

**А) ГРУПАЦИЈА ПРИРОДНИХ НАУКА**

**С А Ж Е Т А К  
РЕФЕРАТА КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА  
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

**I - О КОНКУРСУ**

Назив факултета: **Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет**  
Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија**  
Број кандидата који се бирају: **1**  
Број пријављених кандидата: **1**  
Имена пријављених кандидата:  
**1. др Мирјана Б. ПЕШИЋ**

**II - О КАНДИДАТИМА**

**1) - Основни биографски подаци**

- Име, средње име и презиме: **Мирјана, Богдан, Пешић**  
- Датум и место рођења: **22.12.1971. Београд**  
- Установа где је запослен: **Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет**  
- Звање/радно место: **ванредни професор**  
- Научна, односно уметничка област: **Биохемија**

**2) - Стручна биографија, дипломе и звања**

Основне студије:  
- Назив установе: **Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет**  
- Место и година завршетка: **Земун, 1996.**  
Мастер:  
- Назив установе:  
- Место и година завршетка:  
- Ужа научна, односно уметничка област:  
Магистеријум:  
- Назив установе: **Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет**  
- Место и година завршетка: **Земун, 2003.**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија са биохемијом хране**  
Докторат:  
- Назив установе: **Универзитета у Београду – Хемијски факултет**  
- Место и година одбране: **Београд, 2011.**  
- Наслов дисертације: **Биохемијске карактеристике и технолошка функционална својства термички и ензимски третираних млека различитог порекла**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија**  
Досадашњи избори у наставна и научна звања:  
- за асистент-приправника **1998. године**  
- за асистента **2004. године**  
- за доцента **2012. године**

- за ванредног професора 2016. године

### 3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

#### ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	оцена / број година радног искуства
1	Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за школску годину 2016/17. просечна оцена 4,86</li> <li>- за школску годину 2017/18. просечна оцена 4,76</li> <li>- за школску годину 2018/19. просечна оцена 4,70</li> </ul>
3	Искуство у педагошком раду са студентима	<ul style="list-style-type: none"> <li>- од 1996-1998.године као студент постдипломац-сарадник</li> <li>- од 1998-2004. године као асистент-приправник</li> <li>- од 2004-2012. године као асистент</li> <li>- од 2012-2016. као доцент</li> <li>- од 2016-сада као ванредни професор</li> </ul>

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка на факултету	<p><b><u>После избора у звање ванредни професор</u></b></p> <p><b>Ментор у изради 2 докторске дисертације</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Данијел Милинчић, Споредни производи винске индустрије као извор биоактивних једињења: карактеризација и могућност примене у прехранбеној индустрији, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема прихваћена 30.10.2019.</li> <li>2. Душанка Поповић, Функционални адитиви на бази протеина козјег млека и екстракта гљива из родова <i>Laetiporus</i> и <i>Agaricus</i>, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема прихваћена 30.10.2019.</li> </ol> <p><b>Ментор 7 мастер радова</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Данијел Милинчић, Карактеризација биолошки активних компоненти сушених покожица грожђа Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2017.</li> <li>2. Наташа Јакшић, Техно-функционална својства протеинских фракција козјег млека, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2018.</li> <li>3. Марија Марковић, Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава покозице, пулпе и костице јабуке током складиштења, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2019.</li> </ol>

		<p>4. Јована Марчићев, Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава покозице, пулпе и костице дуње током складиштења, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2019.</p> <p>5. Тијана Ћурић, Садржај полифенола и антиоксидативна својства листова и калуса јагодастог воћа, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, јуни 2020.</p> <p>6. Иван Радмановац, Техно-функционална својства пчелињег полена, флоралног полена и производа на бази козјег млека и полена, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема пријављена у јулу 2020.</p> <p>7. Сара Идризовић, Нутритивна својства бесквасних хлебова од различитих врста брашна, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема пријављена у јулу 2020.</p> <p><b>Ментор једног специјалистичког рада</b></p> <p>1. Јелена Михајловић, Садржај полифенола и антиоксидативна својства купине и рибизле, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема пријављена у јуни 2019.</p> <p><b>Ментор награђеног студентског рада на студентској конференцији,</b>  Milinčić D., Pešić M. (2017): Spectrophotometric determination of total flavonoids in grape skins using different standards, <i>X Conference of Agronomy Students</i>, Čačak, Serbia, 23<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> August, Proceedings, pp. 178-184. ISBN 2334-9883  <a href="http://www.afc.kg.ac.rs/index.php/sr/aktuelno/777-odrzana-x-smotra-naucnih-radova-studenata-agronomije">http://www.afc.kg.ac.rs/index.php/sr/aktuelno/777-odrzana-x-smotra-naucnih-radova-studenata-agronomije</a></p> <p><b>Објављен рад са студентима друге године основних студија у часопису националног значаја</b>  Орешчанин, Е., Перић, И., Пешић, М., Станојевић, С. (2018): Колико смо упознати са особинама и присуством микотоксина у храни? <i>Храна и исхрана</i>, 59(2): 80-84 ISSN 0018-6872 <a href="https://doi.org/10.5937/HraIsh1802080O">DOI:10.5937/HraIsh1802080O</a></p> <p><b>Председник комисије за избор у 4 научна звања (Комисије дате у Прилогу 2.2)</b></p>
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на специјалистичким, мастер односно докторским академским студијама	<p><b>Члан комисије за оцену и одбрану 2 докторске дисертације</b></p> <p>1. Саша Деспотовић, Биохемијска и функционална својства пива са додатком гљиве <i>Ganoderma lucidum</i>, Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет, јуни 2017 <a href="https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8572">https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/8572</a></p> <p>2. Јасмина Рајић, Антиоксидативност безалкохолних пића на бази воћних сокова и екстраката лековитог и ароматичног биља, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, 2018  <a href="https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/10577">https://nardus.mpn.gov.rs/handle/123456789/10577</a></p> <p><b>Члан комисије за одбрану 4 мастер рада</b></p> <p>1. Бојана Јокановић, Одређивање активности пероксидазе у поврћу, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, мај 2018</p> <p>2. Невена Јанковић, Биолошки активне компоненте зрна лупине и техно-функционалне особине протеина, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2017</p> <p>3. Ивана Полић, Антимикробна активност јестивих филмова на бази протеина сурутке са додатком старских уља тимијана и оригана, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2017</p> <p>4. Дуња Антонијевић, Оптимизација производње јестиве амбалаже на бази протеина сурутке, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, септембар 2020</p> <p><b>Члан комисије за оцену научне заснованости 2 докторске дисертације</b></p> <p>1. Марија (Сергеј) Кокина, Метагеномски приступ истраживања биоактивних</p>

