

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

БЕОГРАД-ЗЕМУН

Одлуком Декана Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (бр. 162/1 од 25.03.2011. године) расписан је конкурс за избор наставника у звање и на радно место **редовног или ванредног професора** за ужу научну област **Наука о млеку**, који је објављен у листу "Послови" дана 06.04.2011. године Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 21.04.2011. (Решење бр. 390/6-4/5) образована је Комисија за припрему Реферата и Сажетка о свим пријављеним кандидатима у саставу:

1. др Огњен Мађеј, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
2. др Драгојло Обрадовић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. др Спасенија Милановић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду

После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **редовног или ванредног професора** за ужу научну област **Наука о млеку** пријавио се један кандидат др Снежана Јовановић, ванредни професор за исту научну област на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (пријава бр. 162/6 од 19.04.2011. године). Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. Биографски подаци

Др Снежана Јовановић рођена је 06.06.1963. године у Сарајеву, Република БиХ. Основну и средњу школу је завршила у Сарајеву са одличним успехом. Дипломирала је на Пољопривредном факултету Универзитета у Сарајеву 1987. године са просечном оценом студија 8.40 и просечном оценом из стручних предмета 9.20. Последипломске студије је уписала на Пољопривредном факултету Универзитета у Сарајеву 1988. године и све испите је положила са просечном оценом 10. Магистарски рад одбранила је 1994. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Бањој Луци. Докторску дисертацију

одбранила је на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 2001. године и тиме стекла звање доктора биотехничких наука, област прехранбено-технолошких наука.

За асистента приправника изабрана је 1988. године на предмету *Технологија млијека и млијечних производа* на Пољопривредном факултету Универзитета у Сарајеву. Поред овог предмета држала је и вежбе из предмета *Мљекарство* на Одсеку за сточарство. За асистента на предмету *Технологија пратећих производа у индустрији млека*, на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду изабрана је 1995. године. На истом предмету реизабрана је 1998. године. У звање доцента изабрана је 28.11.2001. године, а у звање ванредног професора 31.10.2006. године. Од 2001/02 школске године ангажована је на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву за извођење наставе на предмету *Мљекарство*.

У марту 2002. године била је на студијском боравку у Италији на усавршавању из области сирарства- сиреви са плаво-зеленим плеснима, у организацији Clerici Sacco group, Cadogago.

Кандидат за праћење стручне литературе користи енглески и немачки језик.

2. Дисертације

Магистарска теза (Р82): "Утицај појединих фактора и технолошких операција у производњи киселинских сирева" одбрањена 11.02.1994. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Бањој Луци.

Докторска дисертација (Р81): "Утицај образовања коагрегата протеина млека на веће искоришћење укупних протеина при производњи полутврдых сирева" одбрањена 11.07.2001. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

3. Наставна делатност

До акредитације Факултета

Редовне студије - у периоду од избора и након реизбора у звање асистента др Снежана Јовановић је држала вежбе из предмета *Технологија пратећих производа у индустрији млека* на четвртој години студија за студенте на групи за Технологију анималних производа. Школске 1995/96 године држала је вежбе из предмета *Технологија млека* на Одсеку за прехранбену технологију, а у периоду од 1995-2000. године држала је вежбе из предмета *Производња млека* на Одсеку за сточарство.

Од избора у звање доцента држи предавања и вежбе из предмета *Технологија пратећих производа у индустрији млека* на четвртој години студија за студенте на групи за Технологију анималних производа. На Одсеку за агрономију држала је део наставе на предмету *Основи технологије прехранбених производа*, који се односи на Технологију млека. Такође је ангажована за извођење наставе на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву, Република Српска, на предмету *Мљекарство*.

Последипломске студије - у претходном периоду кандидат др Снежана Јовановић је активно учествовала у реализацији магистарских студија на Одсеку за прехранбену технологију, Група за технологију анималних производа на предмету *Хемија и физика млека*.

Након акредитација Факултета

Као ванредни професор, кандидат др Снежана Јовановић је ангажована на извођењу наставе на основним, а заједно са другим наставницима Одељења за Технологију млека Катедре за Технологију анималних производа на дипломским, специјалистичким и докторским студијама на Одсеку за прехранбену технологију.

У оквиру основних академских студија: обавезни предмет *Технологија пратећих производа у индустрији млека* и изборни предмет *Технологија сладоледа* на Студијском програму Прехранбена технологија-Модул Технологија анималних производа, и обавезни предмет *Основи прехранбене технологије* на студијском програму Агроекономија.

У оквиру дипломских академских студија на предметима: *Технолошка и функционална својства млека*, *Виши курс технологије млека*, *Виши курс хемије и физике млека* на Студијском програму Прехранбена технологија-Модул Технологија анималних производа.

У оквиру специјалистичких академских студија на предметима: *Концентровани, сушени и замрзнути производи од млека* и *Ферментисани производи од млека* на Студијском програму Прехранбена технологија-Модул Технологија анималних производа.

У оквиру докторских студија на предметима: *Одабрана поглавља из хемије и физике млека* и *Одабрана поглавља из обраде и прераде млека* на Студијском програму Прехранбена технологија.

Кандидат савесно и успешно обавља све обавезе везане за реализацију наставног програма. Наставне активности у току семестра обавља према плану, уз настојање да студенти учествују активно у овладавању градива и на тај начин стекну знање и вештине неопходне за рад у пракси, али и за научни рад. У том смислу је осавременењен програм и начин извођења наставе из наведених предмета, како би студенти добили потпунију и јаснију слику технолошких процеса који се примењују у индустрији млека. Др Снежана Јовановић настоји да студентима пренесе нова сазнања и нове технологије које се користе у савременом начину прераде млека и да на тај начин обогате знања из наведених области.

На основу података из анкете о оцени наставника студенти четврте године *Одсека за прехранбену технологију-Модул Технологија анималних производа* и студенти друге године *Одсека за агроекономију* оценили су да има разумљив и прегледан начин излагања, уз истицање најбитнијих чињеница, да долази на час добро припремљена и да подстиче активно учешће студената у настави. На основу студентске анкете у следећим школским годинама (2006/07, 2007/08, 2008/9, 2009/10) оцењена је високом оценом које се кретала од 4,44-4,94 на *Одсеку за прехранбену технологију* и 4,50-4,80 на *Одсеку за агроекономију*.

Менторска активност

У досадашњем раду кандидат др Снежана Јовановић је била ментор или члан комисије за одбрану 45 дипломских радова и ментор једне магистарске тезе кандидата Данијеле Марјановић (одлука 830/5-6.2 од 26.04.2007.), као и члан комисије за оцену пријаве и одбрану следећих специјалистичких радова, магистарских теза и докторских дисертација:

1. Комисија за преглед, оцену и одбрану докторске дисертације кандидата мр Милке Стијепоић, под насловом "Оптимизација додатка инулина и концентрата протеина сурутке у производњи традиционалног и пробиотичког јогурта" на Технолошком факултету у Зворнику (одлука 1737/2010.МЈ/СВ од 15.11.2010.). Комисија у

саставу: др Радослав Грујић, ред. проф., Технолошког факултета у Зворнику, др Спасенија Милановић, ред. проф. Технолошког факултета у Новом Саду, др **Снежана Јовановић**, ванред. проф.

2. Комисија за оцену и одбрану урађене магистарске тезе кандидата Данијеле Марјановић, дипл. инж., под насловом "Утицај виског притиска на вискозитет раствора β -лактоглобулина и могућност примене у индустрији млека" (одлука 830/11-10.2. од 28.02.2008.). Комисија у саставу: др **Снежана Јовановић**, ванред. проф., др Мирољуб Бараћ, ванред. проф., др Спасенија Милановић, ред. проф. Технолошког факултета у Новом Саду
3. Комисија за оцену и одбрану урађене магистарске тезе кандидата Сање Сератлић, дипл. инж., под насловом "Промене азотних материја у току зрења сирева са плаво-зеленим плеснима у типу горгонзоле" (одлука 830/9-9.2. од 06.12.2007.). Комисија у саставу: др Огњен Маћеј, ред. проф., др Мирољуб Бараћ, ванред. проф., др **Снежана Јовановић**, ванред. проф., др Спасенија Милановић, ред. проф. Технолошког факултета у Новом Саду
4. Комисија за оцену и одбрану урађеног специјалистичког рада кандидата Драгане Бркић, дипл. инж., под насловом: "Значај анализе ризика и критичних контролних тачака за микробиолошку безбедност екструдираниог сладоледа" (одлука 830/17-12.2. од 17.12.2008.). Комисија у саставу: др Драгојло Обрадовић, ред. проф., др Драгослава Радин, ванред. проф., др **Снежана Јовановић**, ванред. проф.

4. Научно-истраживачка делатност

а) Научно-истраживачки радови: Научно-истраживачки и стручни рад др Снежане Јовановић се може сагледати кроз обим и структуру објављених радова. У свом досадашњем раду је објавила и саопштила на скуповима, самостално или са другим ауторима укупно 196 рада из уже научне области за коју се бира, што је дато у Прилогу. До избора у звање ванредног професора кандидат је објавио 150 радова и 1 монографију, а после избора 42 рада, 1 научну књигу, 1 техничко решење и 1 патент.

До избора у звање доцента кандидат др Снежана Јовановић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавила 82 рада, после избора у звање доцента 69 радова, а после избора у звање ванредног професора 45 радова.

После избора у звање доцента објавила је 1 научну монографију, 3 поглавља у монографији, 53 рада са рецензијом у часописима националног и међународног значаја, саопштења на међународним скуповима и скуповима националног значаја штампаних у целини (2) и у изводу (10).

