, *Book of abstracts*, 511. ISBN 978-99976-632-9-0
<http://www.ues.rs.ba/2017/10/05/otvoren-osmi-medjunarodni-poljoprivredni-simpozijum-agrosym-2017/>
 17. Barac, M., Žilic S., **Pesic M.**, Smiljanic, M., Vasic, M., Vucic T., Kostic, A., (2017): Effect of *in vitro* digestion on antioxidant properties of water-soluble and insoluble fractions of white-brined cheeses, *VIII International Scientific Agriculture Symposium AGROSYM 2017*, Jahorina, October 05-08, *Book of abstracts*, 512. ISBN 978-99976-632-9-0
<http://www.ues.rs.ba/2017/10/05/otvoren-osmi-medjunarodni-poljoprivredni-simpozijum-agrosym-2017/>
 18. Stanojevic S.P., Barac M.B., **Pesic M.B.**, Vucelic-Radovic B.V. (2017): Nutritional value of protein products of soybean obtained from domestic variety of soybean, *8th Symposium with international participation - Innovations in crop and vegetable production*, Belgrade, 18th-19th October, *Book of Abstracts*, pp 21 ISBN 978-86-7834-286-8.
<http://www.agrif.bg.ac.rs/files/publications/336/zbornik%20apstrakata%202017%20.pdf>
 19. Popović D. A., Milinčić D.D., Kostić A. Ž., Stanojević S. P., Barać M. B., **Pešić M. B.** (2018): Spectrophotometric determination of total flavonoids in grape seeds using different

standards. *7th International Symposium on Agricultural Sciences*, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 28. 02-02.03.2018. Book of Abstracts, pp 59. ISBN 978-99938-93-45-5

<http://agro.unibl.org/wp-content/uploads/2018/02/PROGRAM-RADA-FINAL-21.2.2018.pdf>

20. Milinčić D.D., Popović D. A., Kostić A. Ž., Stanojević S. P., Barać M. B., **Pešić M. B.** (2018): The content of monomeric anthocyanins in dried red grape skin of autochthonous and international varieties. *7th International Symposium on Agricultural Sciences*, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 28. 02-02.03.2018. Book of Abstracts. pp 58. ISBN 978-99938-93-45-5

<http://agro.unibl.org/wp-content/uploads/2018/02/PROGRAM-RADA-FINAL-21.2.2018.pdf>

21. Golijan J., Milinčić D., **Pešić M.B.**, Barać M.B., Pantelić N., Kostić A.Ž. (2018): Polyphenolic and flavonoid content in *Aronia melanocarpa* L. fruit extracts influenced by different solvents. *3rd International Conference on Plant Biology*, Belgrade, 9-12 June 2018. Book of Abstracts: pp. 115 (PP4-11). ISBN 978-86-912591-4-3 (SPPS) <https://www.ifvcns.rs/dogadjaji/3rd-international-plant-biology-conference-9-12-jun-2018-beograd-srbija/>

22. Milinčić, D.D., Avramov, S.N., Mačukanović-Jocić, M.P., Dojčinović B.P., Stanojević, S.P., **Pešić. M.B.**, Kostić, A.Ž. (2018): Bioaccumulation capacity of *Iris Humillis*. *7th Botanical Congress*, Novi Sad, Serbia, 10th -14th September 2018. *Botania Serbica*, vol 42 (supplement I), 7BBC Book of Abstracts: pp 35 (PP51 01 55) ISSN1821-2158 <http://www.7bbc2018.com/>

23. Milinčić, D.D., Pantelić N. Đ., Popović D. A., Golijan J., Barać M.B. **Pešić. M.B.**, Kostić A.Ž. (2018): Content of Anthocyanins in *Aronia Melanocarpa* Fruit influenced by different solvent systems. *7th Botanical Congress*, Novi Sad, Serbia, 10th -14th September 2018. *Botania Serbica*, vol 42 (supplement I), 7BBC Book of Abstracts: pp 140 (PP 31 06 18) ISSN1821-2158 <http://www.7bbc2018.com/>

24. Barać, M., Pešić. M.B., Žilić, S., Vučić, T., Milinčić, D., Popović, D., Smiljanić, M. (2018). Antioxidant potential of traditional serbian white brine cheese in brine. IX International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2018” Jahorina, October 4th-7th October. Book of Abstracts, 1024 ISBN 978-99976-718-5-1

http://www.iamb.ciheam.org/en/news_and_events/one?event=8th-international-symposium-on-agricultural-sciences-trebinje-bosnia-and-herzegovina-16-18-may-2019&id=280

25. Barać, M., **Pešić. M.B.**, Žilić, S., Vučić, T., Milinčić, D., Popović, D., Smiljanić, M. (2018). The influence of in vitro digestion on ACE-inhibitory potential of protein fractions of traditional Serbian white brine cheese in brine. IX International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2018” Jahorina, October 4th-7th October. Book of Abstracts, 1025 ISBN 978-99976-718-5-1

http://www.iamb.ciheam.org/en/news_and_events/one?event=8th-international-symposium-on-agricultural-sciences-trebinje-bosnia-and-herzegovina-16-18-may-2019&id=280

26. Golijan, J. M., Kostić, A. Ž., Dojčinović, B. P., Milinčić D. D., **Pešić, M. B.**, Lekić, S. S. (2019). Content of selected toxic elements in organic and maize seeds. 8th International

Symposium on Agricultural Sciences, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 16 – 18 May 2019. Book of Abstracts: pp. 37. ISBN: 978-99938-93-54-7.

http://www.iamb.ciheam.org/en/news_and_events/one?event=8th-international-symposium-on-agricultural-sciences-trebinje-bosnia-and-herzegovina-16-18-may-2019&id=280

27. Golijan J.M., Kostić A.Ž., Dojčinović B.P., Milinčić D.D., **Pešić M.B.**, Barać M.B., Lekić S.S. (2019). Determination of microelements in organic and conventional produced buckwheat seeds (*Fagopyrum esculentum*) using ICP-OES. *30th Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry- Answers for Forthcoming Challenges in Modern Agriculture (ISECAFI 2019)*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 25-27 September 2019. The Book of Abstracts, pp. 34.
https://ppf.unsa.ba/uploads/Agri/Agenda%20konferencija%202019_17_%209bb.pdf
28. Milinčić, D. D., Popović, D. A., Kostić, A. Ž., Barać, M. B., **Pešić, M. B.** (2019): The monomeric anthocyanin and total flavonoids content of the fresh, dried and lyophilized grape skin after the vinification process, *30th International scientific-expert conference of agriculture and food industry*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 25-27 September 2019. The Book of Abstracts, pp. 85.
https://ppf.unsa.ba/uploads/Agri/Agenda%20konferencija%202019_17_%209bb.pdf
29. Barać, M., Pešić, M., Smiljanić, M., Sredović-Ignjatović, I., Kostić, A., Milinčić D. (2019): Functionality of traditional Serbian white-brined cheeses. X International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2019” Jahorina, October 3th-6th October. Book of Abstracts, 689 ISBN 978-99976-787-1-3
<http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/sr/>
http://agrosym.ues.rs.ba/documents/Symposium_programme_2019.pdf
30. Barać, M., Pešić, M., Smiljanić, M., Sredović Ignjatović, I., Kostić, A., Milinčić D. (2019): The influence of milk type on the proteolysis of white-brined cheese manufactured from high-heat-treated milk pretreated with chymosin. X International Scientific Agriculture Symposium „AGROSYM 2019” Jahorina, October 3th-6th October. Book of Abstracts, 688 ISBN 978-99976-787-1-3 <http://agrosym.ues.rs.ba/index.php/sr/>
http://agrosym.ues.rs.ba/documents/Symposium_programme_2019.pdf
31. Milinčić, D. D. Kostić, A. Ž., Popović, D. A., Stanojević, S. P., Barać, M. B., **Pešić M. B.** (2019). Influence of drying method on the polyphenolic content of the grape skin after the vinification process. *10th CASEE Conference - The role of life science universities in redirecting land use from threat to guardian of ecosystem*, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 12.06.-15.06.2019. Book of Abstracts: pp 27.
<http://www.ica-casee.eu/index.php/events/past-conferences2/150-conference-2018>
file:///C:/Users/Mirjana%20Pesic/Downloads/1014850.2019_CASEE_Book_of_Abstracts_FINALa.pdf

Научни радови у врхунским часописима националног значаја M51=2

1. Stanojević, S., Barać M. **Pešić M.** Vucelić-Radović B.(2016): The influence of soybean genotypes and HTC-processing method on tripsin inhibitor activity of soymilk, *Journal of Agricultural Sciences*, 61 (3): 271-279 <https://doi.org/10.2298/JAS1603271S>

Научни радови у истакнутим националним часописима M52=1.5

1. Орешчанин, Е., Перић, И., **Пешић, М.**, Станојевић, С. (2018): Колико смо упознати са особинама и присуством микотоксина у храни? *Храна и исхрана* (ISSN: 0018-6872), 59(2): 80-84 ИССН 0018-6872 DOI:10.5937/HraIsh18020800 <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0018-687218020800>
2. Станојевић, С.П., **Пешић, М.Б.**, Костић, А.Ж. (2021): Nutritional behavior of students during Covid-19 quarantine/ Ishrana studenata tokom karantina zbog COVID-19. *Храна и исхрана* (ISSN: 0018-6872), 61(1): 36-43 DOI:10.5937/hraIsh2001036S

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

1. **Pešić. M.B.**, Barać, M.B, Stanojević S. P., Kostić A. Ž., Vrvic, M.M. (2018). Structure and function of milk protein complexes generating during milk processing. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018.Programme and Book of Abstracts, 52 PP4/IL 4. ISBN 978-86-7522-060-2 <http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>

Научна саопштења на скуповима националног значаја штампана целини M63=0.5

1. Kutlaca Dj., Strbac D., Semencenko D., **Pesic M.**, Nedovic V. (2016): Strategic research and innovation agenda for traditional food industry: case of traditional sweet fruit sector in Serbia. *XLIII International Symposium on Operational Research SYM-OP-IS*, Tara, 20.9. - 23.9., Book of Abstracts, 255-258 ISBN 978-86-335-0535-2 <http://www.symopis2016.mod.gov.rs/>
2. Рабреновић, Б., Пешић, М., Демин, М. (2018). Контаминенти у биљним уљима и мастима. 59. Саветовање о производњи и преради уљарица – Иновације за бољи свет. Херцег Нови, Црна Гора, јун 2018., Зборник радова, 185-199. ИСБН 978-86-6253-085-1
3. Тешић, Ж., Гашић, У., Ћирић, И., Пешић, М., Долићанин, З., (2018): Наноматеријали у хемији хране, *150 година Савез инжењера и техничара Србије: Прошлост, садашњост и будућност инжењерства и архитектуре у Србији*, Београд, Србија, 23-24 мај, Зборник радова, 212-219. ИСБН 978-86-80067-37-7

Научна саопштења на скуповима националног значаја штампана у изводу M64=0.2

1. Kostić, A. Ž., **Pešić, M. B.**, Milojković-Opsenica, D. M., Barać M. B., Stanojević S. P., Pantelić N. Ђ., Tešić Ž. Lj. (2016): Fatty acid profile of bee pollen collected in Serbia. 53nd

Meeting of the Serbian Chemical Society, 10-12 June, Kragujevac, Serbia, *Book of Abstracts*, 82 ISBN 978-86-7132-056-6

https://www.shd.org.rs/53SHD/53_Savetovanje%20SHD_Book_of_abstracts.pdf

2. Stevanović, S., Petrović, T., Tešević, V., Pešić, M. (2018). Effect of freeze-drying on the quality and antioxidant capacity of berry fruits. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 275 OHP37/FCHP37 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
3. Golijanin, J., Milinčić, D., Kostić, A., Popović, D., Pešić, M., Barać, M., Lekić, S. (2018). Determination of free polyphenol and flavonoids content in organic and conventionally produced soybean seed (*Glycine max* L.). UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 248 OHP10/FCHP10 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
4. Rajić, J., Đorđević, S., Dragana Paunović, D., Pešić, M., Petrović, T. Content of phenolic compounds in blueberry juices and extracts. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 213 BKHP59/FQSP59 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
5. Stanojević, S., Barać, M., Pešić, M., Vucelić-Radović, B. (2018). Characterization of tofu prepared with the addition of inulin. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 114 OH9/FCS9 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
6. Kostić, A.Ž., Pešić, M.B. Mačukanović-Jocić, M.P., Tešić, Ž.Lj. (2018). Floral pollen and bee pollen as potential food supplement-present and perspectives. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 104 BKH22/FQS22 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
7. Milinčić, D.D., Kostić, A.Ž., Barać, M.B., Špirović Trifunović B.D., Pešić, M.B. (2018). Fatty acid composition of lipids of international and autochthonous grape seed varieties UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 100 BKH18/FQS18 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
8. Pešić, M.B. (2018). Global Harmonization Initiative (GHI), UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6 2018. Programme and Book of Abstracts, 61 PP4/IL 4. POS5/RTL5 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
9. Kostić, A. Ž., Golijan, J. M., Petronijević, R., Milinčić, D. D., **Pešić, M. B.**, Barać, M. B., Lekić, S. S. (2019). Masnokiselinski profil organskog i konvencionalnog semena spelte/Fatty acids profile of organic and conventional spelt seeds. *56th Meeting of the Serbian Chemical Society*, Niš, Serbia, 07-08.06.2019. Book of Abstracts: pp 74. ISBN: 978-86-7132-073-3
https://www.shd.org.rs/images/56shd/Abstracts/56shd_KI_90.pdf
<https://www.shd.org.rs/index.php/abstracts-56>

Прилог 2: Остали библиографски подаци др Мирјане Б. Пешић

Прилог 2.1. Учесће у пројектима

Национални:

Пре избора у звање ванредног професора

1. Програм производње и прераде ратарских култура: текстурирани сојини протеини љуспице (сојине љуспице) , Пројекат Министарства за науку технологије и развој, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН.2.3.5.0400.Б, **2002-2005**, истраживач
2. Програм производње и прераде ратарских култура:неутрални, бојени и ароматизовани сојини одресци, Пројекат Министарства за науку технологије и развој, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије,ев.бр. БТН.2.3.3.0403.Б, **2002-2005**, истраживач
3. Програм производње и прераде ратарских култура:екструдирана сојина хранива, Пројекат Министарства за науку технологије и развој, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије.ев. бр. БТН.2.3.8.0406.Б, **2002-2005**, истраживач
4. Развој технологије производње, дораде и паковања поврћа за свежу потрошњу, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, 331002, **2005-2006**, истраживач
5. Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења, Пројекат Министарства за науку технологије и развој, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије.ев. бр. 371005 БТР, **2005-2008**, истраживач
6. Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производњи традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла, Пројекат Министарства за науку технологије и развој, у оквиру Националног програма биотехнологија .ев. бр. БТ 20121, **2008-2011**, истраживач
7. Коришћење биљних извора протеина, дијеталних влакана и антиоксиданаса у производњи хране, Пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја Програма истраживања у области технолошког развоја, ТР 31069, **2011-2019**, руководилац теме.

После избора у звање ванредног професора

8. Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту, Пројекат Министарства за науку технологије и

развој Програма Интегрисаних интердисциплинарних истраживања, ИИИ 46009, **2011-2019**, истраживач

9. Уговора о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада у **2020.** години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-68/2020-14/200116, **истраживач.**
10. Уговора о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада у **2021.** години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-9/2021-14/200116, **истраживач.**

Међународни:

Пре избора у звање ванредног професора

1. Immobilized yeast cells in hydrogel carriers for bioproduction of alcohols, SEE ERA NET record ID: 10895; **2007-2008**, истраживач
2. Bioencapsulation for protection and development of new probiotic bacteria in food and health products. Swiss National Science Foundation IB7320-110971. **2005-2009**, истраживач
3. Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration –CAPINFOOD, FP 7, SEE project - SEE/B/0027/1.3/X, **2012-2014**, истраживач

После избора у звање ванредног професора

4. "Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation" – TRAFOON, FP 7, Grant agreement No. 613912, **2013-2016**, **истраживач, руководиоц радног пакета** <https://cordis.europa.eu/project/id/613912/reporting>
5. „Унапређење истраживачких капацитета за поуздану потврду аутентичности пчелињих производа“ одобрен билатерални пројекат са Словенијом, **2016-2017**, **истраживач** <http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2016/02/Usvojeni-projekti-za-period-2016-2017.pdf>
6. “Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains” – SMARTCHAIN, H2020, Grant agreement No. 773785, 2018-2021, **истраживач, руководиоц радног задатка, hub manager of collaborative and innovation center in Serbia 2018-2021** <https://www.smartchain-h2020.eu/> <https://www.smartchain-platform.eu/en/innovation-hub/serbia>
7. „Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality“ – PROBIBARS, EUREKA, No E!11788, **2019-2021**, **руководилац тима са Пољопривредног факултета**

8. „Modification of live and inert feed nutritive value by probiotic lactobacilli for facilitation of weaning of first feeding pike-perch larvae“ Probiotics for first feeding, H2020, Aquaexcel 2020 AE 130001, **2019-2020, истраживач** <https://www.aquaexcel2020.eu/transnational-access/tna-overview>
9. Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future CIRCUL-A-BILITY; COST Action CA 19124, **2020-2024, истраживач**
https://fisaonline.de/en/find-projects/details/?tx_fisaresearch_projects%5Bp_id%5D=14524&tx_fisaresearch_projects%5Baction%5D=projectDetails&tx_fisaresearch_projects%5Bcontroller%5D=Project&cHash=16c37a32b4a470ed279f0a0a37519cdd

2.2. Менторство и чланство у комисијама

Пре избора у звање ванредни професор:

Ментор завршног рада

1. Интеракције полифенилних једињења са протеинима млека, кандидат Данијел Милинчић KB12/647, септембар 2016.

Чланство у комисији за одбрану Завршних радова

1. "Нутритивна улога дијететских суплемената и њихов значај у исхрани"; кандидат – Петар Илић УБ 08/160; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, септембар 2012.
2. "Есенцијалне масне киселине као биолошки активне компоненте у функционалној храни"; кандидат – Миљана Целетовић УБ 08/102; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, септембар 2012.
3. Нутритивна улога антиоксиданата и њихов значај у процесу производње хране"; кандидат – Јелена Јашић УБ 08/189; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, септембар 2012.
4. "Протеини као биолошки вредне компоненте у храни за спортисте"; кандидат – Светлана Ристић УБ 08/232; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, октобар 2013.
5. „Очување биоактивних компоненти из семењаче црне соје применом инкапсулације“; кандидат Ана Салевић KB 171/09; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2013.
6. „Нутритивна улога микроелемената и њихова значај у процесу производње хране“, кандидата Вања Вуксановић УБ 08/37; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, мај 2014.

7. „Угљени хидрати као биолошки вредне компоненте у храни за спортисте“, кандидат Вања Ђурић УБ 10/568; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2014.
8. „Липиди као биолошки активне компоненте у храни за спортисте“, кандидат Младен Пантелић ТА 08/365; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, новембар 2014.
9. „Токсичне материје у храни“, кандидат Санела Симић УБ 08/154; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, април 2015.
10. „Карактеристике органске хране“, кандидат Трајковски Драгана УБ 11/272; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, октобар 2015.
11. „Примена производа од соје у пекарској индустрији“, кандидат Милица Станковић ТР10/310, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, новембар 2015.

Чланство у комисији за оцену и одбрану Магистарског рада

1. „Протеински профили и технолошка функционална својства брашна и изолата неких легуминоза“, кандидат дипл.инг. Вања Јанковић, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, октобар 2013

Менторство у изради и одбрани Докторске дисертација

1. „Анализа хемијских и нутритивних карактеристика полена који су медоносне пчеле сакупиле у различитим крајевима Србије“, кандидат мр. Александар Костић; Хемијски факултет-Универзитет у Београду, децембар 2015

Чланство у комисији за оцену и одбрану Докторске дисертације

1. „Протеински профили пшенице и њихов утицај на технолошка својства брашна“, кандидат Маријана Јанковић, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, 2016

После избора у звање – ванредни професор –

Менторство у изради 2 докторске дисертације

1. „Споредни производи винске индустрије као извор биоактивних једињења: карактеризација и могућност примене у прехранбеној индустрији“, кандидат мастер инг Данијел Милинчић, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, тема прихваћена 30.10.2019.
2. „Функционални адитиви на бази протеина козјег млека и екстракта гљива из родова *Laetiporus* и *Agaricus*“, кандидат мастер инг Душанка Поповић, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, тема прихваћена 30.10.2019.