	<p>микробних метаболита у циљу дефинисања ензима са најбољим потенцијалом за разградњу пластике, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, тема пријављена јули 2020.</p> <p>2. Јелена Митровић, Антиоксидативни потенцијал полифенола и уља семена коприве (<i>Urtica dioica</i> L.) и карактеризација производа од пшеничног брашна са додатком семена коприве" Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу, тема пријављена у јулу 2020. године.</p> <p><b>Члан комисије за одбрану 11 завршних радова</b> (Радови приказани у Прилог 2.2)</p>
--	---

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	Број радова, сапштења, цитата и др	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављено пет радова из категорије M21; M22 или M23 из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
7	Објављен најмање 1 рад у домаћем научном, односно стручном часопису.	<p><b>Укупно 14 радова</b></p> <p><b>8 из категорије M51,</b> -----</p> <p><b>4 из категорије M52,</b> -----</p> <p><b>2 из категорије M53</b> -----</p> <p><b>После избора у звање ванредног професора 3 рада</b> -----</p> <p><b>1 из категорије M51,</b> -----</p> <p><b>2 из категорије M52</b></p>	<p><b>После избора у звање -ванредни професор -</b></p> <p><b>Рад објављен у врхунском часопису националног значаја - <u>M51=2</u></b></p> <p>Stanojević, S., Barać M. <b>Pešić M.</b> Vucelić-Radović B.(2016): The influence of soybean genotypes and HTC-processing method on tripsin inhibitor activity of soymilk, <i>Journal of Agricultural Sciences</i>, 61 (3): 271-279 <a href="https://doi.org/10.2298/JAS1603271S">https://doi.org/10.2298/JAS1603271S</a></p> <p><b>Рад у истакнутом националном часопису - <u>M52=1,5</u></b></p> <p>1. Орешчанин, Е., Перић, И., Пешић, М., Станојевић, С. (2018): Колико смо упознати са особинама и присуством микотоксина у храни? <i>Храна и исхрана</i>, 59(2): 80-84 ИССН 0018-6872 doi:10.5937/HraIsh1802080O <a href="https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0018-68721802080O">https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0018-68721802080O</a></p> <p>2. Станојевић, С.П., <b>Пешић, М.Б.</b>, Костић, А.Ж. (2021): Nutritional behavior of students during Covid-19 quarantine/ Ishrana studenata tokom karantina zbog COVID-19. <i>Храна и исхрана</i> (ISSN: 0018-6872), 61(1): 36-43 DOI:10.5937/hraIsh2001036S</p>
8	Учешће на научном или стручном скупу (категорије M31-M34 и M61-M64).		Није применљиво.
9	Објављена 3 рада		Није применљиво.

	из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира, од којих је најмање један из категорије M21 или M22. <i>(за поновни избор у звање доцента)</i>		
10	Објављено седам радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
11	Укупно објављено 12 радова, од којих најмање 3 рада из категорије M21 или M22.		Није применљиво.
12	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Укупно <b>19</b> пројеката -10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку, технологију и развој -9 међународна пројекта 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	<b><u>После избора у звање ванредни професор</u></b>  1. 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, <b>2011-2019, истраживач</b> 2. Уговора о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада у <b>2020.</b> години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-68/2020-14/200116, <b>истраживач</b> 3. Уговора о реализацији и финансирању научно-истраживачког рада у <b>2021.</b> години између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-9/2021-14/200116, <b>истраживач.</b> 4. "Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation" – TRAFOON, FP 7, Grant agreement No. 613912, <b>2013-2016, истраживач,</b>

			<p><b>руководилац радног пакета</b>  <a href="https://cordis.europa.eu/project/id/613912/reporting">https://cordis.europa.eu/project/id/613912/reporting</a></p> <p>5. „Унапређење истраживачких капацитета за поуздану потврду аутентичности пчелињих производа“ одобрен билатерални пројекат са Словенијом, <b>2016-2017</b>, <b>истраживач</b>  <a href="http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2016/02/Usvojeni-projekti-za-period-2016-2017.pdf">http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2016/02/Usvojeni-projekti-za-period-2016-2017.pdf</a></p> <p>6. “Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains” –SMARTCHAIN, H2020, Grant agreement No. 773785,2018-2021, <b>истраживач, руководиоцац радног задатка, hub manager of collaboative and innovation center in Serbia 2018-2021</b>  <a href="https://www.smartchain-h2020.eu/">https://www.smartchain-h2020.eu/</a> <a href="https://www.smartchain-platform.eu/en/innovation-hub/serbia">https://www.smartchain-platform.eu/en/innovation-hub/serbia</a></p> <p>7. „Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality“ – PROBIBARS, EUREKA, No E!11788, <b>2019-2021</b>, <b>руководилац тима са Пољопривредног факултета</b></p> <p>8. „Modification of live and inert feed nutritve value bz probiotic lactbaacilli for facilitation of weaning of first feeding pike-perch larvae“ Probiotics for first feeding, H2020, Aquaexcel 2020 AE 130001, <b>2019-2020</b>, <b>истраживач</b>  <a href="https://www.aquaexcel2020.eu/transnational-access/tna-overview">https://www.aquaexcel2020.eu/transnational-access/tna-overview</a></p> <p>9. Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future CIRCUL-A-BILITY; COST Action CA 19124, <b>2020-2024</b>, <b>истраживач</b></p>
13	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није применљиво.
14	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64)		Није применљиво.
15	Објављена 3 рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области		Није применљиво.