После избора у звање ванредног професора објавила је 1 научну књигу, 1 техничко решење, 1 патент и 42 рада од којих 22 рада у часописима националног и међународног значаја, саопштења на међународним скуповима и скуповима националног значаја штампаних у целини (9) и у изводу (11).

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

Научно-истраживачки рад др Снежане Јовановић у протеклом периоду био је врло интензиван и разноврстан и може се систематизовати у одређене научне области. Детаљном анализом радова може се закључити да је значајна област њеног научног рада утицај високих температура на млеко, проучавање најважнијих питања искоришћења

пратећих производа у индустрији млека, као и изучавање карактеристика аутохтоних млечних производа.

Проучавајући утицај високих температура на млеко, кандидат је своја истраживања усмерио у правцу проучавања образовања хемијског комплекса између казеина и серум протеина у млеку, односно образовању коагрегата и копреципитата протеина млека са циљем већег искоришћења укупних протеина млека. У оквиру ових истраживања кандидат је дошао до закључка да се образовањем коагрегата и копреципитата протеина млека може искористити преко 95% укупних азотних материја млека, што је знатно више у поређењу са искоришћењем азотних материја при примени уобичајених термичких третмана млека. Високе температуре проузрокују и одређене промене на састојцима млека, а интензитет промена зависи од висине температуре и дужине њеног деловања. Највеће промене се дешавају на протеинима, нарочито на серум протеинима, што је потврђено и полиакриламидном гел електрофорезом (PAGE) (радови: 13, 17, 22, 27, 32, 46, 50, 74, 79, 88, 98, 104, 113, 118, 155).

Истраживања кандидата у области деловања високих температура значајна су и с аспекта проучавања промена технолошких карактеристика млека у којем су образовани коагрегати, услед чега се у великој мери смањује осетљивост казеина према протеолитичким ензимима који се користе за коагулацију млека. Добијени резултати су указали да је неопходно извршити модификацију фактора коагулације, како би се добио квалитетан слатки казеински гел у производњи сирева (радови: 110, 123, 124, 131). Врло значајни резултати су постигнути у производњи полутврдих сирева на бази коагрегата протеина млека, при чему је кандидат дефинисао технолошки поступак, који је коригован у односу на стандардну производњу полутврдих сирева, не само у фази коагулације, него и при обради груша и у фази сољења. С обзиром на већи степен искоришћења укупних протеина млека и млечне масти, остварен је висок рандман у поређењу са традиционалним начином производње, а добијен је производ специфичних сензорних карактеристика (радови: 44, 100, 102, 103, 121, 122, 135, 139, 143, 146, 149, 156, 160, 165, 185).

Добар део истраживачког рада кандидат је посветио и примени високих температура у производњи киселокоагулишућих сирева произведених на бази копреципитата, као и утицају различитих органских киселина коришћених за ацидификацију на квалитет ових сирева (радови: 15, 21, 35, 37, 38, 43, 59, 72, 82). На основу дугогодишњих истраживања и постигнутих резултата, која се односе на проблематику утицаја високих температура на млеко, прихваћен је пројекат од стране Министарства за науку и заштиту животне средине Републике Србије под називом "Стандардизација производње полутврдог сира на бази коагрегата протеина млека" за период 2005-2008. године, чији је руководиоца била др Снежана Јовановић. Резултат бављења овом проблематиком је и монографија под називом *"Протеини млека"*, чији је коаутор и др Снежана Јовановић.

Област која је нарочито интересантна и актуелна јесте изучавање аутохтоних млечних производа. Кандидат се у сарадњи са другим ауторима бавио проучавањем технологије аутохтоних сирева и заштите ознаке порекла и на тај начин дао значајан допринос очувању традиционалне производње сирева. Кандидат се овом облашћу интензивно бави и досада је објавио у нашој земљи и иностранству 40 радова, који се односе, како на карактеристике белих сирева у саламури, сиреве пареног теста, тако и на карактеристике скорупа-кајмака (радови: 11, 26, 33, 34, 45, 48, 65, 68, 69, 70, 71, 73, 76, 80, 84, 85, 86, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 99, 105, 106, 117, 128, 144, 145, 151, 162, 168, 171, 175, 180, 181, 183, 191, 193). Као резултат ових истраживања написана је монографија *"Аутохтони бели сиреви у"*

саламури”, у којој је др Снежана Јовановић уредник поглавља под називом "Бели сиреви у саламури као органски произведена и географски заштићена храна".

Интензивно бављење аутохтоном технологијом млечних производа, како на подручју Републике Србије, тако и на подручју Републике Српске је била основа за настајање научне књиге под називом *"Романијски скоруп-кајмак"*, чији је коаутор др Снежана Јовановић, која протеклих година активно учествује у проучавању технологије и сензорној оцени овог производа. Ова књига на свеобухватан начин приказује Романијски скоруп-кајмак, од историјата, описа подручја производње, сировине за производњу, аутохтоне технологије до физичко-хемијских карактеристика и сензорних својстава. Специфичност Романијског скорупа-кајмака јесте и димљење као саставни део технолошког процеса производње, чиме се битно утиче на стварање карактеристичног укуса, мириса и боје овог млечног производа, по чему се битно разликује од осталих варијетета скорупа-кајмака.

Једна од активности, када су аутохтони млечни производи у питању јесте и ангажовање на пројектима са циљем заштите ознаке порекла најпознатијих млечних производа код нас, као што су Сјенички, Златарски, Сврљишки бели сир и Ужички кајмак, при чему је у изради елабората активно учествовала др Снежана Јовановић. До сада је заштиту ознаке порекла добио Хомољски бели сир произведен од овчијег, крављег и козијег млека (7, 8, 9).

Посебну пажњу кандидат је у сарадњи са другим ауторима посветио технолошком процесу производње сирева са плаво-зеленим плеснима у типу Горгонзоле и његовим карактеристикама, које се односе пре свега на зрење и сензорне карактеристике из чега је произашао значајан број радова објављених и саопштених на домаћим и иностраним скуповима (радови: 127, 150, 158, 159, 161, 166, 167, 173, 186, 187, 190, 194). Као резултат те активности је реализован и патент бр. 50151 који је признат и регистрован 2009. године у Заводу за интелектуалну својину Републике Србије.

Значајна област истраживачког рада кандидата усмерена је на проучавање важнијих питања савременог искоришћавања пратећих производа који настају у индустрији млека, а односи се пре свега на сурутку и обрано млеко. Ова врста истраживања је у свету веома развијена, захваљујући чему је значајно проширена палета производа, намењених одређеним циљним групама потрошача који имају посебне захтеве када су млечни производи у питању. Осим тога ови пратећи производи су одлична сировина за производњу протеинских препарата са добрим функционалним карактеристикама (казеини, казеинати, копреципитати), односно за производњу лактозе и производа на бази лактозе (радови: 2, 4, 14, 24, 29, 31, 54, 57, 60, 61, 62, 147, 148, 170, 172, 182, 196).

Уз ову област се везују и радови који се односе на проблем отпадних вода које настају у индустрији млека и на увођењу стратегије чистије производње. Савремени принципи одрживог развоја уводе шири аспект заштите животне средине, којим она постаје саставни део технолошког поступка и који води коначном циљу-технологији без отпада (радови: 136, 164, 174).

Кисело-млечни производи, а нарочито испитивање њихових реолошких карактеристика је веома интересантно поље истраживања с обзиром на утицај великог броја фактора као што су: врста млека, физичке и хемијске особине млека, садржај протеина, састав протеина, примењени термички третмани, врста и количина стартер културе, температура ферментације, посткоагулациони процеси, ингредијенти који се користе у технолошком процесу производње и други фактори. Такође, примена GDL-а (глуконо- δ -лактон) за ацидификацију у производњи кисело-млечних производа има

битног утицаја на реолошке карактеристике и микроструктуру киселог казеинског гела (радови: 101, 107, 108, 109, 111, 112, 114, 125, 129).

Серум протеини и производи на бази серум протеина представљају посебну сферу интересовања кандидата, с обзиром на њихове добре функционалне карактеристике и високу нутритивну вредности. Данас постоји широка палета производа на бази серум протеина, при чему су протеински концентрати, изолати и хидролизати нашли најширу примену. Могу се користити као нутритивни и функционални адитиви у прехранбеној индустрији као средства за желирање, за везивање воде, емулговање и образовање пене, као и у производњи функционалне хране (радови: 119, 132, 163).

Значајан број радова је посвећен и проучавању савремених праваца у производњи сладоледа, примени нових ингредијената у креирању нових врста сладоледа. Глобални тренд у производњи сладоледа се огледа пре свега у: порасту потрошње, непрекидном иновирању нових технологија и унапређењу производа. Данас у свету постоје и многе категорије функционалних сладоледа, а међу њима су најзначајнији: пробиотиски сладоледи, пребиотски сладоледи, сладоледи са додатком прехранбених влакана, сладоледи обогаћени витаминима и калцијумом, а посебну групу представљају сладоледи са смањеним садржајем масти (радови: 39, 49, 52, 53, 126, 140, 141, 179, 184, 188, 189).