Менторство 7 мастер радова

1. Карактеризација биолошки активних компоненти сушених покожица грожђа“, кандидат дипл инг Данијел Милинчић XX160120; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2017.
2. „Техно-функционална својства протеинских фракција козјег млека“, кандидат дипл хем Наташа Јакшић XX160086; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2018.
3. „Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава покозице, пулпе и костице јабуке током складиштења“, кандидат дипл инг Марија Марковић XX170109; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2019.
4. „Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава покозице, пулпе и костице дуње током складиштења“, кандидат дипл инг Јована Марчићев XX170097; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2019.
5. „Садржај полифенола и антиоксидативна својства листова и калуса јагодастог воћа“, кандидат дипл инг Тијана Ђурић XX180118; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, јуни 2020.
6. „Техно-функционална својства пчелињег полена, флоралног полена и производа на бази козјег млека и полена“, кандидат дипл инг Иван Радмановац XX180106; Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, тема пријављена у јулу 2020.
7. "Нутритивна својства бесквасних хлебова од различитих врста брашна" кандидат дипл инг Сара Идризовић, XX180119 Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, тема пријављена у јулу 2020.

Менторство у изради 1 специјалистичког рада

1. „Садржај полифенола и антиоксидативна својства купине и рибизле“, кандидат дипл инг Јелена Михајловић XX180011, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, тема пријављена у јуни 2019.

Научно саопштење на међународном скупу студената агрономије штампано у књизи радова у целини- M₃₃=1 ; студент је освојио другу награду чији је ментор проф др Мирјана Пешић:

Milinčić D., Pešić M. (2017): Spectrophotometric determination of total flavonoids in grape skins using different standards, *X Conference of Agronomy Students*, Čačak, Serbia, 23th-25th August, Proceedings, pp. 178-184. ISBN 2334-9883

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

Објављен рад у истакнутом националном часопису са студентима друге године основних студија M₅₁=1,5

Орешчанин, Е., Перић, И., Пешић, М., Станојевић, С. (2018): Колико смо упознати са особинама и присуством микотоксина у храни? *Храна и исхрана*, 59(2): 80-84 ISSN 0018-6872

[DOI:10.5937/HraIsh1802080O](https://doi.org/10.5937/HraIsh1802080O)

<https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0018-68721802080O>

Председник комисије за избор у научна звања

1. Избор истраживача приправника – кандидат: Данијел Милинчић, дипл. инж., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2018.
<http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/95/Uvid-javnosti/34754>
2. Избор истраживача приправника – кандидат: Душанка Поповић, дипл. инж., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2018.
<http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/95/Uvid-javnosti/34752>
3. Избор истраживача сарадника – кандидат: Данијел Милинчић, дипл. инж., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2020.
<http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/95/Uvid-javnosti/36421>
4. Избор истраживача сарадника – кандидат: Душанка Поповић Минић, дипл. инж., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2020
<http://www.agrif.bg.ac.rs/Fakultet/95/Uvid-javnosti/34752>

Учешће у комисији оцену и одбрану 2 докторске дисертације

1. „Биохемијска и функционална својства пива са додатком гљиве *Ganoderma lucidum*“ кандидат Саша Деспотовић, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, јуни 2017
<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8572>
2. „Антиоксидативност безалкохолних пића на бази воћних сокова и екстраката лековитог и ароматичног биља“, кандидат Јасмина Рајић, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, 2018
<https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/10577>

Учешће у комисији за оцену и одбрану 4 мастер рада

1. Одређивање активности пероксидазе у поврћу“, кандидат дипл инг Бојана Јокановић ПИ160097, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, мај 2018
2. „Биолошки активне компоненета зрна лупине и техно-функционалне особине протеина“, кандидат дипл инг Невена Јанковић ХХ150121, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2017
3. „Антимикробна активност јестивих филмова на бази протеина сурутке са додатком етарских уља тимијана и оригана“, кандидат дипл инг Ивана Полић УБ160093, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2017

4. "Оптимизација производње јестиве амбалаже на бази протеина сурутке" кандидат дипл хем Дуња Антонијевић, XX Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, септембар 2020

Учешће у комисији за оцену научне заснованости 2 теме докторске дисертације

1. "Метагеномски приступ истраживања биоактивних микробних метаболита у циљу дефинисања ензима са најбољим потенцијалом за разградњу пластике" кандидат мастер инг Марија (Сергеј) Кокина ТН180035, Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, тема пријављена јули 2020.
2. "Антиоксидативни потенцијал полифенола и уља семена коприве (*Urtica dioica* L.) и карактеризација производа од пшеничног брашна са додатком семена коприве", кандидат маст. инг Јелена Митровић, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу, тема пријављена у јулу 2020. године.

Учешће у комисији за одбрану 11 завршних радова

1. „Оксидативне промене билошки активних једињења у намирницама у току прераде и складиштења“, кандидат Дуња Ковачевић УБ 11/262, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, децембар 2016.
2. „Присуство, токсичност и контрола микотоксина у храни“, кандидат Зорица Михајловић УБ 11/281 Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, јули 2017
3. "Присуство псеудовитамина у храни и њихова биохемијска улога у организму“, кандидат Предраг Тоскић УБ 13/598, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, септембар 2017.
4. „Карактеристике генетски модификоване хране“, кандидат Јована Марчићев УБ 13/603, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, септембар 2017.
5. „Адитиви у хране“, кандидат Јелена Крстић, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, март 2018.
6. „Функционална својства заштитних материја у храни“. Кандидат Ирена Дани ТР 09/39, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, фебруар 2018.
7. „Енергетска и градивна улога протеина у исхрани“, кандидат Коса Аћимовић КВ09/363, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, март 2018.
8. „Контаминенти у уљима и мастима“, кандидат Јелена Јањић, ТР09/669, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, април 2018.
9. „Природне прехранбене боје“, Невен Павловић, УБ12/565, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, септембар 2018.
10. „Акриламид у кафи“, Обрадовић Стефан, ТР10/395, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, јули 2019.
11. „Производи својства јогурта од козјег млека са поленом“, Марина Јоксимовић, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, јули 2020.

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

Прилог 3. Оцена педагошког рада у студентским анкетама у изборном периоду

ШКОЛСКА 2016/2017. ГОДИНА

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Психолошки факултет
Студентски програм/Модул	Филозофски ФМ/14
Назив и број предмета	Основе биологије
Наставник чије се рад прегледаје	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	67
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Просечна оцена
1.	Да ли се наставник редовно одржава а) предавања б) консултације	4,87
2.	Разумљивост и квалитет излагачке материје предаваних предмета	4,83
3.	Учешћем студената на активност, критичко размисљање и креативност	4,76
4.	Помоћ наставника помажу студенту да лакше схвати материј предаваних предмета	4,82
5.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,70
6.	Наставник даје корисне информације о додацима и за будући рад студената	4,79
7.	Наставник одговара на питања и воде рачуна о студентским коментарима	4,81
8.	Професионалност и ефикасност наставника у комуникацији са студентима	4,82
9.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,81
10.	Општа улога	4,82
11.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 10)	4,80

Коментари:

Бисерка Поповић

ШКОЛСКА 2016/2017. ГОДИНА

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Психолошки факултет
Студентски програм/Модул	Филозофски ФМ/14
Назив и број предмета	Основе биологије
Наставник чије се рад прегледаје	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	11
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Просечна оцена
1.	Да ли се наставник редовно одржава а) предавања б) консултације	4,83
2.	Разумљивост и квалитет излагачке материје предаваних предмета	4,83
3.	Учешћем студената на активност, критичко размисљање и креативност	4,77
4.	Помоћ наставника помажу студенту да лакше схвати материј предаваних предмета	4,77
5.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,66
6.	Наставник даје корисне информације о додацима и за будући рад студената	4,77
7.	Наставник одговара на питања и воде рачуна о студентским коментарима	4,80
8.	Професионалност и ефикасност наставника у комуникацији са студентима	4,82
9.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,81
10.	Општа улога	4,82
11.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 10)	4,79

Коментари:

Бисерка Поповић

ШКОЛСКА 2016/2017. ГОДИНА

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Психолошки факултет
Студентски програм/Модул	Филозофски ФМ/14
Назив и број предмета	Основе биологије
Наставник чије се рад прегледаје	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	1
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Просечна оцена
1.	Да ли се наставник редовно одржава а) предавања б) консултације	5,00
2.	Разумљивост и квалитет излагачке материје предаваних предмета	5,00
3.	Учешћем студената на активност, критичко размисљање и креативност	5,00
4.	Помоћ наставника помажу студенту да лакше схвати материј предаваних предмета	5,00
5.	Обим и квалитет препоручене литературе	5,00
6.	Наставник даје корисне информације о додацима и за будући рад студената	5,00
7.	Наставник одговара на питања и воде рачуна о студентским коментарима	5,00
8.	Професионалност и ефикасност наставника у комуникацији са студентима	5,00
9.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	5,00
10.	Општа улога	5,00
11.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 10)	5,00

Коментари:

Бисерка Поповић

ШКОЛСКА 2017/2018. ГОДИНА

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Психолошки факултет
Студентски програм/Модул	Филозофски ФМ/14
Назив и број предмета	Основе биологије
Наставник чије се рад прегледаје	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	24
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Просечна оцена
1.	Да ли се наставник редовно одржава а) предавања б) консултације	4,75
2.	Разумљивост и квалитет излагачке материје предаваних предмета	4,70
3.	Учешћем студената на активност, критичко размисљање и креативност	4,58
4.	Помоћ наставника помажу студенту да лакше схвати материј предаваних предмета	4,63
5.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,54
6.	Наставник даје корисне информације о додацима и за будући рад студената	4,67
7.	Наставник одговара на питања и воде рачуна о студентским коментарима	4,63
8.	Професионалност и ефикасност наставника у комуникацији са студентима	4,63
9.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,71
10.	Општа улога	4,58
11.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 10)	4,62

Коментари:

Бисерка Поповић

ШКОЛСКА 2017/2018. ГОДИНА

Образа 2a

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕŠTAЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Политехнички факултет
Студјен програм/Модул	Херменевтика ХК14
Име и презиме предмета	Основа лингвистике
Наставник чије се рад вреднује	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	9
Број студената који имају обавезу да поштују наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Процена оцена
1.	Да ли се квалитет решења одражава а) предисказа б) конкстације	4,78
2.	Разумљивост и логичност излагања материје предисказног предмета	4,78
3.	Уопштено, оцена предисказа и обима материје предисказног предмета	4,78
4.	Постизање студената на активност, критичко размисаљање и креативност	4,78
5.	Предисказ наставника помажу студенту да логично схвати материју предисказног предмета	4,78
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,78
7.	Наставник даје веродостојну информацију о дописивању и на будући рад студената	4,78
8.	Наставник одговара на питања и ванна речима о студентским коментарима	4,78
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,78
10.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,78
11.	Оцена уписа	4,78
12.	УКУПНА ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА (аритметички просек 11)	4,78

Коментари:

ШКОЛСКА 2017/2018. ГОДИНА

Образа 2b

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕŠTAЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Политехнички факултет
Студјен програм/Модул	Престоритивна лингвистика - TP14
Име и презиме предмета	Наставник лингвистике савременог збоја
Наставник чије се рад вреднује	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	9
Број студената који имају обавезу да поштују наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Процена оцена
1.	Да ли се квалитет решења одражава а) квалитет б) конкстације	4,88
2.	Разумљивост и логичност излагања материје предисказног предмета	4,88
3.	Постизање студената на активност, критичко размисаљање и креативност	4,73
4.	Предисказ наставника помажу студенту да логично схвати материју предисказног предмета	4,88
5.	Савремен даје веродостојну информацију о будућем рад студената	5,00
6.	Савремен одговара на питања и ванна речима о студентским коментарима	4,88
7.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,88
8.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,88
9.	Оцена уписа	4,88
10.	УКУПНА ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА (аритметички просек 10)	4,88

Коментари:

ШКОЛСКА 2018/2019. ГОДИНА

Образа 2a

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕŠTAЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Политехнички факултет
Студјен програм/Модул	Филозофска ФМ14
Име и презиме предмета	Основа лингвистике
Наставник чије се рад вреднује	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	25
Број студената који имају обавезу да поштују наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Процена оцена
1.	Да ли се квалитет решења одражава а) предисказа б) конкстације	4,87
2.	Разумљивост и логичност излагања материје предисказног предмета	4,74
3.	Уопштено, оцена предисказа и обима материје предисказног предмета	4,74
4.	Постизање студената на активност, критичко размисаљање и креативност	4,78
5.	Предисказ наставника помажу студенту да логично схвати материју предисказног предмета	4,83
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,74
7.	Наставник даје веродостојну информацију о дописивању и на будући рад студената	4,87
8.	Наставник одговара на питања и ванна речима о студентским коментарима	4,91
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,87
10.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,86
11.	Оцена уписа	4,83
12.	УКУПНА ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА (аритметички просек 11)	4,83

Коментари:

ШКОЛСКА 2018/2019. ГОДИНА

Образа 2b

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕŠTAЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Политехнички факултет
Студјен програм/Модул	Херменевтика ХК14
Име и презиме предмета	Основа лингвистике
Наставник чије се рад вреднује	Маријана Поповић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	8
Број студената који имају обавезу да поштују наставника на овом предмету	

Р.бр.	Таргет	Процена оцена
1.	Да ли се квалитет решења одражава а) предисказа б) конкстације	4,63
2.	Разумљивост и логичност излагања материје предисказног предмета	4,38
3.	Уопштено, оцена предисказа и обима материје предисказног предмета	4,38
4.	Постизање студената на активност, критичко размисаљање и креативност	4,38
5.	Предисказ наставника помажу студенту да логично схвати материју предисказног предмета	4,38
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,38
7.	Наставник даје веродостојну информацију о дописивању и на будући рад студената	4,38
8.	Наставник одговара на питања и ванна речима о студентским коментарима	4,38
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,34
10.	Објективност и непристрасност у оцени оцена студената	4,57
11.	Оцена уписа	4,63
12.	УКУПНА ПРОСЈЕЧНА ОЦЕНА (аритметички просек 11)	4,46

Коментари:

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕŠTAЈ О ПРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА САРДИНКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Филозоф	Психолошки факултет
Студирани програм/модул	Програмска тематика TR14
Наслов и број предмета	Испитивне биоактивне састојке хране
Сардинка чији се рад предлаже	Маријана Попић
Број студената који су учествовали у предновачком сарадничком на овом предмету	12
Број студената који имају обавезу да попуњава сараднички на овом предмету	

Р.бр.	Тачње	Пројектна оцена
1.	Дали се издваја редовно одржава	
	а) вежбе	4,67
	б) консултације	4,67
2.	Рационалност и логика излагања материје предвиђене предметом	4,83
3.	Познатије студената на активност, критичко размисљање и креативност	4,75
4.	Вежбе сараднички помажу студенту да зајиме својом материју предвиђену предметом	4,83
5.	Сардинка даје корисне информације за будући рад студената	4,83
6.	Сардинка одговара на питања и води рачуна о студентском коментарију	4,75
7.	Професионалност и отвореност сарадника у комуникацији са студентима	4,83
8.	Објективност и неистраженост у оцени напредности студената	4,92
9.	Општи утисак	4,92
10.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек пројектовних 10)	4,80

Коментари:

Прилог 4. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Ментор докторске дисертације

Ментор докторске дисертације


УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
 Адреса: Ступčeniки прг 1, 11000 Београд, Република Србија
 Тел: +31 3267408; Факс: +31 3268818; Е-пошта: office@fch.jug.rs
ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

На основу члана 48. stava 5. tačka 3. Statuta Univerziteta u Beogradu ("Glasnik Univerziteta u Beogradu", broj 186/15-пречиšćени текст и 189/16) и члана 32. Правилника о докторским студијима на Univerzitetu u Beogradu ("Glasnik Univerziteta u Beogradu", broj 191/16), а на захтев Полуприродног факултета, број: 32/11-7.2. од 30.10.2019. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 12.11.2019. године, донело је

ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа
Политехничког факултета о приhvату на теме докторске дисертације
ДАНИЈЕЛА МИЛИЧИЋА, под називом: „Споредне производне
внискe индустрије као извор бизисних јединица: карактеризација и
могућност примене у прехранбеној индустрији“ и одређивању проф. др
Mirjane Plešiniћ за ментора.

ЗАМЕНИК ПРЕДСЕДНИКА ВЕТА

Проф. др Саво Вучковић

Доставити:
- Факултету
- архиви Универзитета

Ментор мастер рада

 **УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ**

Адреса: Ступчених пр. 1, 11000 Београд, Република Српска
Тел: 011 3287400; Факс: 011 2608188; Е-пошта: office@fchb.bh.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОШКИХ НАУКА	Београд, 12.11.2019. 02-08 Број: 61206-4493/2-19 МП
--	--

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", бр. 186/15-пренишени текст и 189/16) и члана 32. Правилника о докторским студијима на Универзитету у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", бр. 191/16), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/11-7.2. од 30.10.2019. године, Веће научних области биолошких наука, па седницом одржаној 12.11.2019. године, донело је

ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Политехничког факултета о приhvатњу теме докторске дисертације **ДАНИЈЕЛА МИЛЧОВИЋА**, под називом: „Споредне прототипне алиске индустрије као извор биодиверзних јединица: карактеризација и могућност примене у prehраибеној индустрији“ и одређивању проф. др **Маријане Пешић** за ментора.

ЗАМЕНИК ПРЕДСЕДНИКА ВЕТА

Prof. dr. Sašo Vukonin

Доставити:
- Факултету
- архиву Универзитета

Ментор мастер рада

Универзитет у Београду
ПОЛИТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ
Београд
Датум: 22.09.2016. године

Образац б

ЗАПИСНИК

са одобрења мајстор рада на Политехничком факултету

студента Марија Звечић, уписаога на
студејски програм Информатика Технолошког
одређеног на дан 22.09.16, у коме посматра: _____
Пројекат функционисања саобраћајног система
Система саобраћаја.

На почетку излагања студент је објаснио/и/ла проблематику, коју је обрађивао у свом мајстор раду у резултату до којег је дошао. После завршетка излагања, студенту су постављени питања која се односе на тему мајстор рада.

После је студент позитивно одговорио/и/ла на сва постављена питања. Комисија за оцену професије и оцену о саобраћајном мајстор раду је одлучила да је студент заслужио одобрење/и/ла мајстор рад и добио/и/ла оцјену 5 (пет) и, чиме су се извршили сви задаци који се односе на студентско одобрење/и/ла мајсторског рада.

КОМИСИЈА:

1. Марија Звечић _____, мајстор,
2. Јулија Бркић _____, члан,
3. _____, члан.

11

Ментор мастер рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/55-8
Датум: 20. маја

Одговор: Б

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент: Милош Милошевић уписаносту на
студијски програм: Прехрамбена технологија
пријавио на дан: 20.5.2020. под насловом: „Свадраност“
Полупроводна и полупроводна свадраност
полупроводна и полупроводна свадраност

На почетку излагања студент је објаснио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После излагања питања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и одабране мастер рада је одлучила да је студент успешно обранио мастер рад и добио га оценом 10 (дванаест), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Милош Милошевић ментор,
2. Др Милош Милошевић члан,
3. Др Милош Милошевић члан.

Ментор мастер рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/55-8
Датум: 20. маја

Одговор: Б

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент: Милош Милошевић уписаносту на
студијски програм: Прехрамбена технологија
пријавио на дан: 20.5.2020. под насловом: „Свадраност“
Полупроводна и полупроводна свадраност
полупроводна и полупроводна свадраност

На почетку излагања студент је објаснио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После излагања питања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и одабране мастер рада је одлучила да је студент успешно обранио мастер рад и добио га оценом 10 (дванаест), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Милош Милошевић ментор,
2. Др Милош Милошевић члан,
3. Др Милош Милошевић члан.

Ментор мастер рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/55-8
Датум: 20. маја

Одговор: Б

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

Студент: Милош Милошевић уписаносту на
студијски програм: Прехрамбена технологија
пријавио на дан: 20.5.2020. под насловом: „Свадраност“
Полупроводна и полупроводна свадраност
полупроводна и полупроводна свадраност

На почетку излагања студент је објаснио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После излагања питања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и одабране мастер рада је одлучила да је студент успешно обранио мастер рад и добио га оценом 10 (дванаест), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Милош Милошевић ментор,
2. Др Милош Милошевић члан,
3. Др Милош Милошевић члан.