	за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
16	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
17	Објављено најмање 8 радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира, од којих најмање 2 из категорије M21 или M22.	<p><b>Укупно 26 радова</b></p> <p>-----</p> <p><b>2 из категорије M21a,</b></p> <p>-----</p> <p><b>15 из категорије M21,</b></p> <p>-----</p> <p><b>4 из категорије M22</b></p> <p>-----</p> <p><b>5 из категорије M23</b></p>	<p><b>Научни радови објављени у међународним часописима изузетних вредности 21a=10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Pešić, M.B.,</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): <i>In vitro</i> digestion of meat- and cereal-based food matrix enriched with grape extracts: How are polyphenol composition, bioaccessibility and antioxidant activity affected? <i>Food Chemistry</i> (ISSN: 0308-8146; IF<sub>2019</sub>=6,306, Food Science and Technology 6/139), 284:28-44 <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.107">http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.01.107</a></li> <li>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., <b>Pešić, M.B.</b> (2021): Polyphenol bioaccessibility and antioxidant properties of <i>in vitro</i> digested spray-dried thermally-treated skimmed goat milk enriched with pollen. <i>Food Chemistry</i> (ISSN: 0308-8146; IF<sub>2019</sub>=6,306, Food Science and Technology 6/139), 351: 129310 <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129310">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129310</a></li> </ol> <p><b>Научни радови објављени у врхунским међународним часописима M21=8</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Zilic, S., Jankovic, M., Barac, M., <b>Pesic, M.</b>, Konic-Ristic, A., &amp; 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, <i>Food &amp; Function</i> (ISSN 2042-6496; IF<sub>2016</sub>=3.247 Food Science and Technology 15/1249) 7: 4323-4331 <a href="https://doi.org/10.1039/C6FO01095D">https://doi.org/10.1039/C6FO01095D</a></li> <li>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., <b>Pešić, M. B.</b> (2017): Mold / aflatoxin</li> </ol>

			<p>contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions, <i>Journal of Apicultural Research</i> (ISSN: 0021-8839; IF<sub>2015</sub>=2.084, Entomology, 15/94) 56(1): 13-20  <a href="https://doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897">https://doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897</a></p> <p>3. Kostić A.Ž., Mačukanović-Jocić, M.P. Špirović Trifunović B.D., Vukašinović I.Ž., Pavlović, V.B., <b>Pešić, M.B.</b> (2017): Fatty acids of maize pollen – quantification, nutritional and morphological evaluation, <i>Journal of Cereal Science</i> (ISSN: 0733-5210; IF<sub>2016</sub>=2.223, Food Science and Technology 35/129) 77:180-185  <a href="https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.08.004">https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.08.004</a></p> <p>4. Kostić A.Ž., <b>Pešić, M.B.</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, <i>Journal of Apicultural Research</i> (ISSN: 0021-8839; IF<sub>2015</sub>=2,084, Entomology, 15/94) 56(5): 533-542  <a href="http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2017.1356206">http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2017.1356206</a></p> <p>5. Kostić A.Ž., Milinčić, D.D., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Tešić, Ž., <b>Pešić, M.B.</b> (2019): Mycotoxins and mycotoxin producing fungi in pollen: Review, <i>Toxins</i> (ISSN: 2304-8158; IF<sub>2019</sub>=3.531, Food Science and Technology 34/139) 11(2): 64-84  <a href="http://dx.doi.org/10.3390/toxins11020064">http://dx.doi.org/10.3390/toxins11020064</a></p> <p>6. Barac, M., Vucic, T., Zilic, S., <b>Pesic, M.</b>, Sokovic, M, Petrovic, J., Kostic, A., Sredovic Ignjatovic, I., Milincic' D. (2019): The effect of <i>in vitro</i> digestion on antioxidant, ACE-inhibitory and antimicrobial potential of traditional Serbian white-brined cheeses, <i>Foods</i> (ISSN: 2304-8158; IF<sub>2019</sub>=4.092, Food Science and Technology 27/139) 8(3): 94  <a href="https://doi.org/10.3390/foods8030094">https://doi.org/10.3390/foods8030094</a></p> <p>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 <i>Foods</i> (ISSN: 2304-8258; IF<sub>2019</sub>=4.092, Food Science and Technology 27/139), 8(4): 128 <a href="https://doi.org/10.3390/foods8040128">https://doi.org/10.3390/foods8040128</a></p> <p>8. Kostić, A.Ž., Milinčić, D.D., Gašić, U.M., Nedić, N.M., Stanojević, S.P., Tešić, Ž. Lj., <b>Pešić, M.B.</b> (2019): Polyphenolic profile and antioxidant properties of bee-collected pollen from sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) plant. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, (ISSN: 0023-6438; IF<sub>2019</sub>=4.006, Food Science and Technology 28/139), 112: 108244 <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.06.011">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.06.011</a></p> <p>9. Milinčić D. D., Popović A. D., Lević, S. M., Kostić, A. Ž., Tešić Ž. Lj. Nedović V. A. and <b>Pešić, M. B.</b> (2019): Application of polyphenol-loaded nanoparticles in food</p>
--	--	--	---

			<p>industry. <i>Nanomaterials</i>, (ISSN: 2079-4991; IF<sub>2019</sub>=4.324. Material Science, Multidisciplinary, 89/314), 9 (11): 1629 <a href="https://doi.org/10.3390/nano9111629">https://doi.org/10.3390/nano9111629</a></p> <p>10. Kostić A. Ž., Milinčić. D. D., Barać, M. B., Ali Shariati, M. Tešić. Ž. Lj., <b>Pešić M. B.</b> (2020): The Application of Pollen as a Functional Food and Feed Ingredient—The Present and Perspectives. <i>Biomolecules</i> (ISSN: 2218-273X; IF<sub>2018</sub>=4.694. Biochemisitry and Molecular Biology, 58/299),10 (1) :84 <a href="https://doi.org/10.3390/biom10010084">https://doi.org/10.3390/biom10010084</a></p> <p>11. Milinčić D.D., Vojinović U.D., Kostić, A.Ž., <b>Pešić, M.B.</b>, Bojana D. Špirović Trifunović, B.D., Brkić, D.V., Stević, M.Ž., Kojić, M.O., Stanisavljević, N.S. (2020): <i>In vitro</i> assessment of pesticide residues bioaccessibility in conventionally grown blueberries as affected by complex food matrix. <i>Chemosphere</i> (ISSN: 0045-6535; IF<sub>2019</sub>=5.778. Environmental Science, 29/265), 252, 126568 <a href="https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2020.126568">https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2020.126568</a></p> <p>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. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, (ISSN: 0023-6438; IF<sub>2018</sub>=3,714, Food Science and Technology 23/135), 109309 <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109309">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109309</a></p> <p>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. <i>Scientia Horticulturae</i> (ISSN: 0304-4238; IF<sub>2019</sub>=2,844, Horticulture, 5/36), 275, 109705. <a href="https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109705">https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109705</a>.</p> <p>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., <b>Pešić, M.B.</b> (2020): Phenolic compounds and biopotential of grape pomace extracts from Prokupac red grape variety. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, (ISSN: 0023-6438; IF<sub>2019</sub>=4,006, Food Science and Technology 28/139), 138, 110739 <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110739">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110739</a></p> <p>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 <i>Picea omorika</i>. <i>Plant Physiology and Biochemistry</i> (ISSN: 0981-9428; IF<sub>2019</sub>=3,720, Plant Sciences, 33/234), <a href="https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2021.02.007">https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2021.02.007</a></p>
--	--	--	---

		<p><b>Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kostić A.Ž., Gašić, U.M., <b>Pešić, M.B.</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 <i>Iris</i> species. <i>Chemistry &amp; Biodiversity</i> (IF<sub>2019</sub>=2.039, Chemistry, Multidisciplinary 101/177) 16 (3): e1800565 <a href="http://dx.doi.org/10.1002/cbdv.201800565">http://dx.doi.org/10.1002/cbdv.201800565</a></li> <li>2. Golijan, J., Milinčić, D. D., Petronijević, R., <b>Pešić, M. B.</b>, Barać, M. B., Sečanski, M., Lekić, S., &amp; Kostić, A. Ž. (2019). The fatty acid and triacylglycerol profiles of conventionally and organically produced grains of maize, spelt and buckwheat. <i>Journal of Cereal Science</i> (IF<sub>2019</sub>=2.938 Food Science and Technology 43/139), 102845. <a href="https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102845">https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102845</a></li> <li>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 <b>Pešić, M.B.</b> (2020): Polyphenolic profiles, antioxidant and <i>in vitro</i> anticancer activities of the seeds of Puno and Titicaca quinoa cultivars. <i>Cereal Chemistry</i> (IF<sub>2019</sub>=1.807 Food Science and Technology 80/139), 97: 626-633 <a href="https://doi.org/10.1002/cche.10278">https://doi.org/10.1002/cche.10278</a></li> <li>4. Stanojevic S. P.; Barać, M. B.; Kostić A. Ž.; <b>Pešić M. B.</b> (2021): Trypsin inhibitor content and activity of soaking water whey as waste in soy milk processing. <i>Journal of Environmental Science and Health. Part B: Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes</i>, (IF<sub>2019</sub>=1.697, Public, Environmental &amp; Occupational Health 159/285). <a href="https://doi.org/10.1080/03601234.2021.1874232">https://doi.org/10.1080/03601234.2021.1874232</a></li> </ol> <p><b>Научни радови објављени у међународном часопису M23=3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barać, M., <b>Pešić, M.</b>, Vučić, T., Vasić, M., Smiljanić, M. (2017): White cheeses as a potential source of bioactive peptides- Review, <i>Mljekarstvo</i> (IF<sub>2017</sub>=0.529, Agriculture, Dairy and Animal Science 47/60) 67 (1): 3-16 <a href="http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2017.0101">http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2017.0101</a></li> <li>2. Barać M., Kresović, M., Žilić, S., Špirović-Trifunović, B., <b>Pešić, M.</b>, Vučić, T., Kostić, A., Despotović, S. (2018): Fatty acid profiles and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses. <i>Mljekarstvo</i> (IF<sub>2018</sub>=0.806, Agriculture, Dairy and Animal Science 42/61), 68 (1): 37-45. <a href="https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0105">https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0105</a></li> <li>3. Milinčić, D.D., Kostić, A. Ž., Špirović Trifunović, B. D., Tešić, Ž. Lj., Tosti, T.B., Dramićanin, A. M., Barać, M.B.,</li> </ol>
--	--	--

			<p><b>Pešić. M. B.</b> (2020): Grape seed flour of different grape pomaces: Fatty acid profile, soluble sugar profile and nutritional value. <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> (IF<sub>2019</sub>=1.097, Chemistry, Multidisciplinary, 138/177) 85(3): 305-319 <a href="https://doi.org/10.2298/JSC190713117M">https://doi.org/10.2298/JSC190713117M</a></p> <p>4. Kostić A.Ž., Milinčić D.D., Špirović Trifunović B.D., Stanojević S.P., Lević S., Nedić N., Nedović V., Tešić Ž.L.J., <b>Pešić M.B.</b> (2020): Nutritional and techno-functional properties of monofloral bee-collected sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) pollen. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> (ISSN: 2079-052X; e-ISSN: 2079-0538, (IF<sub>2019</sub>=1.008, Food Science and Technology 114/139) 32(11): 768-777 <a href="https://www.ejfa.me/index.php/journal/article/view/2188">https://www.ejfa.me/index.php/journal/article/view/2188</a></p> <p>5. Golijan J.M., Milinčić D.D., Petronijević R.B., Pešić M.B., Stanojević S.P., Barac 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, <i>Zemdirbyste-Agriculture</i> (ISSN: 1392-2196; IF<sub>2019</sub>=0.833, Agriculture, Multidisciplinary 36/58) Vol. 108 (1): 51-56. <a href="https://doi.org/10.13080/z-a.2021.108.007">https://doi.org/10.13080/z-a.2021.108.007</a></p>
18	Објављено укупно 20 радова из категорије M21, M22 или M23 од којих најмање 5 из категорије M21 или M22.	<p><b>Укупно 55</b></p> <p><b><u>радова</u></b></p> <p>-----</p> <p><b><u>29 пре избора у звање – ванредни професор-</u></b></p> <p>и то:</p> <p><b>5 из категорије M21a,</b></p> <p>-----</p> <p><b>11 из категорије M21,</b></p> <p>-----</p> <p><b>4 из категорије M22</b></p> <p>-----</p> <p><b>7 из категорије M23</b></p> <p>-----</p> <p><b>2 из категорије M24</b></p> <p>-----</p> <p><b>16 после избора у</b></p>	<p><b><u>Пре избора у звање - ванредни професор –</u></b></p> <p><b>Научни радови објављени у међународним часописима изузетних вредности M21a=10</b></p> <p>1. <b>Pesic M.</b>, 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, <i>Food Chemistry</i> (IF<sub>2011</sub>=3.655, Food Science and Technology 6/127), 125 (4): 1443-1449. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.10.045">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.10.045</a></p> <p>2. Stanojevic, S., Barac, M., <b>Pesic, M.</b>, Vucelic-Radovic, B (2011): An assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (IF<sub>2011</sub>=2.823 Agriculture, Multidisciplinary 3/57), 59 (13): 7368-7376 <a href="https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf2006672">https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf2006672</a></p> <p>3. Stanojevic, S., Barac, M., <b>Pesic, M.</b>, Vucelic-Radovic, B (2012): Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (IF<sub>2012</sub>=2.906, Agriculture, Multidisciplinary 1/57), 60(36): 9221-9228. <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf3004459">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf3004459</a></p> <p>4. Stanojevic S. P., Barac M., <b>Pesic M. B.</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, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (IF<sub>2013</sub>=3.107, Agriculture, Multidisciplinary 2/56), 61(38): 9210-9219</p>

		<p><b>звање – ванредни професор</b></p>	<p><a href="https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf3004459">https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf3004459</a></p> <p>5. Stanojevic S.P., Barac, M., <b>Pesic, B. M.</b>, 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, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (IF<sub>2014</sub>=2.912, Agriculture, Multidisciplinary 2/56), 62, 9017-9023 <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501800s">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501800s</a></p> <p><b>Научни радови објављени у врхунским међународним часописима M21=8</b></p> <p>1. Barac M. B., Jovanović S. T., Stanojević S. P. and <b>Pešić. M. B.</b> (2006): Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i>, 6 (9) 1087-1101. (IF<sub>2006</sub>=1.373, Instruments and Instrumentation 13/53). <a href="https://doi.org/10.3390/s6091087">https://doi.org/10.3390/s6091087</a></p> <p>2. <b>Pešić M. B.</b>, Vucelić-Radović B. V., Barac M. B., Stanojević S. P. and Nedović V. A. (2007): Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, <i>Sensors</i>, 7, 67-74. (IF<sub>2007</sub>=1.573, Instruments and Instrumentation 13/55). <a href="https://doi.org/10.3390/s7010067">https://doi.org/10.3390/s7010067</a></p> <p>3. Barac M., Čabrilo S., <b>Pešić M.</b>, Stanojević S., Žilić S., Mačej O., Ristić N. (2010): Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum L</i>) Genotypes. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (IF<sub>2010</sub>=2.279, Chemistry, Multidisciplinary 40/144) 11(12):4973-4990. <a href="https://doi.org/10.3390/ijms11124973">https://doi.org/10.3390/ijms11124973</a></p> <p>4. Žilić S., Barac M., <b>Pešić M.</b>, Dodig D., Ignjatović-Micić D (2011): Characterization of proteins from grain of different bread and durum wheat genotypes, <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (IF<sub>2011</sub>=2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(9): 5878-5894 <a href="https://doi.org/10.3390/ijms12095878">https://doi.org/10.3390/ijms12095878</a></p> <p>5. Barac M., Čabrilo S., <b>Pešić M.</b>, Stanojević S., Pavlicevic M., Mačej O., Ristić N. (2011): Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum L</i>) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (IF<sub>2011</sub>=2.598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(12): 8372 – 8387 <a href="https://doi.org/10.3390/ijms12128372">https://doi.org/10.3390/ijms12128372</a></p> <p>6. Žilić S. M., Barac M. B., <b>Pešić M. B.</b>, Mladenović Drinić S. D., Ignjatović-Micić D. D., Srebić M. (2011): Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties, <i>Journal of Science of Food and Agriculture</i> (IF<sub>2011</sub>=1.436, Agriculture, Multidisciplinary 10/56), 91:60-67. <a href="https://doi.org/10.1002/jsfa.4148">https://doi.org/10.1002/jsfa.4148</a></p> <p>7. <b>Pesic M. B.</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</p>
--	--	---	---

			<p>from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, International Dairy Journal (ISI IF2011=2.401, Food Science and Technology 24/127), 21: 831-838  <a href="https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2011.04.002">https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2011.04.002</a></p> <p>8. <b>Pesic M.B.</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.  <a href="https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2012.06.013">https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2012.06.013</a></p> <p>9. <b>Pesic, M. B.</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  <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006">http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006</a></p> <p>10. Barac M. B., <b>Pesic M.B.</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  <a href="https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-014-1298-6">https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-014-1298-6</a></p> <p>11. Kostić A. Ž., Barać, M. B. , Stanojević, S. P., Milojković - Opsenica, D. M., Tešić, Ž. Lj., Šikoparija B., Radišić, P., Prentović, M., <b>Pešić, M. B.</b> (2015): Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia, <i>LWT</i> (IF2015=2.711, Food Science and Technology 23/125), 62: 301-309  <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031</a></p> <p><b>Научни радови објављени у истакнутим међународним часописима M22=5</b></p> <p>1. <b>Pešić M. B.</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). <a href="https://doi.org/10.1007/s11746-005-1126-x">https://doi.org/10.1007/s11746-005-1126-x</a></p> <p>2. Barac M., Cabrilo S., Stanojevic S., <b>Pesic M.</b>, Pavlicevic M., Zlatkovic B., Jankovic M. (2012): Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i>, L) seeds, International Journal of Food Science and Technology, (IF2012=1.240, Food Science and Technology, 60/124), 47(7): 1457-1467 <a href="https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.02993.x">https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2012.02993.x</a></p>
--	--	--	--

			<p>3. Janković M., Barać M., <b>Pešić M.</b>, 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 <a href="https://doi.org/10.1111/ijfs.12894">https://doi.org/10.1111/ijfs.12894</a></p> <p>4. Barac M., <b>Pesic M.</b>, 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 <a href="https://doi.org/10.1111/ijfs.13091">https://doi.org/10.1111/ijfs.13091</a></p> <p><b>Научни радови објављени у међународним часописима M23=3</b></p> <p>1. Žilić S., Barać M., <b>Pešić M.</b>, 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 <a href="https://doi.org/10.2298/GENSR1103503Z">https://doi.org/10.2298/GENSR1103503Z</a></p> <p>2. Barać M. B. Smiljanić M., <b>Pešić M. B.</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). <a href="https://hrcak.srce.hr/106559">https://hrcak.srce.hr/106559</a></p> <p>3. Kostić Ž. A., <b>Pešić M. B.</b>, Barać M. B., Stanojević S. P., Lačnjevac Č. M., Mačej 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 <a href="https://hrcak.srce.hr/118579">https://hrcak.srce.hr/118579</a></p> <p>4. Smiljanić M., <b>Pešić M. B.</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). <a href="https://hrcak.srce.hr/121604">https://hrcak.srce.hr/121604</a></p> <p>5. Kostić A. Ž., <b>Pešić M. B.</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, Toxycology, 83/90), 66:251-</p>
--	--	--	--

			<p>258 <a href="https://doi.org/10.1515/aiht-2015-66-2630">https://doi.org/10.1515/aiht-2015-66-2630</a></p> <p>6. Stanojević S.P., Barac M.B., <b>Pesic M.B.</b>, Vucelić-Radović B.V. (2017): Distribution of <math>\beta</math>-amylase and lipooxygenase in soy protein products obtained during tofu production, <i>Hemijska industrija</i> (IF2017=0.591, Engineering, Chemical 114/137), 71 (2) 119–126. <a href="https://doi.org/10.2298/HEMIND150525021S">https://doi.org/10.2298/HEMIND150525021S</a></p> <p>7. Barać M., Smiljanić, M., Žilić, S., <b>Pešić, M.</b>, 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. <i>Mljekarstvo</i> (IF2016=0.631, Agriculture, Dairy and Animal Science 39/58), 66 (3): 187-197. <a href="https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303">https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303</a></p> <p><b>Научни рад у националном часопису међународног значаја M24=3</b></p> <p>1. Žilić S.; Barać M.; <b>Pešić M.</b>; Stanojević S.; Nišavić A.; Saratlić G.; Tolimir M. (2010): Characterization of sunflower seed and kernel proteins, <i>Helia</i>, 33(52), 1-12. DOI: 10.2298/HEL1052103Z (за област биотехнологију и пољопривреду; ISSN:1018-1806). <a href="https://www.degruyter.com/.../hel1052103z/hel1052103z.xml">https://www.degruyter.com/.../hel1052103z/hel1052103z.xml</a></p> <p>2. Barać M.B., <b>Pešić M.B.</b>, Stanojević S.P., Kostić A.Ž, Čabrilo S.B. (2015): Techno-functional properties of pea (<i>Pisum sativum</i>) protein isolates - A Review <i>Acta Periodica Technologica</i>, UDC: 633.35:577.112:543.645 DOI: 10.2298/APT1546001B BIBLID: 1450-7188 (2015) 46, 1-18 <a href="http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2015/1450-71881546001B.pdf">http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2015/1450-71881546001B.pdf</a></p> <p><b>После избора у звање - ванредни професор -</b> Ови радови су наведени у горњем тексту у тачки – 17. <b>ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ за избор у звање редовног професора</b></p>
19	Цитираност од 10 хетеро цитата	<p>Према SCOPUS бази података укупно 847 цитата (без аутоцитата – 727) <i>h</i> – индекс 17</p> <p>Према GoogleScholar бази података укупно 975 цитата;</p>	<p><b>10 изабраних хетероцитата из категорије M21a:</b></p> <p>1. Fischer, E., Cachon, R., &amp; Cayot, N. (2020). <i>Pisum sativum</i> vs <i>Glycine max</i>, a comparative review of nutritional, physicochemical, and sensory properties for food uses. [Review]. <i>Trends in Food Science and Technology</i> (IF<sub>2019</sub>=11.077 Food Science and Technology 1/139), 95, 196-204. doi: 10.1016/j.tifs.2019.11.021</p> <p>2. Thakur, M., &amp; Nanda, V. (2020). Composition and functionality of bee pollen: A review. [Review]. <i>Trends in Food Science and Technology</i> (IF<sub>2019</sub>=11.077 Food Science and Technology 1/139), 98, 82-106. doi: 10.1016/j.tifs.2020.02.001</p> <p>3. Burger, T. G., &amp; Zhang, Y. (2019). Recent progress in the</p>

	<p><i>h</i> – индекс је 17; 10 – индекс је 8 (од 2013 године – 162 цитата; <i>h</i> – индекс 7; <i>i10</i> – индекс 22). – преузето 18.02.2021. -</p>	<p>utilization of pea protein as an emulsifier for food applications. [Review]. <i>Trends in Food Science and Technology</i> (IF<sub>2019</sub>=11.077 Food Science and Technology 1/139), 86, 25-33. doi: 10.1016/j.tifs.2019.02.007</p> <p>4. Boukid, F., Zannini, E., Carini, E., &amp; Vittadini, E. (2019). Pulses for bread fortification: A necessity or a choice? [Review]. <i>Trends in Food Science and Technology</i> (IF<sub>2019</sub>=11.077 Food Science and Technology 1/139), 88, 416-428. doi: 10.1016/j.tifs.2019.04.007</p> <p>5. Zhang, Q., Cheng, Z., Wang, Y., &amp; Fu, L. (2020). Dietary protein-phenolic interactions: characterization, biochemical-physiological consequences, and potential food applications. [Review]. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> (IF<sub>2019</sub>=7.862 Food Science and Technology 4/139). doi: 10.1080/10408398.2020.1803199</p> <p>6. Falcomer, A. L., Santos Araújo, L., Farage, P., Santos Monteiro, J., Yoshio Nakano, E., &amp; Puppim Zandonadi, R. (2020). Gluten contamination in food services and industry: A systematic review. [Review]. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> (IF<sub>2019</sub>=7.862 Food Science and Technology 4/139), 60(3), 479-493. doi: 10.1080/10408398.2018.1541864</p> <p>7. Lang, Y., Li, B., Gong, E., Shu, C., Si, X., Gao, N., . . . Meng, X. (2021). Effects of <math>\alpha</math>-casein and <math>\beta</math>-casein on the stability, antioxidant activity and bioaccessibility of blueberry anthocyanins with an in vitro simulated digestion. [Article]. <i>Food Chemistry</i> (IF<sub>2019</sub>=6.306 Food Science and Technology 6/139), 334. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127526</p> <p>8. Lucas-González, R., Ángel Pérez-Álvarez, J., Moscaritolo, S., Fernández-López, J., Sacchetti, G., &amp; Viuda-Martos, M. (2021). Evaluation of polyphenol bioaccessibility and kinetic of starch digestion of spaghetti with persimmon (<i>Diospyros kaki</i>) flours coproducts during in vitro gastrointestinal digestion. [Article]. <i>Food Chemistry</i> (IF<sub>2019</sub>=6.306 Food Science and Technology 6/139), 338. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128142</p> <p>9. Egger, L., Ménard, O., Abbühl, L., Duerr, D., Stoffers, H., Berthoud, H., . . . Portmann, R. (2021). Higher microbial diversity in raw than in pasteurized milk Raclette-type cheese enhances peptide and metabolite diversity after in vitro digestion. [Article]. <i>Food Chemistry</i> (IF<sub>2019</sub>=6.306 Food Science and Technology 6/139), 340. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128154</p> <p>10. Lucini Mas, A., Brigante, F. I., Salvucci, E., Pigni, N. B., Martinez, M. L., Ribotta, P., . . . Baroni, M. V. (2020). Defatted chia flour as functional ingredient in sweet cookies. How do Processing, simulated gastrointestinal digestion and colonic fermentation affect its antioxidant properties? [Article]. <i>Food Chemistry</i> (IF<sub>2019</sub>=6.306 Food Science and Technology 6/139), 316. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.126279</p>
--	---	--

20	<p>Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу (категорије М31-М34 и М61-М64)</p>	<p><u>укупно саопштено</u></p> <p><b><u>48 радова</u></b></p> <p>на међународним или домаћим скуповима</p> <p>после избора у звање – ванредни професор –</p> <p>....</p> <p>и то:</p> <p>1 пленарно предавање</p> <p>1 предавања по позиву</p> <p>....</p> <p>4 рада штампана у целини на међународним скуповима</p> <p>....</p> <p>31 рада штампана у изводу на међународним скуповима</p> <p>....</p> <p>3 рада штампана у целини на националном скупу</p> <p>....</p> <p>9 рад штампан у изводу на националном скупу</p>	<p><b><u>После избора у звање ванредни професор</u></b></p> <p><b>Пленарно предавање са међународног скупа штампано у изводу- <u>M<sub>32</sub>=1,5</u></b></p> <p>1. Štrbac, D., Kutlača. Đ., <b>Pešić, M.</b>, 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, <i>1st Black Sea Association of Food science and Technology - B-FoST Congress</i>, September 22-24th, Ohrid. Macedonia, Book of Abstracts, 165-166; <a href="http://www.keyevent.org/B-FoSTProgram">http://www.keyevent.org/B-FoSTProgram</a></p> <p><b>Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу - <u>M<sub>62</sub>=1</u></b></p> <p>2. <b>Pešić. M.B.</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 <a href="http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php">http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php</a></p> <p><b>Саопштења са међународног скупа штампана у целини - <u>M<sub>33</sub>=1</u></b></p> <p>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., <b>Pešić, M.B.</b> (2020): Content and Nutritional Value of Selected Biogenic Elements in Monofloral Sunflower Bee-Collected Pollen from Serbia In: Brka M., Omanović-Mikličanin E., Karić L., Falan V., Toroman A. (eds), Springer, Cham. <i>30th Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry AgriConf 2019, IFMBE Proceedings</i> vol 78, pp. 211–217. Print ISBN: 978-3-030-40048-4 <a href="https://doi.org/10.1007/978-3-030-40049-1_27">https://doi.org/10.1007/978-3-030-40049-1_27</a></p> <p><b>Саопштења са међународног скупа штампана у изводу - <u>M<sub>34</sub>=0.5</u></b></p> <p>4. Milinčić, D. D. Kostić, A. Ž., Popović, D. A., Stanojević, S. P., Barać, M. B., <b>Pešić M. B.</b> (2019). Influence of drying method on the polyphenolic content of the grape skin after the vinification process. <i>10th CASEE Conference - The role of life science universities in redirecting land use from threat to guardian of ecosystem</i>, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 12.06.-15.06.2019. Book of Abstracts: pp 27.</p> <p><b>Научна саопштења на скуповима националног значаја штампана целини <u>M<sub>63</sub>=0.5</u></b></p> <p>5. Теших, Ж., Гаших, У., Ћирић, И., <b>Пеших, М.</b>, Долићанин, З., (2018): Наноматеријали у хемији хране, <i>150 година Савез инжењера и техничара Србије: Прошлост, садашњост и будућност инжењерства и архитектуре у Србији</i>, Београд, Србија, 23-24 мај, Зборник радова, 212-219. ИСБН 978-86-80067-37-7</p>
----	---	---	--

			<p><b>Научна саопштења на скуповима националног значаја штампана у изводу M64=0.2</b></p> <p>6. Milinčić, D.D., Kostić, A.Ž., Barać, M.B., Špirović Trifunović B.D., <b>Pešić, M.B.</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 <a href="http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php">http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php</a></p>
21	Монографија или уџбеник, односно превод уџбеника (не односи се на збирке задатака, помоћни уџбенички материјал – практикум и сл.		<p><b><u>После избора у звање – ванредни професор –</u></b></p> <p><b>Уџбеник</b> (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за прехранбену технологију) Станојевић С., <b>Пешић М.</b>: Увод у биохемију хране, Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, Главни и одговорни уредник проф др Д. Радивојевић, <b>2017</b>. ISBN:978-86-7834-267-7.</p> <p><b>Практикум</b> (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за прехранбену технологију) <b>Пешић, М., Костић А., Бараћ М:</b> <b>Биоактивне компоненте хране – практикум</b>, Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 2017, 171 стр., ИСБН 978-86-7834-275-2</p> <p><b>Лабораторијски приручник</b> Станојевић С., <b>Пешић М</b>, Жилић, С., Костић А., Милинчић, Д.: <b>Методe анализе производа од сојиног зрна</b>, лабораторијски приручник, 2020, 121 стр., ИСБН 978-86-7834-358-2</p> <p><b>Поглавље у истакнутој монографији међународног значаја – M13=7</b> <b>Pesic, M. B., Barac M. B., Stanojevic S. P., Vrvic M. V.</b> (2016): Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In Series: Food Engineering Series, Book: <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food</i>, 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 <a href="http://www.springer.com/gp/book/9783319240381">www.springer.com/gp/book/9783319240381</a></p>

#### ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

(изабрати 2 од 3 услова)	Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)
1. Стручно-професионални допринос	<p>1. Председник или члан уређивачког одбора научних часописа или зборника радова у земљи или иностранству.</p> <p>2. Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката.</p> <p>3. Председник или члан организационог или научног одбора на научним скуповима националног или међународног нивоа.</p> <p>4. Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама.</p>

	<p>5. Руководилац или сарадник на домаћим или међународним научним пројектима.</p> <p>6. Аутор/коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења или иновације.</p> <p>7. Писма препоруке.</p>
2. Допринос академској и широј заједници	<p>1. Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у које се члан бира.</p> <p>2. Председник или члан органа управљања, стручног органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству.</p> <p>3. Члан националног савета, стручног, законодавног или другог органа и комисије министарстава.</p> <p>4. Учесће 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</p> <p>5. Домаће и или међународне награде и признања у развоју образовања и науке.</p> <p>6. Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима).</p> <p>7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката.</p>
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	<p>1. Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству.</p> <p>2. Руководијење или учешће у међународним научним или стручним пројектима или студијама.</p> <p>3. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, или звање гостујућег професора, или истраживача.</p> <p>4. Руководијење или чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа.</p> <p>5. Учесће у програмима размене наставника и студената.</p> <p>6. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма.</p> <p>7. Предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.</p>

**\*Напомена:** На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

### 1. Стручно-професионални допринос

- **Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству.** Гостујући едитор за специјално издање часописа Biomolecules (ISSN 2218-273X) (IF<sub>2019</sub> 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](https://www.mdpi.com/journal/biomolecules/special_issues/pollen_food)
- **Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката** (у периоду између два избора)  
*међународним часописима изузетних вредности* - M21a: Food Chemistry (ELSEVIER; ISSN:0308-8146; Food Science and Technology 7/135; IF<sub>2018</sub>=5.399); Food Hydrocolloids (ELSEVIER; ISSN:0268-005X; Food Science and Technology 6/133; IF<sub>2017</sub>=5.089); Journal of Dairy Science ((ELSEVIER; ISSN:0022-0302; Agriculture, Dairy and Animal Science 3/58; IF<sub>2016</sub>=2.408);  
*врхунском међународном часопису* - M21: LWT – Food Science and Technology (ELSEVIER; ISSN: 0023-6438; Food Science and Technology 28/139; IF<sub>2019</sub>=4.006);  
*истакнутим међународним часописима* - M22: International Journal of Food Science and Technology (Wiley: ISSN 0950-5423, Food Science and Technology 47/139; IF<sub>2019</sub>=2.773); International Journal of Dairy Technology (Wiley, ISSN 1367-727X, Food Science and Technology 90/139; IF<sub>2018</sub>=1.522); Journal of Food Processing and Preservation (Wiley: ISSN 0145-8892, Food Science and Technology 77/133; IF<sub>2017</sub>=1.510); Polish Journal of Food

and Nutrition Sciences (PAS, ISSN 1230-0322, Food Science and Technology 74/139; IF<sub>2019</sub> =1.986); Food Additives and Contaminants Part A: Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment (Taylor & Francis, ISSN 1944-0049, Food Science and Technology 54/135; IF<sub>2018</sub> =2.170);

*врхунском часопису националног значаја - M51: 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 бљускања – анти регургативна формула“, 2017.*

*Рецензије саопштења са међународног скупа штампана у целини и у облику извода пријављених за конференције: UNIFood Conference: UNIFood2018, UNIFood2020*

*Рецензент поглавља у истакнутој монографији међународног значаја-M<sub>13</sub> : „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 проф др. Маје Козарски*

• **Председник или члан организационог или научног одбора стручних и научних скупова националног или међународног нивоа** (у периоду између два избора)

**председник научног одбора међународног скупа:** *UNIFood Conference* - UNIFood2020; **Члан научног одбора националног скупа:** *UNIFood Conference* - UNIFood2018

• **Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама** (у периоду између два избора): укупно ментор 2 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. члан комисија за избор у 4 научна звања.

**Сарадник на домаћим и међународним научним пројектима:** Укупно **19** пројеката: 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку, технологију и развој; 9 међународна пројекта 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.

• **Аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, или иновације**

**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.**

**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.**

## 2. Допринос академској и широј заједници

• **Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у којима се члан бира:** Ambassador of Global Harmonization Initiative (GHI) for Serbia

• **Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству:** члан Комисије за попис основних средстава Института за прехранбену технологију и биохемију, 2003. године.

• **Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе:** завршила модул пројекта *„Побољшање предавачких и истраживачких академских вештина у пољопривредним наукама“*, 2003. - 2004. године; тренинг на гасном хроматограму: „H2615A-Introduction to Capillary GC Course“, 27.5.2005; тренинг на гасном хроматограму: „H5926A-Agilent ChemStation Operation for the 6890 Gas Chromatography/Automatic Liquid Sampler System“, 30.5.-3.6. 2005; обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“, 26.10-4.12. 2010. године; обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“, 15.-16.05. 2010. године; обуку из: „ ICT Solutions“, организована кроз CAPINFOOD пројекат, 17.6-18.6. 2013. године; обуку из: „ Food Chain Management“,

организована кроз CAPINFOOD пројекат, 12.9-13.9. 2013. године; обуку из: „ RTD Evaluation Training“, 07.- 11.10. 2013. године.

- **Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања и науке:** награда задужбине “Николе Спасића“ за изузетан успех постигнут током друге године студија, 1992. Године; награда Института за прехранбену технологију и биохемију за изузетан успех постигнут на редовним студијама, 1994 године; награда Института за прехранбену технологију и биохемију за најбољи успех на студијама у периоду 1989 - 1999 постигнут на Одсеку за прехранбену технологију, 1999.године; Магистарски рад награђен златном медаљом „Најбољи у агробизнису“ на 74. Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду, 2007 године; На Међународном Симпозијуму, *The 39<sup>th</sup> Croatian Dairy Experts Symposium*, награда за најбољу постерску презентацију рада; Друга награда студента чији је била ментор за научно саопштење из мастер рада на међународном скупу студената агрономије штампано у књизи радова у целини- М<sub>33</sub>=1;
- **Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима):** Радно искуство 22 година у струци: у педагошком раду са студентима (предавања, вежбе, консултације, радионице); тимски научно-истраживачки рад са колегама на Пољопривредном факултету, студентима на последипломским студијама, као и са сарадницама у другим уставовима и предузећима; учешће на домаћим и међународним конгресима и конференцијама; ментор завршних, мастер радова и докторских дисертација, члан комисија за одбрану завршних радова, мастер радова и докторских дисертација; члан комисија за изборе у истраживачка звања: учешће у домаћим и међународним пројектима, руководиоца радних пакета и задатака; члан радних тела на факултету (секретар Катедре за хемију и биохемију и члан акредитационих тела); чланство у професионалним и стручним удружењима; организација индустријских панела, радионица за произвођаче, модератор семинара – детаљано приказано у тачки 4.2.3. Извештај; учешће у писању пројекта и руководиоца пројекта, детаљно приказано у тачки 4.1.5. и прилозима 2.1, 9 и 10 Извештаја.
- **Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката:** 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. Извештај; **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. Тренутно на рецензији.

### **3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству:**

- **Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству:** 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
- **Учешће у међународним научним или стручним пројектима.** 9 међународних пројеката 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
- **Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, или звање гостујућег професора, или истраживача:** 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; 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 маг. инж. Јелена Митровић, Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу, тема пријављена у јулу 2020. Године; 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

• **Чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа.** Члан и оснивач „Удружења прехранбених технолога Србије“, Члан „Српског хемијског друштва“, „Друштва за исхрану Србије“, COLOSS-Honeybee research association и GHI (Global Harmonization initiative) амбасадор за Србију.

### III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ 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 високошколској 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 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). Поред тога, 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. Поред тога, 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 GoogleScholar 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,

истакнуте монографије 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 и руководиоца 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 емицији за промоцију Факултета „Кућа науке“, организовала индустријске панеле, радионице за произвођа и прерађиваче из прехрамбене индустрије, предавање гостујућег професора, модератор семинара на тему патентирања у прехрамбеној 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 једне-Удружења прехрамбених технолога Србије. GNI 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**.

Место и датум: 15.03.2021.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

---

**др. Мирољуб 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)