Кандидат се бави и утицајима нових техника које се користе у прехранбеној индустрији, па и у процесу прераде млека, а то се односи пре свега на примену високог притиска и ултразвучног третмана. Третмани високим притисцима представљају нову област у прехранбеној индустрији (Novel Food Technology) која омогућава селективну промену функционалних својстава макромолекула без нежељених промена укуса, мириса и боје производа које могу да прате термички третмани. Ово има изузетну важност, јер контролом процеса денатурације и модификацијом структуре молекула β -лактоглобулина применом високих притисака се омогућава развој и производња нових функционалних прехранбених ингредијената на бази протеина млека. Примена ултразвука у третирању хране је веома интересантна због чињенице да се смањује укупно време третирања и знатно се смањује потрошња енергије. Када је индустрија млека у питању ултразвук може да се примењује пре свега за побољшање текстуре и сензорних својства производа, што је и испитивано у технолошком процесу производње чврстог јогурта од козијег млека (радови: 157, 178, 192).

На основу анализе радова др Снежане Јовановић може се закључити да је њена научна активност у протеклом периоду била врло интензивна. Научни радови су категорисани према Критеријуму за стицање звања наставника на Универзитету у Београду (Гласник Универзитета у Београду, бр. 144/2008). У периоду до избора у звање ванредног професора коефицијент научне компетентности је износио 175,6, а после избора 63,8, што у збиру чини укупно 239,4. Детаљан приказ је дат у следећој табели:

Вредност коефицијента компетентности					
Врста научног резултата		До избора у звање ванредног професора		После избора у звање ванредног професора	
Р	Вредност	Број радова	Укупно	Број радова	Укупно
P13	5	1	5	1	5
P23	1	9	9	-	-
P 31	4	-	-	1	4
P32	3	3	9	-	-
P42	-	-	-	1	-
P51a	8	1	8	1	8
P51b	5	-	-	2	10
P52	3	1	3	-	-
P54	1	3	3	2	2
P61	2	15	30	-	-
P62	1,5	61	91,5	19	28,5
P65	0,5	18	9	7	3,5
P72	0,5	1	0,5	2	1
P73	0,2	38	7,6	9	1,8
Укупно:		151	175,6	45	63,8

б) Ангажованост на пројектима: Др Снежана Јовановић је учествовала као истраживач у реализацији 8 научно-истраживачких пројеката чији је приказ дат у Прилогу. У периоду од 2005-2008. године била је руководица Пројекта Б.Т.Н. 351004.Б: Национални програм биотехнологија и агроиндустрија, Тема: Стандардизација производње полутврдог сира на бази коагрегата протеина млека.

5. Остале релевантне активности

Кандидат др Снежана Јовановић је у протеклом периоду била члан експертског тима за процену технолошке опреме у свим погонима за прераду млека у саставу АД “Имлек-а”, млекари Шабац и млекари у Бијелом Пољу, Република Црна Гора.

У периоду 1996-1998. године била је сарадник компаније Chr. Hansen (Данска), при чему је учествовала у дефинисању технолошког поступка производње различитих врста ферментисаних млечних производа и сирева, применом ингредијената, произведених у компанији Chr. Hansen. У АД “Имлек” била је члан тима стручњака, који је развио технолошки поступак производње На-казеината, као и члан тима који је радио на дефинисању технолошког поступка производње амонијачне сурутке. У сарадњи са Д.П. “ПКБ Агроинжењеринг-ом” радила је на развоју технолошког поступка производње сирева са плаво-зеленим плеснима у типу Горгонзоле и као резултат тог рада настала су 2 варијетета овог сира.

Члан је Комисије за сензорну оцену аутохтоних млечних производа у Републици Србији и Републици Српској, као и члан Комисије за сензорну оцену производа од млека на Новосадском сајму.

У досадашњем раду кандидат др Снежана Јовановић је била ангажована и у другим бројним активностима као што су: писање рецензија, организовање научних скупова, обуке, предавања по позиву:

Организовање научних скупова:

- Члан Програмског и Организационог одбора научних скупова из области науке о млеку: Симпозијум "Млеко и производи од млека" Златибор (2004), Тара (2005, 2006, 2008), Кладово (2007), Симпозијум "Производња и прерада млека", Београд (2000), Croatian Dairy Experts Symposium with international participation Lovran (2008), Оpatија (2010), Међународни научни скуп Мултифункционална пољопривреда и рурални развој у Републици Српској, Јахорина (2007-2010), Симпозијум прехранбених технолога, Београд (1995, 1998)

Рецензије:

- Рецензент бројних радова из области науке о млеку за часописе Mljekarstvo, Food Technology and Biotechnology, Економика пољопривреде, Journal Agricultural Science, Agricultural Scientific Journal;
- Рецензент радова XX и XXI Научно-стручне конференције пољопривреде и прехранбене индустрије у Неуму (2009, 2010).

Уређивачка активност:

- Члан Уредничког одбора часописа Мљекарство, Загреб (од 2009. год.);
- Уредник поглавља у Монографији "Аутохтони бели сиреви у саламури", ISBN 86-7834-008-8, Универзитет у Београду Пољопривредни факултет (2006).

Обуке:

- Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторија према ISO 17025, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 14-15.01.2011. год.;
- Обука за примену метода сензорне анализе ISO 4120:2004, ISO 8587:2006, Метода бодовања, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 26.10.-04.12.2010.год.;
- Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 15-16.05.2010. год.

Предавања по позиву:

- "Савремене могућности искоришћења сурутке" на V Симпозијуму "Млеко и производи од млека-Савремени правци у развоју ферментисаних производа", Тара (2008);
- "Серум протеини-технолошко-финкционална својства и могућност примене" на IV Симпозијуму "Млеко и производи од млека-Квалитет сировог млека", Кладово (2007);

- “Дистрибуција састојака млека при производњи полутврдих сирева на бази коагрегата протеина млека” на III Симпозијуму “Млеко и производи од млека- Аутохтони бели сиреви у саламури”, Тара (2006);
- “Традиционални сиреви пареног теста и Скоруп-Кајмак у Србији и могућност њихове заштите” у оквиру Workshop “Quality Standardization and Protected Designation of Origin and Geographical Indication of Autochthonous Cheeses”, Сарајево (2006).

Комисије за оцену наставних, научних, стручних и осталих квалификација кандидата пријављених на расписани конкурс за избор у звања:

1. Комисија за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање звања истраживач-сарадник (Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, бр. 390/5-5/1 од 24.03.2011.)
2. Комисија за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање звања истраживач-сарадник (Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, бр. 370/5-5/1 од 20.03.2008.)
3. Комисија за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање звања истраживач-сарадник (Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, бр. 370/5-5/2 од 20.03.2008.)
4. Комисија за припрему Извештаја за избор сарадника у звање и на радно место асистента за ужу научну област *Наука о млеку*, предмет *Познавање и обрада млека* (Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, бр. 370/4-4/11 од 28.02.2008.)
5. Комисија за писање реферата за избор вишег предавача за предмет *Технологија млека* (Виша техничка школа у Пожаревцу, бр. 15/465 од 15.12.2005.)
6. Комисија за припрему реферата и предлога за избор кандидата у звање наставника за предмет *Технологија млека и пратећих производа* (Виша техничка-технолошка школа, Врање, бр. 03/379/2 од 15.06.2005.)

6. Закључци и препоруке Комисије

Из приказа целокупне наставне, научне и стручне активности може се закључити да је др Снежана Јовановић показала висок ниво оспособљености и у досадашњем раду се истакла као одговоран и савестан научни радник, који улаже значајне напоре на унапређењу и осавремењавању наставног садржаја предмета које предаје. Учесће на пројектима, као и менторство и чланство у комисијама за израду дипломских, специјалистичких, магистарских и докторских дисертација указују на успешног наставника и истраживача. Посебну пажњу заслужује висок степен мотивисаности у извођењу наставе, што је од стране студената веома високо оцењено.

Самостално и у сарадњи са другим ауторима је објавила 196 научних радова, од тога 1 научну монографију и 1 научну књигу, 5 радова у часописима међународног значаја и то 2 рада пре и 3 рада после избора у звање ванредног професора.

У бројним активностима остварила је веома коректан однос са колегама из научне и стручне јавности, што је позитивно утицало на успостављање добре сарадње са другим научним институцијама у земљи и у региону.

Увидом у конкурсни материјал и на основу изнетих података и анализе наставне, научно-истраживачке и стручне делатности др Снежане Јовановић, Комисија сматра да кандидат испуњава све услове прописане Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета и Сенату Универзитета у Београду да се др Снежана Јовановић изабере у звање *редовног професора* за ужу научну област *Наука о млеку*.