Ментор мастер рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Институт за прехрамбену технологију и биохемију
Проф:
Датум:
Београд - Земун

На основу члана 48. Статута Пољопривредног факултета и члана 12. стаја 2. Правилника о правилима мастер академског студија, Наставно-научно веће Института за прехрамбену технологију и биохемију, на седници одржаној дана 30.04.2020. године донело

ОДЛУКУ

о одобравању теме мастер рада

I ОДОБРАВА СЕ студенту Милану Радошевићу, број индекса XX 100106, тема мастер рада и то:

Назив теме мастер рада:	„Термо-функционална својства стиснутих полимера, флуорисаних полимера и прополиса на бази протина којег члана и милоша“
-------------------------	---

II ОДРЕЂУЈЕ СЕ Комисија за одбрану мастер рада:

1. Др Милан Радошевић, ванредни професор, ментор;
2. Др Александар Костић, доцент;
3. Др Ђелена Пронић, ванредни професор.

III Рок за пријаву и одбрану мастер рада је годину дана од дана доношења одлуке.

Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са одлуком Наставно-научног већа Института за прехрамбену технологију и биохемију, одобрена је тема мастер рада и одређена Комисија за оцену пријаве и одабране мастер рада.

Сходно наведеном одлучено је као у диспозитиву.

Председник Наставно-научног већа
Института за прехрамбену технологију и биохемију
Проф. др Милан Б. Радошевић

Ментор мастер рада

Ментор специјалистичког рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Институт за прехранбено технологију и биохемију
Београд - Земун

На основу члана 48. Статута Пољопривредног факултета и члана 12. став 2. Правилника о правилима специјалистичких наставних студија, Наставно-научно веће Института за прехранбено технологију и биохемију, на седници одржаној дана 30.06.2019. године донело:

О Д Л У К У о одобравању теме мастер рада

I. ОДОБРАВА СЕ студенту **Сара Наумовић**, број индекса: **XX 180119**, тема мастер рада и то:

Наслов теме мастер рада:	„Путерини својства биохемичке сабоје са релативним црним бромом“
--------------------------	--

II. ОДРЕЂУЈЕ СЕ Комисија за одбрану мастер рада:

1. Др Мерица Пешић, ванредни професор, ментор;
2. Др Мерица Димов, редовни професор;
3. Др Дарина Павловић, ванредни професор.

III. Рок за израду и одбрану мастер рада је годину дана од дана доношења одлуке.
Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са поднетим захтевом, студент на тачки I ове одлуке, одобрена је тема мастер рада и одређена Комисија за оцену пријаве и одбрану мастер рада.
Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву.

Председник Наставно научног већа
Института за прехранбено
технологију и биохемију
Проф. др Мерица Б. Рајковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Институт за прехранбено технологију и биохемију
Београд - Земун

На основу члана 48. Статута Пољопривредног факултета и члана 12. став 2. Правилника о правилима специјалистичких наставних студија, Наставно-научно веће Института за прехранбено технологију и биохемију, на седници одржаној дана 03.06.2019. године донело:

О Д Л У К У о одобравању теме специјалистичког рада

I. ОДОБРАВА СЕ студенту **Јелени Михајловић**, број индекса: **XX 180011**, тема специјалистичког рада и то:

Наслов теме специјалистичког рада:	„Садржај полифенола и антиоксидативна својства плодова кушине и рибизле“
------------------------------------	--

II. ОДРЕЂУЈЕ СЕ Комисија за одбрану специјалистичког рада:

1. др Мерица Пешић, ванредни професор, ментор
2. др Александар Костић, доцент, за члана

III. Рок за израду и одбрану специјалистичког рада је годину дана од дана доношења одлуке.
Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са поднетим захтевом, студент на тачки I ове одлуке, одобрена је тема специјалистичког рада и одређена Комисија за оцену пријаве и одбрану специјалистичког рада.
Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву.

Председник
Наставно научног већа
Института за прехранбено
технологију и биохемију
Проф. др Мерица Б. Рајковић

Ментор награђеног студентског рада

Члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације

Универзитет у Крагујевцу
Аграрни факултет
Чачак, Србија



University of Kragujevac
Faculty of Agriculture
Čačak, Serbia

Универзитет у Крагујевцу
Аграрни факултет
Чачак, Србија

Универзитет у Крагујевцу
Аграрни факултет
Чачак, Србија

Универзитет у Крагујевцу
Аграрни факултет
Чачак, Србија

26.06.2017. године

Dear colleagues,

On Thursday 24 August 2017, the students from 24 Universities from 12 European countries presented 64 papers as the results of their own research at the 16th Conference of Agronomy Students with international participation which was held at the Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac.

After the Conference opening ceremony, the students presented their papers within five Sessions - four were oral presentation sessions and one poster presentation session.
On Friday 25 August 2017, the Awards were delivered to the students on the basis of the decision of each Working Group:

SEKCIJA I (Doktorske studije) - SESSION I (PhD studies)

Radna komisija (Working Group): Jelena Lajić, Constan Salazar, Yury Kravchenko, Nives Uzun, Desimir Knežević, Dragutin Đukić

- 1-1. Branka Popović, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy, Čačak, Serbia (mentor Dr Snežana Tanasković)
- 1-2. Tomislav Rijač, Mendel University, Faculty of Horticulture, Lednice, Czech Republic (mentor Dr Tomislav Nešić)
- 2-1. Rosiliza Cholakovska-Elmbakova, Agricultural University - Plovdiv, Faculty of Agronomy, Plovdiv, Bulgaria (mentor Dr Anton Vasilov)
- 2-2. Tijana Mojčević, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Novi Sad, Serbia (mentor Dr Aleksandra Popović)
- 3-1. Milosav Grčić i Dragan Grčić, University of Podgorica, Faculty of Agriculture, Kozovska Mitrovića-Ladak, Serbia (mentors Prof. dr Desimir Knežević, Prof. dr Miodrag Jelić)
- 3-2. Filip Vukajević, Dragana Predojević, University of Kragujevac, Faculty of Science, Institute of Biology and Ecology, Kragujevac, Serbia (mentor Dr Snežana Pešić)

SEKCIJA II (Master studies) - SESSION II (Master's degree)

Radna komisija (Working Group): Ivo Ondriček, Omer Četin, Bejla Zeković, Zoran Jovanović, Opatko Bunevski, Nikola Bokan

- 1-1. Nikola Đokić, University of Banja Luka, Faculty of Agriculture, Banja Luka, Republic of Bosnia and Herzegovina (mentor Prof. dr Vida Todirović)
- 1-2. Nataša Cvetković, University of Novi Sad, Faculty of sciences, Department of biology and ecology, Novi Sad, Serbia (mentor Dr Jelena Lajić)
- 2-1. Dijana Kulašević, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Novi Sad, Serbia, (mentor Dr Sandra Bjelić)
- 2-2. Danijel Milčević, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia (mentor Prof. dr Miroslav Pešić)
- 3-1. Marijana Dugalić, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy, Čačak, Serbia (mentor Prof. dr Ljiljana Boljković-Radojević)
- 3-2. Ivelina Daradžanskaja, Agricultural University - Plovdiv, Faculty of Agronomy, Plovdiv, Bulgaria (mentor Dr Veselka Piperkova)

ЗАПИСНИК

са јавне одbrane докторске дисертације на Пољопривредном факултету

студент Сара Наумовић одржан на дан 24.6.2017.
код издателства: АГРАРНИ ФАКУЛТЕТ У КРАГУЈЕВЦУ
са председником Борисом Бондаровићем

Наставно Комисију, именовану на основу Наставно-научног већа факултета састојеће од:

1. Др. Мерица Пешић, ванредни професор, редовни професор, члан Комисије
2. Др. Мерица Димов, редовни професор, члан Комисије
3. Др. Мерица Пешић, ванредни професор, члан Комисије
4. Др. Мерица Пешић, ванредни професор, члан Комисије

Комисија је из предлогачке изабрала Др. Мерица Пешић

Председник Комисије је упутио позиве за биографичке податке студента и података о докторској дисертацији.

На извршеном позиву, чланови Комисије су студенту издатим списком и дали критички изглед на докторску дисертацију.

После је студент позивао, одговорио на сва постављена питања у вези са докторском дисертацијом, Комисија се позивом раним доношењем одлуке.

После одлуке, председник Комисије је јавно саопштио резултат испита за је студент са укупним оценом ОДЛИЧНО ДОКТОРСКУ ДИСЕРТАЦИЈУ, чиме је испунио све услове за одбрану. Завршио је Студијски Пољопривредни факултет и стиче звање доктора наука и научне злато.

ДОКТОР НАУКА - ТЕХНОЛОШКО ИНЖИЊЕРСТВО

СТАРАЈУЋИ КОМИСИЈЕ

1. 26.6.2017.
2. 26.6.2017.
3. 26.6.2017.
4. 26.6.2017.
5. 26.6.2017.

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ



Prof. dr M. Pešić

Члан комисије за одбрану мастер рада

Универзитет у Београју
ТЕХНОЛОГИЈА ДИДИ НАУКУТЕТ
Број: ТН-4-1.
Датум: 31.01.2018. године
БЕОГРАД-303011

На основу члана 44. Статута Правонаудиторског факултета, Наставно-научног
већа факултета на седнице одржаној 31.01.2018. године, донето је

ОДЛУКУ

1. У Комисију за избор и саборну употребу доктораната изабраним су:
и поштом ДОСЛОВИТА РАДОВИ, званог имен. и през. изабраним;
АНТИГОНОВИСТАТИСТИЧКОМ БЕЛАКОЛОВИЧКИМ БЕЛА НА БЕЛЕ ДОМИНИ
СОКОВА И ЕКСТРАКТА ДОКТОРАТОР И АРОМАТИЧНОМ БЕЛА,
именом су:

1. др Татја Петровић, изабрани професор,
2. др Софија Ђорђевић, изабрани професор.
Наставица из стручног изабраних била "Др Јован Петровић" у Београју.
3. др Петровић Петровић, изабрани професор,
4. др Милана Петровић, изабрани професор и
5. др Петровић Јовановић, изабрани професор у Београју.

И. Комисија је донела да изабрани у року од 45 дана изабрани Наставно-
научног већа факултета поштом о имен. доктораната изабраним.

**ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д.К.К.М.**
Петровић
Др Петровић Јовановић

Докторант: кандидат, изабрани Комисија, Наставица из стручног
именом и Београју. Статутом изабрани а Београју.

Члан комисије за одбрану мастер рада

Члан комисије за одбрану мастер рада

Универзитет у Београју
ПОЛИТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ
Београд, 11000
Датум: 19.12.2019

ЗАПИСНИК
са сабирне мастер рача из Писмописног факултета

студент: МЕРИНА ЗАКРЕПАЋ уписаносту на
стањује из предмета МАТЕМАТИКА - ПРАВА И КРИВИЧНА
израчуна на дан 18.12.2019, код извођача: БЕЛАНОВИЋ НАЈИД
АДРИЈАН ПЕЋИЋ МАРИЈА ВЕЉИМ ТУДОР МИЉА
ОСВЕЖИ МАРИЈА

На почетку изазива студент је објаснио/ла проблематику коју је
обрађивао у овом мастер рачу и резултат до којег је дошао. После завршетка
изазива, студенту су издати/ла питања која се односе на тај мастер рач.
Питања је студент позитивно одговорио/ла на сва издато/ла питања.
Комисија за оцјену пријави и оцјени у сабирном мастер рачу је објаснио/ла како
уопште одговорио/ла мастер рач и добио/ла оцјену 3 (укупно) и како
су се истисли сви издати услови за степен одговарајуће академске степена.

КОМИСИЈА:

1. Д-р ЗОРАНКА СТОЈАНОВИЋ ЗАКРЕПАЋ МАРИЈА
18.12.2019 НАЈИД
2. Д-р ВЕЉИМ ТУДОР МИЉА
3. Д-р МАРИЈА ВЕЉИМ ТУДОР МИЉА
НАЈИД

13

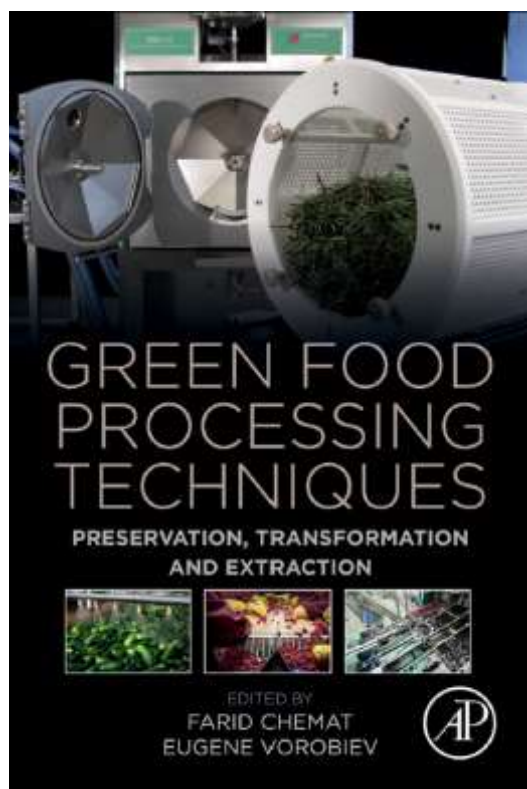
[illegible]

Члан комисије за оцену научне заснованости теме
докторске дисертације

[illegible][illegible]

Члан комисије за оцену научне заснованости теме
докторске дисертације

[illegible][illegible]



Green Food Processing Techniques

Preservation, Transformation and Extraction

Edited by

Farid Chemat

GREEN Extraction Team, INRA, UMR408,
Avignon University, Avignon, France

Eugene Vorobiev

Sorbonne Universités, Université de Technologie
de Compiègne, Laboratoire de Transformations
Intégrées de la Matière Renouvelable, Centre de
Recherches de Royallieu, Compiègne Cedex,
France



ACADEMIC PRESS
An imprint of Elsevier

Encapsulation technologies for polyphenol-loaded microparticles in food industry

12

Duřanka A. Popović¹, Danijel D. Milićić¹, Mirjana B. Pešić¹, Ana M. Kaluđerović^{1,2}, Živoslav Lj. Tešić³ and Viktor A. Nedović¹

¹Department of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia, ²Institute of Meat Hygiene and Technology, Belgrade, Serbia, ³Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Belgrade, Serbia

12.1 Introduction

Encapsulation can be defined as a process in which substances (active compounds) are entrapped in carrier material in order to form micrometer- or nanometer-sized particles and which represents useful tool to improve delivery of bioactive compounds (Nedović, Kaluđerović, Manojlović, Levic, & Bugarski, 2011; Shishir, Xie, Sun, Zheng, & Chen, 2018). Carrier material as protective barriers between active compounds and surrounding food components plays an important role and influences active compounds' protection, stability, and in the later stage delivery. Encapsulation is widely used in the production of functional food as it enhances supply of bioactive compounds, micronutrients, probiotics, etc. (Donsi, Sessa, & Ferrari, 2016; Krasakoopt & Bhandari, 2012; Nedović, Kaluđerović, Manojlović, Petrović, & Bugarski, 2013). Therefore encapsulation as a complex process requires fundamental knowledge of colloid and interface chemistry, material science, and in-depth understanding of active compounds' stabilization (Nedović et al., 2013; Vinceković et al., 2017). Encapsulation technology is successfully applied in food as well as in pharmaceutical industries.

Depending on the particle sizes there are two most common approaches in encapsulating technology: micro- and nanocapsulation, both aiming to improve functionality and/or effective recovery of bioactive compounds. In encapsulation process, microparticles (1–1000 µm), submicron particles (~1 µm), and nanoparticles (one to several hundred nanometers) can be formed using various micro- and nanocapsulation techniques (Shishir et al., 2018).

Microencapsulation is a technique where solid, liquid, or gaseous phases (known as core, fill, active, internal or payload phase) are entrapped by a coating material (known as wall, capsule, shell, carrier material, or matrix) (Aguar, Estevinho, & Santos, 2016). There are many reasons for microencapsulation, such as protection of unstable compounds from unfavorable environmental conditions, controlled release of compounds, preservation of antioxidant activity until consumption,

Academic Press is an imprint of Elsevier
325 London Wall, London EC2A 3AH, United Kingdom
325 B Street, Suite 300, San Diego, CA 92101, United States
50 Hampshire Street, 5th Floor, Cambridge, MA 02142, United States
The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford OX5 1GB, United Kingdom

Copyright © 2019 Elsevier Inc. All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any information storage and retrieval system, without permission in writing from the publisher. Details on how to seek permission, further information about the Publisher's permissions policies and our arrangements with organizations such as the Copyright Clearance Center and the Copyright Licensing Agency, can be found at our website: <http://www.elsevier.com/permissions>.

This book and the individual contributions contained in it are protected under copyright by the Publisher (other than as may be noted herein).

Notation
Knowledge and best practice in this field are constantly changing. As new research and experience broaden our understanding, changes in research methods, professional practices, or medical treatment may become necessary.

Readers and researchers must always rely on their own experience and knowledge in evaluating and using any information, methods, compounds, or experiments described herein. In using such information or methods they should be mindful of their own safety and the safety of others, including parties for whom they have a professional responsibility.

To the fullest extent of the law, neither the Publisher nor the authors, contributors, or editors, assume any liability for any injury and/or damage to persons or property as a matter of products liability, negligence or otherwise, or from any use or operation of any methods, products, instructions, or ideas contained in the material herein.

British Library Cataloguing-in-Publication Data

A catalogue record for this book is available from the British Library

Library of Congress Cataloguing-in-Publication Data

A catalog record for this book is available from the Library of Congress

ISBN 978-0-12-818993-6

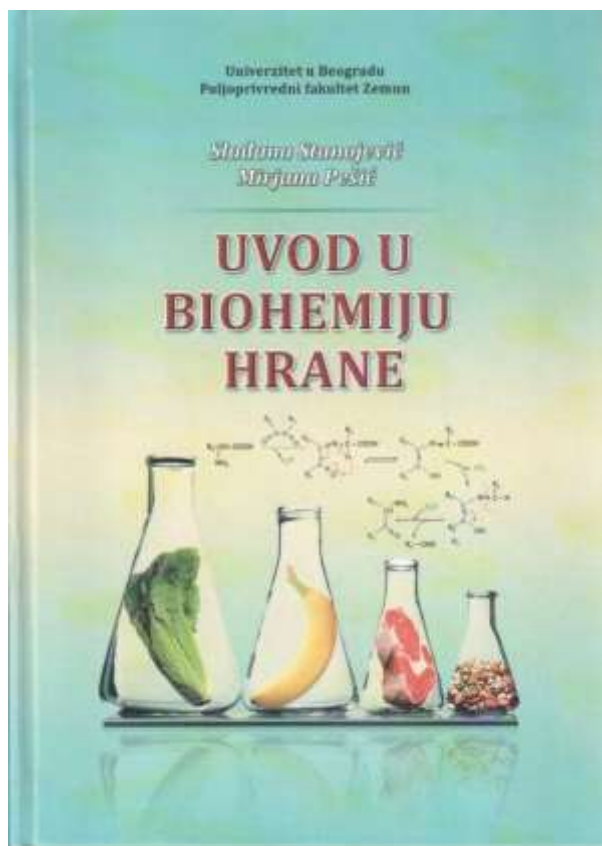
For information on all Academic Press publications
visit our website at <http://www.elsevier.com/locate/elsevier>

Publisher: Charlotte Caille
Acquisition Editor: Nina Bani-Ahmed
Editorial Project Manager: Vincent Gabriella
Production Project Manager: Nish Kumar Shah
Cover Designer: Matthew London

Typeset by HPG Limited, Chennai, India



Green Food Processing Techniques, DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818993-6.00012-4>
© 2019 Elsevier Inc. All rights reserved.



Dr Slobodan Stanojević
Dr Mirjana Pešić

UVOD U BIOHEMIJU HRANE

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, br. 47-I-3/2 od 20.01.2017. odobreno je stampanje udžbenika "Uvod u biohemijsku hranu", za studente Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu – Univerziteta u Beogradu, čiji su autori: prof. dr Slobodan Stanojević i prof. dr Mirjana Pešić, kao i izdavanje.