У Београду, 06.06.2011. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

1. Др Огњен Маћеј, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: наука о млеку)
2. Др Драгојло Обрадовић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: технолошка микробиологија)
3. Др Спасенија Милановић, редовни професор
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет
(ужа научна област: технологија конзервисане хране)

ПРИЛОГ

Списак саопштених и објављених радова и учешће на пројектима др Снежане Јовановић

I. ОБЈАВЉЕНИ РАДОВИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

A. ОБЈАВЉЕНИ РАДОВИ

Поглавља у књигама и прегледни чланци (Р 20)

Поглавље у монографији и прегледни чланак у часопису (Р23-1)

1. Пуђа, П., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Милчић, М., Микуљанац, А. (1995): Искоришћење протеина млечног серума у производњи сирева применом високих температура. Прилог у монографији: Основна истраживања у прехранбеној технологији. Ур.: Радовановић, Р., Пољопривредни факултет. Београд, 192-215.
2. Мађеј, О., Булатовић, А., **Јовановић, С.**, Обрадовић, Д., Микуљанац, А., Пуђа, П. (1995): Утицај На-казеината на реолошке и сензорне особине киселомлечних производа од обраног млека са маслачном културом ("Buttermilk"). Прилог у монографији: Савремени трендови у прехранбеној индустрији. Ур.: Обрадовић, Д., Јанковић, М. Пољопривредни факултет. Београд, 366-375.
3. Пуђа, П., Дозет, Н., Мађеј, О., Микуљанац, А., **Јовановић, С.** (1995): Савремена класификација сирева и Скорупа-Кајмака. Прилог у монографији: Савремени трендови у прехранбеној индустрији. Ур.: Обрадовић, Д., Јанковић, М. Пољопривредни факултет. Београд, 376-384.
4. Јокић, А., Мађеј, О., Симовић, Д., Микуљанац, А., **Јовановић, С.**, Пуђа, П., Коси, Ф. (1995): Могућност коришћења сурутке за производњу лактозе и производа од лактозе. Прилог у монографији: Савремени трендови у прехранбеној индустрији. Ур.: Обрадовић, Д., Јанковић, М. Пољопривредни факултет. Београд, 419-432.
5. Мађеј, О., Коси, Ф., Микуљанац, А., **Јовановић, С.** (1997): Утицај технолошких операција на квалитет ферментисаних напитака. Југословенски млекарски симпозијум Квалитет млека и ферментисаних производа. Монографија. Ур.: Обрадовић, Д., Никетић, Г., Царић, М., Мијачевић, З., Секуловић, Н. Златибор, 62-70.
6. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А. (1998): Ензимска коагулација млека. Монографија: Савремени трендови у млекарству. Ур.: Никетић, Г., Пуђа, П., Милановић, С., Секуловић, Н. Београд, 63-87.

Техничка решења (Р 30)

Битно побољшани постојећи производ и технологија (Р 32-3)

7. Радовановић, Р., Мађеј, О., Обрадовић, Д., Пуђа, П., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Беатовић, З., Мојашевић, М., Милошевић, Р. (1996): Заштита ознаке порекла-Хомолски крављи сир. Решење Савезног завода за интелектуалну својину бр. Г-1/96.
8. Радовановић, Р., Мађеј, О., Обрадовић, Д., Пуђа, П., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Беатовић, З., Мојашевић, М., Милошевић, Р. (1996): Заштита ознаке порекла-

Хомолски овчији сир. Решење Савезног завода за интелектуалну својину бр. Г-2/96.

9. Радовановић, Р., Мађеј, О., Обрадовић, Д., Пуђа, П., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Беатовић, З., Мојашевић, М., Милошевић, Р. (1996): Заштита ознаке порекла-Хомолски козији сир. Решење Савезног завода за интелектуалну својину бр. Г-3/96.

Објављени радови међународног значаја (P 50)

Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини (P54-1)

10. Stanišić, M., Bijeljac, S., Sarić, Z., **Jovanović, S.** (1990): Correlative relations in technology of kajmak. Research reports Biotechnical faculty University Edvard Kardelj of Ljubljana. 9th Yugoslav International Symposium on Modern Milk Production and Processing. Portorož, 817-823.
11. Dozet, N., Puđa, P., Maćej, O., **Jovanović, S.**, Mikuljanac, A. (1995): Autochthonous Yugoslavien Ewe and Goat Dairy Products from Dinara Mountain System. Proceedings of the IDF: Production and Utilization of Ewe and Goat Milk. Crete, 209-213.

Објављени радови националног значаја (P 60)

Радови у водећем часопису националног значаја (P 61-2)

12. Пуђа, П., Мађеј, О., Дозет, Н., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А. (1996): Утицај садржаја протеина млека на реолошке карактеристике сирева. Биотехнологија у сточарству, 12 (1-2), 37-44.
13. Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2000): Образовање комплекса између казеина и серум протеина у термички третираном млеку. Acta Periodica Technologica 31, I-748, 83-93.
14. Мађеј, О., Вукићевић, Д., **Јовановић, С.** (2000): Утицај натријум казеината на вискозитет АВТ ферментисаног обраног млека. Acta Periodica Technologica 31, I-748, 101-108.
15. **Јовановић, С.**, Станишић, М., Мађеј, О. (2000): Специфичности производње киселокоагулишућих сирева. Acta Periodica Technologica 31, I-748, 109-115.

Радови у часопису националног значаја (P 62-1,5)

16. **Јовановић, С.**, Сарић, З. (1989): Проучавање чистоће млијечне масти брзим методама. Мљекарство, 39 (9), 243-249.
17. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Јокић, А., Микуљанац, А. (1997): Промене садржаја лактозе у млеку у зависности од примењених режима термичке обраде. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 8 (3-4), 25-30.
18. Никетић, Г., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1997): Испитивање могућности производње УНТ стерилизованог млека са хидролизованом лактозом. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 8 (3-4), 31-34.
19. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Никетић, Г. (1997): Утицај различитих режима термичке обраде на активност сиришног ензима и искоришћење азотних материја млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 8 (3-4), 35-40.

20. Микуљанац, А., Мађеј, О., Обрадовић, Д., **Јовановић, С.** (1997): Ефективна вискозност и синерезис киселомлечних производа са интестиналним бактеријама од крављег и козијег млека. Прех. инд.-Млеко и млечни производи, 8 (3-4), 58-65
21. Мађеј, О., Ђорђевић, Ј., **Јовановић, С.** (1998): Утицај рН и полифосфата на растворљивост копреципитата. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 9 (1-2), 24-28.
22. Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1998): Утицај различитих режима термичке обраде на искоришћење суве материје млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, (9) 3-4, 46-50.
23. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Вукићевић, Д., Чоловић, Б. (1998): Динамика киселости и ефективне вискозност ацидофилног јогурта у току складиштења. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 9 (3-4), 71-75.
24. Мађеј, О., Јокић, А., **Јовановић, С.**, Симовић, Д. (1998): Савремени правци искоришћења сурутке. Арх. пољopr. науке (59), 1-2, 85-100.
25. Миочиновић, Д., Мађеј, О., Касалица, А., **Јовановић, С.** (1998): Утицај термичких третмана и коагулације млека на дистрибуцију протеина. Арх. пољopr. науке, (59) 3-4, 77-86.
26. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2000): Производња млијечних прерађевина у условима брдско-планинског подручја. Прех. инд.-Млеко и млечни производи, 11 (3-4), 41-44.
27. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Вукићевић, Д., Денин, Ј. (2000): Утицај различитих киселина на промену рН обраног млека са формираним хемијским комплексом казеин/серум протеин. Прех. инд. - Млеко и млечни производи, 11 (3-4), 45-48.
28. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Денин, Ј., Вукићевић, Д. (2000): Утицај различитих коагуланата и додате воде на индекс рефракције млечног серума. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 11 (3-4), 52-57.
29. Адамовић, М., Грубић, Г., Стоићевић, Љ., **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Нешић, С. (2000): Могућност коришћења сурутке у исхрани домаћих животиња. Арх. пољopr. науке (61), 1-2, 73-84.
30. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Никетић, Г. (2000): Утицај технолошких чинилаца на особине млека. Арх. пољopr. науке (61), 1-2, 203-217.
31. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Вукићевић, Д. (2000): Савремени правци искоришћења пратећих производа у индустрији млека. Арх. пољopr. науке (61), 1-2, 263-279.
32. Никетић, Г., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2000): Утицај термичких третмана на промене састава УНТ стерилизованих производа. Арх. пољopr. науке (61), 1-2, 295-307.
33. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2000): Бијели сиреви у саламури од козијег млијека. Арх. пољopr. науке (63), 1-2, 343-356.
34. Савић, Ж., Глигоријевић, З., Мађеј, О., Дозет, Н., **Јовановић, С.** (2000): Компаративни показатељи аутохтоне и индустријске производње Сјеничког сира. Арх. пољopr. науке, (61) 1-2, 319-327.
35. Мађеј, О., **Jovanović, S.**, Denin, J. (2000): Properties of co-precipitates obtained by different acids and distribution of milk nitrogen matter. J. Agric. Sci. 45 (2), 111-119.
36. Мађеј, О., **Jovanović, S.**, Denin, J. (2001): Characteristics of camembert-type cheese ripening produced from milk in which complex between casein and whey protein is formed. J. Agric. Sci. 46 (1), 57-69.

37. **Јовановић, С.**, Станишић, М., Мађеј, О. (1994): Степен искоришћења азотних материја у производњи киселокоагулишућих сирева. Зборник радова III Међународног симпозијума "Савремени трендови у млекарству". Ур.: Крунић, М., Чурић, М., Копаоник, 44-47.
38. Мађеј, О., Микуљанац, А., Пуђа, П., **Јовановић, С.** (1995): Утицај различитих препарата сирила и органских киселина на укупно искоришћење азотних материја млека. Зборник радова IV Међународног симпозијума "Савремени трендови у млекарству". Ур.: Чубрило, М., Копаоник, 42-44.
39. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Обрадовић, Д., Микуљанац, А. (1995): Савремени правци у производњи сладоледа. Зборник радова IV Међународног симпозијума "Савремени трендови у млекарству". Ур.: Чубрило, М., Копаоник, 75-77.
40. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А. (1995): Значај сирила и важнији параметри њиховог квалитета. Саветовање: Квалитет производа анималног порекла у светлу нових прописа. Београд, 75-80.
41. Никетић, Г., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Ракић, М. (1996): Подобност козјег млека за УНТ стерилизацију. Зборник радова Савремени правци развоја у технологији млека. Нови Сад, 22-26.
42. Мађеј, О., Пуђа, П., Дозет, Н., Микуљанац, А., Никетић, Г., **Јовановић, С.** (1996): Могућност коришћења млека касне лактације у производњи сирева применом високе термичке обраде. Зборник радова Савремени правци развоја у технологији млека. Нови Сад, 101-109.
43. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Никетић, Г. (1996): Примена копреципитата у производњи киселокоагулишућих сирева. Зборник радова V Међународног симпозијума "Савремени трендови у производњи млека". Ур.: Обреновић, С., Копаоник, 67-71.
44. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Микуљанац, А. (1996): Примјена коагрегата протеина млијека у производњи меких, полутврдих и тврдих сирева. Зборник радова V Међународног симпозијума "Савремени трендови у производњи млека". Ур.: Обреновић, С., Копаоник, 94-100.
45. Дозет, Н., Живић, Н., Мађеј, О., Јоксимовић, Ј., **Јовановић, С.** (1996): Производња и традиционална прерада млека на нишком подручју. I научни скуп Могућност активирања пољопривредно-прехранбених потенцијала у источној и југоисточној Србији. Прокупље, 315-323.
46. Никетић, Г., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1998): Хемијске, биохемијске и микробиолошке промене млека термички третираног на температурама од 100-150°C. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије. Београд, 6-13.
47. Мађеј, О., Обрадовић, Д., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А. (1998): Сирила различитог порекла-њихов утицај на квалитет сирева и цену производа. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије. Београд, 90-94.
48. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1998): Географска заштита изворних млијечних производа. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије. Београд, 99-104.

49. **Јовановић, С.**, Томић, Т., Мађеј, О. (1998): Утицај процеса фризирања на квалитет сладоледа. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије. Београд, 110-114.
50. Вукићевић, Д., **Јовановић, С.**, Јокић, А., Мађеј, О. (1998): Утицај термичког третмана на промену садржаја лактозе и рН вредности млека. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије. Београд, 127-131.
51. Јокић, А., **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Симовић Д., Микуљанац, А. (1998): Технолошки поступак производње концентроване ферментисане амонијачне сурутке. Зборник радова: Савремени трендови у млекарству, Златибор, 181-187.
52. Томић, Т., Лекић, Д., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1998): Важнији параметри технолошког процеса производње "софт" сладоледа. Зборник радова: Савремени трендови у млекарству, Златибор, 215-224.
53. Томић, Т., Лекић, Д., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1998): Специфичност производње екструдираног сладоледа типа "Мега" у МДД "Фриком", Београд. Зборник радова: Савремени трендови у млекарству, Златибор, 225-229.

Радови објављени у изводима (Р 70)

Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (Р 72-0,5)

54. Јокић, А., Мађеј, О., Marković, D., Simović, D., **Jovanović, S.**, Mikuljanac, A. (1998): Production of fermented ammoniated whey. 1st International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries Chemical Science and Industry. Book of Abstracts, volume II. Greece, PO 690.

Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (Р 73-0,2)

55. Станишић, М., Бијељац, С., Сарић, З., **Јовановић, С.** (1989): Контрола хомогенизованог млијека. Зборник XXVII Симпозија за млекарску индустрију, Ловран, 70.
56. Станишић, М., Бијељац, С., **Јовановић, С.**, Сарић, З. (1991): Биолошка, хранљива и енергетска вриједност млијечних производа. XIV Научни скуп пољопривредних стручњака СР Босне и Херцеговине. Неум, 88-89.
57. Мађеј, О., Булатовић, А., Обрадовић, Д., Микуљанац, А., **Јовановић, С.** (1994): Коришћење На-казеината као стабилизатора за побољшање конзистенције киселомлечног напитка од обраног млека. Зборник X Јубиларног саветовања "Адитиви у технологији млека". Нови Сад, 6-7.
58. Мађеј, О., Ристић, Ј., Обрадовић, Д., Пуђа, П., Микуљанац, А., **Јовановић, С.** (1994): Утицај На-казеината на вискозитет АВТ ферментисаног обраног млека. Зборник X Јубиларног саветовања "Адитиви у технологији млека". Нови Сад, 8-9.
59. **Јовановић, С.**, Станишић, М., Мађеј, О. (1994): Могућност употребе органских киселина као коагуланаса у производњи киселокоагулишућих сирева. Зборник X Јубиларног саветовања "Адитиви у технологији млека". Нови Сад, 33.
60. Мађеј, О., Булатовић, А., Обрадовић, Д., Пуђа, П., Микуљанац, А., **Јовановић, С.** (1995): Примена обраног млека у производњи киселомлечних производа са

- маслачном културом. Зборник радова II Југословенског симпозијума прехранбених технолога. Београд, 132.
61. Мађеј, О., Денин, Ј., Пуђа, П., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А. (1995): Производња воћног јогурта од обраног млека. Зборник радова II Југословенског симпозијума прехранбених технолога. Београд, 133.
 62. Мађеј, О., Павлов, Д., Микуљанац, А., Пуђа, П., **Јовановић, С.** (1995): Могућност употребе обраног млека и сурутке у производњи чоколадног млека. Зборник радова II Југословенског симпозијума прехранбених технолога. Београд, 135.
 63. Пуђа, П., Мађеј, О., Микуљанац, А., **Јовановић, С.** (1995): Класификација сирева и друга питања у вези са изменама Правилника о квалитету млека, производа од млека, сирила и чистих култура. Зборник радова II Југословенског симпозијума прехранбених технолога. Београд, 140.
 64. Niketić, G., Maćeј, O., **Jovanović, S.**, Mikuljanac, A. (1996): The stability of goats milk to UHT processing. 4th International Conference for Ovine and Caprine Production. Ohrid, 115.
 65. Дозет, Н., Мађеј, О., Остојић, М., **Јовановић, С.** (1996): Унапређење производње и стандардизација бијелих сирева у саламури на малим газдинствима. Савјетовање агронома Републике Српске-Синописи реферата: Обнова и развој пољопривредне производње Републике Српске. Бања Лука, 170.
 66. Никетић, Г., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Ракић, М. (1996): Могућност индустријске прераде козијег млека у зависности од састава сировине. Савјетовање агронома Републике Српске-Синописи реферата: Обнова и развој пољопривредне производње Републике Српске. Бања Лука, 171.
 67. Мађеј, О., Дозет, Н., **Јовановић, С.**, Микуљанац, А., Никетић, Г. (1996): Утицај различитих режима термичке обраде на брзину коагулације млека помоћу сиришног ензима. Зборник радова V Савјетовања хемичара и технолога Републике Српске. Бања Лука, 49-50.
 68. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Станишић, М. (1996): Утицај садржаја масти и бјеланчевина на квалитет бијелих сирева у саламури. IX Југословенски конгрес о исхрани. Котор, 145-146.
 69. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Ацић, З., Конатар, З. (1997): Производња и перспективе развоја бијелих сирева у саламури на подручју Републике Српске. Треће савјетовање агронома Републике Српске “Пољопривреда-стратегија развоја Републике Српске”. Теслић, 25.
 70. Дозет, Н., Мађеј, О., Живић, Н., **Јовановић, С.**, Ацић, З. (1997): Потенцијали брдско-планинског подручја за производњу квалитетних и географски заштићених млијечних производа. Зборник извода радова 2. међународног скупа Место воћарске производње у дугорочном програму агроиндустријске производње у Југославији. Пролом Бања, 125.
 71. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1998): Потенцијали производње и развоја Влашићког сира. Четврто савјетовање агронома Републике Српске. Теслић, 111-112.
 72. **Јовановић, С.**, Станишић, М., Мађеј, О. (1999): Специфичност производње киселокоагулишућих сирева. Зборник извода радова југословенског конгреса прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства. Нови Сад, 57.

73. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1999): Бијели сиреви у саламури. Зборник извода радова југословенског конгреса прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства. Нови Сад, 58.
74. Мађеј, О., **Јовановић, С.** (1999): Образовање комплекса између казеина и серум протеина у термички третираном млеку. Зборник извода радова југословенског конгреса прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства. Нови Сад, 54.
75. Мађеј, О., Вукићевић, Д., **Јовановић, С.** (1999): Утицај натријум казеината на вискозитет АВТ ферментисаног обраног млека. Зборник извода радова југословенског конгреса прехранбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства. Нови Сад, 51.
76. Дозет, Н., Мађеј, О., Живић, Н., **Јовановић, С.** (1999): Производња млијечних прерађевина у условима брдског и планинског подручја у домаћинствима и малим млекарама. Зборник извода радова. 4. научног скупа са међународним учешћем "Селаштво брдско-планинског подручја-јуче, данас, сутра. Перспективе пољопривреде брдско-планинског подручја. Прокупље, 112.
77. Мађеј, О., Niketić, G., **Jovanović, S.** (1999): The influence of enzymatic activity on the quality of UHT sterilized milk. Book of abstracts, 2nd Slovenian Congress with International Participation "Milk and dairy products" Portorož, Slovenia, 41
78. Мађеј, О., **Jovanović, S.** (1999): The application of high heat treatment of milk in white brine cheese production. Book of abstracts, 2nd Slovenian Congress with International Participation "Milk and dairy products" Portorož, Slovenia, 45.
79. **Jovanović, S.**, Мађеј, О. (1999): Increasing milk protein utilization when complex between casein and whey proteins is formed. Book of abstracts, 2nd Slovenian Congress with International Participation "Milk and dairy products" Portorož, Slovenia, 46.
80. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Вукићевић, Д. (2000): Карактеристике Хомолског белог сира у саламури. Зборник радова Симпозијум: производња и прерада млека, Београд, 165.
81. Мађеј, О., Denin, J., **Jovanović, S.**, Kuzmić, K. (2001): The influence of heat treatment and amount of added demineralized whey powder on the sera nitrogen content and the distribution of nitrogen matter from milk to sera". 4th Croatian Congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, Opatija, FT/PP 41.
82. Мађеј, О., **Jovanović, S.**, Denin, J. (2001): The distribution of nitrogen matter from heat treated milk in co-precipitates produced by two different ways of acidification. 4th Croatian Congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, Opatija, FT/PP 42.