Izdavač:
Poljoprivredni fakultet u Zemunu – Univerzitet u Beogradu

Za izdavača:
Prof. dr Milica Petrović, dekan

Glavni i odgovorni urednik:
Prof. dr Dušan Radićević

Recenzenti:
Prof. dr Miroslav B. Barać
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

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

Kompiuterska i tehnička obrada:
Dragica Ipač
Dejan Ipač

Štamper:
Naučna KMO – Beograd

Tiraž:
400 primeraka

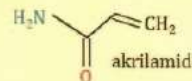
Copyright © 2017 Stanojević S., Pešić M. Sve prava zadržana. Nije dozvoljeno da ni jedan deo ove knjige bude emitovan, emitovan ili reprodukovan na bilo koji način, uključujući, ali ne i ograničavajući se na fotokopiranje, fotografisanje, magnetno ili bilo koji drugi vid zapisa, bez prethodne pismene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

Univerzitet u Beogradu
Poljoprivredni fakultet u Zemunu

**Mirjana Pešić
Aleksandar Kostić
Miroslav Barać**

BIOAKTIVNE KOMPONENTE HRANE

-PRAKTIKUM-



Beograd, 2017.

CIP – Каталогизacija u publikacijama
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

577.1 (075.6)

STANOJEVIĆ, Slobodan, 1945-
Uvod u biohemijsku hranu / Slobodan Stanojević, Mirjana
Pešić. – 1. izd. – Beograd : Poljoprivredni fakultet,
Univerzitet, 2017 (Beograd : Naučna KMO). – 288 str. :
ilustr. ; 25 cm

Slike autorki. – Tiraž 400. – Priloga: str. 252-279. –
Beleška o autorima: str. [285]. – Bibliografija: str.
281-284.

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

Dr Mirjana Pešić
Dr Aleksandar Kostić
Dr Miroslav Barać

BIOAKTIVNE KOMPONENTE HRANE-PRAKTIKUM

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, 47-IB-2/2 od 18.04.2017. odobreno je štampanje praktičnoga "Bioaktivne komponente hrane", za studente Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu – Univerziteta u Beogradu, čiji su autori: prof. dr Mirjana Pešić, doc. dr Aleksandar Kostić i prof. dr Miroslav Barać, kao prvo izdanje.

Izdavač:
Poljoprivredni fakultet u Zemunu – Univerzitet u Beogradu

Za izdavača:
Prof. dr Miroslav Petrović, dekan

Glavni i odgovorni urednik:
Prof. dr Dušan Radivojević

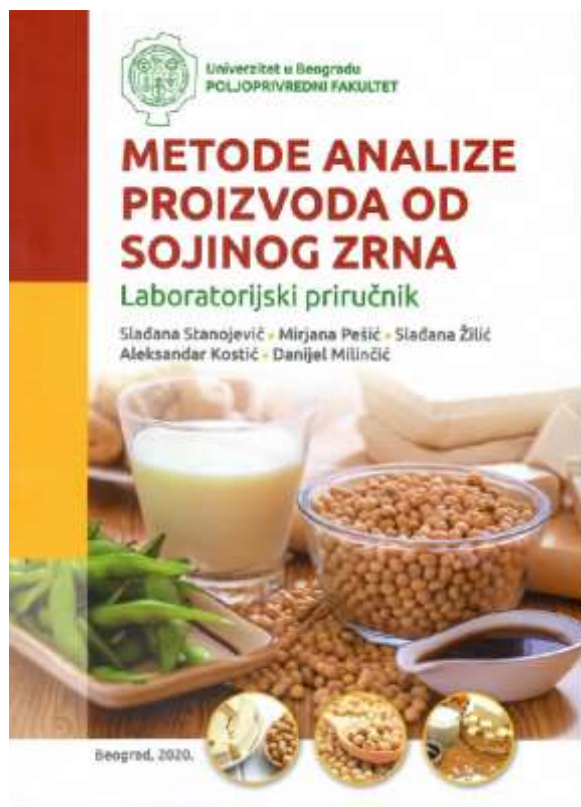
Recenzenti:
Prof. dr Slađana Stanojević, vanredni profesor
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

dr Slađana Žilić, naučni savetnik
Institut za kulturu Zemun Polje

Štampe:
"Naučna KMD" – Beograd

Tiraž:
150 primeraka

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



Univerzitet u Beogradu - POLJOPRIVREDNI FAKULTET

METODE ANALIZE PROIZVODA OD SOJINOG ZRNA Laboratorijski priručnik

Autori:
Dr Slađana Stanojević
Dr Mirjana Pešić
Dr Slađana Žilić
Dr Aleksandar Kostić
MSc Danijel Milinčić, PhD

Recenzenti:
Dr Biljana Vucelić-Radović, redovni profesor,
Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu

Dr Jeger Miladinović, naučni savetnik,
Institut za ratarstvo i povrtarstvo, Novi Sad

Izdavač: Poljoprivredni fakultet u Zemunu – Univerzitet u Beogradu

Za izdavača: Prof. Dr Dušan Žrnković, dekan

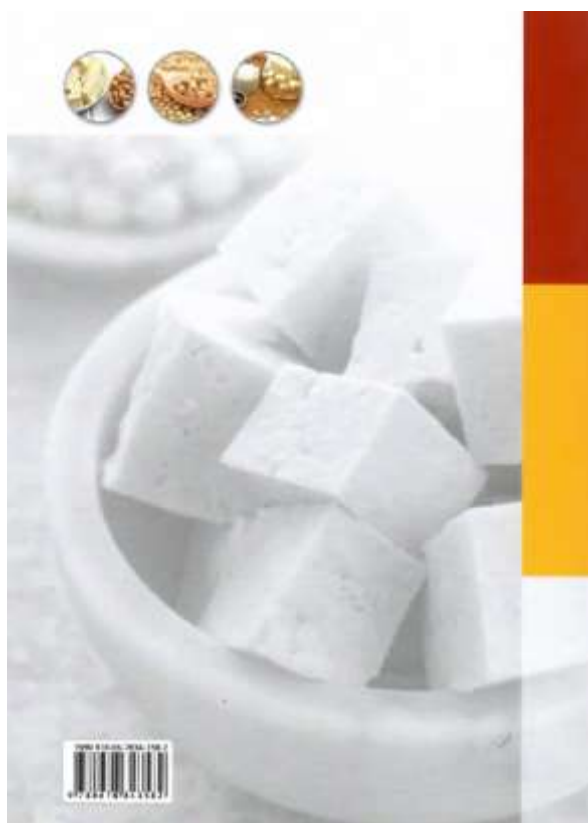
Glavni i odgovorni urednik: Prof. Dr Radojka Miletić, prodekan za nastavu

ISBN 978-86-7834-358-2

Štampe: Naučna KMD – Beograd
Izdanje: prvo
Tiraž: 100 primeraka

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta u Beogradu, od 21.02.2020. godine br. 36/XIV-2/3 odobreno je štampanje i izdavanje laboratorijskog priručnika - "Metode analize proizvoda od sojinog zrna", za studente Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu – Univerziteta u Beogradu, čiji su autori: prof. dr Slađana Stanojević, prof. dr Mirjana Pešić, naučni savetnik dr. Slađana Žilić, docent dr Aleksandar Kostić i PhD msc Danijel Milinčić kao prvo izdanje.

Copyright© 2020 Stanojević S., Pešić M., Žilić S., Kostić A., Milinčić D. Sva prava zadržana. Nije dozvoljeno da ni jedan deo ove knjige bude snimljen, emitovan ili reprodukovao na bilo koji način, uključujući, ali ne i ograničavajući se na fotokopiranje, fotografiju, magnetni ili bilo koji drugi vid zapisa, bez prethodne pismene dozvole autora.



Mycotoxins and Mycotoxin Producing Fungi in Pollen: Review

Aleksandar Z. Kostić^{1,*}, Danijel D. Miličević¹, Tanja S. Petrović¹, Vana S. Krnjača², Mladjen P. Stanić³, Miroslav B. Barić⁴, Zvezdana U. Talić⁴ and Mirjana B. Pešić²¹ Chemistry and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; danijel.milicevic@ag.unibg.ac.rs (D.D.M.); tanja.petrovic@ag.unibg.ac.rs (T.S.P.); vana.krnjaca@ag.unibg.ac.rs (V.S.K.); mladen.stanic@ag.unibg.ac.rs (M.P.S.); miroslav.baric@ag.unibg.ac.rs (M.B.B.); zvezdana.talic@ag.unibg.ac.rs (Z.U.T.)² Food Safety and Food Quality, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Novosadska 5, 11000 Belgrade, Serbia; spirovic@ag.unibg.ac.rs (M.P.S.); mirjana.pesic@ag.unibg.ac.rs (M.B.P.)³ Institute for Animal Husbandry, Kamenička 16, 11000 Belgrade, Serbia; vana.krnjaca@ag.unibg.ac.rs⁴ Analytical Chemistry, Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Studentski Trg 16, 11158 Belgrade, Serbia; zvezdana.talic@ag.unibg.ac.rs

* Correspondence: aleks@agf.bg.ac.rs

Received: 28 December 2018; Accepted: 25 January 2019; Published: 24 January 2019



Abstract: Due to its divergent chemical composition and good nutritional properties, pollen is not only important as a potential food supplement but also as a good substrate for the development of different microorganisms. Among such microorganisms, fungi are especially dangerous as they can produce mycotoxins as a part of their metabolic pathways. Furthermore, favorable conditions that enable the synthesis of mycotoxins (adequate temperature, relative humidity, pH, and a_w values) are found frequently during pollen collection and/or production process. Internationally, several different mycotoxins have been identified in pollen samples, with a noted predominance of aflatoxins, ochratoxins, fumonisins, zearalenones, deoxynivalenol, and T-2 toxin. Mycotoxins are, generally speaking, extremely harmful for humans and other mammals. Current EU legislation contains guidelines on the permitted content of this group of compounds, but these information pertaining to the content of mycotoxins in pollen. Currently only aflatoxins have been mentioned and discussed in the literature in regard to proposed limits. Therefore, the aim of this review is to give information about the presence of different mycotoxins in pollen samples collected all around the world, to propose possible aflatoxin contamination pathways, and to emphasize the importance of a regular mycotoxicological analysis of pollen. Furthermore, a suggestion is made regarding the legal regulation of pollen as a food supplement and the proposed tolerance limits for other mycotoxins.

Keywords: pollen; fungi; mycotoxins; aflatoxins; ochratoxins; fumonisins; zearalenone; T-2 toxin; ochratoxin; deoxynivalenol

Key Contribution: This review gives an overview of scientific data about pollen contamination with different mycotoxins and mycotoxin producing fungi. Also, importance of chemical and mycotoxicological pollen analysis is emphasized. Inclusion of pollen in the legal regulation as potential food supplement is suggested.

1. Introduction

Pollen grains, as a male gametophyte of flowering plants, is produced and released from anthers during pollination [1]. Two of the most important pollinators are bees (in the case of entomophilous plants) [2], bees (in the case of entomophilous plants) [2], and, in the case of anemophilous

Toxins 2019, 11, 44; doi:10.3390/tox19010044

www.mdpi.com/journal/toxins

Journal of Cereal Science 2019, 11, 44

Contents lists available at ScienceDirect

Journal of Cereal Science

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



Fatty acids of maize pollen – Quantification, nutritional and morphological evaluation

Aleksandar Z. Kostić^{1,*}, Tanja S. Petrović¹, Vana S. Krnjača², Bojana D. Spirović-Trifunović³, Ivana Z. Vukasinović⁴, Vladimir B. Pavlović⁴, Mirjana B. Pešić¹¹ Faculty of Agriculture, Faculty of Chemistry and Biochemistry, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia² Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia³ Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia⁴ Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:

Received: 1 May 2018

Revised: 1 May 2018

Accepted: 1 May 2018

Published: 1 May 2018

Copyright: © 2018 Kostić et al.

This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

Keywords:

Maize

Pollen

Fatty acids

Nutritional value

ABSTRACT

The aim of this work was to identify and quantify fatty acids present in pollen samples collected from an different Serbian maize hybrids by GC-MS/MS method. Due to great importance of fatty acids as food component potential nutritional value of maize pollen as food supplement in human diet was determined. It has been shown that pollen is a good source of different fatty acids, especially omega-6 and omega-3 fatty acids. In total, twenty eight fatty acids were quantified. The most abundant fatty acids were palmitic acid and stearic acid, the most prevalent monounsaturated fatty acids were oleic, stearic, and linoleic acids. The most abundant polyunsaturated fatty acids were linoleic, stearic, and arachidonic acids. It was found that the composition was significantly influenced by the type of maize hybrid. According to nutritional recommendations, five of the pollen samples had good nutritional quality with essential fatty acids ratio higher than 1:1, but there is a need for a detailed distribution of omega-6 and omega-3 fatty acids in the most important type of monounsaturated fatty acids.

© 2018 Elsevier Ltd. All rights reserved.

1. Introduction

Lipid substances in the pollen have different important roles – nutritional, protective, reproductive and defense for pollination (Johnson, 1986; Kralj et al., 2013). Depending on the type lipid substances can be found in all parts of pollen grains but the most important is surface lipid layer known as pollen coat (Kralj, 1986; Kralj et al., 2013). Fatty acids (FAs) are important part of lipid fraction in pollen. They can be present as free fatty acids, but mostly they are present as esters – triglycerides (TGs) (Kralj et al., 2013). More than 100 FAs have been discovered as a part of lipid fraction in pollen which is in line with only a few (C16 and C18 FAs) that, almost exclusively, build structural lipids in membranes of all plant cells (Kralj et al., 2013). They can differ in C-chain length (18–24) or in unsaturation (presence of double bonds) (unsaturated/saturated FAs (MUFA/SFA) or poly-

unsaturated FAs (PUFA) group, epoxy group, halogen atoms, etc.) (Kralj et al., 2013). Fatty acids can be present as free fatty acids (FFAs) or as esters (polyunsaturated fatty acids (PUFA)) double bond which are, usually, starts on C-9 position in configuration (trans) or cis configuration (cis) in a chain. The configuration is naturally controlled by chain sterility of decarboxylase enzymes. According to the position of double bond(s) present in molecule there are several different subdivisions of saturated and fatty acids: ω-3 (C18:3), ω-6 (C18:2), ω-9 (C18:1), and ω-11 (C18:1) type FFAs. This classification is based on the position and distance of the first double bond in the molecule of fatty acid observed from “tail” (C-1) end of the molecule (ω-C18:2 is linoleic acid, ω-C18:3 is α-linolenic acid). They are only capable to be hydrogenated then, along with phytylation, is extremely important for animals and human nutrition because they are essential for them. PUFAs are precursor for biosynthesis of prostaglandins and leukotrienes and possess a plenty of nutritional value in body (Kralj and Sarić, 2018). According to regular nutrition recommendations (NORDIET, 2011) it is preferable that some food possessed higher PUFA ratio relative to SFA content. Inside a human presence of PUFA in consumed food is very important that ω-3 and ω-6 FAs are well-balanced. Therefore, determination of

Journal of Agricultural Research, 2017

Vol. 54, No. 5, 533–542; <https://doi.org/10.1007/s00031-017-1043-8>

ORIGINAL RESEARCH ARTICLE

The fatty acid profile of Serbian bee-collected pollen – a chemotaxonomic and nutritional analysis

Aleksandar Z. Kostić^{1,*}, Tanja S. Petrović¹, Vana S. Krnjača², Bojana D. Spirović-Trifunović³, Ivana Z. Vukasinović⁴, Vladimir B. Pavlović⁴, Mirjana B. Pešić¹¹ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; ² Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; ³ Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; ⁴ Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia

Received: 11 November 2018; accepted: 12 July 2019

The fatty acid profile, in relation to botanical origin and seasonal characteristics of bee-collected pollen from Serbia was determined. Twenty different fatty acids were identified. Depending on the phylogenetic origin, the fatty acid (FA) composition varied greatly. Three groups of pollen samples can be differentiated on the basis of C18:2/C18:3 ratio. The first group was characterized by the presence of oleic acid, which is a precursor of the second group of pollen type and a high level of polyunsaturated FAs. Furthermore, oleic acid and stearic acid were found in the pollen samples. The third group was characterized by the presence of oleic acid and stearic acid. The results of the study show that the fatty acid profile of pollen is a good indicator of botanical origin and seasonal characteristics of pollen.

Keywords: bee-collected pollen; fatty acids; chemotaxonomy; C18:2/C18:3 ratio; nutritional value

Introduction

Pollen and geographical origin, collection and storage conditions have a great impact on the chemical composition of bee-collected pollen (Campos, Frigero, Lopez, & Bogdanov, 2010; Campos et al., 2008). Large number of different compounds present in pollen makes it the most important food for bees and potentially a good food supplement for humans (Bogdanov, 2013). Among other (carbohydrates, proteins, free amino acids, inorganic – and micronutrients: polyphenolic compounds, vitamins, etc.), pollen grains contain between 1 and 20% of lipid substances (Campos, Frigero, Lopez, & Bogdanov, 2010). The first appearance and concentration of lipid substances in the pollen grain occurs into the surface layer which is known as the pollen coat (Kralj & Sarić, 2018). This layer plays important role in the protection of pollen grains and pollen viability.

Increased to attractiveness to animals such as pollinators. The layer also allows pollen grains to stick together (Johnson, 1986).

Major lipid components in bee-collected pollen are palmitic and stearic acid (C16:0 and C18:0), as well as smaller amounts of oleic, linoleic, and arachidonic acids. The chemical composition of pollen and bee-collected pollen are mostly different in the content of sugar (especially glucose and fructose) since they are added by bees from honey (Campos et al., 2010). But, in some cases it is possible that contents of fatty acids could be increased in bee-collected pollen compared to floral pollen although their qualitative composition does not differ (Lopez, Sureda, Thompson, & Gilman, 1986; Thuring, 2011). This may be due to the importance of fatty acids for honey bee reproduction, besides of nutritional importance.

*Corresponding author. Email: aleks@agf.bg.ac.rs

© 2018 International Bee Research Association

Journal of Agricultural Research, 2017

Vol. 54, No. 1, 1–10; <https://doi.org/10.1007/s00031-017-1039-7>

ORIGINAL RESEARCH ARTICLE

Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions

Aleksandar Z. Kostić^{1,*}, Tanja S. Petrović¹, Vana S. Krnjača², Bojana D. Spirović-Trifunović³, Ivana Z. Vukasinović⁴, Vladimir B. Pavlović⁴, Mirjana B. Pešić¹¹ Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; ² Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; ³ Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia; ⁴ Faculty of Agriculture, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Kamenička 6, 11000 Belgrade, Serbia

Received: 1 September 2018; accepted: 9 November 2018

Assessment of microbiological quality of bee collected pollen is very important, because of its use as a supplement in the human diet. In this study, 26 samples collected from different locations in Serbia were tested for the presence of mold through mycological analysis. The presence of aflatoxin B1, one of the most dangerous and the most widespread mycotoxin was also determined. It was established that 12 of the investigated samples were contaminated with some species of mold, but all of the investigated samples were contaminated with aflatoxin B1. Considering this, there is no unique and official procedure for mycological analysis of bee collected pollen, these findings suggest the need for their establishment. Mycological analysis should be followed by mycotoxicological analysis since the absence of mold does not confirm the absence of aflatoxin B1 in bee pollen.

Keywords: honey bee collected pollen; mold; aflatoxin B1; contamination

Introduction

Pollen is a very important source of food for bees. It is a rich source of nutrients, especially proteins, lipids, and carbohydrates. Pollen is also a source of vitamins and minerals. The chemical composition of pollen is determined by the botanical origin of the pollen. The most important components of pollen are carbohydrates, proteins, lipids, and vitamins. The most abundant lipids in pollen are triglycerides. The most abundant proteins in pollen are enzymes. The most abundant vitamins in pollen are B vitamins. The most abundant minerals in pollen are calcium, potassium, and magnesium.

Pollen is a very important source of food for bees. It is a rich source of nutrients, especially proteins, lipids, and carbohydrates. Pollen is also a source of vitamins and minerals. The chemical composition of pollen is determined by the botanical origin of the pollen. The most important components of pollen are carbohydrates, proteins, lipids, and vitamins. The most abundant lipids in pollen are triglycerides. The most abundant proteins in pollen are enzymes. The most abundant vitamins in pollen are B vitamins. The most abundant minerals in pollen are calcium, potassium, and magnesium.

Keywords: honey bee collected pollen; mold; aflatoxin B1; contamination

Introduction

For honey bees, pollen is an important source of most nutrients such as sugars, proteins, amino acids, lipids, polyphenols, etc. (Gautier & Lindauer, 1974). For application of bee collected pollen as a human dietary supplement or as an alternative medicine it is necessary to meet certain quality parameters. Besides the determination of chemical, botanical and geographical origin of bee pollen, microbiological standards should also be fulfilled. This is especially important for pollen, since it is an ideal substrate for the development of various bacteria, molds and yeasts. Water content and water activity are important parameters for the growth of microorganisms. In some countries (Brazil, Argentina, China, Serbia) an upper limit of water content in commercial bee pollen was set by national legislations – 4% in Brazil (Brasil, Ministério da Saúde, 2001) and Argentina (Krell, 1996). 8% in Serbia (Srbija, Zakon 45, 2003) and 10% in

China (GB/T19306-2007; 2003). Although there is no official legislation for water activity, Serra Bonaldi and Escobedo (1997) recommended that bee-pollen samples with water activity lower than 0.30 are safe for human consumption.

One of the main problems that arise in the preparation of bee collected pollen for human consumption is inadequate conditions during the collection of bee pollen by beekeepers or during its transport and storage. If a problem occurs in any of these steps, the water content and water activity of bee-pollen samples will be affected. Furthermore, the development of various microorganisms could be stimulated. Based on available data, Serra Bonaldi and Escobedo (1997) were the first to identify the presence of mold, fungi and yeasts in bee pollen, but without specifying the genera and species. Pešić, Vukasinović, Trifunović, Sarić, and Gilman (2012) later determined this. On the other hand, a number of

*Corresponding author.

Email address: aleks@agf.bg.ac.rs (A.Z.K.); tanja.petrovic@agf.bg.ac.rs (T.S.P.); vana.krnjaca@agf.bg.ac.rs (V.S.K.); bojana.dspi@agf.bg.ac.rs (B.D.S.); ivana.vukasinovic@agf.bg.ac.rs (I.Z.V.); vladimir.pavlovic@agf.bg.ac.rs (V.B.P.); mirjana.pesic@agf.bg.ac.rs (M.B.P.).

<https://doi.org/10.1007/s00031-019-10000-0>
2019, 11(1):44–52; <https://doi.org/10.1007/s00031-019-10000-0>

*Corresponding author. Email: aleks@agf.bg.ac.rs

© 2019 International Bee Research Association



CrossMark

Online ISSN: 1040-0150

Effects of enzyme activities during steeping and sprouting on the solubility and composition of proteins, their bioactivity and relationship with the bread making quality of wheat flour

Radana Žitković^a, Marijana Žitković^a, Marijana Radošević^a, Marijana Pešić^a, Aleksandra Kordić-Ristić^a and Verna Matić-Talovac-Solovljević^a

The aim was to determine the effect of steeping and sprouting on wheat grain protein and the functional components in the wheat. The solubility of proteins and the polyphenolic composition of albumen, globulin, gliadin and glutenin were determined, as well as the content of non-protein nitrogen and free amino acids. The effect of steeping and sprouting on the activity of amylase, α -glucosidase and α -amylase was also determined. The increase of non-protein nitrogen and free amino acids by about 52% and 95%, respectively, was not in the decrease of albumen + globulin composition with a molecular weight less than 66 kDa and between 66 kDa–100 kDa by about 3% and 9%, respectively, was the most notable change observed in the flour from wheat sprouted wheat. The steeping and sprouting of wheat grain significantly reduced the solubility of proteins and the content of polyphenols in the flour. The steeping and sprouting of wheat grain significantly reduced the solubility of proteins and the content of polyphenols in the flour. The steeping and sprouting of wheat grain significantly reduced the solubility of proteins and the content of polyphenols in the flour. The steeping and sprouting of wheat grain significantly reduced the solubility of proteins and the content of polyphenols in the flour.

Keywords: Steeping; Sprouting; Wheat; Protein; Polyphenols; Bread making quality

1. Introduction

Steeping has been proposed as a simple processing method by which the nutrient composition and certain functional properties of different grains might be improved.^{1–3} The whole grain processing increases the activity of the enzyme amylase and various proteases which leads to the degradation of starch, non-starch polysaccharides and proteins, leading to an increase of reducing sugars, soluble dietary fibre, peptides and amino acids, by improving the hydrolytic enzyme efficiency, thereby improves the functional

characteristics in steaming, and therefore can be considered as one kind of pre-digestion that helps to break down high-molecular-weight compounds into their building blocks that are considered to have many physiological benefits related to life-threatening diseases.⁴ However, due to the increase of free reducing sugars and amino acids, steaming can potentially promote the growth of microorganisms, therefore, it is possible that the content of microbial toxins increases, specifically when the grain is not properly dried after steaming. It is recommended to steep grain for 24–48 h, followed by drying at 60°C for 24 h.

When grains, though high in carbohydrates, contain low levels of protein, they are considered to be a poor source of protein. Grains can be made into a complete source of protein by adding a small amount of protein, such as soy protein, to the grain. This is done by adding a small amount of protein, such as soy protein, to the grain. This is done by adding a small amount of protein, such as soy protein, to the grain. This is done by adding a small amount of protein, such as soy protein, to the grain.

^aFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^bFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^cFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

Journal of Food Science and Technology

ISSN 1040-0150

Received 11 November 2017; Accepted 11 January 2018; Accepted 1 March 2018

RESEARCH ARTICLE

Polyphenolic profiles, antioxidant, and in vitro anticancer activities of the seeds of Puno and Titicaca quinoa cultivars

Radmila I. Stikić^a, Danijel D. Milinčić^a, Aleksandar Ž. Kostić^a, Zorica B. Jovanović^a, Uroš M. Galić^a, Željka Lj. Tešić^a, Nataša Z. Djordjević^a, Štefana K. Savić^a, Boris G. Čekić^a and Marijana B. Pešić^a

^aFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^bFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^cFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^dFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^eFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^fFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^gFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^hFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

ⁱFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^jFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^kFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^lFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^mFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

ⁿFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

Abstract

Background and objectives: Quinoa is considered to be a "natural functional food" due to a high content of polyphenols and other bioactive compounds that help prevent the risks of different diseases. The aim of this study was to test the health-promoting characteristics of Puno and Titicaca quinoa seeds grown in Serbia by assessing their phenolic and flavonoid content, antioxidant activities, and potential anticancer effect on human colorectal cancer cells.

Findings: Titicaca quinoa seeds were identified and quantified in the seeds of both cultivars. The polyphenolic and flavonoid content of individual polyphenolic compounds differed. Antioxidant activities were present in both cultivars, whereas the anticancer effect was more pronounced in Puno quinoa seeds.

Conclusions: The extracts of the seeds of both cultivars are a rich source of polyphenols and flavonoids and have high antioxidant activities. Puno quinoa seeds are active against the human colorectal cancer cell line HCT-116, as well as the presence of 7 flavonoids and flavonoid compounds.

KEYWORDS

antioxidant activity, polyphenols, quinoa, flavonoids, polyphenols, quinoa, flavonoids

1. Introduction

Plant polyphenols, including phenolic acids, flavonoids, and tannins, are as very powerful antioxidants. Human diet rich in polyphenols demonstrated significant effects on the protection against various oxidative stress-associated diseases such as cancer, cardiovascular diseases,

diabetes, osteoporosis, and neurodegenerative diseases (Cory, Pasarell, Sano, Tunes, & Mates, 2010). Thus, screening and identification of phenolic compounds from different plants became a matter of increasing interest for the improvement of human health and nutrition. One of the very important plants rich in polyphenols compounds is quinoa.

Trypsin inhibitor content and activity of soaking water whey as waste in soy milk processing

Stojana P. Stanićević^a, Marijana B. Radošević^a, Aleksandar Ž. Kostić^a, and Marijana B. Pešić^a

^aFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

Abstract

Soybean soaking water whey (SWW) is obtained as the waste of soy milk production and mostly represents an environmental problem. The aim of this study was to assess the content of protein and trypsin inhibitor activity (TIA) of SWW obtained during soy milk production. Two zones of trypsin inhibitor activity (TIA) were detected. One was identified as a polypeptide form of TIA (TIA-1) and the other one was identified as a polypeptide form of TIA (TIA-2). The degree of TIA (TIA-1 and TIA-2) was influenced by the soybean genotype and the grain size. It increased with increasing grain size. TIA-1 trypsin inhibitor was not detected. TIA-2 trypsin inhibitor was found in SWW (0.01–0.05%). Low residual trypsin inhibitor activity (0.01–0.05%) suggested that SWW can potentially be applied for soybean food or feed. In that case it will not be waste but a strong functional ingredient with SWW as a biologically active component.

ARTICLE HISTORY

Received 17 October 2017

Accepted 3 January 2018

Keywords

Soybean; Soaking water whey; Trypsin inhibitor; Protein; Waste in food processing

Introduction

Food is based food (e.g. soy milk, etc.) or processed soy products and food production begins by soaking the soy beans in water.^{1,2} Soaking soybean water whey is obtained as the waste of soy milk production and it can potentially be used as a functional food and food additive. But today, soybean soaking water whey mostly represents an environmental problem in liquid waste to food processing.

Many studies have investigated the influence of soaking conditions on the properties of soybeans and soy products.^{3–12} It was found that the characteristics of soybeans for protein content¹³ and the quality of soy products^{14–16} are directly related to the water absorption of soybeans during soaking. According to the available literature, there is very little information on the characteristics of water whey after soybean soaking. Li et al.¹⁷ reported that soybeans soaked for 24 and 72 hours had 9% and 16% of their water, respectively. Rao et al.¹⁸ found that soybeans soaked for 24 hours had 1% of total water at low temperature (10°C, 20°C, 30°C, and 40°C). The major components of total water in the soaking water could be carbohydrates, including cellulose and hemicellulose, whereas about 54% of the low water-soluble compounds, of which approximately half was non-protein nitrogen.¹⁹ However, according to the available literature, there is no information on the protein composition of water whey after soybean soaking.

Soybean contains trypsin inhibitor (soybean trypsin inhibitor (STI)) and Bowman-Birk (BB) trypsin inhibitor (BTI).

These are biologically active proteins responsible for action against trypsin.²⁰ However, balanced content of these physiologically active compounds could be beneficial for human health according to up to date research. They show preventive and therapeutic effects in many diseases, such as cardiovascular, kidney and liver diseases, diabetes and cancer.^{21–23} However, the information about content and activity of trypsin inhibitors of soybean soaking water whey is still lacking literature.

Therefore, the aim of this study was to assess: (1) the content and composition of protein and (2) the content and activity of trypsin inhibitors of water whey obtained during soy milk production from different soybean genotypes by high pressure hydrothermal cooking processing (HTC). The results obtained in this study would complement our previous work on protein composition and nutritional properties of products and byproducts obtained by HTC process.^{24–26} Furthermore, the obtained results can reveal the potential use of SWW as a source of valuable bioactive compounds that contribute to the waste management which is particularly important in the modern world.

Materials and methods

Materials

The milk preparation of commercial soybean genotypes were being soaked: Puno, Lima, and TIPA-011 (provided by the Matri Research Institute Zemun Polje, Belgrade, Serbia).

^aFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^bFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^cFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^dFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^eFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^fFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^gFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^hFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

ⁱFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^jFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^kFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^lFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^mFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

ⁿFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^oFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^pFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^qFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^rFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^sFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^tFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^uFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^vFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^wFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^xFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^yFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^zFaculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{aa}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ab}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ac}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ad}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ae}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{af}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ag}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ah}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{ai}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

^{aj}Faculty of Agriculture, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia

Phytochemical Analysis and Total Antioxidant Capacity of Rhizome, Above-Ground Vegetative Parts and Flower of Three Iris Species

Aleksandar Z. Kostić,^{1,2} Uroš M. Galić,³ Mirjana B. Potić,⁴ Stajana P. Stanojević,⁴ Miroslav B. Barac,² Marina P. Mačković-Jokić,⁵ Stevan N. Avramović,² and Zvezlavić Lj. Tadić⁶

¹ University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Chair of Chemistry and Biochemistry, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia, e-mail: akostic@agr.bg.ac.rs

² University of Belgrade, Faculty of Chemistry, P.O. Box 51, 11158 Belgrade, Serbia

³ University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Chair of Agrobiotaxy, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia

⁴ University of Belgrade, Institute for Biological Research, Serbia Stanković, Bulevar Desetog Stefana 143, 11000 Belgrade, Serbia

This study was aimed at investigating the phytochemical composition and antioxidant capacity of rhizome, above-ground vegetative parts and flowers of three iris species: *Iris hirsuta* Guss., *Iris pumila* L. and *Iris versicolor* L. HPLC-Orbitrap MS analysis was used for determination of phytochemical profile. Total pigments, phenolics, flavonoids, soluble sugars and starch content as well as ABTS antioxidant capacity were also determined. In total, 52 phenolics compounds were identified with 9 compounds identified as isochlorogenic, apigenin-7-O-glucoside, luteolin-7-O-glucoside, isoflavones derivatives of isofectorigenin, dichrochalcone, nigragen and kikkogenol never reported before in iris spp. Differences in phenolic composition profile, pigments, soluble sugar, starch, total phenolics and flavonoids content and total antioxidant capacity were found among iris species and different part of plants. Significant correlation between total phenolic content and antioxidant capacity was determined. The obtained results are comparable with those obtained for medicinal plants. These findings could be useful for fingerprinting characterization of iris species and estimation of possible use in pharmaceutical industries.

Keywords: *Iris hirsuta*, *Iris pumila*, *Iris versicolor*, phenolics, LC/MS, phytochemistry.

Introduction

Indicaceae represents widely distributed plant family especially in temperate and tropical climatic zones, thus including 92 genera and about 1800 species.^{1,2} Among them, *Iris* is one of the most important genera of flowering plants with significant contribution to wild habitats of Eurasia and North America.^{1,2} Iris species are rich in different secondary metabolites content.^{3,4} Most phytochemical analyses among iris genera were performed on *I. germanica* (German iris) since it is commonly grown as ornamental plant in gardens and parks.^{5–8} Information on phytochemical composition (especially flavonoids/isoflavones profile) of *I. pumila*,^{9,10} *I. hirsuta*,¹¹ *I. kerkiraensis*¹² and *I. latifolia*¹³ are also available. According to literature,¹⁴ 122 different compounds are detected in eleven iris species. Most of them belong to flavonoids, simple

phenolics, terpenoids and terpenoids. It is well-known that phenolic compounds are among the most widespread class of secondary metabolites in plants that are characterized by antioxidant and antimicrobial properties. Different secondary metabolites can cause a healing effect for some diseases in human, including cancer. In the case of some iris species, pharmacological activity has been confirmed several times^{15,16} as well as antimicrobial activity.^{17,18} *I. pumila* and *I. germanica* are commercially grown in Italy, Morocco and France for oil production from roots which has been used as precious and one of the most expensive component in perfume industry.^{1,19} *I. hirsuta*, *I. pumila* and *I. versicolor* L. are native to Eurasia including Serbia. *I. hirsuta* subsp. *anostola* (Walsh & Kell) Aloni & D. Don (hereafter *I. hirsuta*) is a Pannonic-Balkan endangered and protected species

Chem. Biodiversity 2019, 16, e1800362

© 2019 Wiley-VCH AG, Zurich, Switzerland

Comparison of sugars, lipids and phenolics content in the grains of organically and conventionally grown soybean in Serbia

Jelena M. GOLDANI,¹ Danijel D. MILINKIĆ,¹ Radivoj B. PETRONJEVIĆ,¹ Mirjana B. PEŠIĆ,¹ Stajana P. STANOJEVIĆ,¹ Miroslav B. BARAC,¹ Stjepan L. LERČIĆ,¹ Aleksandar Z. KOSTIĆ¹

¹ University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia
E-mail: akostic@agr.bg.ac.rs

² Institute of Meat Hygiene and Technology, Kraljevo 13, 11000 Belgrade, Serbia

Abstract

The aim of the current study was to determine the content of several primary metabolites: total soluble sugars, starch and lipids, soluble sugars, fatty acids and triglycerides profile, and secondary metabolites: total phenolics and flavonoids, in the grains of soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) cultivars. Kaps, Aikona and Kaps Aikona grain nutritional properties were assessed using ABTS⁺ antioxidant capacity and ferric reducing power (FRP) assays. Soybeans were developed and grown in Serbia under two cultivation systems (conventional and organic) during two growing seasons (2016 and 2017). In both growing seasons and cultivation systems, soybean grains were characterized by reduced lipid content (5.16–10.34%) and as an excellent source of polyunsaturated fatty acids. Triglycerides (TAGs) with 44 representative carbon numbers (C17:0–C24:0) represented the main fraction (30.95–52.79%) followed by C22:0 (TAGs C22:0–C24:0). Low total soluble sugars (2.39–11.51%) content was determined. High performance liquid chromatography (HPLC) analysis revealed a significant prevalence of non-saturated flavonoids (1.41–6.57%) among the identified sugars. Soybean grains were proved as a good source of phenolics (2491.9–4479.5 mg kg⁻¹) and flavonoids (212.7–508.7 mg kg⁻¹) compounds with the dominance of flavonoid-rich fractions. Strong positive correlations were observed between total phenolics content and growing seasons including no clear differences for the majority of analyzed parameters. All examined extracts possessed a significant ability (27.6–30.2%) to neutralize ABTS⁺ radicals, while in the case of FRP assay a significant ability for iron ions (Fe²⁺) reduction was recorded for the samples from the second growing season.

Key words: antioxidant activity, fatty acids, glycerols, phenolic compounds, sugars, triglycerides

Introduction

Soybean (*Glycine max* (L.) Merr.) is one of the most cultivated grains all around the world. Historical data link its origin to North and Central China (1000 to 5000 years ago), while it first appeared in Europe in 1712 (Liu, 1997). This is an important plant, whose grains are widely used in human and animal diet, because they contain considerable amount of proteins (Peters et al., 2016), and some other phytochemicals including different phenolics, phytoestrogens, etc. (Petrovic et al., 2018). Moreover, some compounds with potentially negative impact on human health such as isoflavones are present in the soybean grains (Kaz et al., 2017). In addition, it is one of the most important plants used for industrial production of vegetable oils (Agarwal et al., 2015).

Two predominant components in the soybean grains are proteins and lipids (oils), which hold up to 40% and 18% of the total mass. Among others, grains (about 50%) and minerals (about 2%) are also significantly represented. The main part of the proteins and oils is located in the cotyledons, while in the hull these components are actually represented as minority (Liu, 1997). In this sense, the non-hulled soybean grains can be a good source of different secondary plant metabolites, i.e. phenolic acids or flavonoids, which are

mostly responsible for the antioxidant potential of the plant material (Kaz et al., 2016; Petric et al., 2019).

Results, however, differ between different soybean cultivars depending on whether they are developed in field, organic or human. It is known that there exist soybean cultivars (from human cultivars), which are protein-rich, lipophilic cultivars, respectively for direct human food application, and that have been developed in the Western agriculture during the last few decades (Liu, 2007).

Chemical composition of the plant can be significantly influenced by the growing conditions (Agarwal et al., 2015). Among them, the application of natural fertilizers (conventional growing system) or synthetic fertilizers (organic growing system) have become important in agriculture during the last decades. According to some literature data (Bodaly et al., 2019), conventional tillage and later application of nitrogen (N-fertilizers) during seedling can increase the protein content in soybean, while no-tillage and no-tillage N-fertilizer treatment will decrease the oil content. Due to lower availability of N during spring growing season, plants synthesize higher quantities of secondary metabolites such as phenolics (Petrovic et al., 2017). In addition, phenolics (Kaz et al., 2019 a, b) and plant

Please use the following format when citing this article:

Goldani, J. M., Milinković, D., Petrović, R. B., Pešić, M. B., Stanojević, S. P., Barac, M. B., Lerčić, S., Kostić, A. Z. (2021) Comparison of sugars, lipids and phenolics content in the grains of organically and conventionally grown soybean in Serbia. *Zooteknyje-Agriculture*, 108 (1), 51–56. DOI: 10.1002/chem.201800362

M. BARAC et al., Traditional white brined cheeses, *Mljekarstvo* 66 (1), 37–42 (2018)

Original scientific paper - Izvorni naučni rad

UDC 637.382

Fatty acid profiles and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses

doi: 10.15586/mjekarstvo.2018.0105

Miroslav Barac¹, Mirjana Kosačević², Biserka Spasić³, Trifunović⁴, Mirjana Potić⁵, Tanja Vučić⁶, Aleksandra Kostić⁷, Sada Despotović⁸

¹ University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia

Received - Priješlo: 18.05.2017.
Accepted - Prihvaćeno: 17.12.2017.

Abstract

This study deals with fatty acid profiles and mineral content of traditional Serbian white brined cheeses in home. Study covered four Serbian traditional white brined cheeses: Zeleni cheese, Spisica cheese, Svirski cheese and Hranjica cheese prepared from cow and ewe milk. Fatty acid profiles of traditional cheeses were qualitatively and quantitatively different. The content of saturated fatty acids was in the range of 45.97–76.81 % (cow cheese) and 69.60–74.52 % (ewe cheese). Unsaturated fatty acids range of cow and ewe cheese was 23.29–34.03 % and 25.48–30.08 %, respectively. Depending on the type of cheese, the ratio of polyunsaturated fatty acids was 1.66–11.03 %. The lowest content of saturated fatty acids was observed in Spisica cow cheese. Thus, this type of traditional cheese had the most favorable health indices including atherogenicity index (1.88), thrombogenicity index (1.37) and desirable fatty acid ratio (46.34 %). Mineral content of traditional cheeses was also different. The mean Ca/P was in the range of 0.70–1.20. The highest level of Ca, P, K, Mg, Zn, Cu and Co was detected in Spisica cheese prepared from cow milk. The absence of Cd was observed in all cheeses.

Key words: white cheese, fatty acid profile, mineral content

Introduction

Cheese is a significant source of fat in the human diet and contains a high variety of fatty acids. From a nutritional point of view, different cheese varieties contain a highly digestible fat. Its digestibility is in the range of 88–94 % (Ranner, 1987). However, cheese is often presented by an adverse nutritional image due to the association between saturated fatty acids (SFA), which are the major fatty acids of cheese, and cholesterol with cardiovascular diseases. Although many researchers have considered SFA as one of the contributory factors in heart disease, in fact there has been no real study to demonstrate conclusively a direct link between cardiovascular disease and milk fat or to implicate dairy products in heart disease (Kassanjanian, 2014). Moreover, cheese is a

rich source of a short chain fatty acids and certain trans-fatty acids that can be considered as part of a healthy diet (Lock et al., 2014).

Cheese fat contains saturated (SFA), mono-unsaturated (MUFA) and polyunsaturated fatty acids (PUFA). In general, milk fat contains approximately 66 % saturated (SFA) (57.4 % palmitic, 21.6 % myristic, and 17.6 % stearic), 30 % mono-unsaturated (MUFA), and 4 % polyunsaturated fatty acids (PUFA) (López-Expósito et al., 2012). These ratio and composition in cheeses vary considerably, depending on the used milk and the method of manufacture (Sancampalayo et al., 2007; Domagala et al., 2010; Markiewicz-Kaszycka et al., 2013). Most of them appear as saturated and part of them appears in a free form.

*Corresponding author. E-mail: baracm@agr.bg.ac.rs



J. Serb. Chem. Soc. 95 (1) 303–319 (2020)
JCS-1302

Journal of the Serbian Chemical Society

UDC 541.34+541.34+541.34:466.1
541.341.1
Original scientific paper

Grape seed flour of different grape pomace: Fatty acid profile, soluble sugar profile and nutritional value

DANIEL D. MILINKIĆ¹, ALEKSANDAR Z. KOSTIĆ², BOJANA D. ŠPROVIĆ³, TRIFUNOVIĆ⁴, ZVEZLAVIĆ LJ. TADIĆ⁵, TOMISLAV B. KOSTIĆ⁶, ALEKSANDRA M. DRAGIĆIĆIĆ⁷, MIROSLAV B. BARAC⁸ and MIRJANA B. PEŠIĆ⁹

¹ Faculty of Agriculture, Department of Food Technology and Biochemistry, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11000 Belgrade, Serbia and ² Faculty of Chemistry, University of Belgrade, P.O. Box 51, 11158 Belgrade, Serbia

(Received 11 July, revised 29 October, accepted 30 October 2019)

Abstract: The aim of this study was to determine fatty acid and soluble sugar profiles of the grape seed flour originated from non-depressed dried pomace of international and autochthonous grape varieties in order to estimate their potential nutritional value. The grape seed flour was obtained from the grapes harvested in technological maturity. It has been shown that grape seed flour contained significant quantities of unsaturated fatty acids (SFA), especially linoleic fatty acid, whose content ranged from 61.12–83.47 %.

Oil acid mostly contributed to the content of monounsaturated fatty acids, while the major acid was the most abundant saturated fatty acid (SFA). Among polyunsaturated fatty acids, mainly n-6 EAs, were the most represented. The tested grape seed flour had the high UFA/SFA ratio (0.63–11.89), low atherogenicity (0.34–0.37) and thrombogenicity (0.16–0.47) indices. Fifteen different sugars were found as multivitamin complex with the total concentration ranging from 4058 to 91319 mg/kg seed with fructose and glucose as the most abundant. Principal component analysis based on the content of FAs and soluble sugars revealed some comparisons of the seed flour of Pinotage variety. These findings indicate that the tested grape seed flour is a good source of nutritionally valuable FAs and sugars that can play an important role in the formulation of a new functional food product.

Keywords: This vinefruit, seed, soluble carbohydrates, long-chain organic acids, index of atherogenicity, index of thrombogenicity

INTRODUCTION

Grape is the most extensively cultivated fruit crop in the world, commonly used for wine production. However, the use of grapes in the winemaking industry

*Corresponding author. E-mail: akostic@agr.bg.ac.rs

© Serbian Chemical Society members

https://doi.org/10.2298/JCS190713117M

303

Available on line at www.scs.org.rs/JCS

UDC 662.605



ORIGINAL PAPER

UDK: 615.3-057.875*2020*
616.48-578.834

DOI: 10.5937/hranish20010305

Nutritional behavior of students during COVID-19 quarantine

Stasana P. Stanojević,
Aleksandar Z. Kostić,
Mirjana S. PešićUniversity of Belgrade, Faculty of Agriculture,
Department of Chemistry and Biochemistry,
Institute of Food Technology and Biochemistry,
Belgrade, Serbia

Corresponding author:

Stasana Stanojević, ORCID:

<https://orcid.org/0000-0001-0240-8267>

Faculty of Agriculture, University of Belgrade,

Institute of Food Technology and Biochemistry,

Nemanjina 6, 11080 Zemun, PO Box 14, 10984

Belgrade, +381 112100711

E-mail address: stasajag@kg.ac.rs

Received 06 September 2020

Accepted 14 October 2020

Abstract

COVID-19 has now been declared a pandemic by the World Health Organization (WHO), and people are under quarantine. During quarantine, continuously hearing or reading about the pandemic can have effects on different aspects of people's lives. One of those very significant effects is on human nutrition. This study aimed to summarize the experiences of the student population in behavior and the quality of nutrition during COVID-19 quarantine with special reference to certain micronutrients that are necessary for immune responses. Students were invited to do an online survey during May 2020. None of the participants were infected with COVID-19. 34.2% of respondents were under stress due to constant information about the pandemic. A significant number of students had good nutritional habits. Most students did not feel a constant need for food (63.2%), nor did they consume larger amounts of food than usual (67.3%). Students (56.3%) were careful about the nutritional and energy value of food. Most of the students (86.8%) ingested micronutrients mostly through meals. The students had well-balanced meals that had a beneficial effect on their immune responses. Few students (13.2%) have used dietary supplements. Generally, this research may help for a better understanding of the importance of a proper and balanced diet and the use of dietary supplements for maintaining good health.

Key words: Coronavirus; College students; Nutrition; Micronutrients; Daily activities; Online survey; Quarantine.

INTRODUCTION

The world is facing the COVID-19 pandemic caused by the SARS-CoV-2 virus (referred to as the COVID-19 virus). Many countries are following the advice given by the WHO [1] regarding the introduction of physical distancing measures. People in many countries are under quarantine, in order to reduce the spread of the virus.

COVID-19 is a respiratory illness and the primary transmission route is through contact between people and through direct contact with respiratory droplets generated when an infected person coughs or sneezes. Unlike foodborne gastrointestinal viruses, such as norovirus and hepatitis A, there is currently no evidence that food or food packaging is a likely source or route of transmission of the COVID-19 virus [1-4]. Besides that, scientists and authorities across the world are monitoring the spread of the virus and there have not been any reports of transmission through food.

Currently, there is no registered treatment or vac-

cine for the disease. In the absence of a specific treatment for this novel virus, there is an urgent need to find an alternative solution to prevent and control the replication and spread of the virus. Studies have been published proposing a specific diet as therapeutic options available for the treatment of this novel coronavirus [5]. WHO/Europe [6] has published a new guide on how to eat healthily during the COVID-19 self-quarantine. It contains valuable information about nutrition to help keep the immune system strong.

Good nutrition and physical activity are major determinants of health and disease [7]. Nevertheless, a longer stay in isolation and quarantine can prevent a good and healthy diet and physical activity. The student population is usually very socially active. Students usually spend a large part of the day outside the home. Therefore, isolation and quarantine can have a significant effect on changing the daily activity of this population as well as their diet.

Прилог 7. Предавања по позиву



Invitation



1st Black Sea Association of Food Science and Technology Congress (B-FoST Congress) 22 to 24 September 2016 in Ohrid, Macedonia

To: Mrs/Ms Mirjana Pešić

Date: 17 September 2016

Faculty of Agriculture, University of Belgrade,
Nemanjina 6,
11060 Belgrade
Serbia

Place: Skopje,
Republic of Macedonia

Dear Mrs/Ms Pešić,

On behalf of the Organizing Committee of the 1st Black Sea Association of Food science and Technology - B-FoST Congress (<http://www.bayevent.org>), which will take place from 22nd to 24th September 2016, in Ohrid, Republic of Macedonia, we have honor to invite you to be Congress Plenary lecturer during Gastronomy and Traditional Food Session, presenting plenary lecture titled: Strategic research and innovation agenda for traditional food industry: case of traditional sweet fruits sector in Serbia.

The Congress is organized in cooperation with: European Hygienic Engineering and Design Group (EHEDG), Global Harmonization Initiative (GHI), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuChemS), and ISEU Food Association (IFA).

On this Congress will participate more than 200 scientists, professionals, companies, governmental officials, professional associations, consultants and individuals working in the fields of food products, food processing, food quality and safety, nutrition, health, hygienic engineering and design, innovative technologies, new trends in food safety, from Europe, and all around the world.

B-FoST Congress exclusively are Brokerage events dedicated to scheduled meetings between: Companies, Scientists, and Research institutions representatives in order to promote and establish creation of new consortia for application to EU programs like: HORIZON 2020, Erasmus, Leonardo da Vinci etc.

We are gladly expecting you to join us at the Congress. We strongly believe that your participation and input into Brokerage event and the Congress will complete the program by providing the Congress delegates an insight into state-of-the-art in food production, technologies, food quality and safety, health, nutrition, exchange information about new trends and expand their network. For more details of this event please go to: <http://www.bayevent.org>.

We look forward to seeing you at the B-FoST Congress.

22-24 September, 2016
Ohrid, Macedonia

BOOK OF ABSTRACTS

1st Black Sea Association of
Food science and Technology Congress

ISBN 978-608-4565-09-3

1st Black Sea Association of Food science and Technology
B-FoST Congress

Editor:

Vladimir Kakušinov, Prof. Dr

Abstracts/Paper Review

All abstracts and papers are reviewed by the International Board of Reviewers

Publisher:

Consulting and Training Center KEY

(Bv. Kiri | Metodi), 52-1/3, 1000 Skopje, Republic of Macedonia

Cover and Graphic Design

Boris Kakušinov, Consulting and Training Center KEY,
Skopje, Republic of Macedonia

Printed by

Konbura, Skopje, Republic of Macedonia

Edition:

150

All rights reserved. None of the parts of this book can be reproduced or transferred in any form by any means, electronic or technical, including photo copy, scanning and saving in information systems, without previous agreement with the publisher in written form.

СРП - Копирање и издавање по дозволи
Напомена: Ова издања су у складу са стандардом "СРП - Копирање и издавање по дозволи"

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

ISSN 978-608-4565-09-3

22-24 September, 2016 - Ohrid, Macedonia

STRATEGIC RESEARCH AND INNOVATION AGENDA FOR TRADITIONAL FOOD INDUSTRY: CASE OF TRADITIONAL SWEET FRUITS SECTOR IN SERBIA

Dijana Štrbac¹, Djuro Kutlača¹, Mirjana Pešić²,
Radosav Cerović³, Tanja Petrović⁴,
Biljana Rabrenović⁵, Viktor Nedović⁵

¹Institute Mihajlo Pupin, University of Belgrade,
Volgina 15, 11060 Belgrade, Serbia

²Faculty of Agriculture, University of Belgrade,
Nemanjina 6, 11060 Belgrade, Serbia

³Innovation Center of Faculty of Technology and Metallurgy,
University of Belgrade, Karnegijeva 4, 11000 Belgrade, Serbia

⁴e-mail: mpesic@agrif.bg.ac.rs

Abstract

TRAFODON Project aims to interlink European research sector and traditional food industry on: grain, fish, vegetables, mushrooms, sweet fruits and olives to improve transfer of knowledge for innovation. The knowledge transfer network should be established through organization of different training and stakeholder workshops throughout the Europe. Final deliverable of this project should be Strategic Research and Innovation Agenda (SRIA) for traditional food industry.

Serbia is involved in formation of sub-network "Traditional Products of Fruits". Raspberry and plum are recognized as the most important traditional fruits. Major activities addressed to generation of the SRIA both on national and EU level were organization of training workshops and questionnaire based survey. Four training workshops were held in Serbia on topic "Innovation in production and processing of raspberry and plum", attended by number of participants, including representatives of SMEs, individual producers, faculties, institutes, innovation center, science and technology park, intellectual property office, clusters, laboratory of food control, media and press. Exchange of opinions, discussions and presentations has served as crucial input for generation of ideas and proposals for improvement innovation and knowledge transfer in traditional sweet fruits sector in Serbia. In addition, questionnaire based survey is conducted for assessment of state of the art in

165



ATTENDANCE LETTER

1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 26

President of the Scientific Committee

Prof. Dr. Vladimir Starchikov

President of the Scientific Commission
EUSFood 2018, Belgrade, Serbia

Director of the University of Bologna

Programme

4.

Book of Abstracts

Beograd, 5 i 6 oktobar 2018
Belgrade, Octobre 5-6, 2018

CIP-Kategorizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

Univerzitet u Beogradu
UNIFOOD CONFERENCE (2018; Beograd)
Program; i zbornik: radova= Programme; & Book of Abstracts/
Beograd, 5 i 6 oktobar 2018 = Belgrade, Octobre 5-6 2018
[organizator] Univerzitet u Beogradu; [organized by] University of Belgrade
[urednici, editors Marina Soković, Živoslav Tešić] Beograd, Univerzitet u Beogradu

Radovi na srp i engl. jeziku – Tekst ćir i lat- Tiraž

ISBN 978-86-7522-060-2

UNIFOOD Konferencija, Beograd, 5-6 oktobar 2018
PROGRAM I ZBORNIK RADOVAUNIFOOD Conference, Belgrade Octobre 5-6 2018
Programme and Book of Abstracts

Izdaje / Published by
Univerzitet u Beogradu / University of Belgrade
Studentski trg 1, 11000 Beograd
Tel/fax : www.bg.ac.rs, email

Za izdavača / For Publisher
Vladimir Bumbaširević, rektor

Urednici / Editors
Marina Soković
Živoslav Tešić

Dizajn korica i kompjuterska obrada teksta / Cover Design Layout
Tomislav Tosti

Tiraž / Circulation
ISBN 978-86-7522-060-2



PPP4 / IL-4

Struktura i funkcija proteinskih kompleksa nastalih tokom obrade mleka

Mirjana B. Pešić¹, Miroslav B. Bera², Galina P. Ivanovskij¹, Miroslav M. Vrdolj
¹Univerzitet u Beogradu, Politehnički fakultet, Vojvode S. 11001, Beograd, Srbija
²Univerzitet u Beogradu, Medicinski fakultet, Studentski trg 12, 11000, Beograd, Srbija

[illegible][illegible]

Takozvani prometi stunde uključujućem neno od površine istaknute nacole, njene sadržanosti i struktura koje se formiraju na njenoj površini. Kautska nacole su u osnovi složeni silikatski preostaci otvorenih zleblu, više se u specijalnim zvezim agencija (prelasku silikatskog UST) mogu li istaknute agencije i formiranje struktura (pod prirodne uslove i jupane). Boje razmatranje kaurzije struktura nacole kao i struktura površine kaurzije nacole soopćenje koje kaurzije prirodne nacole proizvode i njenoj digicije.

Structure and function of milk protein complexes generating during milk processing

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Nemanjina 6, 11000, Belgrade, Serbia
²University of Belgrade, Faculty of Chemistry, Zoolodski put 12-16, 11138, Belgrade, Serbia

One of the essential operations in most dairy processes is heat treatment of milk and dairy products. This operation is applied widely to ensure better functional properties of food products or to ensure their safety and shelf life. During heating, the rate of β -casein denaturation of many proteins occurs. The denatured whey proteins have lost increased susceptibility to association reactions, thus interact with each other and with the casein micelles. The end product of these reactions is formation of hydrophobic and disulfide-linked complexes mainly between denatured whey proteins and casein predominantly with κ -CN which could be attached to the micelles or remained soluble in serum phase of milk. The nature of formed complexes, their composition and size depend on the nature and dose of heat treatment, the nature of the milk, the pH, the ionic strength, the nature and time of heating, composition, etc. of milk. However, the above-mentioned factors could affect dairy food processes such as cheese-making, yogurt-making, storage of UHT milk and preparation of functional ingredients.

In beetles, also, the proportion of hydrophilic and hydrophobic complexes respectively increases and decreases with increasing salinity, whereas the size of complexes decreased with increasing pH and their structure varied from globular to elongated. These complexes act as strong stabilizing agents and prevent the close approach of the mucilage surfaces of bearded boronia cells during the process of coagulation. The hydrophobic complexes are characterized by a high degree of stability and resistance to strong gel with lower resistance to hyaluronidase. On the other hand, the least-soluble complexes in caprine milk are less influenced by pH of milk, mainly located on the surface of cream particles, uniformly distributed on the surface and composed of denaturated proteins and phospholipids. The hydrophilic complexes are characterized by a high degree of stability and resistance to hyaluronidase, but the crude structure is weaker than that of bearded boronia milk. The structure of acid gel from bearded caprine milk is more fragile and less resistant to denaturation than that of bearded boronia milk. Other techno-functional properties of milk such as emulsifying, foaming, gelling, etc. are determined by the composition of the milk. The emulsifying properties of bearded caprine milk are determined by the composition of the milk, the presence of phospholipids, and the presence of proteins. The emulsifying properties of bearded caprine milk are determined by the composition of the milk, the presence of phospholipids, and the presence of proteins.

It is evident that the processing of milk depends directly on the coagula-matule surface, its reactivity and the structure that are formed on its surface. The coagula-matule are the basis of many dairy processes, either to avoid their aggregation (in case of storage of UHT milk) or to promote aggregation and structural formation (in case of cheese and yogurt manufacture). We need to be able to understand the interior of coagula-matule and what is on its surface to better control dairy processes and digestibility of dairy products.

НАСЛОВ	НАВЕЛО	ГОДИНА
Genetic variability of albumin-globulin content, and lipoxygenase, peroxidase activities among bread and durum wheat genotypes S Žilc, M Barac, M Pešić, V Hadži-Talković, Đ. Dodig, ... <i>Genetika</i> 43 (3), 503-516	10	2011
Mycotoxins and Mycotoxin Producing Fungi in Pollen AŽ Kostić, DD Milinčić, TS Petrović, VS Knežević, SP Stanojević, MB Barac, ... <i>Toxins</i> 11 (2), 64	9	2019
Mycotoxins and mycotoxin producing fungi in pollen AŽ Kostić, DD Milinčić, TS Petrović, VS Knežević, SP Stanojević, MB Barac, ... <i>Toxins</i> 11 (2), 64	9	2019
Primary proteolysis of white brined cheese prepared from raw cow milk monitored by high-molarity Tris buffer SDS-PAGE system M Smiljanić, MB Pešić, SP Stanojević, MB Barac <i>Mjekarstvo: časopis za unapređenje proizvodnje i prerade mlijeka</i> 64 (2) ...	8	2014
The effect of in vitro digestion on antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial potentials of traditional Serbian white-brined cheeses M Barac, T Vučković, S Žilc, M Pešić, M Soković, V Petrović, A Kostić, ... <i>Food</i> 6 (3), 94	7	2019
The influence of the addition of polyacrylic hydrogel on the content of proteins, minerals and trace elements in milk protein solutions AŽ Kostić, MB Pešić, MB Barac, SP Stanojević, ČM Lačević, OD Matešić, ... <i>Food Technology and Biotechnology</i> 52 (1), 133-134	5	2014
Heat-Induced Casein–Whey Protein Interactions in Caprine Milk: Whether Are Similar to Bovine Milk? MB Pešić, MB Barac, SP Stanojević, MM Vrnaić <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food</i> ...	4	2016
Encapsulation technologies for polyphenol-loaded microparticles in food industry DA Pipović, DD Milinčić, MB Pešić, AM Kaluderić, ŽL Tešić, VA Nedović <i>Green Food Processing Techniques</i> , 335-367	3	2019
Yield and quality of soybean milk and tofu as affected by production method S Stanojević, M Barac, B Vučković-Radošević, M Pešić, S Jovanović <i>Prehrambena industrija-mleko i mlični proizvodi</i> 17 (1-2), 57-63	3	2006
Distribution of β -amylase and lipoxygenase in soy protein products obtained during tofu production SP Stanojević, MB Barac, MB Pešić, BV Vučković-Radošević <i>Hrana i industrija</i> 71 (2), 119-126	2	2017
The Influence of Milk Type on the Proteolysis and Antioxidant Capacity of White-Brined Cheese Manufactured from High-Heat-Treated Milk Pretreated with Chymosin M Barac, M Pešić, S Žilc, M Smiljanić, I Sredović-Iglatović, T Vučković, ... <i>Food</i> 6 (4), 129	1	2019
Potential of Secondary Raw Material–Soybean Okara for Use As Fish Feed S Stanojević, M Pešić, B Vučković-Radošević, M Barac, M Pavlović		2015

НАСЛОВ	НАВЕЛО	ГОДИНА
Primarna proteoliza bijelog sira u salamuri proizvedenog od sirovog kravljeg mlijeka praćena visokomolarnim SDS-PAGE elektroforetskim sistemom M Smiljanić, MB Pešić, SP Stanojević, MB Barac <i>Mjekarstvo: časopis za unapređenje proizvodnje i prerade mlijeka</i> 64 (2) ...		2014
Antioxidative properties of adzuki, pea and soy flour and isolates M Barac, S Žilc, V Brvolarović, S Stanojević, M Pešić, A Kostić <i>Proceedings of the 24th International Scientific-Expert Conference of ...</i>		2013
Potential of Secondary Raw Material–Soybean Okara for Use As Fish Feed M Pavlović, S Stanojević, M Barac, M Pešić, B Vučković-Radošević <i>6. International Conference "Water & Fish" Faculty of Agriculture, Belgrade</i> ...		2013
The effect of processing and limited proteolysis on protease inhibitor and lipoxygenase activity of pea protein isolate M Barac, S Cabrillo, S Stanojević, M Pešić, S Žilc, A Kostić <i>Proceedings of the 22nd International Scientific-Expert Conference of ...</i>		2012
Biologically active compounds of soybeans and soy protein products MB Barac, SP Stanojević, MB Pešić <i>Acta Periodica Technologica (Serbia and Montenegro)</i>		2005
[Biologically valuable proteins of domestic [Serbian] soybean cultivars for production of fish feed] B Vučković-Radošević, M Barac, S Stanojević, M Pešić, M Hrušić, ... <i>Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu</i>		2005
Characterization of polypeptide composition of various soya bean genotypes M Pešić, B Vučković-Radošević, M Barac <i>S. annotatodova mladost naučnih radnika iz oblasti biotehnike, Beograd-Zemun</i> ...		2003
Soybean as a source of healthy cheese L Prijić, B Vučković, M Barac, M Srebrnić, S Žilc, M Pešić <i>Eko-konferencija 2002, Novi Sad (Vugoslavia), 25-28 Sep 2002</i>		2002
MINERAL ELEMENTS, LIPOXYGENASE ACTIVITY AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF OKARA SP Stanojević, MB Barac, MB Pešić, SM Žilc, MM Knežević, ... <i>BOOK OF ABSTRACTS</i> , 31		

Прилог 9. Изборни услови: стручно-професионални допринос
гостујући едитор, рецензије, председник и члан научних одбора, пројекти, техничко решење

Гостујући едитор

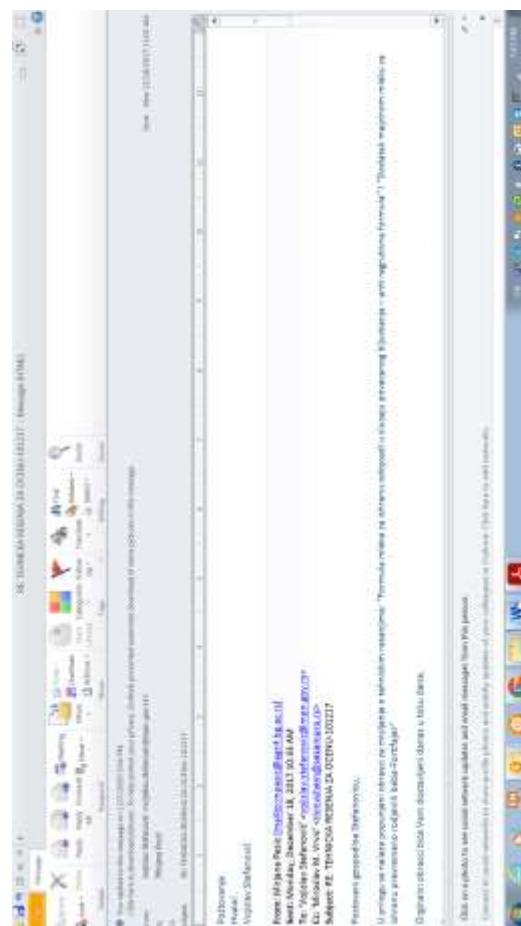


Рецензије



Reviewed: Apr 2020 for LWT - Food Science and Technology
Reviewed: Feb 2020 for Polish Journal of Food and Nutrition Sciences
Reviewed: Jan 2018 for International Journal of Food Science & Technology
2 reviews from: Jun 2016 to Oct 2016 for International Journal of Dairy Technology
Reviewed: Sep 2016 for Food Hydrocolloids
Reviewed: Apr 2016 for Food Hydrocolloids
Reviewed: Mar 2016 for Food Additives & Contaminants: Part A
2 reviews from: Dec 2017 to Feb 2018 for Food Hydrocolloids
Reviewed: Feb 2018 for Food Chemistry
Reviewed: Nov 2017 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Oct 2017 for Food Hydrocolloids
Reviewed: Sep 2017 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Jun 2017 for Journal of Food Processing and Preservation
Reviewed: Jun 2017 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Apr 2017 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Feb 2017 for Journal of Agricultural Sciences
Reviewed: Feb 2017 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Dec 2016 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Oct 2016 for International Journal of Food Science & Technology
2 reviews from: May 2016 to Sep 2016 for Journal of Dairy Science

Reviewed: May 2016 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Feb 2016 for Journal of Dairy Science
Reviewed: Jun 2015 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Jun 2015 for LWT - Food Science and Technology
2 reviews from: Mar 2015 to May 2015 for Journal of Dairy Science
Reviewed: Apr 2015 for Mykorrhiza
Reviewed: Apr 2015 for Mykorrhiza
Reviewed: Oct 2014 for International Congress Food Quality, Technology and Safety
Reviewed: Sep 2014 for Biomacromolecules
Reviewed: Jul 2014 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Apr 2014 for CSPeak - Proceedings of Central European Congress on Food
Reviewed: Oct 2013 for International Journal of Food Science & Technology
3 reviews from: Mar 2013 to Jun 2013 for International Journal of Food Science & Technology
2 reviews from: Jun 2012 to Jul 2012 for International Journal of Food Science & Technology
2 reviews from: Mar 2012 to Apr 2012 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Mar 2012 for African Journal of Biotechnology
Reviewed: Feb 2012 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Dec 2011 for International Journal of Food Science & Technology
Reviewed: Sep 2011 for International Journal of Food Science & Technology
3 reviews from: Mar 2011 to Jul 2011 for International Journal of Food Science & Technology



Председник научног одбора међународне конференције

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Институт за прехранбеном технологију и биохемију
Број: 99/449
Дана 29.12.2020. године
Београд - Београд

Образац 1.1

На основу члана 23. став 3. Правилника о издварању делатности и наставника и научних публикацијама, Наставно-научно веће Института на седници одржаној дана 28.12.2020. године донело

ОДЛУКУ

I ОДРЕЂУЈУ СЕ РЕЦЕНЗИТИ за развојања рукописа под радним насловом „Основни принципи биохемије за студенте медицине Зоотехнике на Пољопривредном факултету“ аутора Маје Нозарски и то:

Редни број	Име и Презиме, звање	Ума научно област/ стручно област	Закључак
1.	Др Милуша Попић	Биохемија	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет
2.	Др Драгана Јаковљевић	Хемија полимера	Институт за хемију, технологију и металургију у Београду

II ОБАВЕЗУЈЕ СЕ аутор да рецензентима из тачке I ове одлуке достави рукопис, са примерком ове одлуке и садржајем предмета из Навне предмета одговарајућег студијског програма и образлом рецензентског листа.

III Рок за израду и доставу рецензије је 60 (шестдесет) дана од дана доношења ове одлуке.

Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са предлогом Већа катедре за хемију и биохемију одређени су за рецензенте лица из тачке I ове одлуке.

Судило кинотом одлучено је као у диспозитиву ове одлуке.

Председник Наставно-научног већа Института
за прехранбеном технологију и биохемију

Др Милош Б. Нозарски, редовни професор

Доставити: Аутору (3), Одбору, архиви.



CIP-Kategorizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd



PROGRAM I ZBORNİK RADOVA

Programme
&
Book of Abstracts

Beograd, 5 i 6 oktobar 2018
Belgrade, Octobre 5-6, 2018

Univerzitet u Beogradu
UNIFOOD CONFERENCE (2018; Beograd)
Program; i zbornik radova= Programme; & Book of Abstracts/
Beograd, 5 i 6 oktobar 2018 = Belgrade, Octobre 5-6 2018
[organizator] Univerzitet u Beogradu; [organized by] University of Belgrade
[urednici, editors Marina Soković, Živoslav Tešić] Beograd, Univerzitet u Beogradu

Radovi na srp i engl. jeziku – Tekst cir i lat- Tiraž

ISBN 978-86-7522-060-2

UNIFOOD Konferencija, Beograd, 5-6 oktobar 2018
PROGRAM I ZBORNİK RADOVA

UNIFOOD Conference, Belgrade Octobre 5-6 2018
Programme and Book of Abstracts

Izdaje / Published by
Univerzitet u Beogradu / University of Belgrade
Studentski trg 1, 11000 Beograd
Tel/fax ; www.bg.ac.rs, email

Za izdavača / For Publisher
Vladimir Bumbaširević, rektor

Urednici / Editors
Marina Soković
Živoslav Tešić

Dizajn korica i kompjuterska obrada teksta / Cover Design Layout
Tomislav Tosti

Tiraž / Circulation
ISBN 978-86-7522-060-2

Члан научног одбора националне конференције

Научни одбор / Scientific Committee

Dr. Marina Soković, predsednik –
 Prof. Dr. Vladimir Bumbalacević
 Prof. Dr. Zvezdan Tedić
 Prof. Dr. Mirjana Pešić
 Prof. Dr. Ljiljana Močović
 Prof. Dr. Jelena Loto
 Prof. Dr. Ljiljana Goković-Bokanica
 Dr. Dragana Stanić-Vučinić
 Prof. Dr. Bojana Vidović
 Prof. Dr. Slavica Todić
 Prof. Dr. Dalinka Milošević-Oprmanica
 Prof. Dr. Andreja Rajković
 Prof. Dr. Nikola Tomašić
 Prof. Dr. Viktor Nedović
 Prof. Dr. Miroslav Nikšić
 Prof. Dr. Branka Bogaricki
 Dr. Nataša Golub
 Prof. Dr. Ivan Stanković
 Prof. Dr. Slađana Šolajić
 Prof. Dr. Jagoda Jorgić
 Prof. Dr. Nebojša Lalat
 Dr. Miroslav Novaković
 Dr. Uroš Anđelković
 Dr. Danijela Milić
 Dr. Vuk Maksimović
 Dr. Nevena Milićević-Stanković
 Prof. Dr. Jovana Stanković
 Veljko Jovanović
 Aleksandar Roganović



Organizacioni odbor / Organizational Committee

Dr. Vladimir Mikić
 Vladimir Marković
 Ivana Šoković
 Dr. Ana Jakovljević
 Branka Janda-Marković
 Nikola Savić
 Sočana Pejović
 Daniel Babić
 Aleksandra Topalović
 Ljiljana Kostomarov
 Ljiljana Danilović
 Jovana Bilić
 Dr. Tomislav Totić
 Dr. Uroš Galić
 Dr. Ivana Cinić



H

Пројекти

Универзитет у Београду
 ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 28. став 1. Закона о научној радној институцији ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје:

ПОТВРДУ

Да је истакнути др. Мијана Пешић, кандидат професора, учесник на пројектима (Назив пројекта – број пројекта, датум извршавања послова – година):

1. Европска финансијска издвара првенstva, одређених година и категоријама у привредној кризи, Пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја (Пројекат истраживања у области технолошког развоја, TP 11068, 2011-2019)
2. Унапређење и развој истраживања и технолошког развоја у привредној кризи, Пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја (Пројекат истраживања у области технолошког развоја, TP 11068, 2011-2019)
3. Унапређење и развој истраживања и технолошког развоја у привредној кризи, Пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја (Пројекат истраживања у области технолошког развоја, TP 11068, 2011-2019)
4. "Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation" – TRAFON, FP 7, Grant agreement No. 613912, 2013-2018
5. "Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains" – SMARTCHAIN, H2020, Grant agreement No. 771783, 2018-2021, 2018-2021
6. "Innovative food processing dry food matrix with enhanced functionality" – PROHIDARS, HORIZON, No 1011708, 2019-2021

Потврда се издаје на захтев, уз прилогу одговарајућих докуменata из научног одбора у циљу, а остварује се у сарадњи са институцијом Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд, Београд
 Датум: 11.12.2020.

Шеф Службе за финансирање
 и регулаторну политику
 Милоша Ђековић

Пројекат

Пројекат



Универзитет у Београду – Хемички факултет

Београдски бр. 110/19 – 110/20, 110/21, 110/22, 110/23, 110/24, 110/25, 110/26, 110/27, 110/28, 110/29, 110/30, 110/31, 110/32, 110/33, 110/34, 110/35, 110/36, 110/37, 110/38, 110/39, 110/40, 110/41, 110/42, 110/43, 110/44, 110/45, 110/46, 110/47, 110/48, 110/49, 110/50, 110/51, 110/52, 110/53, 110/54, 110/55, 110/56, 110/57, 110/58, 110/59, 110/60, 110/61, 110/62, 110/63, 110/64, 110/65, 110/66, 110/67, 110/68, 110/69, 110/70, 110/71, 110/72, 110/73, 110/74, 110/75, 110/76, 110/77, 110/78, 110/79, 110/80, 110/81, 110/82, 110/83, 110/84, 110/85, 110/86, 110/87, 110/88, 110/89, 110/90, 110/91, 110/92, 110/93, 110/94, 110/95, 110/96, 110/97, 110/98, 110/99, 110/100, 110/101, 110/102, 110/103, 110/104, 110/105, 110/106, 110/107, 110/108, 110/109, 110/110, 110/111, 110/112, 110/113, 110/114, 110/115, 110/116, 110/117, 110/118, 110/119, 110/120, 110/121, 110/122, 110/123, 110/124, 110/125, 110/126, 110/127, 110/128, 110/129, 110/130, 110/131, 110/132, 110/133, 110/134, 110/135, 110/136, 110/137, 110/138, 110/139, 110/140, 110/141, 110/142, 110/143, 110/144, 110/145, 110/146, 110/147, 110/148, 110/149, 110/150, 110/151, 110/152, 110/153, 110/154, 110/155, 110/156, 110/157, 110/158, 110/159, 110/160, 110/161, 110/162, 110/163, 110/164, 110/165, 110/166, 110/167, 110/168, 110/169, 110/170, 110/171, 110/172, 110/173, 110/174, 110/175, 110/176, 110/177, 110/178, 110/179, 110/180, 110/181, 110/182, 110/183, 110/184, 110/185, 110/186, 110/187, 110/188, 110/189, 110/190, 110/191, 110/192, 110/193, 110/194, 110/195, 110/196, 110/197, 110/198, 110/199, 110/200, 110/201, 110/202, 110/203, 110/204, 110/205, 110/206, 110/207, 110/208, 110/209, 110/210, 110/211, 110/212, 110/213, 110/214, 110/215, 110/216, 110/217, 110/218, 110/219, 110/220, 110/221, 110/222, 110/223, 110/224, 110/225, 110/226, 110/227, 110/228, 110/229, 110/230, 110/231, 110/232, 110/233, 110/234, 110/235, 110/236, 110/237, 110/238, 110/239, 110/240, 110/241, 110/242, 110/243, 110/244, 110/245, 110/246, 110/247, 110/248, 110/249, 110/250, 110/251, 110/252, 110/253, 110/254, 110/255, 110/256, 110/257, 110/258, 110/259, 110/260, 110/261, 110/262, 110/263, 110/264, 110/265, 110/266, 110/267, 110/268, 110/269, 110/270, 110/271, 110/272, 110/273, 110/274, 110/275, 110/276, 110/277, 110/278, 110/279, 110/280, 110/281, 110/282, 110/283, 110/284, 110/285, 110/286, 110/287, 110/288, 110/289, 110/290, 110/291, 110/292, 110/293, 110/294, 110/295, 110/296, 110/297, 110/298, 110/299, 110/300, 110/301, 110/302, 110/303, 110/304, 110/305, 110/306, 110/307, 110/308, 110/309, 110/310, 110/311, 110/312, 110/313, 110/314, 110/315, 110/316, 110/317, 110/318, 110/319, 110/320, 110/321, 110/322, 110/323, 110/324, 110/325, 110/326, 110/327, 110/328, 110/329, 110/330, 110/331, 110/332, 110/333, 110/334, 110/335, 110/336, 110/337, 110/338, 110/339, 110/340, 110/341, 110/342, 110/343, 110/344, 110/345, 110/346, 110/347, 110/348, 110/349, 110/350, 110/351, 110/352, 110/353, 110/354, 110/355, 110/356, 110/357, 110/358, 110/359, 110/360, 110/361, 110/362, 110/363, 110/364, 110/365, 110/366, 110/367, 110/368, 110/369, 110/370, 110/371, 110/372, 110/373, 110/374, 110/375, 110/376, 110/377, 110/378, 110/379, 110/380, 110/381, 110/382, 110/383, 110/384, 110/385, 110/386, 110/387, 110/388, 110/389, 110/390, 110/391, 110/392, 110/393, 110/394, 110/395, 110/396, 110/397, 110/398, 110/399, 110/400, 110/401, 110/402, 110/403, 110/404, 110/405, 110/406, 110/407, 110/408, 110/409, 110/410, 110/411, 110/412, 110/413, 110/414, 110/415, 110/416, 110/417, 110/418, 110/419, 110/420, 110/421, 110/422, 110/423, 110/424, 110/425, 110/426, 110/427, 110/428, 110/429, 110/430, 110/431, 110/432, 110/433, 110/434, 110/435, 110/436, 110/437, 110/438, 110/439, 110/440, 110/441, 110/442, 110/443, 110/444, 110/445, 110/446, 110/447, 110/448, 110/449, 110/450, 110/451, 110/452, 110/453, 110/454, 110/455, 110/456, 110/457, 110/458, 110/459, 110/460, 110/461, 110/462, 110/463, 110/464, 110/465, 110/466, 110/467, 110/468, 110/469, 110/470, 110/471, 110/472, 110/473, 110/474, 110/475, 110/476, 110/477, 110/478, 110/479, 110/480, 110/481, 110/482, 110/483, 110/484, 110/485, 110/486, 110/487, 110/488, 110/489, 110/490, 110/491, 110/492, 110/493, 110/494, 110/495, 110/496, 110/497, 110/498, 110/499, 110/500, 110/501, 110/502, 110/503, 110/504, 110/505, 110/506, 110/507, 110/508, 110/509, 110/510, 110/511, 110/512, 110/513, 110/514, 110/515, 110/516, 110/517, 110/518, 110/519, 110/520, 110/521, 110/522, 110/523, 110/524, 110/525, 110/526, 110/527, 110/528, 110/529, 110/530, 110/531, 110/532, 110/533, 110/534, 110/535, 110/536, 110/537, 110/538, 110/539, 110/540, 110/541, 110/542, 110/543, 110/544, 110/545, 110/546, 110/547, 110/548, 110/549, 110/550, 110/551, 110/552, 110/553, 110/554, 110/555, 110/556, 110/557, 110/558, 110/559, 110/560, 110/561, 110/562, 110/563, 110/564, 110/565, 110/566, 110/567, 110/568, 110/569, 110/570, 110/571, 110/572, 110/573, 110/574, 110/575, 110/576, 110/577, 110/578, 110/579, 110/580, 110/581, 110/582, 110/583, 110/584, 110/585, 110/586, 110/587, 110/588, 110/589, 110/590, 110/591, 110/592, 110/593, 110/594, 110/595, 110/596, 110/597, 110/598, 110/599, 110/600, 110/601, 110/602, 110/603, 110/604, 110/605, 110/606, 110/607, 110/608, 110/609, 110/610, 110/611, 110/612, 110/613, 110/614, 110/615, 110/616, 110/617, 110/618, 110/619, 110/620, 110/621, 110/622, 110/623, 110/624, 110/625, 110/626, 110/627, 110/628, 110/629, 110/630, 110/631, 110/632, 110/633, 110/634, 110/635, 110/636, 110/637, 110/638, 110/639, 110/640, 110/641, 110/642, 110/643, 110/644, 110/645, 110/646, 110/647, 110/648, 110/649, 110/650, 110/651, 110/652, 110/653, 110/654, 110/655, 110/656, 110/657, 110/658, 110/659, 110/660, 110/661, 110/662, 110/663, 110/664, 110/665, 110/666, 110/667, 110/668, 110/669, 110/670, 110/671, 110/672, 110/673, 110/674, 110/675, 110/676, 110/677, 110/678, 110/679, 110/680, 110/681, 110/682, 110/683, 110/684, 110/685, 110/686, 110/687, 110/688, 110/689, 110/690, 110/691, 110/692, 110/693, 110/694, 110/695, 110/696, 110/697, 110/698, 110/699, 110/700, 110/701, 110/702, 110/703, 110/704, 110/705, 110/706, 110/707, 110/708, 110/709, 110/710, 110/711, 110/712, 110/713, 110/714, 110/715, 110/716, 110/717, 110/718, 110/719, 110/720, 110/721, 110/722, 110/723, 110/724, 110/725, 110/726, 110/727, 110/728, 110/729, 110/730, 110/731, 110/732, 110/733, 110/734, 110/735, 110/736, 110/737, 110/738, 110/739, 110/740, 110/741, 110/742, 110/743, 110/744, 110/745, 110/746, 110/747, 110/748, 110/749, 110/750, 110/751, 110/752, 110/753, 110/754, 110/755, 110/756, 110/757, 110/758, 110/759, 110/760, 110/761, 110/762, 110/763, 110/764, 110/765, 110/766, 110/767, 110/768, 110/769, 110/770, 110/771, 110/772, 110/773, 110/774, 110/775, 110/776, 110/777, 110/778, 110/779, 110/780, 110/781, 110/782, 110/783, 110/784, 110/785, 110/786, 110/787, 110/788, 110/789, 110/790, 110/791, 110/792, 110/793, 110/794, 110/795, 110/796, 110/797, 110/798, 110/799, 110/800, 110/801, 110/802, 110/803, 110/804, 110/805, 110/806, 110/807, 110/808, 110/809, 110/810, 110/811, 110/812, 110/813, 110/814, 110/815, 110/816, 110/817, 110/818, 110/819, 110/820, 110/821, 110/822, 110/823, 110/824, 110/825, 110/826, 110/827, 110/828, 110/829, 110/830, 110/831, 110/832, 110/833, 110/834, 110/835, 110/836, 110/837, 110/838, 110/839, 110/840, 110/841, 110/842, 110/843, 110/844, 110/845, 110/846, 110/847, 110/848, 110/849, 110/850, 110/851, 110/852, 110/853, 110/854, 110/855, 110/856, 110/857, 110/858, 110/859, 110/860, 110/861, 110/862, 110/863, 110/864, 110/865, 110/866, 110/867, 110/868, 110/869, 110/870, 110/871, 110/872, 110/873, 110/874, 110/875, 110/876, 110/877, 110/878, 110/879, 110/880, 110/881, 110/882, 110/883, 110/884, 110/885, 110/886, 110/887, 110/888, 110/889, 110/890, 110/891, 110/892, 110/893, 110/894, 110/895, 110/896, 110/897, 110/898, 110/899, 110/900, 110/901, 110/902, 110/903, 110/904, 110/905, 110/906, 110/907, 110/908, 110/909, 110/910, 110/911, 110/912, 110/913, 110/914, 110/915, 110/916, 110/917, 110/918, 110/919, 110/920, 110/921, 110/922, 110/923, 110/924, 110/925, 110/926, 110/927, 110/928, 110/929, 110/930, 110/931, 110/932, 110/933, 110/934, 110/935, 110/936, 110/937, 110/938, 110/939, 110/940, 110/941, 110/942, 110/943, 110/944, 110/945, 110/946, 110/947, 110/948, 110/949, 110/950, 110/951, 110/952, 110/953, 110/954, 110/955, 110/956, 110/957, 110/958, 110/959, 110/960, 110/961, 110/962, 110/963, 110/964, 110/965, 110/966, 110/967, 110/968, 110/969, 110/970, 110/971, 110/972, 110/973, 110/974, 110/975, 110/976, 110/977, 110/978, 110/979, 110/980, 110/981, 110/982, 110/983, 110/984, 110/985, 110/986, 110/987, 110/988, 110/989, 110/990, 110/991, 110/992, 110/993, 110/994, 110/995, 110/996, 110/997, 110/998, 110/999, 110/1000, 110/1001, 110/1002, 110/1003, 110/1004, 110/1005, 110/1006, 110/1007, 110/1008, 110/1009, 110/1010, 110/1011, 110/1012, 110/1013, 110/1014, 110/1015, 110/1016, 110/1017, 110/1018, 110/1019, 110/1020, 110/1021, 110/1022, 110/1023, 110/1024, 110/1025, 110/1026, 110/1027, 110/1028, 110/1029, 110/1030, 110/1031, 110/1032, 110/1033, 110/1034, 110/1035, 110/1036, 110/1037, 110/1038, 110/1039, 110/1040, 110/1041, 110/1042, 110/1043, 110/1044, 110/1045, 110/1046, 110/1047, 110/1048, 110/1049, 110/1050, 110/1051, 110/1052, 110/1053, 110/1054, 110/1055, 110/1056, 110/1057, 110/1058, 110/1059, 110/1060, 110/1061, 110/1062, 110/1063, 110/1064, 110/1065, 110/1066, 110/1067, 110/1068, 110/1069, 110/1070, 110/1071, 110/1072, 110/1073, 110/1074, 110/1075, 110/1076, 110/1077, 110/1078, 110/1079, 110/1080, 110/1081, 110/1082, 110/1083, 110/1084, 110/1085, 110/1086, 110/1087, 110/1088, 110/1089, 110/1090, 110/1091, 110/1092, 110/1093, 110/1094, 110/1095, 110/1096, 110/1097, 110/1098, 110/1099, 110/1100, 110/1101, 110/1102, 110/1103, 110/1104, 110/1105, 110/1106, 110/1107, 110/1108, 110/1109, 110/1110, 110/1111, 110/1112, 110/1113, 110/1114, 110/1115, 110/1116, 110/1117, 110/1118, 110/1119, 110/1120, 110/1121, 110/1122, 110/1123, 110/1124, 110/1125, 110/1126, 110/1127, 110/1128, 110/1129, 110/1130, 110/1131, 110/1132, 110/1133, 110/1134,

Техничко решење

Current Folder: INBOX
Compose Addresses Folders Options Search Help

Messages List View Delete Forward Print

Subject: RE:
From: Ivana Rajčić <ivana.rajcic@mpn.gov.rs>
Date: Mon, October 1, 2018 11:41 am
To: sladjas@agrif.bg.ac.rs
Priority: Normal
Options: [View Full Header](#) [View Printable Version](#) [Download this as a file](#) [Add to Address Book](#)
[Block Sender](#)
[Block Sender's Domain](#)

Poštovanje,

Obaveštavam Vas da je Matični naučni odbor za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja izvršilo valorizaciju sledećih tehničkih rešenja kroz evaluaciju godišnjih izveštaja za projekat TR31021 i dodelila sledeće kategorije:

- 1. „Novi tehnološki postupak proizvodnje sojinog mleka i tofua primenom HTC (hydrothermal cooking - HTC) postupka i himičinskog sirila“, 2014. autora: Stanojević S.; Vučelić-Radović B.; Barać M.; Pešić M.; Matijević J. - dodeljena kategorija RB3
- 2. „Sojina skara - hitno poboljšan proizvod visoke nutritivne vrednosti dočoljen primenom postupka hidrotermičkog kuvanja“, 2017. autora: Stanojević S.; Vučelić-Radović B.; Barać M.; Pešić M.; Matijević J. - dodeljena kategorija RB4

Srdačan pozdrav ,

Ivana Rajčić
Sektor za tehnološki razvoj, transfer tehnologije i
inovacioni sistem
MPNTR

Прилог 10. Допринос академској и широј заједници

Чланство у асоцијацијама у којима се члан бира

Активности значајне за углед Факултета



Umrežavanje u oblasti proizvodnje tradicionalne hrane u svrhu poboljšanja transfera znanja i pospešivanja inovacija

Strateška istraživačka i inovaciona agenda za tradicionalno slatko voće u Srbiji

Autori:
Prof. dr Đuro Kutlača*, Dr Dušica Semenčenko*, Dr Sanja Popović-Pantić*, Dijana Štrbac, MSc*, Lazar Živković, MSc*, Dr Marija Mosurović Ružičić*
Prof. dr Viktor Nedović**, Doc. dr Mirjana Pešić**, Doc. dr Tanja Petrović**

* Univerzitet u Beogradu, Institut "Mihajlo Pupin"
** Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

Dokument je urađen u okviru projekta:

Umrežavanje u oblasti proizvodnje tradicionalne hrane u svrhu poboljšanja transfera znanja i pospešivanja inovacija

Akronim projekta: TRAF00N

Programme: FP7 - Seventh Framework Programme
THEME [KBBE 2013.2.3-02 KBBE 2013.2.3-02] (Network for the transfer of knowledge on traditional foods to SMEs)
Grant agreement for: Coordination and support action
Grant agreement no: 613912
Project implementation period: 2014-2016

Beograd, 2016.

Sadržaj

Rezime	1
1 Uvod	5
1.1 Projekat TRAF00N	5
1.2 Plan rada projekta TRAF00N	6
1.3 Strateška istraživačka i inovaciona agenda (SRIA) za tradicionalnu hranu	7
2 Planovni proces SRIA	8
2.1 Plan implementacije za SRIA	8
2.2 Planovi implementacije za nacionalnu SRIA - Srbija	10
3 Vrednost za tradicionalnu hranu	13
3.1 Opšti ciljevi sektora proizvodnje i prerade hrane u Srbiji	13
3.2 Prioritetne privredne aktivnosti u sektoru proizvodnje i prerade hrane u Srbiji	13
4 Okruženje za SRIA u oblasti tradicionalne hrane	15
4.1 Nacionalni privredni kontekst	15
4.2 Sadržajna proizvodnja tradicionalnog voća sa fil sektora	17
4.3 Inovacione aktivnosti proizvođača tradicionalnog voća	19
4.4 Podrška državnih organa proizvođačima tradicionalnog voća	20
5 Istraživanje i inovacije za prevaziđanje izazova proizvodnje tradicionalne hrane	23
5.1 Mere koje su neophodne da se preduzmu kako bi se unapredila proizvodnja tradicionalnog voća	23
5.2 Aktivnosti koje treba da preduzme država kako bi se unapredila proizvodnja tradicionalnog voća	25
5.3 Aktivnosti koje treba da se preduzmu u fil sektoru kako bi se unapredila proizvodnja tradicionalnog voća	26
5.4 Aktivnosti koje treba da podržaku inovativno kako bi se unapredila proizvodnja tradicionalnog voća	28
6 Regulatorno okruženje u oblasti tradicionalne hrane	30
6.1 Zakonska regulativa koja je neophodna da bi se poboljšao položaj proizvođača tradicionalnog voća u Srbiji i na EU tržištu	30
7 Tradicionalna hrana kao osnova za liagostanje i kvalitet života	32
7.1 Upotreba pesticida u radu sa tradicionalnim voćem	32
7.2 Ekonomičnost proizvodnje tradicionalnog voća	34
8 Inovacioni ekosistem poboljšava produktivnost, stabilnost i otpornost ekosistema tradicionalne hrane	36
8.1 Mere neophodne za intenziviranje IA u proizvodnji tradicionalnog voća	36
8.2 SWOT - sistem za podršku inovacija	38
9 Prioriteti inovacionog partnerstva za produktivnost i održivost tradicionalne hrane u EU	41
9.1 Kvalitet i uvođenje proizvođača tradicionalnog voća	41
9.2 Nacionalna tehnološka platforma "Hrana za život" i proizvođači tradicionalnog voća	42
10 Strateška istraživačka i inovaciona agenda za tradicionalnu hranu	43
10.1 Temе koje će biti uključene u buduću SRIA na nacionalnom i evropskom nivou	43
10.2 Temе iz Srbije koje će biti uključene u buduću SRIA na evropskom nivou	47
Reference	55
Članovi i podrška tradicionalnoj hrani	56
Lista akronima	60

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Strategic Research and Innovation Agenda for Traditional Sweet Fruit in Serbia

Authors:

Prof. Đuro Kutlača, PhD*, Dušica Semenčenko, PhD*, Sanja Popović-Pantić, PhD*, Dijana Štrbac, MSc*, Lazar Živković, MSc*,
Marija Mosurović Ružičić, PhD*
Prof. Viktor Nedović, PhD**, Mirjana Pešić, PhD**,
Tanja Petrović, PhD**

* Institute "Mihajlo Pupin", University of Belgrade

** Faculty of Agriculture, University of Belgrade

The document is produced within the project:

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Project acronym: TRAF00N

Programme: FP7 - Seventh Framework Programme
THEME [KBBE 2013.2.3-02 KBBE 2013.2.3-02] [Network for the transfer of knowledge on traditional foods to SMEs Network for the transfer of knowledge on traditional foods to SMEs]
Grant agreement for: Coordination and support action
Grant agreement no: 613912
Project implementation period: 2014-2016

Belgrade, 2016

Table of contents

Executive Summary	1
1 PREFACE	5
1.1 TRAF00N project	5
1.2 TRAF00N work plan	6
1.3 Strategic Research and Innovation Agenda (SRIA) for Traditional Foods	7
2 The Development Process of the SRIA	8
2.1 Implementation plans for the SRIA	8
2.2 Implementation plans for the national SRIA - Serbia	10
3 Vision for Traditional Food	13
3.1 Overall objectives of the agro food sector in Serbia	13
3.2 Priority economic activities within agro food sector in Serbia	13
4 Environment for SRIA in the Field of Traditional Food	15
4.1 National economic context	15
4.2 Cooperation of producers of the traditional fruit with SR sector	17
4.3 Innovation activities of producers of traditional fruits	19
4.4 Government support to the producers of traditional fruits	20
5 Research and Innovation to Overcome the Challenges of the Traditional Food Production	23
5.1 The measures necessary to be taken to improve the production of traditional fruit	23
5.2 The activities to be taken by the state to improve the production of traditional fruit	25
5.3 The activities to be taken in the SR sector in order to improve the production of traditional fruits	26
5.4 Activities that should encourage innovation in order to promote the production of traditional fruit	28
6 Regulatory Environment in the Field of Traditional Food	30
6.1 The legal framework that is needed to improve the situation of the traditional producers of fruit in Serbia and on the EU market	30
7 Traditional Food as the Basis for Wellbeing and Quality of Life	32
7.1 The use of pesticides in working with traditional fruit	32
7.2 Cost efficiency of traditional fruits production	34
8 Innovation Eco-system enhances the productivity, stability and resilience of Traditional Food ecosystem	36
8.1 The measures necessary for the intensification of innovation activities in production of traditional fruit	36
8.2 SWOT - Innovation supporting system	38
9 Priorities for the European Innovation Partnership for Traditional Food Productivity and Sustainability	41
9.1 Clusters and associations of producers of traditional fruit	41
9.2 National Technology Platform 'Food for Life' and producers of traditional fruit	42
10 Strategic Research and Innovation Agenda for Traditional Food	43
10.1 Topics to be included in future SRIA at National and European level	43
10.2 Topics to be included in future SRIA at European level from Serbia	47
References	55
Members and Supporters of Traditional Food	56
List of Abbreviations	60



PUBLISHER	EDITOR
<p>PUBLISHER & TEXT</p> <p>Universitäts- und Landesbibliothek Bonn Universitäts- und Landesbibliothek Bonn Postfach 10 15 53 D-53115 Bonn Phone: +49 (0) 228 319-1111 Fax: +49 (0) 228 319-1112 E-Mail: info@ulb.uni-bonn.de</p> <p>CONCEPT</p> <p>Universitäts- und Landesbibliothek Bonn Universitäts- und Landesbibliothek Bonn Postfach 10 15 53 D-53115 Bonn Phone: +49 (0) 228 319-1111 Fax: +49 (0) 228 319-1112 E-Mail: info@ulb.uni-bonn.de</p>	<p>PHOTO CREDIT</p> <p>John Doe, University of Bonn John Doe, University of Bonn Postfach 10 15 53 D-53115 Bonn Phone: +49 (0) 228 319-1111 Fax: +49 (0) 228 319-1112 E-Mail: info@ulb.uni-bonn.de</p> <p>John Doe, University of Bonn John Doe, University of Bonn Postfach 10 15 53 D-53115 Bonn Phone: +49 (0) 228 319-1111 Fax: +49 (0) 228 319-1112 E-Mail: info@ulb.uni-bonn.de</p> <p>John Doe, University of Bonn John Doe, University of Bonn Postfach 10 15 53 D-53115 Bonn Phone: +49 (0) 228 319-1111 Fax: +49 (0) 228 319-1112 E-Mail: info@ulb.uni-bonn.de</p>

Способност писања пројекте документације

- 1-1. **Nikolina Bekić**, University of Banja Luka, Faculty of Agriculture, Banja Luka, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina (mentor Prof. dr. Vlasta Todorović)
- 1-2. **Nataša Cvetković**, University of Novi Sad, Faculty of sciences, Department of biology and ecology, Novi Sad, Serbia (mentor Dr. Jelena Lujić)
- 2-1. **Dijana Kulašević**, University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, Novi Sad, Serbia, (mentor Dr. Sandra Stanić)
- 2-2. **Đaniel Milčević**, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia (mentor Prof. dr. Mirjana Pešić)
- 3-1. **Marijana Dugalić**, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy, Čačak, Serbia (mentor Prof. dr. Jelena Bošković-Halečković)
- 3-2. **Yana Gerdzhanska**, Agricultural University - Plovdiv, Faculty of Agriculture, Plovdiv, Bulgaria (mentor: dr. Veselina Pavlova)

 
Министр образования и науки
Республики Казахстан

* По даном извору се налазило у архиву из имну НВО «де уметности у дисциплини Пројекта», а, за имну НВО у коју се ова дефиниција класично представља тиме самим издава Пројекта. Уметник на Пројекту уметности представља се уметности, на послужању извору извором. НВО на негласном јавном праву, објекту, дома, и негласном извору (House of Commons).

Прилог 11. Сарадња са другим високо-школским, научно-истраживачким установама



DRUŠTVO ZA ISHRANU SRBIJE
SERBIAN NUTRITION SOCIETY

ЧЛАНСКА КАРТА

Имя и притом: **МИРЈАНА ПЕШИНЬ**

Образовани профил: ДОКТОР БИОХЕМИЈЕ

Звање и позиција на радном месту: ПРОФЕСОР

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ БЕОГРАД

27.02.2019.
БЕОГРАД

Председница Друштва za ishranu Srbije

Проф. др. Лилјана Трајковић Павловић

g. Trajnerić - Pašković