Б. УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА

1. **Пројекат ДС Х:** *Изучавање технологије и квалитетних вриједности млијечних производа брдско-планинског подручја БиХ, као основа за индустријску прераду и проширење асортимана*, (1989 -1992). Сиз-а за науку Босне и Херцеговине.
2. **Пројекат 12М02П1:** *Основна истраживања у прехранбеној технологији, Тема: Испитивање утицаја високих температура на протеине млека и њихове функционалне особине*, (1996-2000). Министарство за науку и технологију Републике Србије.

3. **Пројекат Б.Т.Н.7.1.3.0713.Б:** Нове технологије за високовредне производе: функционална храна, Тема: *Високопротеински сир - нова технологија*, (2002-2005). Министарство за науку, технологије и развој Републике Србије.
4. **Пројекат Б.Т.Н.5.1.0.7141.Б:** Програм унапређења сточарства и производа анималног порекла, Тема: *Оптимизација и стандардизација аутохтоне технологије Сјеничког сира са заштитом ознаке порекла*, (2002-2005). Министарство за науку, технологије и развој Републике Србије.

II. ОБЈАВЉЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

A. ОБЈАВЉЕНИ РАДОВИ

Научне књиге и монографије (P 10)

Научна књига и монографија националног значаја (P13-5)

83. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Бараћ, М. (2007): Протеини млека. Монографија. Изд: Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. ISBN 978-86-7834-015-4. COBISS.SR-ID 138148108.

Поглавља у књигама и прегледни чланци (P 20)

Поглавље у монографији и прегледни чланак у часопису (P23-1)

84. Дозет, Н., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2006): Сиреви у саламури-мјесто и значај у сирарству. Поглавље у монографији Аутохтони бели сиреви у саламури. Ур.: Дозет, Н., Мађеј, О. Издавач: Пољопривредни факултет Београд-Земун, 3-31. ISBN 86-7834-008-8. COBISS. SR-ID 130813964.
85. Мађеј, О., Дозет, Н., **Јовановић, С.** (2006): Карактеристике аутохтоне производње Сјеничког, Хомољског, Златарског и Сврљишког белог сира. Поглавље у монографији Аутохтони бели сиреви у саламури. Ур.: Дозет, Н., Мађеј, О. Издавач: Пољопривредни факултет Београд-Земун, 33-63. ISBN 86-7834-008-8. COBISS. SR-ID 130813964.
86. Бараћ, М., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2006): Протеолитичке промене током зрења аутохтоних белих сирева у саламури. Поглавље у монографији Аутохтони бели сиреви у саламури. Ур.: Дозет, Н., Мађеј, О. Издавач: Пољопривредни факултет Београд-Земун, 65-86. ISBN 86-7834-008-8. COBISS. SR-ID 130813964.

Објављени радови међународног значаја (P 50)

Рад у водећем часопису међународног значаја I (P 51a-8)

87. Barać, M., **Jovanović, S.**, Stanojević, S., Pešić, M. (2006): Effect of limited hydrolysis on traditional soy protein concentrate. *Sensors* 6, 1087-1101.
(IF za 2006. godinu -1,373)

Рад у часопису међународног значаја (P 52-3)

88. **Jovanović, S.**, Barać, M., Maćej, O., Denin Đurđević, J. (2005): PAGE analysis of milk proteins altered by high thermal treatment. *Acta alimentaria*, 34 (2), 105-112.
(IF za 2005. godinu -0,274)

Рад саопиштен на скупу међународног значаја штампан у целини (P54-1)

89. Maćej, O., **Jovanović, S.**, Barać, M., Seratlić, S., Vučić, T. (2005): Chemical and sensory characteristics of Svrlijig white cheese. *Biotechnology in animal husbandry. Book 1*, 21 (5-6), 369-373.

Објављени радови националног значаја (P 60)

Радови у водећем часопису националног значаја (P 61-2)

90. Петровић, М., Маћеј, О., **Јовановић, С.**, Зорић, Д., Обрадовић, Д., Радуловић, З., Богдановић, В., Ђоровић, М., Вучковић, С., Симић, А., Ђорђевић, А., Остојић, Д., Гутић, М., Петровић, М. (2003): Национални програм биотехнологија и агроиндустрија, Програм унапређења сточарства и производа анималног порекла - Студија пројекта "Оптимизација и стандардизација аутохтоне технологије Сјеничког сира са заштитом ознаке порекла", Ев. бр. БТН.5.1.0.7141.Б. Биотехнологија у сточарству, 19 (1-2), 63-67.
91. Маћеј, О., **Јовановић, С.**, Бараћ, М. (2004): Утицај врсте млека на квалитет Сјеничког сира и сирева у типу Сјеничког сира израђених аутохтоном технологијом. Биотехнологија у сточарству, 20 (1-2), 109-117.
92. **Јовановић, С.**, Маћеј, О., Бараћ, М. (2004): Карактеристике аутохтоне производње Сјеничког сира на подручју Сјеничко-пештерске висоравни. Биотехнологија у сточарству, 20 (1-2), 131-139.
93. Маћеј, О., **Јовановић, С.**, Сератлић, С., Бараћ, М. (2004): Производња свежих сирева на бази коагрегата протеина млека. Биотехнологија у сточарству, 20 (1-2), 119-129.
94. Дозет, Н., Маћеј, О., **Јовановић, С.** (2004): Аутохтони млијечни производи - основа за развој специфичних, оригиналних млијечних прерађевина у савременим условима. Биотехнологија у сточарству, 20 (3-4), 31-48.
95. Дозет, Н., Маћеј, О., **Јовановић, С.** (2004): Козије млијеко и козији сиреви - основа за производњу квалитетне хране. Биотехнологија у сточарству, 20 (5-6), 147-156.
96. **Јовановић, С.**, Бараћ, М., Маћеј, О. (2004): Карактеристике аутохтоне производње Хомолског белог сира у саламури. Биотехнологија у сточарству, 20 (5-6), 157-163.
97. Маћеј, О., **Јовановић, С.**, Бараћ, М. (2005): Утицај различитих фактора на термичку стабилност млека. Биотехнологија у сточарству 21 (1-2), 77-94.
98. Никетић, Г., Маћеј, О., **Јовановић, С.** (2005): Технолошка подобност млека за обраду поступцима УНТ стерилизације. Биотехнологија у сточарству, 21 (1-2), 95-107.
99. Дозет, Н., Маћеј, О., **Јовановић, С.** (2005): Стање и производња сирева од овчијег и козијег млијека. Биотехнологија у сточарству 21 (1-2), 133-146.

100. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Бараћ, М. (2005): Карактеристике сирева на бази коагрегата и копреципитата. Биотехнологија у сточарству, 21 (1-2), 147-173.

Радови у часопису националног значаја (Р 62-1,5)

101. Мађеј, О., Денин Ђурђевић, Ј., **Јовановић, С.** (2001): Физичко-хемијски аспекти киселе коагулације млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 12 (1-2), 41-47.
102. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Денин Ђурђевић, Ј. (2001): Биохемијске промене током зрења сирева. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 12 (1-2), 59-66.
103. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Денин Ђурђевић, Ј. (2002): Утицај различитих фактора на синерезис и реолошке карактеристике сирева. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 13 (1-2), 35-43.
104. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Denin Ђурђевић, Ј. (2002): The influence of high temperatures on milk proteins. Chem. ind. 56 (3), 123-132.
105. Савић, Ж., Дозет, Н., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2002): Побољшање производње и квалитета Сјеничког сира. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 13 (1-2), 44-50.
106. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): Могућности брдско-планинског подручја за производњу млијечних производа са посебним освртом на овчије млекарство. Биотехнологија у сточарству, 18 (5-6), 127-135.
107. Denin Ђурђевић, Ј., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2001): The influence of dry matter and heat treatment on the viscosity of set-style yogurt produced from reconstituted skim milk powder. J. Agric. Sci. 46 (2), 123-135.
108. Fetahagić, S., Мађеј, О., Denin Ђурђевић, Ј., **Јовановић, С.** (2001): The influence of different heat treatments on the content and distribution of nitrogen matter from milk to sera obtained by acid coagulation of milk with glucono- δ -lactone (GDL). J. Agric. Sci. 46 (2), 137-148.
109. Denin Ђурђевић, Ј., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): Viscosity of set-style yogurt as influenced by heat treatment of milk and added demineralized whey powder. J. Agric. Sci. 47 (1), 45-56.
110. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Denin Ђурђевић, Ј. (2002): The influence of various factors on milk clotting time. J. Agric. Sci. 47 (1), 57-73.
111. Fetahagić, S., Мађеј, О., Denin Ђурђевић, Ј., **Јовановић, С.** (2002): The influence of GDL concentration on milk pH change during acid coagulation. J. Agric. Sci. 47 (1), 75-85.
112. Denin Ђурђевић, Ј., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): The influence of dry matter, applied heat treatment and storage period on the viscosity of stirred yogurt. J. Agric. Sci. 47 (2), 189-204.
113. Fetahagić, S., Мађеј, О., Denin Ђурђевић, Ј., **Јовановић, С.** (2002): The influence of applied heat treatments on whey protein denaturation. J. Agric. Sci. 47 (2), 205-218.
114. Denin Ђурђевић, Ј., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): The influence of investigated factors on viscosity of stirred yogurt. J. Agric. Sci. 47 (2), 219-231.
115. Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): Утицај сирила различитог порекла на квалитет сирева, рандман и цену производа. Млекарство 1 (2), 43-48.
116. Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): Копреципитати. Млекарство 1 (6), 187-192.

117. Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2002): Изворни млијечни производи као органски произведена и географски заштићена храна. Млекарство 1 (8), 238-241.
118. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Денин Ђурђевић, Ј. (2002): Утицај високих температура на протеине млека. Млекарство 1 (12), 343-356.
119. **Јовановић, С.**, Бараћ, М., Мађеј, О. (2003): Серум протеини млека. Прех. инд. - Млеко и млечни производи, 14 (1-2), 62-68.
120. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Сераглић, С. (2003): Утицај садржаја суве материје и количине додатог индикатора фенолфталейна на титрациону киселост и рН млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 14 (1-2), 121-126.
121. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Бараћ, М. (2004): Influence of curd particles drying temperature on the composition of curd made of milk in which coaggregates were formed. J. Agric. Sci. 49 (1), 65-73.
122. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Денин Ђурђевић, Ј. (2004): Influence of curd particles washing on the composition of curd made of milk in which coaggregates were formed. J. Agric. Sci. 49 (1), 75-86.
123. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Денин Ђурђевић, Ј. (2004): Influence of selected factors on induced synerezis. J. Agric. Sci. 49 (2), 205-217.
124. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Бараћ, М. (2004): Influence of various coagulation factors on chemical composition of sera gained by centrifugation from casein gel. J. Agric. Sci. 49 (2), 219-232.
125. Fetahagić, S., Денин Ђурђевић, Ј., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2004): Influence of selected factors on the viscosity of set style yogurt and acid casein gel at constant speed of spindle rotation. J. Agric. Sci. 49 (2), 233-250.
126. Томић, Т., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2004): Трендови у производњи сладоледа. Млекарство 3 (27), 919-926.
127. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Маринковић, С., Сераглић, С., Вучић, Т. (2004): Карактеристике сирева са плаво-зеленим плеснима у типу Горгонзоле. Млекарство 3 (27), 927-930.
128. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Дозет, Н., Сераглић, С., Вучић, Т., Савић, Ж. (2004): Технологија аутохтоне израде Сјеничког сира на ширем подручју Сјеничко-пештерске висоравни. Млекарство 3 (27), 931-933.
129. Мађеј, О., Никетић, Г., **Јовановић, С.** (2004): Утицај различитих стартер култура на вискозитет јогурта од козијег млека. Млекарство 3 (30), 1007-1014.
130. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Бараћ, М. (2004): Утицај одабраних фактора на реолошке особине и микроструктуру киселог казеинског гела. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 15 (1-2), 46-56.
131. **Јовановић, С.**, Бараћ, М., Мађеј, О. (2004): Фактори ензимске коагулације. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 15 (1-2), 73-79.
132. **Јовановић, С.**, Бараћ, М., Мађеј, О. (2005): Whey proteins-properties and possibility of application. Mljekarstvo, 55 (3), 215-233.
133. Бараћ, М., Stanojević, S., **Јовановић, С.**, Пешић, М. (2004): Soy protein modification-a review. Acta Periodica Technologica APTEF, 35, 1-280, 3-16.
134. Мађеј, О., Сераглић, С., **Јовановић, С.**, Вучић, Т. (2004): Утицај садржаја СМБМ и протеинског препарата "Аласо 6206" на индуковани синерезис киселог казеинског гела. Прех. инд. - Млеко и млечни производи, 15 (1-2), 80-85.

135. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Бараћ, М. (2005): Утицај образованог комплекса казеина и серум протеина на рандман полутврдог сира. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 16 (1-2), 50-54.
136. Барас, Ј., **Јовановић, С.** (2006): Отпадне воде индустрије млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 17 (1-2), 29-38.
137. Адамовић, М., **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Даковић, А., Станковић, С. (2006): Могућност адсорпције микотоксина (афлатоксин М₁ и М₂) у јогурту адсорбентима на бази природног и модификованог зеолита. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 17 (1-2), 39-42.
138. Станојевић, С., Бараћ, М., Вуцелић-Радовић, Б., Пешић, М., **Јовановић, С.** (2006): Принос и квалитет сојиног млека и тофуа зависно од начина производње. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 17 (1-2), 57-63.
139. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Бараћ, М., Вучић, Т. (2006): Дистрибуција састојака млека при производњи полутврдих сирева на бази коагрегата протеина млека. Прех. инд.-Млеко и млечни производи, 17 (1-2), 68-72.
140. Томић, Т., **Јовановић, С.,** Мађеј, О. (2006): Дефинисање технолошких параметара производње пробиотског сладоледа. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 17 (1-2), 90-95.

Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у целини (Р 65-0,5)

141. Томић, Т., Радојичић, Д., **Јовановић, С.,** Мађеј, О. (2005): Употреба арома и адитива у производњи сладоледа. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур.: Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 35-44.

Радови објављени у изводима (Р 70)

Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (Р 73-0,2)

142. Ђорђевић, Н., Грубић, Г., Стојановић, Б., **Јовановић, С.,** Мађеј, О. (2005): Утицај исхране крава силажом на квалитет млека. Зборник радова XVIII научно-стручног скупа пољопривреде и прехранбене индустрије. Неум, 162-163.
143. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Бараћ, М. (2005): Искоришћење састојака млека у производњи полутврдих сирева на бази коагрегата протеина млека. Зборник радова XVIII научно-стручног скупа пољопривреде и прехранбене индустрије. Неум, 220-221.
144. Конатар, З., Дозет, Н., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2005): Полимско-васојевићки сир-технологија и квалитет. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур.: Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 80-83.
145. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Вучић, Т., Сератлић, С. (2005): Карактеристике аутохтоне производње Златарског сира. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур.: Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 84-86.
146. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Вучић, Т., Сератлић, С. (2005): Сензорна оцена полутврдог сира произведеног на бази коагрегата протеина млека. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур.: Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 93-97.

147. Сератлић, С., **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Вучић, Т. (2005): Могућност искоришћења протеина и лактозе из сурутке. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур.: Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 105-110.
148. Златковић, Б., **Јовановић, С.**, Лачњевац, Ч. (2005): Значај лактозе за исхрану деце. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур.: Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 118-122.
149. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Бараћ, М., Вучић, Т. (2006): Динамика киселости током зрења полутврдог сира на бази коагрегата протеина млека. Зборник радова XIX научно-стручног скупа пољопривреде и прехранбене индустрије. Неум, 194-195.
150. Сератлић, С., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Маринковић, С. (2006): Технолошки процес производње сирева са плаво-зеленим плеснима у погону Д.П. “ПКБ Агроинжењеринг”. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 71-73.
151. Вучић, Т., **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Бараћ, М., Сератлић, С. (2006): Квалитет Ужичког кајмака. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 81-83.

Б. УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА

5. **Пројекат Б.Т.Н. 351004.Б:** Национални програм биотехнологија и агроиндустрија, Тема: *Стандардизација производње полутврдог сира на бази коагрегата протеина млека*, (2005-2008). Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије.
6. **Пројекат Б.Т.Н. 351002.Б:** Национални програм биотехнологија и агроиндустрија, Тема: *Оптимизација и стандардизација аутохтоних млечних производа са заштитом ознаке порекла*, (2005-2008). Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије.

III. ОБЈАВЉЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

А. ОБЈАВЉЕНИ РАДОВИ

Научне књиге и монографије (Р 10)

Научна књига (Р13-5)

152. Дозет, Н., Пандуревић, С., **Јовановић, С.**, Боровчанин, Т. (2011): Романијски скоруп-кајмак. Универзитет у Источно Сарајеву Пољопривредни факултет, ISBN 978-99938-670-6-7, COBISS.BH-ID 1945368, Источно Сарајево.

Техничка решења (P 30)

Нови производ или технологија уведени у производњу (P 31-4)

153. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Сератлић, С., Вучић, Т., Милорадовић, З., Ралевић, Н., Мекић, Ц., Трифуновић, Г., Бараћ, М., Радуловић, З., Дајић Стевановић З., Станковић, И., Касалица, А., Миочиновић, Д. (2010): Нови производ/Нови технолошки поступак производње високопротеинских тврдих сирева са додатком лековитог и ароматичног биља.

Патенти (P 40)

Реализовани патент, сој, сорта, врста (P 42)

154. Мађеј, О., Маринковић, С., **Јовановић, С.** (2009): Поступак за производњу сира са племенитим плавим плеснима. Патент бр. 50151, Завод за интелектуалну својину, Београд.

Објављени радови међународног значаја (P 50)

Рад у водећем часопису међународног значаја I (P 51a-8)

155. **Jovanović, S.**, Barać, M., Maćej, O., Vučić, T., Lačnjevac, Č. (2007): SDS-PAGE Analysis of Soluble Proteins in Reconstituted Milk Exposed to Different Heat Treatment. *Sensors* 7, 371-383. (IF za 2007 godinu- 1.573)

Рад у водећем часопису међународног значаја II (P 51b-5)

156. **Jovanović, S.**, Maćej, O., Barać, M., Vučić, T. (2007): Nitrogen matter changes during ripening of semihard cheese based on milk protein coaggregates. *Млјекарство* 57(3), 169-193. (IF za 2009 godinu -0.711)
157. Marjanović, D., **Jovanović, S.**, Baars, A., Barać, M. (2011): Effects of high hidrostatic pressure on the viscosity of β -lactoglobulin solution. *Млјекарство* 61(2), 135-144. (IF za 2009 godinu -0.711)

Објављени радови међународног значаја (P 50)

Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у целини (P 54-1)

158. Seratlić, S., Maćej, O., **Jovanović, S.**, Barać, M., Marinković, S. (2007): Characteristics of Gorgonzola type cheeses produced in Serbia. *Proceedings 5th International Congress on Food Technology, "Consumer Protection through Food Process Improvement&Innovation in the Real World" Volume 3. Faculty of Food Technology&Nutrition, Thessaloniki, Greece*, 589-595.
159. Seratlić, S., Maćej, O., **Jovanović, S.**, Marinković, S. (2007): Chemical and sensory characteristics of Gorgonzola-type cheeses produced in Serbia. *14th International Congress Euro Food Chem XIV: Food quality, an issue of molecule based science, Paris, France, Proceedings, Vol. 1*, 230-233.

Објављени радови националног значаја (Р 60)
Радови у часопису националног значаја (Р 62-1,5)

160. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Бараћ, М., Вучић, Т. (2006): Динамика киселости и минералних материја током зрења полутврдог сира произведеног на бази коагрегата протеина млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 17 (3-4), 38-44.
161. Сератлић, С., Мађеј, О., **Јовановић, С.,** Бараћ, М. (2006): Дистрибуција састојака млека при производњи сирева са плаво-зеленим плеснима у типу Горгонзоле. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 17 (3-4), 87-91.
162. Мађеј, О., **Јовановић, С.,** Никетић, Г., Вучић, Т., Сератлић, С. (2006): Сензорне карактеристике Златарског сира. Биотехнологија у сточарству 22, 317-327.
163. **Јовановић, С.,** Бараћ, М., Мађеј, О., Вучић, Т. (2007): Серум протеини-технолошко-функционална својства и могућност примене. Савремена пољопривреда 56(5), 114-125.
164. Барас, Ј., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2007): Стратегија увођења чистије производње у прехранбеној индустрији. Савремена пољопривреда 56(5), 164-170.
165. **Јовановић, С.,** Мађеј, О., Бараћ, М., Вучић, Т., Јовановић, З. (2007): Протеолитичке промене током зрења полутврдог сира произведеног на бази коагрегата протеина млека. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 18(1-2), 26-31.
166. Сератлић, С., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2007): Рандман различитих варијетета сирева у типу горгонзоле. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 18 (1-2), 81-85.
167. Сератлић, С., Мађеј, О., Јовановић, С., Маринковић, С. (2007): Квалитет млека у производњи сирева са плаво-зеленим плеснима. Савремена пољопривреда 56(5), 81-85.
168. Вучић, Т., Мађеј, О., **Јовановић, С.,** Сератлић, С., Никетић, Г. (2008): Златарски сир-аутохтона технологија и сензорне карактеристике. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 19 (1-2), 97-101.
169. Бараћ, М., **Јовановић, С.,** Пешић, М., Мађеј, О. (2008): Биохемијске трансформације током зрења сира. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 201-217.
170. Никетић, Г., Касалица, А., Миочиновић, Д., Мађеј, О., **Јовановић, С.** (2008): Ферментисани напици од сурутке. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 125-135.
171. Дозет, Н., Мађеј, О., Пандуревић, С., **Јовановић, С.** (2008): Аутохтони парени сиреви типа растегнутог теста. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 187-200.
172. **Јовановић, С.,** Бараћ, М., Вучић, Т., Мађеј, О. (2008): Савремене могућности искоришћења сурутке. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 219-235.
173. Сератлић, С., Мађеј, О., **Јовановић, С.,** Јовановић, З. (2008): Микрофлора сирева са плаво-зеленим плеснима. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 237-258.

174. Барас, Ј., Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Златковић, Б. (2008): Отпадне воде индустрије млека-захтеви и решења. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 279-289.
175. Вучић, Т., **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Бараћ, М., Сераглић, С., Јовановић, З. (2008): Технологија и квалитет ужичког кајмака. Биотехнологија у сточарству 24, спец. издање, 267-277.
176. Вучић, Т., **Јовановић, С.**, Јовчић, А., Здравковић, И. (2009): Карактеристике сладоледа са смањеним садржајем масти. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 20 (1-2), 70-77.
177. Мађеј, О., Сераглић, С., **Јовановић, С.**, Радин, Д., Вучић, Т., Јовановић, З. (2009): Карактеристике сирева са додатком лековитог и ароматичног биља. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 20 (1-2), 123-129.
178. Вучић, Т., **Јовановић, С.**, Кљајевић, Н., Здравковић, И., Мађеј, О. (2010): Утицај ултразвучног третмана на карактеристике чврстог јогурта од козијег млека током складиштења. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 21 (1-2), 89-96.

Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у целини (Р 65-0,5)

179. Томић, Т., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2007): Дефинисање технолошких параметара производње light сладоледа за дијабетичаре. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Кладово, 7-9.
180. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Сераглић, С., Вучић, Т. (2007): Технолошки поступак производње аутохтоног Златарског сира. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Кладово, 83-87.
181. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Ковачевић, З., Вучић, Т., Маринковић, С. (2007): Квалитет Љубињског аутохтоног сира из мијеха. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Кладово, 89-92.
182. Мађеј, О., **Јовановић, С.**, Вучић, Т., Сераглић, С., Јовановић, З. (2007): Технолошки процес производње киселог казеина. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Кладово, 107-111.
183. Дозет, Н., Пандуревић, С., Боровчанин, Т., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2007): Потенцијали брдско-планинског подручја Источне Босне за квалитетну производњу млијечних производа. Тематски зборник међународног научног скупа Мултифункционална пољопривреда и рурални развој у Републици Српској, 584-591.
184. Томић, Т., **Јовановић, С.**, Мађеј, О. (2008): Дефинисање технолошких параметара производње пребиотског сладоледа са додатком прехранбених влакана. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 5-8.
185. **Јовановић, С.**, Мађеј, О., Вучић, Т. (2008): Стандардизација производње полутврдог сира на бази коагрегата протеина млека. Зборник радова Симпозијума “Млеко и производи од млека”. Ур. Мађеј, О., Јовановић, С. Тара, 55-64.

Радови објављени у изводима (P 70)

Рад саопштен на скупу међународног значаја штампан у изводу (P 72-0,5)

186. Seratlić, S. Maćej, O., **Jovanović, S.**, Barać, M. (2006): The influence of two different types of *Penicilium roquforti* moulds on the protein changes in Gorgonzola type blue-veined cheeses, during ripening. Congress proceedings, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, University of Patras, Rio-Patras, Greece, 123-124.
187. Seratlić, S., Maćej, O., **Jovanović, S.**, Barać, M., Jovanović, Z. (2008): Changes of Nitrogen Fractions During Ripening of Gorgonzola-Type Cheese Produced in Serbia. Book of Abstracts 5th IDF Symposium on cheese ripening, 9-13.march, Bern, Switzerland, 116-117.

Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (P 73-0,2)

188. Томић, Т., **Јовановић, С.**, Маћеј, О. (2006): Контрола кристала леда. Зборник радова XIX научно-стручног скупа пољопривреде и прехрамбене индустрије. Неум, 196-197.
189. Томић, Т., **Jovanović, S.**, Maćej, O. (2006): Characteristics of ice cream with high mineral and vitamin content. Book of Abstracts the 37th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 19-20.
190. Seratlić, S., Maćej, O., **Jovanović, S.** (2007): The compositional and proteolitical changes in Gorgonzola type cheeses during ripening. Book of Abstracts "Food processing-innovation-nutrition-healthy consumers", Radenci, Slovenija, 79.
191. **Jovanović, S.**, Maćej, O., Barać, M., Vučić, T. (2008): Traditional plastic-curd cheeses in Serbia. Book of Abstracts the 38th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 61-63.
192. Marjanović, D., **Jovanović, S.**, Baars, A., Barać, M. (2008): Effects of high hydrostatic pressure on the viscosity of β -lactoglobulin solution. Book of Abstracts the 38th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 115-117.
193. Barać, M., **Jovanović, S.**, Pešić, M., Maćej, O. (2008): Proteolytic changes during Sjenica cheese ripening. Book of Abstracts the 38th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 125-126.
194. Seratlić, S., Maćej, O., **Jovanović, S.**, Jovanović, Z. (2008): The role of *Penicillium roqueforti* moulds in the ripening of blue-veined cheeses, produced in Serbia. Book of Abstracts the 38th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 128-129.
195. **Jovanović, S.**, Maćej, O., Miloradović, Z., Vučić, T., Zdravković, I., Marinković, S. (2010): Development of a new goat milk cheese type with white moulds. Book of Abstracts the 39th Croatian Dairy Experts Symposium with international participation, Opatija, 58-59.
196. **Jovanović, S.**, Ljubičić, R., Maćej, O., Miloradović, Z., Vučić, T., Zdravković, I. (2010): Influence of skim milk on urda characteristics. Book of Abstracts the 39th Croatian Dairy Experts Symposium with international participation, Opatija, 33-34.

Б. УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА

7. Пројекат ТП20045А: *Примена високих температура у производњи тврдых сирева са циљем већег искоришћења протеина млека у односу на традиционалан начин израде са додатком лековитог и ароматичног биља*, (2008-2010), Министарство науке Републике Србије
8. Пројекат ИИИ46009: *Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту*, 2011, Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије