

## Прилог 1: Списак саопштених и објављених научних и стручних радова др Игора Томашевића

### Списак саопштених и објављених радова пре избора у звање ванредни професор

#### **МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M10)**

**Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13)**

1. **Tomašević, I., & Djekić, I.** (2017). HACCP in fermented meat production. In N. Zdolec (Ed.), *Fermented Meat Products: Health Aspects* (pp. 512-534). Oxfordshire: Taylor & Francis. <https://doi.org/10.1201/9781315369846>

#### **РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)**

**Радови у међународним часописима изузетних вредности (M21a)**

2. Djekic, I., Blagojevic, B., Cegar, S., **Tomasevic, I.**, & Smigic, N. (2016). Assessment of environmental practices in Serbian meat companies. *Journal of Cleaner Production*, 112, 2495-2504. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2015.10.126>
3. Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2016). Environmental impacts of the meat chain - Current status and future perspectives. *Trends in Food Science and Technology*, 54, 94-102. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.06.001>
4. Nastasijevic, I., **Tomasevic, I.**, Smigic, N., Milicevic, D., Petrovic, Z., & Djekic, I. (2016). Hygiene assessment of Serbian meat establishments using different scoring systems. *Food Control*, 62, 193-200. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.034>
5. Djekic, I., Kuzmanović, J., Andelković, A., Saračević, M., Stojanović, M. M., & **Tomašević, I.** (2016). Effects of HACCP on process hygiene in different types of Serbian food establishments. *Food Control*, 60, 131-137. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.07.028>
6. Rajkovic, A., **Tomasevic, I.**, De Meulenaer, B., & Devlieghere, F. (2017). The effect of pulsed UV light on *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* Typhimurium, *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxin A on sliced fermented salami and its chemical quality. *Food Control*, 73, 829-837. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.09.029>

**Радови у врхунским међународним часописима (M21)**

7. Smigic, N., Djekic, I., **Tomasevic, I.**, & Miocinovic, J. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. *Food Control*, 25(2), 728-731. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.12.022>
8. **Tomašević, I.**, Šmigić, N., Dekić, I., Zarić, V., Tomić, N., & Rajković, A. (2013). Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation. *Food Control*, 32(1), 25-30. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046>
9. Djekic, I., Miocinovic, J., **Tomasevic, I.**, Smigic, N., & Tomic, N. (2014). Environmental

- life-cycle assessment of various dairy products. *Journal of Cleaner Production*, 68, 64-72.  
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.12.054>
10. **Tomasevic**, I., Petrović, J., Jovetić, M., Raičević, S., Milojević, M., & Miočinović, J. (2015). Two year survey on the occurrence and seasonal variation of aflatoxin M1 in milk and milk products in Serbia. *Food Control*, 56, 64-70.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.03.017>
  11. Djekic, I., Vunduk, J., **Tomašević**, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., & Klaus, A. (2017b). Total quality index of *Agaricus bisporus* mushrooms packed in modified atmosphere. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(9), 3013-3021.  
<https://doi.org/10.1002/jsfa.8142>
  12. Djekic, I., **Tomasevic**, I., & Radovanovic, R. (2011). Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. *Food Control*, 22(11), 1736-1741. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.04.006>
  13. Rajkovic, A., **Tomasevic**, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanovic, R., & Devlieghere, F. (2010). Pulsed UV light as an intervention strategy against *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. *Journal of Food Engineering*, 100(3), 446-451.  
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2010.04.029>
  14. **Tomasevic**, I., Kuzmanović, J., Anđelković, A., Saračević, M., Stojanović, M. M., & Djekic, I. (2016). The effects of mandatory HACCP implementation on microbiological indicators of process hygiene in meat processing and retail establishments in Serbia. *Meat Science*, 114, 54-57. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.12.008>
  15. Djekic, I., Vunduk, J., **Tomašević**, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., & Klaus, A. (2017a). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of *Agaricus bisporus* Portobello. *LWT - Food Science and Technology*, 78, 82-89.  
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.036>

#### Радови у истакнутим међународним часописима (M22)

16. Djekic, I., Tomic, N., Smigic, N., **Tomasevic**, I., Radovanovic, R., & Rajkovic, A. (2014). Quality management effects in certified Serbian companies producing food of animal origin. *Total Quality Management and Business Excellence*, 25(3-4), 383-396.  
<https://doi.org/10.1080/14783363.2013.776765>
17. Djekic, I., Kuzmanović, J., Anđelković, A., Saračević, M., Stojanović, M. M., & **Tomašević**, I. (2016). Relationships among hygiene indicators in take-away foodservice establishments and the impact of climatic conditions. *Journal of Applied Microbiology*, 121(3), 863-872. <https://doi.org/10.1111/jam.13211>
18. Miocinovic, J., Keskic, T., Miloradovic, Z., Kos, A., **Tomasevic**, I., & Pudja, P. (2017). The aflatoxin M1 crisis in the Serbian dairy sector: the year after. *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 10(1), 1-4.  
<https://doi.org/10.1080/19393210.2016.1210243>
19. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Ivić, M., Kočić-Tanackov, S., **Tomašević**, I., & Martinović, A. (2017). Cadmium and lead in female cattle livers and kidneys from Vojvodina, northern Serbia. *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 10(1), 39-43.  
<https://doi.org/10.1080/19393210.2016.1245216>
20. Djekic, I., Kuzmanovic, J., Andjelkovic, A., Saracevic, M., Stojanovic, M. M., & **Tomasevic**, I. (2016). Microbial profile of food contact surfaces in foodservice

establishments. British Food Journal, 118(11), 2666-2675. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2016-0190>

21. Smigic, N., Antic, D., Blagojevic, B., **Tomasevic, I.**, & Djekic, I. (2016). The level of food safety knowledge among meat handlers. British Food Journal, 118(1), 9-25. <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2015-0185>

#### Радови у међународном часопису (M23)

22. Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., & Rajković, A. (2008). "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. Journal of Muscle Foods, 19(3), 237-246. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4573.2008.00111.x>
23. Djekic, I., **Tomasevic, I.**, Zivkovic, N., & Radovanovic, R. (2013). Types of food control and application of seven basic quality tools in certified food companies in Serbia. Quality Assurance and Safety of Crops and Foods, 5(4), 325-332. <https://doi.org/10.3920/QAS2011.0104>
24. Djekic, I., Miocinovic, J., Pisinov, B., Ivanovic, S., Smigic, N., & **Tomasevic, I.** (2015). One approach in using multivariate statistical process control in analyzing cheese quality. Mljekarstvo, 65(2), 91-100. <http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2015.0203>
25. **Tomasevic, I.**, Tomovic, V., Stajic, S., Jokanovic, M., Stanisic, N., & Zivkovic, D. (2015). Impact of rapid Thawing on the Quality Characteristics of Pork Fillet Steaks. Fleischwirtschaft, 95(9), 121-124. <http://aspace.agrif.bg.ac.rs/handle/123456789/3677>
26. Tomović, V. M., Stanišić, N. Z., Jokanović, M. R., Kevrešan, Ž. S., Šojić, B. V., Škaljac, S. B., **Tomašević, I. B.**, Martinović, A. B., Despotović, A. R., & Šuput, D. Z. (2016). Meat quality of swallow-belly mangulica pigs reared under intensive production system and slaughtered at 100 kg live weight. Hemijska Industrija, 70(5), 557-564. <https://doi.org/10.2298/HEMIND150613063T>
27. **Tomasevic, I.**, Nedeljkovic, A., Stanisic, N., & Puda, P. (2016). Authenticity Determination in cooked, emulsified Sausages using the Raman Spectroscopy and Chemometrics. Fleischwirtschaft, 96(6), 103-107. <http://aspace.agrif.bg.ac.rs/handle/123456789/4024>
28. **Tomašević, I.**, Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N., Miocinovic, J., & Rajković, A. (2016). Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry. Mljekarstvo, 66(1), 48-58. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0105>
29. Tomović, V. M., Jokanović, M. R., Pihler, I. I., Švarc-Gajić, J. V., Vasiljević, I. M., Škaljac, S. B., Šojić, B. V., Živković, D. M., Lukić, T. B., Despotović, A. R., & **Tomašević, I. B.** (2017). Ultimate pH, colour characteristics and proximate and mineral composition of edible organs, glands and kidney fat from Saanen goat male kids. Journal of Applied Animal Research, 45(1), 430-436. <https://doi.org/10.1080/09712119.2016.1206905>

#### ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (M30)

##### Предавања по позиву са међународног скупа штампана у целини (M31)

30. Radovanovic, R., **Tomašević, I.**, Tomić, N. (2004): HACCP plan for traditional dry meat products from Zlatibor region. Paper presented at the 22. Bitenčevih živilskih dnevnova, 18-19. Mart, Radenci, Slovenia. Zbornik radova.
31. **Tomašević, I.**, Rajković, A., Šmigić, N., Radovanović, R., Uyttendale, M., Devlighere, F. (2009): Reduction of Echerichia coli O157:H7 on dry-fermented sausageslicing knife by

intense light. Paper presented at the 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), Copenhagen-Denmark, Proceedings 999-1002.

32. **Tomasevic, I., Rajkovic, A. (2015):** The Sensory Quality of Meat, Game, Poultry, Seafood and Meat Products as Affected by Intense Light Pulses: A Systematic Review. Paper presented at the International 58th Meat Industry Conference, Procedia Food Science 5 (2015), 285-288.

### **Предавања по позиву са међународног скупа штампана у изводу (M32)**

33. **Tomašević, I., Adamović, J., Šakota, T., Radovanović, R. (2003):** HACCP plan for the "Serbian Sausage" traditional semi-dry product. Paper presented at the 49th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), São Paulo – Brazil, Proceedings 443-444.
34. **Tomašević, I. (2007):** HACCP worldwide and in Serbia. Paper presented at the I International Congress "Food technology, quality and safety" – Technology, quality and safety in pork production and meat processing Novi Sad, Serbia, Proceedings 191-196.
35. **Tomašević, I., Tomić, N. (2007):** Comparison of excision and swabbing carcass sampling methods to achieve compliance with EU 2001/471/ EC regulation. Paper presented at the I International Congress "Food technology, quality and safety" – Technology, quality and safety in pork production and meat processing Novi Sad, Srbija, Proceedings 190-195.
36. **Tomic, N., Tomasevic, I., Radovanovic, R., Barac, M., Sobajic, S. (2009):** Changes in Myofibrillar Proteins and Fatty Acid Composition During Production of "Uzice Beef Prshuta" - Traditional Dry-Cured Meat Product. Paper presented at the The 55th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), Denmark, Proceedings 570-573.

### **Саопштења са међународног скупа штампана у целини (M33)**

37. **Radovanovic, R., Tomasevic, I., Tomic, N. (2004):** HACCP plan for traditional dry fermented meat products originated from the region of mountain Zlatibor. Paper presented at the 22nd Food Technology Days, Radenci, Slovenia, Proceedings 191-196.
38. **Tomić, N., Tomašević, I. (2007):** Quantitative and qualitative properties of selected beef muscles during production of „Uzice beef prshuta” – traditional Serbia dry-cured meat product. Paper presented at the I International Congress "Food technology, quality and safety" – Technology, quality and safety in pork production and meat processing , Srbija, Proceedings 157-164.
39. **Radovanović, R., Đekić, I. Tomašević, I. Tomić, N. Šmigić, N., Rajković, A., Zarić, V. (2013):** Effects of food safety and quality management systems in the Serbian meat industry. Paper presented at the The International 57th Meat Industry Conference, Belgrade, Serbia. Proceedings 74-82.
40. **Tomasevic, I., Stajic, S., Acimovic, M., Skunca, D., Tomovic, V., Djekic, I. (2016):** Garlic powder promotes lipid oxidation in Frankfurters Paper presented at the The 62th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), Bangkok-Thailnad Proceedings 64-68.
41. **Skunca, D., Tomasevic, I., Zdolec, N., Djekic, I. (2016):** Purchase patterns of chicken meat in southeast Europe. Paper presented at the The 62th International Congress of

- Meat Science and Technology (ICoMST), Bangkok-Thailand Proceedings 69-73.
42. Tomovic, V., Jokanovic, M., Pihler, I., Vasiljevic, I., Skaljac, S., Sojic, B., **Tomasevic, I.**, Lukac, D. (2015): Cadmium Levels of Edible Offal from Saanen Goat Male Kids. Paper presented at the The International 58th Meat Industry Conference, Serbia. *Procedia Food Science* 5 (2015), 285-288.
  43. Skunca, D., **Tomasevic, I.**, Djekic, I. (2015): Environmental Performance of the Poultry Meat Chain – LCA Approach. Paper presented at the The International 58th Meat Industry Conference, Serbia. *Procedia Food Science* 5 (2015), 258-261.
  44. Zarić, V., **Tomasevic, I.**, Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., Tomic, N., Radovanovic, R. (2012): Attitudes of Serbian food producers with quality and safety control systems towards business environment. Paper presented at the International Conference of Biological food safety and quality, Novi Sad. *Proceedings* 168-170.13
  45. **Tomasevic, I.**, Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., Tomic, N., Radovanovic, R. (2012): Serbian meat industry: A survey on prerequisite programmes. Paper presented at the International Conference of Biological food safety and quality, Novi Sad. *Proceedings* 165-167.

## РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

### Радови у водећем часопису националног значаја (M51)

46. Радовановић, Р., **Томашевић, И.**, & Томић, Н. (2006). Улога и значај НАССР концепта у међународној трговини месом и производима од меса. *Технологија меса*, 47(1-2), 8-19. (M51)
47. Радовановић, Р., Томић, Н., **Томашевић, И.**, Рајковић, А. (2005). Принос мускулатуре намењене производњи 'Говеђе ужичке пршуте'. *Технологија меса*, 46(5-6), 250-260. (M51)
48. Радовановић, Р., **Томашевић, И.**, Томић, Н. (2007). Катехизам 7 принципа НАССР концепта - 7 смртних грехова и 7 небеских врлина у односу на безбедност хране. *Савремена пољопривреда*, 56(5), 150-163. (M51)
49. **Tomasevic, I.** (2015). Intense light pulses upset the sensory quality of meat products *Tehnologija mesa*, 56(1). (M51)
50. **Tomasevic, I.** (2015). The effect of intense light pulses on the sensory quality and instrumental color of meat from different animal breeds. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 31(2). (M51)
51. Radovanović, R., **Tomašević, I.** (2011). Food safety and quality management system performances in Serbian meat industry. *Tehnologija mesa*, 52(1), 1-12. (M51)

### Радови у научном часопису (M53)

52. **Томашевић, И.** (2005). Безбедност хране - Америчка пракса. *Квалитет*, 15(9-10), 62-68. (M53)
53. Радовановић, Р., Томић, Н., **Томашевић, И.** . (2005). Безбедност хране у светлу нових стандарда и законских прописа. *Квалитет & изврсност*, 15(9-10), 30-35. (M53)
54. **Томашевић, И.**, Томић, Н., Радовановић, Р. . (2004). Резултати испитивања мишљења потрошача Србије у вези квалитета, обима и структуре потрошње меса и трајних сухомеснатих производа. *Квалитет & изврсност*, 14(1-2), 81-85. (M53)
55. **Tomašević, I.**, Tomović, V., Stajić, S., M., J., Stanišić, N., & Živković, D. (2015). Effects of anatomical location within pork tenderloins on the quality of fast thawed steaks. *MESO: The first Croatian meat journal*, XVII(5), 455-459. (M53)

56. **Tomasevic, I.** (2015). The sensory quality of seafood as affected by intense light pulses. MESO: The first Croatian meat journal, XVII(3). (M53)
57. Stanišić, N., Radović, Č., Stajić, S., Živković, D., & **Tomašević, I.** (2015). Physicochemical properties of meat from Mangalitsa pig breed. MESO: The first Croatian meat journal, XVII(2), 156-159. (M53)
58. Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2015). How to improve the meat chain: overview of assessment criteria. MESO: The first Croatian meat journal, XVII(4), 371-377. (M53)
59. Радовановић, Р., Дјекић, И., **Томашевић, И.**, Томић, Н., Шмигић, Н., Рајковић, А., & Зарић, В. (2013). Остварени ефекти система за управљање безбедношћу и квалитетом хране у индустрији меса у Републици Србији. Квалитет & изврност, 9-10. (M53)
60. Радовановић, Р., Рајковић, А., Ђекић, И., **Томашевић, И.** (2010). Анализа перформанси система за управљање безбедношћу хране - стање (искуства из праксе) и могућности. Квалитет, 20(9-10), 29-34. (M53)
61. Радовановић, Р., Ђекић, И., **Томашевић, И.**, & Шмигић, Н. . (2010). Распољивост или безбедност хране шта је већи проблем ? Квалитет, 20(1-2), 41-48. (M53)

## **ПРЕДАВАЊА ПО ПОЗИВУ НА СКУПОВИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M60)**

### **Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)**

62. Radovanović, R., **Tomašević, I.**, Tomić, N. (2004): Food safety management system for a production of traditional meat products - is it possible? Invited lecture at "Sustainability Research and Education via Interdisciplinarity and Harmony Education and Training" as part of UNESCO programme "Education for all by 2015", paper published in Electronic Monography, Mokra Gora, Serbia.
63. Томић, Н., **Томашевић, И.**, Радовановић, Р., Наталија Шљивић (2007): Модел НАССР плана за процес производње крем сладоледа. IV Симпозијум "Млеко и производи од млека", Зборник радова, 113-123, Кладово, Србија.
64. Радовановић Р., Томић Н., **Томашевић И.** (2005): Системи за управљање ризицима (НАССР / ISO FDIS 22000) Обавезни део пословне стратегије предузећа прехрамбене индустрије. XV Стручни семинар о квалитету "Квалитет изазов будућности", Зборник радова, 40-46, Чањ.
65. Томић Н., **Томашевић И.**, Радовановић Р. (2005): Интегрисани системи менаџмента квалитетом у процесима производње и прераде млека. Симпозијум Млеко и производи од млека. Зборник радова, 32-34, Тара.
66. Радовановић Р., **Томашевић И.**, Томић Н. (2004): Трошкови и ефекти унапређења безбедности производа индустрије меса - искуства развијених земаља. XIV Стручни семинар о квалитету "Квалитет услов за трансформацију привреде и национални прогрес", Зборник радова, 77-84, Петровац.

## **МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ (M70)**

### **Докторска дисертација (M71)**

67. **Томашевић, И.** (2012): Могућности деконтаминације интензивним светлосним пулсевима у индустрији меса. Докторска дисертација. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

### **Магистарски рад (M72)**

68. **Томашевић, И.** (2006): Безбедност хране: Анализа ризика и критичне контролне тачке у производњи меса од говеда и свиња. Магистарска теза. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

## **ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА (M80)**

### **Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84)**

69. Радовановић, Р., Дамњановић, П., Томић, Н., **Томашевић, И.** (2007): Елаборат о заштити имена порекла производа "Ваљевски дуван чварци". Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун.

### **Објављен практикум из области за коју се бира:**

70. **Томашевић, И.** (2010). Управљање безбедношћу у производњи хране - практикум. Београд: Пољопривредни факултет. ISBN 978-86-7834-113-7

### **Објављен уџбеник из области за коју се бира**

71. **Томашевић, И.**, & Томовић, В. (2015). Обрада меса. Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, Београд, Србија, ISBN: 978-86-7834-226-4

## **СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА НАКОН ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНИ ПРОФЕСОР**

### **МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСKE И КАРТОГРАФСKE ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M10)**

### **Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13)**

72. Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2018). Tools in Improving Quality Assurance and Food Control. In A. M. Holban & A. M. Grumezescu (Eds.), Food Control and Biosecurity (pp. 63-104). Massachusetts: Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-811445-2.00003-9>
73. Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2019). Environmental Indicators in the Meat Chain. In S. S. Muthu (Ed.), Quantification of Sustainability Indicators in the Food Sector (pp. 55-82). Singapore: Springer Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-13-2408-6\\_3](https://doi.org/10.1007/978-981-13-2408-6_3)
74. Munekata, P. E. S., **Tomašević, I.**, Franco, D., Barba, F. J., Gómez, B., & Lorenzo, J. M. (2019). Goose, Duck and Garganey. In J. M. Lorenzo, P. E. S. Munekata, F. J. Barba & F. Toldrá (Eds.), More than Beef, Pork and Chicken – The Production, Processing, and Quality Traits of Other Sources of Meat for Human Diet (pp. 313-345). Cham: Springer International Publishing. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-05484-7\\_11](https://doi.org/10.1007/978-3-030-05484-7_11)
75. Pateiro, M., Borrajo, P., Domínguez, R., Munekata, P., Lorenzo, J. M., Campagnol, P., **Tomasevic, I.**, & Barba, F. J. (2019). Extraction of Valuable Compounds from Meat By-Products. In F. Barba, E. R. Soto, M. Brncic & J. M. Lorenzo (Eds.), Green Extraction and Valorization of By-Products from Food Processing (p. 36). Boca Raton CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9780429325007>
76. Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2020a). Impact of Animal Origin Food Production on Climate Change and Vice Versa: Analysis from a Meat and Dairy Products Perspective. In W. Leal Filho, J. Luetz & D. Ayal (Eds.), Handbook of Climate Change Management: Research,



- Leadership, Transformation (pp. 1-16). Cham: Springer International Publishing.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-030-22759-3\\_20-1](https://doi.org/10.1007/978-3-030-22759-3_20-1)
77. Djekic, I., & **Tomasevic**, I. (2020b). Role of Potable Water in Food Processing. In W. Leal Filho, A. M. Azul, L. Brandli, A. Lange Salvia & T. Wall (Eds.), Clean Water and Sanitation (pp. 1-10). Cham: Springer International Publishing.  
[https://doi.org/10.1007/978-3-319-70061-8\\_136-1](https://doi.org/10.1007/978-3-319-70061-8_136-1)
  78. Djekic, I., & **Tomasevic**, I. (2020c). Role of Sustainable Quality in the Food Chain. In W. Leal Filho, A. M. Azul, L. Brandli, P. G. Özuyar & T. Wall (Eds.), Zero Hunger (pp. 1-10). Cham: Springer International Publishing. [https://doi.org/10.1007/978-3-319-69626-3\\_121-1](https://doi.org/10.1007/978-3-319-69626-3_121-1)
  79. Jokanović, V. T. M., Šojić, B., & **Tomašević**, I. (2021). Manufacture of Whole Muscle Cook-In Ham. In P. E. S. M. M. P. D. F. J. M. Lorenzo (Ed.), Pork: Meat Quality and Processed Meat Products (pp. 345-362). Florida, USA: CRC Press.  
<https://doi.org/10.1201/9780429324031>
  80. Khubber, S., Marti-Quijal, F. J., **Tomasevic**, I., Remize, F., & Barba, F. J. (2021). Application of Fermentation to Recover High-Added Value Compounds from Food By-Products. In M. Koubaa & F. J. R. Barba, S. (Eds.), Fermentation Processes: Emerging and Conventional Technologies (p. 195): Wiley.  
<https://doi.org/10.1002/9781119505822.ch7>
  81. Pateiro, M., Domínguez, R., **Tomasevic**, I., Sichert, P. E., Munekata, Gagaoua, M., & Lorenzo, J. M. (2021). Pulsed Electric Fields in Sustainable Food. In P. M. JM Lorenzo, FJ Barba (Ed.), Sustainable Production Technology in Food (pp. 125-140). London, UK: Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821233-2.00003-4>
  82. **Tomašević**, I., Simunović, S., Đorđević, V., Djekic, I., & Tomović, V. (2021). Traditional Pork Sausages in Serbia. In P. E. S. M. M. P. D. F. J. M. Lorenzo (Ed.), Pork: Meat Quality and Processed Meat Products (pp. 1-25). Florida, USA: CRC Press.  
<https://doi.org/10.1201/9780429324031>

## РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА (M20)

### Радови у међународним часописима изузетних вредности (M21a)

83. Nedeljkovic, A., **Tomasevic**, I., Miocinovic, J., & Pudja, P. (2017). Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis. *Food Chemistry*, 232, 487-492.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.03.165>
84. Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., Miocinovic, J., & **Tomasevic**, I. (2018). Transportation sustainability index in dairy industry – Fuzzy logic approach. *Journal of Cleaner Production*, 180, 107-115. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.01.185>.
85. Skunca, D., **Tomasevic**, I., Nastasijevic, I., Tomovic, V., & Djekic, I. (2018). Life cycle assessment of the chicken meat chain. *Journal of Cleaner Production*, 184, 440-450.  
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.274>.
86. Djekic, I., Miloradovic, Z., Djekic, S., & **Tomasevic**, I. (2019). Household food waste in Serbia – Attitudes, quantities and global warming potential. *Journal of Cleaner Production*.  
<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.04.400>.



87. Pérez-Santaescolástica, C., Fraeye, I., Barba, F. J., Gómez, B., **Tomasevic, I.**, Romero, A., Moreno, A., Toldrá, F., & Lorenzo, J. M. (2019). Application of non-invasive technologies in dry-cured ham: An overview. *Trends in Food Science and Technology*, 86, 360-374. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.02.011>.
88. Vasiljević, B., Mitić-Ćulafić, D., Djekic, I., Marković, T., Knežević-Vukčević, J., **Tomasevic, I.**, Velebit, B., & Nikolić, B. (2019). Antibacterial effect of *Juniperus communis* and *Satureja montana* essential oils against *Listeria monocytogenes* in vitro and in wine marinated beef. *Food Control*, 100, 247-256. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.01.025>.
89. Aluwé, M., Heyrman, E., Almeida, J. M., Babol, J., Battacone, G., Čitek, J., Font i Furnols, M., Getya, A., Karolyi, D., Kostyra, E., Kress, K., Kušec, G., Mörlein, D., Semenova, A., Škrlep, M., Stoyanchev, T., **Tomašević, I.**, Tudoreanu, L., Van Son, M., Żakowska-Biemans, S., Zamaratskaia, G., Van den Broeke, A., & Egea, M. (2020). Exploratory Survey on European Consumer and Stakeholder Attitudes towards Alternatives for Surgical Castration of Piglets. *Animals*, 10(10), 1758. <https://doi.org/10.3390/ani10101758>.
90. Munekata, P. E. S., Gullón, B., Pateiro, M., **Tomasevic, I.**, Domínguez, R., & Lorenzo, J. M. (2020). Natural Antioxidants from Seeds and Their Application in Meat Products. *Antioxidants*, 9(9), 815. <https://doi.org/10.3390/antiox9090815>.
91. Škrlep, M., **Tomašević, I.**, Mörlein, D., Novaković, S., Egea, M., Garrido, M. D., Linares, M. B., Peñaranda, I., Aluwé, M., & Font-i-Furnols, M. (2020). The Use of Pork from Entire Male and Immunocastrated Pigs for Meat Products—An Overview with Recommendations. *Animals*, 10(10), 1754. <https://www.mdpi.com/2076-2615/10/10/1754>.
92. **Tomasevic, I.**, Bahelka, I., Čitek, J., Čandek-Potokar, M., Djekić, I., Getya, A., Guerrero, L., Ivanova, S., Kušec, G., Nakov, D., Sołowiej, B., Stoica, M., Szabó, C., Tudoreanu, L., Weiler, U., & Font-i-Furnols, M. (2020). Attitudes and Beliefs of Eastern European Consumers Towards Animal Welfare. *Animals*, 10(7), 1220. <https://doi.org/10.3390/ani10071220>.
93. **Tomasevic, I.**, Kovačević, D. B., Jambrak, A. R., Zsolt, K., Dalle Zotte, A., Prodanov, M., Sołowiej, B., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., Kravchenko, O., & Djekic, I. (2020). Validation of novel food safety climate components and assessment of their indicators in Central and Eastern European food industry. *Food Control*, 117. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107357>.
94. **Tomasevic, I.**, Kovačević, D. B., Jambrak, A. R., Zsolt, S., Dalle Zotte, A., Martinović, A., Prodanov, M., Bartosz, S., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., Kravchenko, O., & Djekic, I. (2020). Comprehensive insight into the food safety climate in Central and Eastern Europe. *Food Control*, 114. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107238>.
95. Weiler, U., Font-i-Furnols, M., **Tomasevič, I.**, & Bonneau, M. (2021). Alternatives to Piglet Castration: From Issues to Solutions. *Animals*, 11(4), 1041. <https://doi.org/10.3390/ani11041041>.
96. Ilic, J., Djekic, I., **Tomasevic, I.**, Oosterlinck, F., & van den Berg, M. A. (2022). Materials properties, oral processing and sensory analysis of eating meat and meat analogs. *Annual Review of Food Science and Technology* [Accepted for publication DOI not yet assigned](#).

#### Радови у врхунским међународним часописима (M21)

97. Lorenzo, J. M., Munekata, P. E. S., Campagnol, P. C. B., Zhu, Z., Alpas, H., Barba, F. J., & **Tomasevic, I.** (2017). Technological aspects of horse meat products – A review. *Food Research International*, 102, 176-183. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.094>.

98. **Tomasevic, I.**, Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., & Djekic, I. (2017). The use and control of nitrites in Serbian meat industry and the influence of mandatory HACCP implementation. *Meat Science*, 134, 76-78. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.07.020>.
99. Tomic, N., Dojnov, B., Miocinovic, J., **Tomasevic, I.**, Smigic, N., Djekic, I., & Vujcic, Z. (2017). Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale – A sensory perspective. *LWT - Food Science and Technology*, 80, 59-66. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.008>.
100. Agregán, R., Franco, D., Carballo, J., **Tomasevic, I.**, Barba, F. J., Gómez, B., Muchenje, V., & Lorenzo, J. M. (2018). Shelf life study of healthy pork liver pâté with added seaweed extracts from *Ascophyllum nodosum*, *Fucus vesiculosus* and *Bifurcaria bifurcata*. *Food Research International*, 112, 400-411. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.06.063>.
101. Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., **Tomasevic, I.**, Kljajevic, N., Nedeljkovic, A., & Miocinovic, J. (2018). The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics. *International Dairy Journal*, 79, 24-32. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2017.11.010>.
102. Miocinovic, J., Tomic, N., Dojnov, B., **Tomasevic, I.**, Stojanovic, S., Djekic, I., & Vujcic, Z. (2018). Application of new insoluble dietary fibres from triticale as supplement in yoghurt – effects on physico-chemical, rheological and quality properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(4), 1291-1299. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8592>.
103. **Tomasevic, I.**, Novakovic, S., Solowiej, B., Zdolec, N., Skunca, D., Krocko, M., Nedomova, S., Kolaj, R., Aleksiev, G., & Djekic, I. (2018). Consumers' perceptions, attitudes and perceived quality of game meat in ten European countries. *Meat Science*, 142, 5-13. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.03.016>.
104. Djekic, I., Mujčinović, A., Nikolić, A., Jambrak, A. R., Papademas, P., Feyissa, A. H., Kansou, K., Thomopoulos, R., Breisen, H., Kavallieratos, N. G., Athanassiou, C. G., Silva, C. L. M., Sirbu, A., Moisesu, A. M., **Tomasevic, I.**, Brodnjak, U. V., Charalambides, M., & Tonda, A. (2019). Cross-European initial survey on the use of mathematical models in food industry. *Journal of Food Engineering*, 261, 109-116. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.06.007>.
105. Djekic, I., Petrovic, J., Božicković, A., Djordjevic, V., & **Tomasevic, I.** (2019). Main environmental impacts associated with production and consumption of milk and yogurt in Serbia – Monte Carlo approach. *Science of the Total Environment*, 695, 133917. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.133917>.
106. Djekic, I., Pojić, M., Tonda, A., Putnik, P., Bursać Kovačević, D., Režek-Jambrak, A., & **Tomasevic, I.** (2019). Scientific Challenges in Performing Life-Cycle Assessment in the Food Supply Chain. *Foods*, 8(8), 301. <https://www.mdpi.com/2304-8158/8/8/301>.
107. Gómez, B., Munekata, P. E. S., Gavahian, M., Barba, F. J., Martí-Quijal, F. J., Bolumar, T., Campagnol, P. C. B., **Tomasevic, I.**, & Lorenzo, J. M. (2019). Application of pulsed electric fields in meat and fish processing industries: An overview. *Food Research International*. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.04.047>.
108. Martí-Quijal, F. J., Zamuz, S., **Tomašević, I.**, Gómez, B., Rocchetti, G., Lucini, L., Remize, F., Barba, F. J., & Lorenzo, J. M. (2019). Influence of different sources of vegetable, whey and microalgae proteins on the physicochemical properties and amino acid profile of fresh pork sausages. *LWT*, 110, 316-323. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.097>.
109. Novakovic, S., Djekic, I., Klaus, A., Vunduk, J., Djordjevic, V., Tomović, V., Šojić, B., Kocić-Tanackov, S., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., & **Tomasevic, I.** (2019). The Effect of

- Cantharellus Cibarius Addition on Quality Characteristics of Frankfurter during Refrigerated Storage. *Foods*, 8(12), 635. <https://doi.org/10.3390/foods8120635>.
110. **Tomasevic**, I., Tomovic, V., Milovanovic, B., Lorenzo, J., Đorđević, V., Karabasil, N., & Djekic, I. (2019). Comparison of a computer vision system vs. traditional colorimeter for color evaluation of meat products with various physical properties. *Meat Science*, 148, 5-12. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.09.015>.
  111. Djekic, I., Nikolic, A., Uzunovic, M., Marijke, A., Liu, A., Han, J., Brncic, M., Knezevic, N., Papademas, P., Lemoniati, K., Witte, F., Terjung, N., Papageorgiou, M., Zinoviadou, K. G., Dalle Zotte, A., Pellattiero, E., Solowiej, B. G., Guine, R. P. F., Correia, P., Sirbu, A., Vasilescu, L., Semenova, A. A., Kuznetsova, O. A., Brodnjak, U. V., Pateiro, M., Lorenzo, J. M., Getya, A., Kodak, T., & **Tomasevic**, I. (2020). Covid-19 pandemic effects on food safety - multi-country survey study. *Food Control*, 107800. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107800>.
  112. Małeck, J., **Tomasevic**, I., Djekic, I., & Sołowiej, B. G. (2020). The Effect of Protein Source on the Physicochemical, Nutritional Properties and Microstructure of High-Protein Bars Intended for Physically Active People. *Foods*, 9(10), 1467. <https://doi.org/10.3390/foods9101467>.
  113. Milovanovic, B., Djekic, I., Miocinovic, J., Djordjevic, V., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., Mörlein, D., & **Tomasevic**, I. (2020). What Is the Color of Milk and Dairy Products and How Is It Measured? *Foods*, 9(11), 1629. <https://doi.org/10.3390/foods9111629>.
  114. Purić, M., Rabrenović, B., Rac, V., Pezo, L., **Tomašević**, I., & Demin, M. (2020). Application of defatted apple seed cakes as a by-product for the enrichment of wheat bread. *LWT*, 130. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109391>.
  115. **Tomasevic**, I., Bahelka, I., Čandek-Potokar, M., Čítek, J., Djekić, I., Djurkin Kušec, I., Getya, A., Guerrero, L., Iordăchescu, G., Ivanova, S., Nakov, D., Sołowiej, B. G., Szabó, C., Tudoreanu, L., Weiler, U., & Font-i-Furnols, M. (2020). Attitudes and beliefs of Eastern European consumers towards piglet castration and meat from castrated pigs. *Meat Science*, 160, 107965. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107965>.
  116. Ucak, I., Khalily, R., Carrillo, C., **Tomasevic**, I., & Barba, F. J. (2020). Potential of Propolis Extract as a Natural Antioxidant and Antimicrobial in Gelatin Films Applied to Rainbow Trout (*Oncorhynchus mykiss*) Fillets. *Foods*, 9(11), 1584. <https://doi.org/10.3390/foods9111584>.
  117. Vargas-Ramella, M., Munekata, P. E. S., Pateiro, M., Franco, D., Campagnol, P. C. B., **Tomasevic**, I., Domínguez, R., & Lorenzo, J. M. (2020). Physicochemical composition and nutritional properties of deer burger enhanced with healthier oils. *Foods*, 9(5). <https://doi.org/10.3390/foods9050571>.
  118. Vargas-Ramella, M., Pateiro, M., Barba, F. J., Franco, D., Campagnol, P. C. B., Munekata, P. E. S., **Tomasevic**, I., Domínguez, R., & Lorenzo, J. M. (2020). Microencapsulation of healthier oils to enhance the physicochemical and nutritional properties of deer pâté. *LWT*, 125, 109223. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109223>.
  119. Zamuz, S., Purrinos, L., **Tomasevic**, I., Dominguez, R., Brnčić, M., Barba, F. J., & Lorenzo, J. M. (2020). Consumer acceptance and quality parameters of the commercial olive oils manufactured with cultivars grown in galicia (NW Spain). *Foods*, 9(4). <https://doi.org/10.3390/foods9040427>.
  120. Gagaoua, M., Warner, R. D., Purslow, P., Ramanathan, R., Mullen, A. M., López-Pedrouso, M., Franco, D., Lorenzo, J. M., **Tomasevic**, I., Picard, B., Troy, D., & Terlouw, E. M. C. (2021). Dark-cutting beef: A brief review and an integromics meta-analysis at the proteome level to decipher the underlying pathways. *Meat Science*, 181. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108611>.

121. Novaković, S., Djekic, I., Pešić, M., Kostić, A., Milinčić, D., Stanisavljević, N., Radojević, A., & **Tomasevic, I.** (2021). Bee pollen powder as a functional ingredient in frankfurters. *Meat Science*, 182. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108621>.
122. Szafránska, J. O., Muszyński, S., **Tomasevic, I.**, & Sołowiej, B. G. (2021). The Influence of Dietary Fibers on Physicochemical Properties of Acid Casein Processed Cheese Sauces Obtained with Whey Proteins and Coconut Oil or Anhydrous Milk Fat. *Foods*, 10(4), 759. <https://doi.org/10.3390/foods10040759>.
123. **Tomasevic, I.**, Djekic, I., Font-i-Furnols, M., Terjung, N., & Lorenzo, J. M. (2021). Recent advances in meat color research. *Current Opinion in Food Science*, 41, 81-87. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.02.012>.
124. **Tomašević, I.**, Putnik, P., Valjak, F., Pavlić, B., Šojić, B., Bebek Markovinović, A., & Bursać Kovačević, D. (2021). 3D printing as novel tool for fruit-based functional food production. *Current Opinion in Food Science*, 41, 138-145. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.03.015>.
125. Ucak, I., Afreen, M., Montesano, D., Carrillo, C., **Tomasevic, I.**, Simal-Gandara, J., & Barba, F. J. (2021). Functional and Bioactive Properties of Peptides Derived from Marine Side Streams. *Marine Drugs*, 19(2), 71. <https://doi.org/10.3390/md19020071>.

#### Радови у истакнутим међународним часописима (M22)

126. Skunca, D., **Tomasevic, I.**, Zdolec, N., Kolaj, R., Aleksiev, G., & Djekic, I. (2017). Consumer-perceived quality characteristics of chicken meat and chicken meat products in Southeast Europe. *British Food Journal*, 119(7), 1525-1535. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2016-0547>.
127. Smigic, N., Djekic, I., **Tomasevic, I.**, Stanisic, N., Nedeljkovic, A., Lukovic, V., & Miocinovic, J. (2017). Organic and conventional milk – insight on potential differences. *British Food Journal*, 119(2), 366-376. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0237>.
128. Tomović, V., Jokanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Ivić, M., Kocić-Tanackov, S., **Tomašević, I.**, & Martinović, A. (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 10(2), 137-142. <https://doi.org/10.1080/19393210.2017.1282987>.
129. Djekic, I., Skunca, D., Nastasijevic, I., Tomovic, V., & **Tomasevic, I.** (2018). Transformation of quality aspects throughout the chicken meat supply chain. *British Food Journal*, 120(5), 1132-1150. <https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2017-0432>.
130. Gálvez, F., Domínguez, R., Pateiro, M., Carballo, J., **Tomasevic, I.**, & Lorenzo, J. M. (2018). Effect of gender on breast and thigh turkey meat quality. *British Poultry Science*, 1-8. <https://doi.org/10.1080/00071668.2018.1465177>.
131. Kljajevic, N. V., **Tomasevic, I. B.**, Miloradovic, Z. N., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J. B., & Jovanovic, S. T. (2018). Seasonal variations of Saanen goat milk composition and the impact of climatic conditions. *Journal of Food Science and Technology*, 55(1), 299-303. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2938-4>.
132. Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Kljajevic, N., **Tomasevic, I.**, & Pudja, P. (2018). The influence of milk heat treatment on composition, texture, colour and sensory characteristics of cows' and goats' Quark-type cheeses. *Small Ruminant Research*, 169, 154-159. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2018.09.012>.
133. Stajić, S., Stanišić, N., **Tomasevic, I.**, Djekic, I., Ivanović, N., & Živković, D. (2018). Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2). <https://doi.org/10.1111/jfpp.13529>.



134. **Tomasevic**, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., & Djekic, I. (2018). A decade of sulphite control in Serbian meat industry and the effect of HACCP. *Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance*, 11(1), 49-53. <https://doi.org/10.1080/19393210.2017.1403492>.
135. Vunduk, J., Djekic, I., Petrović, P., **Tomašević**, I., Kozarski, M., Despotović, S., Nikšić, M., & Klaus, A. (2018). Challenging the difference between white and brown *Agaricus bisporus* mushrooms: Science behind consumers choice. *British Food Journal*, 120(6), 1381-1394. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550>.
136. Djekic, I., Operta, S., Djulancic, N., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., Djordjević, V., & **Tomasevic**, I. (2019). Quantities, environmental footprints and beliefs associated with household food waste in Bosnia and Herzegovina. *Waste Management and Research*, 37(12), 1250-1260. <https://doi.org/10.1177/0734242X19873709>.
137. Domínguez, R., Purriños, L., Pérez-Santaescolástica, C., Pateiro, M., Barba, F. J., **Tomasevic**, I., Campagnol, P. C. B., & Lorenzo, J. M. (2019). Characterization of Volatile Compounds of Dry-Cured Meat Products Using HS-SPME-GC/MS Technique. *Food Analytical Methods*. <https://doi.org/10.1007/s12161-019-01491-x>.
138. Marti-Quijal, F. J., Zamuz, S., **Tomašević**, I., Rocchetti, G., Lucini, L., Marszałek, K., Barba, F. J., & Lorenzo, J. M. (2019). A chemometric approach to evaluate the impact of pulses, Chlorella and Spirulina on proximate composition, amino acid, and physicochemical properties of turkey burgers. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(7), 3672-3680. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9595>.
139. **Tomasevic**, I., Tomovic, V., Ikonc, P., Lorenzo Rodriguez, J. M., Barba, F. J., Djekic, I., Nastasijevic, I., Stajic, S., & Zivkovic, D. (2019). Evaluation of poultry meat colour using computer vision system and colourimeter: Is there a difference? *British Food Journal*, 121(5), 1078-1087. <https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2018-0376>.
140. Djekic, I., Bozickovic, I., Djordjevic, V., Smetana, S., Terjung, N., Ilic, J., Doroski, A., & **Tomasevic**, I. (2020). Can we associate environmental footprints with production and consumption using Monte Carlo simulation? Case study with pork meat. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, n/a(n/a). <https://doi.org/10.1002/jsfa.10704>.
141. Djekic, I., Ilic, J., Guiné, R. P. F., & **Tomasevic**, I. (2020). Can we understand food oral processing using Kano model? Case study with confectionery products. *Journal of Texture Studies*, n/a(n/a). <https://doi.org/10.1111/jtxs.12550>.
142. Djekic, I., Petrovic, J., Jovetic, M., Redzepovic-Djordjevic, A., Stulic, M., Lorenzo, J. M., Iammarino, M., & **Tomasevic**, I. (2020). Aflatoxins in Milk and Dairy Products: Occurrence and Exposure Assessment for the Serbian Population. *Applied Sciences*, 10(21), 7420. <https://doi.org/10.3390/app10217420>.
143. Gullón, P., Astray, G., Gullón, B., **Tomasevic**, I., & Lorenzo, J. M. (2020). Pomegranate Peel as Suitable Source of High-Added Value Bioactives: Tailored Functionalized Meat Products. *Molecules*, 25(12), 2859. <https://doi.org/10.3390/molecules25122859>.
144. Rocchetti, G., Barba, F. J., Lorenzo, J. M., Munekata, P. E. S., Bernardo, L., **Tomasevic**, I., Pateiro, M., & Lucini, L. (2020). Untargeted metabolomics to explore the oxidation processes during shelf life of pork patties treated with guarana seed extracts. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(3), 1002-1009. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14329>.
145. Rocchetti, G., Pateiro, M., Campagnol, P. C., Barba, F. J., **Tomasevic**, I., Montesano, D., Lucini, L., & Lorenzo, J. M. (2020). Effect of partial replacement of meat by carrot on physicochemical properties and fatty acid profile of fresh turkey sausages: a chemometric approach. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(13), 4968-4977. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10560>.

146. Simunovic, S., Đorđević, V., Barba, F. J., Lorenzo, J. M., Rašeta, M., Janković, S., & **Tomasevic, I.** (2020). Characterisation of changes in physicochemical, textural and microbiological properties of Njeguška sausage during ripening. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04862-z>.
147. Stajić, S., Kalušević, A., **Tomasevic, I.**, Rabrenović, B., Božić, A., Radović, P., Nedović, V., & Živković, D. (2020). Technological Properties of Model System Beef Emulsions with Encapsulated Pumpkin Seed Oil and Shell Powder. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 159-168. <https://doi.org/10.31883/pjfn/118008>.
148. Stajić, S., Pisinov, B., **Tomasevic, I.**, Djekic, I., Čolović, D., Ivanović, S., & Živković, D. (2020). Use of culled goat meat in frankfurter production – effect on sensory quality and technological properties. *International Journal of Food Science & Technology*, 55(3), 1032-1045. <https://doi.org/10.1111/ijfs.14346>.
149. Djekic, I., Ilic, J., Lorenzo, J. M., & **Tomasevic, I.** (2021). How do culinary methods affect quality and oral processing characteristics of pork ham? *Journal of Texture Studies*, 52(1), 36-44. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12557>.
150. Djekic, I., Lorenzo, J. M., Muneke, P. E. S., Gagaoua, M., & **Tomasevic, I.** (2021). Review on characteristics of trained sensory panels in food science. *Journal of Texture Studies*. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12616>.
151. Ilic, J., **Tomasevic, I.**, & Djekic, I. (2021a). Ease of mastication index—Quantification of mastication effort using quality function deployment. *Journal of Texture Studies*. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12621>.
152. Ilic, J., **Tomasevic, I.**, & Djekic, I. (2021b). Influence of boiling, steaming, and sous-vide on oral processing parameters of celeriac (*Apium graveolens* var. *rapaceum*). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100308>.
153. Ilic, J., **Tomasevic, I.**, & Djekic, I. (2021c). Influence of water-based and contact heating preparation methods on potato mechanical properties, mastication, and sensory perception. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100401>.
154. Martí-Quijal, F. J., Khubber, S., Remize, F., **Tomasevic, I.**, Roselló-Soto, E., & Barba, F. J. (2021). Obtaining antioxidants and natural preservatives from food by-products through fermentation: A review. *Fermentation*, 7(3). <https://doi.org/10.3390/fermentation7030106>.
155. Milovanovic, B., Tomovic, V., Djekic, I., Miocinovic, J., Solowiej, B. G., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., & **Tomasevic, I.** (2021). Colour assessment of milk and milk products using computer vision system and colorimeter. *International Dairy Journal*, 120, 105084. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105084>.
156. Milovanovic, B., Tomovic, V., Djekic, I., Solowiej, B. G., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., & **Tomasevic, I.** (2021). Color assessment of the eggs using computer vision system and Minolta colorimeter. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-021-01085-4>.
157. Vunduk, J., Kozarski, M., Djekic, I., **Tomašević, I.**, & Klaus, A. (2021). Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of *Agaricus bisporus*. *European Food Research and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x>.
158. Čobanović, N., Novaković, S., Tomasevic, I., & Karabasil, N. (2022). Combined effects of weather conditions, transportation time and loading density on carcass damages and meat quality of market-weight pigs. *Archiv fur Tierzucht*. [Accepted for publication DOI not yet assigned](#).
159. Mitrović, M., **Tomasevic, I.**, Stefanović, S., Đorđević, V., & Djekic, I. (2022). Toxic elements in eggs and egg-based products: Occurrence, exposure assessment and risk

- characterization for the Serbian population. *International Journal of Food Science & Technology*. [Accepted for publication DOI not yet assigned](#).
160. Petrovic, J., Jovetić, M., Štulić, M., Vujadinović, D., Lorenzo Rodriguez, J. M., Iammarino, M., Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2022). Exposure assessment in the Serbian population and occurrence of histamine and heavy metals in fish and seafood. *International Journal of Food Science & Technology*. [Accepted for publication DOI not yet assigned](#).

#### Радови у међународном часопису (M23)

161. Despotović, A., Tomović, V., Stanišić, N., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Kocić-Tanackov, S., **Tomasevic, I.**, Stajić, S., Martinović, A., & Hromiš, N. (2018). Edible offal quality of Swallow-Belly Mangalica pigs reared under an intensive production system. *Fleischwirtschaft*, 12, 103-108. [WOS:000454972200042](#).
162. Karabasil, N., Bošković, T., **Tomašević, I.**, Vasilev, D., Dimitrijević, M., Katanić, N., & Antić, D. (2018). Production of traditional meat products in small and micro establishments in Serbia: current status and future perspectives. *Acta Veterinaria-Beograd*, 68(4), 373-390. <https://doi.org/10.2478/acve-2018-0031>.
163. Smigic, N., Miocinovic, J., Tomic, J., **Tomasevic, I.**, Rajkovic, A., & Djekic, I. (2018). The effect of nisin and storage temperature on the quality parameters of processed cheese. *Mljekarstvo*, 68(3), 182-191. <https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0303>
164. **Tomasevic, I.**, Tomović, V., Barba, F. J., Vasilev, D., Jokanović, M., Šojić, B., Lorenzo, J. M., & Djekic, I. (2019). How the color of game meat should be measured. *Fleischwirtschaft*(1), 85-89. [WOS:000458470700037](#).
165. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Vujadinović, D., Ivić, M., Djekić, I., & **Tomašević, I.** (2019). The prediction of lean meat and subcutaneous fat with skin content in pork cuts on the carcass meatness and weight. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00143-2>.
166. Doroški, A., Klaus, A., Kozarski, M., Cvetković, S., Nikolić, B., Jakovljević, D., **Tomasevic, I.**, Vunduk, J., Lazić, V., & Djekic, I. (2020). The influence of grape pomace substrate on quality characterization of *Pleurotus ostreatus*—Total quality index approach. *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15096>.
167. Novakovic, S., Djekic, I., Klaus, A., Vunduk, J., Đorđević, V., Tomovic, V., Kocić-Tanackov, S., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., & **Tomasevic, I.** (2020). Application of porcini mushroom (*Boletus edulis*) to improve the quality of frankfurters. *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14556>.
168. Stajić, S., **Tomasevic, I.**, Stanisic, N., Tomović, M., Lilić, S., Vranić, D., Barba, F. J., Lorenzo Rodriguez, J. M., & Živković, D. (2020). Quality of dry-fermented sausages with backfat replacement. *Fleischwirtschaft*, 7. [WOS:000566830000050](#).
169. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Djekic, I., & **Tomasevic, I.** (2020). The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts. *Fleischwirtschaft*(9), 6.
170. Novaković, S., Djekic, I., Klaus, A., Vunduk, J., Đorđević, V., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Lorenzo Rodriguez, J. M., Barba, F. J., & **Tomasevic, I.** (2021). The potential of horn of plenty mushroom (*Craterellus cornucopioides*) to improve the shelf life of frankfurters. *Fleischwirtschaft*(3), 100-106. [WOS:000639584700064](#)

#### Рад у националном часопису међународног значаја (M24)

171. Milovanovic, B., Đekić, I., Solowiej, B., Novaković, S., Đorđević, V., & **Tomašević, I.** (2020). Computer Vision System: A better tool for assessing pork and beef colour than a standard colourimeter. *Scientific journal" Meat Technology"*, 61(2), 153-160. <https://doi.org/10.18485/meattech.2020.61.2.5>



172. Novaković, S., Đekić, I., Klaus, A., Vunduk, J., Đorđević, V., Tomović, V., Šojić, B., Kocić-Tanaskov, S., & **Tomašević, I.** (2020). Antioxidant activity of mushrooms in vitro and in frankfurters. *Scientific journal" Meat Technology"*, 61(1), 62-69.  
<https://doi.org/10.18485/meattech.2020.61.1.5>.
173. Simunović, S., Rajić, S., Đorđević, V., Tomović, V., Vujadinović, D., Đekić, I., & **Tomašević, I.** (2021). Estimation of fat content in fermented sausages by means of Computer Vision System (CVS). *Scientific journal" Meat Technology"*, 62(1), 27-32.  
<https://doi.org/10.18485/2021.62.1.3>.

## ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА (М30)

### Предавања по позиву са међународног скупа штампана у целини (М31)

174. **Tomašević, I.**, & Đekić, I. (2017). Safety in Serbian animal source food industry and the impact of hazard analysis and critical control points: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 85). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012020>.
175. Šojić, B., Ikonić, P., Škaljac, S., Tomović, V., Candek-Potokar, M., Aluwé, M., Jokanović, M., & **Tomašević, I.** (2018). Effect of caraway (*Carum carvi* L.) essential oil addition on masking boar taint in cooked pork sausage. 64th International Congress of Meat Science and Technology, Melbourne, Australia.  
[http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2018\\_13\\_04.pdf](http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2018_13_04.pdf).
176. **Tomasevic, I.**, Tomovic, V., lorenzo, J., Djordjevic, V., Karabasil, N., & Djekic, I. (2018). Color measurement of meat and meat products. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia.
177. **Tomasevic, I. B.** (2018). Computer vision system for color measurements of meat and meat products: a review. *Theory and practice of meat processing*, 3(4), 4-15.  
<https://doi.org/10.21323/2414-438X-2018-3-4-4-15>.
178. **Tomasevic, I.**, Font-i-Furnols, M., Guerrero, L., Djekic, I., Aluwé, M., Čandek-Potokar, M., Bonneau, M., & Weiler, U. (2019). Attitudes of Eastern European consumers towards surgical castration and immunocastration of piglets. 65th International Congress of Meat Science and Technology, Potsdam, Germany.
179. **Tomasevic, I.**, Lorenzo, J., Barba, F., Đorđević, V., & Djekic, I. (2019). Computer vision system for color measurements of meat and meat products 65th International Congress of Meat Science and Technology, Potsdam, Germany.  
[http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2019\\_05\\_04.pdf](http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2019_05_04.pdf).
180. **Tomašević, I.** (2019) Necessities for food safety knowledge and skills at EU level: problems and perspectives of integrations and harmonization. Paper presented at World Food Safety Day in Ljubljana, Slovenia [Conference proceedings](#).
181. **Tomašević, I.** (2019) Eastern European consumer's attitudes and beliefs on animal welfare and the perspective on ending piglet castartion. Flamish Ministry of Environment, 02.October, Brussels, Belgium [Meeting proceedings](#).  
[http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2019\\_01\\_04.pdf](http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2019_01_04.pdf).
182. **Tomasevic, I.**, Djekic, I., Novaković, S., Barba, F., & Lorenzo, J. M. (2019). The feasibility of pulsed light processing in the meat industry. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012034>.

183. **Tomasevic, I.** (2020). Food safety in Central and Eastern European food industry- are we cultural enough? 22nd Interantional scientific-practical conference "Food systems, biosafety, technology and engineering", Moscow, Russia. [Conference proceedings in print.](#)
184. **Tomasevic, I., Đorđević, V., Vujadinović, D., Djekic, I.** (2021): Attitudes and beliefs of Eastern European meat consumers – a review. Paper presented at the International 61th Meat Industry Conference. [IOP Conference Series: Earth and Environmental Science in print.](#)

#### Саопштења са међународног скупа штампана у целини (M33)

185. **Dekić, I., & Tomašević, I.** (2017). Environmental footprints in the meat chain. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 85). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012015>.
186. **Novaković, S., & Tomašević, I.** (2017). A comparison between Warner-Bratzler shear force measurement and texture profile analysis of meat and meat products: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 85). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012063>.
187. **Tomasevic, I., Dekić, I., Font-I-Furnols, M., Aluwé, M., Čandek-Potokar, M., Bonneau, M., & Weiler, U.** (2017). Attitudes of Serbian food technology students towards surgical and immunocastration of boars and their sensitivity to androstenone and skatole. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 85). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012087>.
188. **Tomasevic, I., Novakovic, S., Djekic, I., Nakov, D., & Guerrero, L.** (2018). Consumer's attitudes towards surgical castration of pigs in three Western Balkan countries. In S. Committee (Ed.), *69th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science*. Dubrovnik: Wageningen Academic Publishers. <https://doi.org/10.3920/978-90-8686-871-1>.
189. **Djekic, I., Petrovic, J., & Tomasevic, I.** (2019). Food safety and environmental risks based on meat and dairy consumption surveys. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012011>.
190. **Djekic, S., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Subić, J., Roljević, S., & Djekic, I.** (2019). Sustainability of animal origin food waste in Serbia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012055>.
191. **Djordjevic, V., Baltic, T., Parunovic, N., Simunovic, S., Tomasevic, I., Velebit, B., & Ciric, J.** (2019). The nitrite content in domestic and foreign cooked sausages from the Serbian market. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012058>.
192. **Ilic, J., Charalambides, M., Tomasevic, I., Bikos, D., Wood, J. D., & Djekic, I.** (2019). Effect of the direction of m. psoas major fibres on the results of tensile test - Can we model meat as a material? *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012063>.
193. **Milovanovic, B., Djekic, I., Djordjevic, V., Tomovic, V., Barba, F., Tomasevic, I., & Lorenzo, J. M.** (2019). Pros and cons of using a computer vision system for color evaluation of meat and meat products. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012008>.
194. **Novakovic, S., Djekic, I., Vunduk, J., Klaus, A., Lorenzo, J. M., Barba, F., & Tomasevic, I.** (2019). An insight into in vitro antioxidant activity of *Cantharellus cibarius* hot water extract for the potential application in meat products. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012089>.
195. **Simunovic, S., Djordjevic, V., Bogdanovic, S., Dimkic, I., Stankovic, S., Novakovic, S., & Tomasevic, I.** (2019). Changes in chemical attributes during ripening of traditional

- fermented sausage, "pirot ironed". *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012100>.
196. Tomovic, V., Jokanovic, M., Sojic, B., Skaljic, S., Lazovic, M., Vasiljevic, I., **Tomasevic**, I., Nikolic, I., Vujadinovic, D., & Tomovic, M. (2019). Chromium content in the meat of male Saanen goat kids from Vojvodina (Northern Serbia). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (1 ed., Vol. 333). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012107>.
197. Djekic, I., & **Tomasevic**, I. (2020). Can food consumption studies help in modelling climate change? *11th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2020* (pp. 7-10). Ghent, Belgium. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85102003185&partnerID=40&md5=0459bc39c22fe6574eac9f8f7362c3a0>.
198. C Goncalves, J., Guiné, R. P., Correia, P., **Tomasevic**, I., & Djekic, I. (2021). Food safety in portuguese Companies in Covid-19 Pandemic Context. *Abstract Book of 10th Central European Congress on Food (CEFood)* (pp. 95-96). <http://hdl.handle.net/10400.19/6781>.

## РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА (M50)

### Радови у научном часопису (M53)

199. Tomović, V., Šojić, B., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M., Tomović, M., **Tomašević**, I., Stajić, S., & Martinović, A. (2019). Mineral contents in pork and edible offal from indigenous pigs. *Journal of Engineering & Processing Management*, 11(1), 66-72. <https://doi.org/10.7251/JEPM1901066T>
200. Djekic, I., Miočionović, J., Bojčevski, M., Šmigić, N., & **Tomašević**, I. (2020). Modelling relationships between raw milk quality parameters and climatic conditions-the case study of a 3-years survey in Serbia. *International Journal of Food Studies*, 9(2). <https://doi.org/10.7455/ijfs%2F9.2.2020.a3>
201. Sojic, B., Tomovic, V., Ikonc, P., Pavlic, B., Skaljic, S., Jokanovic, M., & **Tomasevic**, I. (2020). The application of essential oil for masking boar taint Investigations on cooked pork sausages. *Fleischwirtschaft international: journal for meat production and meat processing*(1), 61-65. [Article available at the following link.](#)
202. Novakovic, S. M., Djekic, I. V., Pesic, M. B., Kostic, A. Z., Milincic, D. D., & **Tomasevic**, I. (2021). Techno-functional, textural and sensorial properties of frankfurters as affected by the addition of bee pollen powder. *Theory and practice of meat processing*, 6(2), 135-140. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2021-6-2-135-140>

## ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА (M80)

### Ново техничко решење примењено на националном нивоу (M82)

203. Кљајевић, Н., Милорадовић, З., Миочиновић, Ј., **Томашевић**, И., Јовановић, С., Пуђа, П. (2020): Нови производ/нови технолошки поступак производње свежег сира у типу Кварк-а од козјег млека.

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАЈНОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ  
ПОДОПРИЈЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник чији се рад вреднује: **Игор Томашевић**

Студиски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14					
Назив предмета	Технологија пратећих производа у индустрији хране					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	8	6	11	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,88	4,33	4,90	

Студиски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14					
Назив предмета	Обрада меса					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	13	13	12	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,96	4,91	4,83	

Студиски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14					
Назив предмета	Нови храна					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	12	10	10	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,69	4,85	5,00	

Студиски програм/Модул	Агропрехрамбена Агропрехрамбена/14					
Назив предмета	Основи прехрамбене технологије					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	8	21	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,49	4,58	

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Подоприједни факултет.

Одговорно лице  


УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОДОПРИЈЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ЗЕЛЕНИ НОСТАЛГЕ

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ  
ПРЕДАЈНОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ  
ПОДОПРИЈЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Старшиње чији се рад вреднује: **Игор Томашевић**

Студиски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14					
Назив предмета	Нови храна					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању старшиње	/	/	9	10	/	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,34	4,26	/	

Студиски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14					
Назив предмета	Обрада меса					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању старшиње	/	/	14	21	/	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,95	4,82	/	

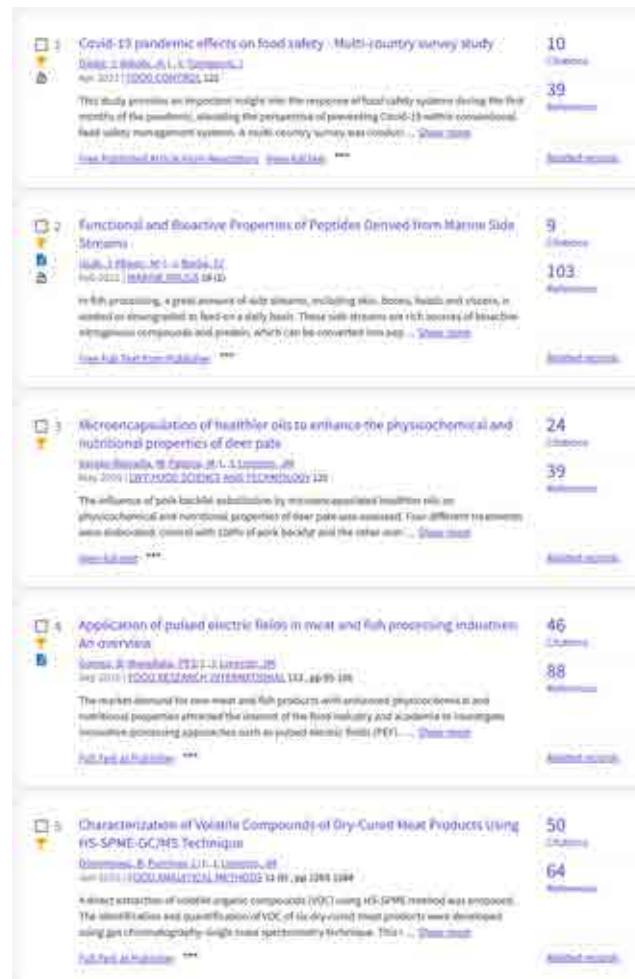
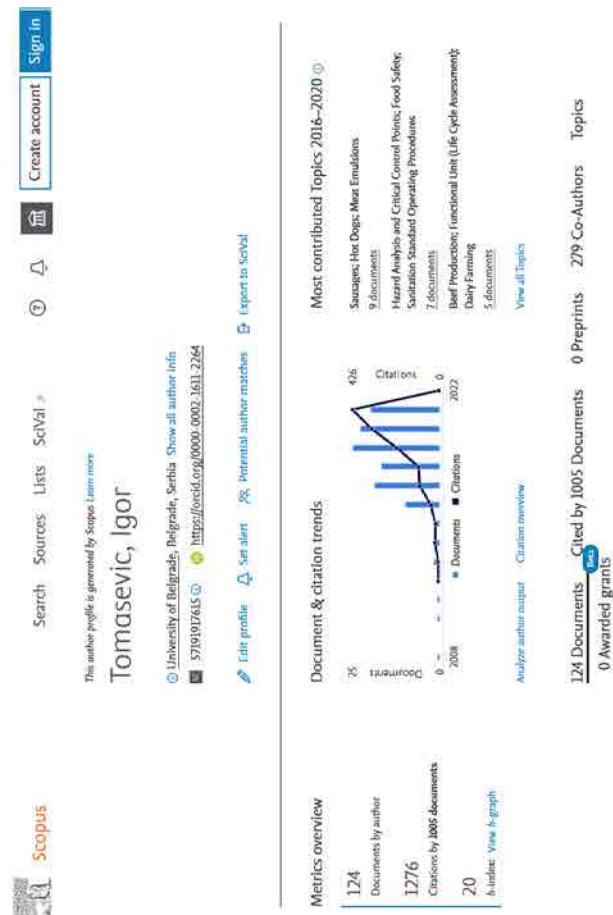
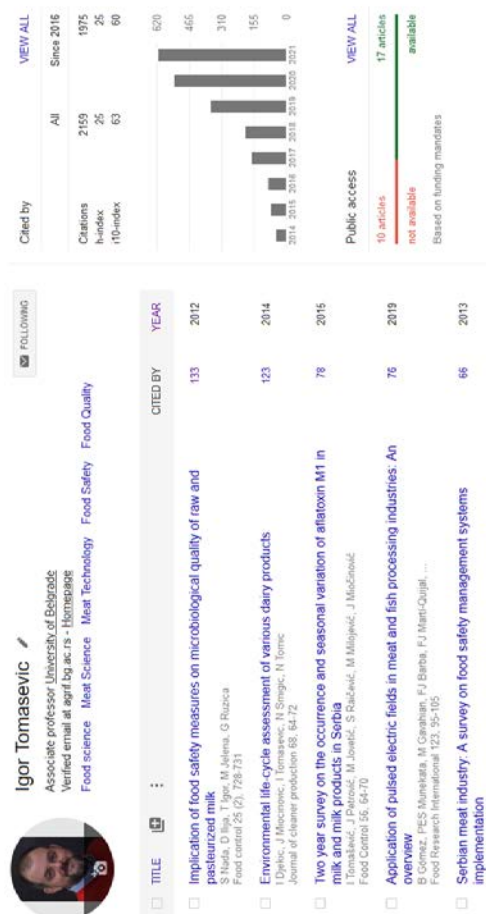
Студиски програм/Модул	Прехрамбена технологија Почивање и обрада меса					
Назив предмета	Почивање и обрада меса					
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	
Број студената који су учествовали у вредновању старшиње	/	/	16	/	/	
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,64	/	/	

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Подоприједни факултет.

Одговорно лице  


УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОДОПРИЈЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ЗЕЛЕНИ НОСТАЛГЕ





# Прилог 4. Позивна писма са међународних скупова



**INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY**  
 Institute of Meat Hygiene and Technology  
 11000 Belgrade  
 P.O. Box 100  
 11000 Belgrade  
 E-mail: [ihmt@ihmt.rs](mailto:ihmt@ihmt.rs)

Dr Igor Tomasevic

Dear Dr Igor Tomasevic,

It is our pleasure to invite you to deliver the lecture entitled: "The current quality of meat products in the meat industry" at the 18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018) which will be held in the Zvezdara Hotel, Belgrade, October 4-7, 2018.

Please note that presentations are limited to 15 minutes, plus additional 5 minutes for discussion. The presentation should be in English or Serbian. The presentation should be delivered in English or Serbian.

Please follow detailed instructions provided herewith for preparing your oral presentation. All other details regarding registration (fee, accommodation, etc.) may be found at: [www.ismt2018.rs](http://www.ismt2018.rs)

Participation fee for attending all conference events will be granted only to those delegates who are properly registered and will be confirmed upon receipt of the registration fee.

We look forward to welcoming you to the Conference (Abstracts only) and to your active participation in this important event.

With compliments,  
 Dr Igor Tomasevic  
 Chair, International Scientific Committee of the ISMT 2018

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic



**INSTITUTE OF MEAT HYGIENE AND TECHNOLOGY**  
 Institute of Meat Hygiene and Technology  
 11000 Belgrade  
 P.O. Box 100  
 11000 Belgrade  
 E-mail: [ihmt@ihmt.rs](mailto:ihmt@ihmt.rs)

Prof. Dr Igor Tomasevic  
 Faculty of Agriculture, University of Belgrade  
 11000 Belgrade  
 Serbia

INVITATION FOR PLenary LECTURE

In the field of the Programme Committee and the Institute of Meat Hygiene and Technology, we would like to officially invite you to attend and participate at the 18th International "Meat Conference" (ISMT 2018) on October 4-7, 2018. The conference will be held at the Zvezdara Hotel, Belgrade, Serbia.

It is an honor to be able to invite you to the Institute and to deliver the plenary lecture entitled "Meat products in the meat industry" at the 18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018) which will be held in the Zvezdara Hotel, Belgrade, October 4-7, 2018.

Your paper will be published in a special issue of the "ISMT Proceedings: Food and Environment/Science". The presentation should be in English or Serbian. The presentation should be delivered in English or Serbian.

The purpose of the 4-day conference is to bring together researchers from around the world who are interested in exploring the latest research in Meat Science, Food Quality, Food Technology, Food Safety, Food Hygiene and Food Preservation.

The cost of your travel and accommodation expenses during the event will be covered by the organizers. We will be providing a detailed programme of the event, including the conference schedule and the list of speakers.

Should you require more information about the conference, please visit our conference website at: [www.ismt2018.rs](http://www.ismt2018.rs). You may also contact me at: [ihmt@ihmt.rs](mailto:ihmt@ihmt.rs) or [ihmt@ihmt.rs](mailto:ihmt@ihmt.rs).

Thank you, and we look forward to seeing you at the conference.

Sincerely yours,  
 Dr Igor Tomasevic  
 Chairman of the Conference Programme Committee



Certificate of Attendance

This is to certify that

**Prof Igor Tomasevic**

has attended the 18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018) which was held in the Zvezdara Hotel, Belgrade, Serbia, from October 4-7, 2018.

The following details are hereby provided:

• **Participant:** Dr Igor Tomasevic  
 • **Conference:** 18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)  
 • **Chairman:** Dr Igor Tomasevic

With compliments,  
 Dr Igor Tomasevic  
 Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee



**DEPARTMENT OF AGRICULTURE AND FORESTRY**  
 Department of Agriculture and Forestry  
 11000 Belgrade  
 P.O. Box 100  
 11000 Belgrade  
 E-mail: [dagf@dagf.rs](mailto:dagf@dagf.rs)

Prof. Dr Igor Tomasevic  
 Faculty of Agriculture, University of Belgrade  
 11000 Belgrade  
 Serbia

INVITATION LETTER

Information on date, place and venue of the meeting is provided below:  
 Date: October 2nd, from 10:00 - 16:00 h.  
 Place: Kragujevac, Brankovici, Belgrade  
 Venue: Faculty of Agriculture, University of Belgrade

Looking forward to receiving your reply to our invitation.

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee



INVITATION LETTER

Dear Dr Igor Tomasevic,

We are pleased to invite you to the 18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018) which will be held in the Zvezdara Hotel, Belgrade, Serbia, from October 4-7, 2018.

The following details are hereby provided:

• **Participant:** Dr Igor Tomasevic  
 • **Conference:** 18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)  
 • **Chairman:** Dr Igor Tomasevic

With compliments,  
 Dr Igor Tomasevic  
 Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic

Dr Igor Tomasevic

Chairman of the Conference Programme Committee

Thank you. 2017-09-29. K. Vukobratovic, D. Vukobratovic, D. Vukobratovic



18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)

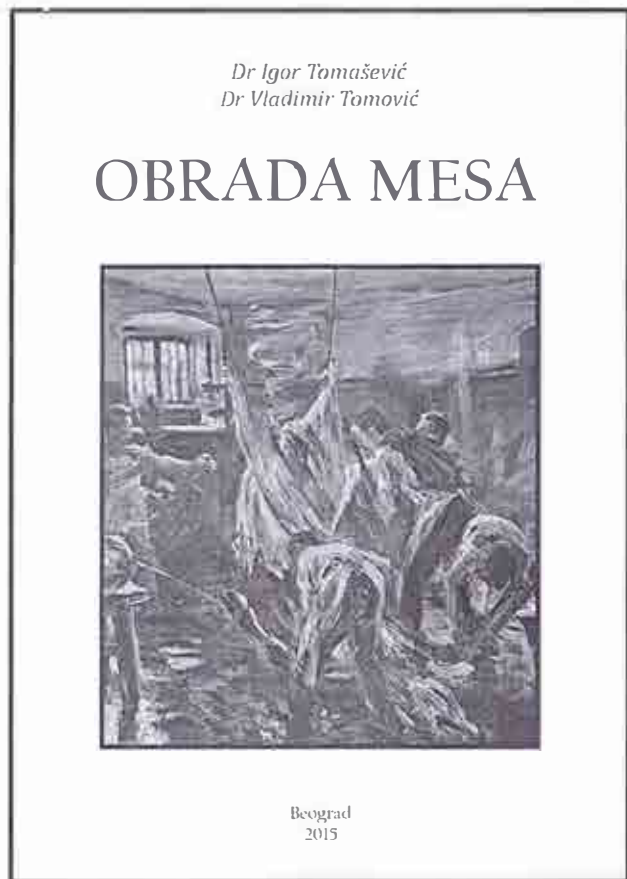
18th International Symposium on Meat Science and Technology (ISMT 2018)







## Прилог 5. Уџбеници



### Recenzenti:

prof. dr Milan Baltić

prof. dr Božidar Žlender

### Dizajn korica i priprema za štampu:

Luka & Ivana Tomašević

CIP - Каталогизacija y публикацији  
Народна библиотека Србије, Београд

637.5.03(075.8)

### ТОМАШЕВИЋ, Игор, 1974-

Obrada mesa / Igor Tomašević, Vladimir Tomović. - Beograd :

Poljoprivredni fakultet, Univerzitet, 2015  
(Beograd : Copy centar). - 283 str. : ilustr. ;  
24 cm

Tiraž 100. - Bibliografija: str. 266-283.

ISBN 978-86-7834-226-4

1. Томовић, Владимир, 1974- [аутор]

а) Месо - Технологија

COBISS.SR-ID 217876236



### Izdavač:

Poljoprivredni fakultet – Univerzitet u Beogradu

### Recenzenti:

prof. dr Radomir Radovanovic

prof. dr Dragojlo Obradović

### Dizajn korica i priprema za štampu:

mr Igor Tomašević

Štamparija: MST Gajić, Beograd

Tiraž: 500 primeraka

ISBN 978-86-7834-113-7



### ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидат **Дубравка Шкуница**, одржане на дан 18.02.2019. године, под насловом: "Унапређење одрживог квалитета меса и производа од меса у ланцу исхране".

Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације састављају:

1. др Игор Томашевић, наредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Иван Настасијевић, виши научни сарадник Института за хигијену и технологију меса у Београду, члан
3. др Нинала Томић, наредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
4. др Владимир Томашевић, наредни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, члан.

Комисија је за председника изабрала др Владимира Томашевића

Председник Комисије је утиском присутне са биографским подацима кандидата и подацима о досадашњем научном раду, а затим иштав кандидата да ипак резултат дисертације је дошао у својој докторској дисертацији.

Кандидат је ипак садржао своје дисертације, методе које је примењивао, посебно нешто научне дисертације и ипак закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.

По завршетку излагања кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези садржаја дисертације у току излагања.

Кандидат је дао одговоре на питања која су му постављена и пружио тражене објашњења.

Пошто је кандидат позитивно одговорио на сва постављена питања у вези са докторском дисертацијом, Комисија се позива рад доносила одлуку.

После чега, председник Комисије је јавно изговорио једногласну одлуку да је кандидат одбрао докторску дисертацију.

Одбрао докторске дисертације кандидат је завршио докторске студије и стекао научни степен **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:

1. V. Tomasevic \_\_\_\_\_, председник
2. Ivan Nastasijevic \_\_\_\_\_, ментор
3. N. Tomic \_\_\_\_\_, члан
4. V. Tomasevic \_\_\_\_\_, члан
5. \_\_\_\_\_, члан



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 3, 11000 Београд, Република Србија  
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; Е-маил: info@unibg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ  
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 12.02.2019.  
02-08 Број: 61206-564/2-19  
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", број 186/15-пречишћени текст и 189/16) и члана 32. Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", број 191/16), а на захтев Пољопривредног факултета, број: 32/4-5.1. од 30.01.2019. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 12.02.2019. године, донело је

### ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације **БОЈАНЕ МИЛОВАНОВИЋ**, под називом: „Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла“ и одређивању проф. др Игор Томашевића и проф. др Јелене Миоциновић за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА  
Проф. др Нада Драговић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета

### ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидат **САНЈА ПОЖАКОВИЋ**, одржане на дан 11.04.2021. године, под

насловом: "УТИЦАЈ ДОДАТАКА ВРТАКА (Botone aditive) ЛИСИЦИМА (Lactobacilli) И ЦРНОЈ ГРУБЕ (Crna) НА СВОЈИМ КВАЛИТЕТ БАРБИХ КОЖАСТИХ УТИЦАЈ ФАКТОРА".

Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације састављају:

1. др Игор Томашевић, наредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Душан Живковић, наредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
3. др Анета Колус, наредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан
4. др Владимир Томашевић, наредни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, члан
5. др Весна Ђорђевић, наредни професор Технолошког факултета Универзитета у Београду, члан

Комисија је за председника изабрала др Весну Ђорђевић

Председник Комисије је утиском присутне са биографским подацима кандидата и подацима о досадашњем научном раду, а затим иштав кандидата да ипак резултат дисертације је дошао у својој докторској дисертацији.

Кандидат је ипак садржао своје дисертације, методе које је примењивао, посебно нешто научне дисертације и ипак закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.

По завршетку излагања кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези садржаја дисертације у току излагања.

Кандидат је дао одговоре на питања која су му постављена и пружио тражене објашњења.

Пошто је кандидат позитивно одговорио на сва постављена питања у вези са докторском дисертацијом, Комисија се позива рад доносила одлуку.

После чега, председник Комисије је јавно изговорио једногласну одлуку да је кандидат одбрао докторску дисертацију.

Одбрао докторске дисертације кандидат је завршио докторске студије и стекао научни степен **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:

1. др Весна Ђорђевић \_\_\_\_\_, председник
2. др Игор Томашевић \_\_\_\_\_, ментор
3. др Душан Живковић \_\_\_\_\_, члан
4. др Анета Колус \_\_\_\_\_, члан
5. др Владимир Томашевић \_\_\_\_\_, члан
6. \_\_\_\_\_, члан



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 3, 11000 Београд, Република Србија  
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; Е-маил: info@unibg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ  
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 13. април 2021. године  
02-08 Број: 61206-1507/2-21  
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", бр. 201/18, 207/19 и 213/20) и члана 32. Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", бр. 191/16, 212/19), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/25-3.1. од 24. марта 2021. године, Веће научних области биотехничких наука, на електронској седници одржаној 13. априла 2021. године, донело је

### ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације **СТЕФАНА СИМУНОВИЋА**, под називом: „Оптимизација процеса произвођења традиционалних ферментисаних кобасица применом савремених метода сензорне анализе“ и одређивању проф. др Игор Томашевића и проф. др Илије Ђекића за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА  
проф. др Ђорђе Ђекић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета



## УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија  
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; E-mail: kabinet@rect.bg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ  
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 19. јануар 2021. године  
02-08 Број: 61206-4475/2-1  
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 201/18, 207/19 и 213/20) и члана 32. Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 191/16, 212/19), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/23-8.2. од 23. децембра 2020. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 19. јануара 2021. године, донело је

## ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације ЈЕЛЕНЕ ПЕТРОВИЋ, под називом: „Промена изложености хемијским отпозностима у храни анималног порекла“ и одређивању проф. др Игора Томашевића и проф. др Илије Тескића за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА

*Goran Delibabic*  
проф. др Горан Делибацић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета



## УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија  
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; E-mail: kabinet@rect.bg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ  
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 08.10.2019.  
02-08 Број: 61206-3958/2-19  
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 201/18, 207/19 и 213/20) и члана 32. Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 191/16), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/10-7.1. од 25.09.2019. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 08.10.2019. године, донело је

## ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације МАРИЈЕ МИТРОВИЋ, под називом: „Унапређење одрживог квалитета јаја у ланцу хране“ и одређивању проф. др Илије Тескића и проф. др Игора Томашевића за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА

*Nađa Dragović*  
Проф. др Нада Драговић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета



## УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија  
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; E-mail: kabinet@rect.bg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ  
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 08.10.2019.  
02-08 Број: 61206-3959/2-19  
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 186/15-пречишћени текст и 189/16) и члана 32. Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 191/16), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/10-7.2. од 25.09.2019. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 08.10.2019. године, донело је

## ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације ЈОВАНА ИЛИЋА, под називом: „Утицај различитих кулинарских метода на параметре оралног процесирања хране“ и одређивању проф. др Илије Тескића и проф. др Игора Томашевића за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА

*Nađa Dragović*  
Проф. др Нада Драговић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета



## УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија  
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; E-mail: kabinet@rect.bg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ  
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 9. фебруар 2021. године  
02-08 Број: 61206-386/2-21  
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 201/18, 207/19 и 213/20) и члана 32. Правилника о докторским студијама на Универзитету у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, бр. 191/16, 212/19), а на захтев Пољопривредног факултета, бр. 32/23-6.1. од 27. јануара 2021. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 9. фебруара 2021. године, донело је

## ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на одлуку Наставно-научног већа Пољопривредног факултета о прихватању теме докторске дисертације САРЕ РАЈИЋ, под називом: „Анализа нитричних и екстриничних карактеристика квалитета свињског и говеђег меса“ и одређивању проф. др Илије Тескића и проф. др Игора Томашевића за менторе.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА

*Goran Delibabic*  
проф. др Горан Делибацић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета





На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 27.03.2018. године, донело је:

### ОДЛУКУ

I. У Комисију за **избор и одбрану уредне докторске дисертације** коју је изабрала **МАЈА ПЕТРОВИЋ**, **д-р. вж.**, под надимком **«КВАЛИТЕТ ТРУПОВА И МЕСА ЈУНАЦИ У ФУНКЦИЈИ КОРИШЋЕЊА СЕМЕНА ДАНА У ИСХРАНИ»**, именују се:

1. др Душан Јаковљевић, редовни професор,
  2. др Геран Губић, редовни професор,
  3. др Снежана Стојић, доцент,
  4. др Игњат Томасевић, ванредни професор и
  5. др Душан Остојић-Анђић, научни сарадник
- Института за сточарство у Београду

II. Комисија је дужна да изврши у року од 45 дана послова Наставно-научног већа факултета и именује о њима докторску дисертацију.



Доставити канцелату, упутишима Комисије, Институту за прерађивање техничку и биолошку, Студентској служби и архиви.

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 23.12.2020. године, донело је:

### ОДЛУКУ

I. У Комисију за **избор и одбрану уредне докторске дисертације** коју је именовао **БОРИС ПИСИЧОВ**, **д-р. вж.**, под надимком **«ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКА, НУТРИТИВНА И СЕЛЈОРНА СВОЈСТВА КОБАСНИЦА У ТИПУ ФРАНКФУРТЕРА ОД МЕСА ИЗУЧЕНИХ КОЗА»**, именују се:

1. др Снежана Стојић, доцент  
Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет,
2. др Душан Јаковљевић, редовни професор  
Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет,
3. др Снежана Николић, научни сарадник  
Научни институт за ветеринарство Србије у Београду,
4. др Игњат Томасевић, ванредни професор  
Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет,
5. др Милош Анђић, редовни професор  
Универзитета у Београду – Пољопривредни факултет и
6. др Владимир Курбулић, ванредни професор  
Аграрног факултета Универзитета у Крагујевцу

II. Комисија је дужна да изврши у року од 45 дана послова Наставно-научног већа факултета и именује о њима докторску дисертацију.



Доставити канцелату, упутишима Комисије, Институту за прерађивање техничку и биолошку, Студентској служби и архиви.

Број: 020-2/9-10  
Датум: 07.12.2018.

### ИЗВОД ИЗ ЗАПИСНИКА

Са 9. седнице Наставно-научног већа Технолошког факултета Нин СД, која је одржана у НИН, 07.12.2018. године, са почетком у 9.00 часова у Сали за седнице Факултета

Историјско изостављено:

20.

Именоване Комисије за **избор и одбрану докторске дисертације**

ни веће јединице (23. члан "з" Додатка одлуке)

### ОДЛУКУ

Именоване се Комисија за **избор и одбрану уредне докторске дисертације** именоване **Иве Савића**, под надимком **«Утицај додатка старости уља на квалитет филма релативно барбока и ферментационог сувог кобасница»**, у следећем саставу:

1. **Др Игњат Томасевић**, ванредни професор, технологије – анимални производ, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, председник, члан
2. **Др Владимир Томасић**, ванредни професор, прекарбонено инжињерство, Технолошки факултет Нин СД, ментор, члан
3. **Др Бранислава Шојић**, научни сарадник, биотехнологије – прекарбонено инжињерство, Технолошки факултет Нин СД, члан
4. **Др Снежана Стојић-Танасић**, доцент, прекарбонено инжињерство, Технолошки факултет Нин СД, члан
5. **Др Драган Ђаковић**, ванредни професор, ветеринар и технологија меса, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, члан.

Историјско изостављено:

Именоване се:

Влада Карић

Председник Наставно-научног већа

Проф. др Милош Анђић

Томасевић  
Boris Tomasevic

FAKULTET VETERINARSKЕ MEDICINE  
Dr. 61-12/24  
24.03.2021. године  
Београд

На основу члана 73. и 74. Статута Факултета, Наставно-научно веће на својој 214. седници од 24.03.2021. године, донело је следеће:

### ОДЛУКУ

У Комисију за **процесу научног именовања и подбора кандидата за израду докторске дисертације** дисертације **Ивана Вићића**, **Dr. vet.** под називом: **«Квалитет меса говеда: од услова средине до нивоа gena»**, именују се:

1. др Недељко Карабаил, ред. проф. - ментор 1  
Факултет ветеринарске медицине
2. др Бојана Бановић Ђерл, научни сарадник - ментор 2  
Институт за молекуларну генетику и генетско инжињерство Универзитет у Београду
3. др Силвана Стајковић, доцент  
Факултет ветеринарске медицине
4. др Драган Ванлић, ван. проф.  
Факултет ветеринарске медицине
5. **др Игњат Томасевић, ван. проф.**  
**Пољопривредни факултет Универзитета у Београду**

Именована Комисија је дужна да достави извештај Већу Факултета са предлогом такмачење у року од 60 дана од дана именовања.

У случају да то не учини у предвиђеном року, Веће Факултета именује нову Комисију.

Председник  
Наставно-научног већа  
Dr. 61-12/24  
Факултета ветеринарске медицине  
Проф. др Милош Анђић

Одговорно лице



На основу чл. 8. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснавања радног односа наставника Универзитета у Београду, чл. 29 и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Изборно веће је донело 23.07.2020. године:

## ОДЛУКУ

1. Именује се комисија и одређује представљајући кандидат за припрему Реферата за избор наставника у звање **НАСТАВНИК ПРОФЕСОРА** у ужу научну област:

ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИВОДА

у саставу:

1. др Душан Жигановић, редовни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета - председавајући комисије,
2. др Милош Томашевић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета,
3. др Драган Вазарић, ванредни професор Универзитета у Београду Факултета ветеринарске медицине.

II - Комисија је дужна да у складу са Статутом Пољопривредног факултета, Правилником о начину и поступку стицања звања и заснавања радног односа наставника Универзитета у Београду, Правилником и одредбама изборног уговора у звању и заснавању радног односа наставника и начину и поступку избора у звање и заснавања радног односа сарадника припреми Извештај и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка: послати Капитул на техничку анализу пријављеног материјала у Институту за преработку технологију и биолошку материјалу.

III - Пријављени материјал ће бити достављен комисији

Достављено:

1. Комисија
2. Привој служби



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ФАКУЛТЕТ ВЕТЕРИНАРСКЕ МЕДИЦИНЕ  
БР. 01-231/1-1  
29.03.2021. године  
БЕОГРАД

На основу члана 80. Статута Факултета ветеринарске медицине, Изборно веће на 56. седници одржаној дана 29.03.2021. године донело је следећу:

## ОДЛУКУ

Раставља се конкурс за избор једног **наставника** у ужу научну област јединице за ужу научну област Хигијена и технологија меса

Именује се Комисија за припрему реферата о пријављеним кандидатима за избор у звање јединице за ужу научну област Хигијена и технологија меса у саставу:

1. др Недељко Карабасић, редовни професор Факултета ветеринарске медицине - председавајући
2. др Мирјана Ђокић, Факултета ветеринарске медицине
3. др Игор Томашевић, Факултета ветеринарске медицине

Комисија доставља ажуру реферат о пријављеним кандидатима са предлогом за избор у звање у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс. Комисија припрема реферат о пријављеним кандидатима према структури утврђеној у сажетку реферата и садржи:

- све услове за избор у звање према Закону, Статутом и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника Универзитета и Факултета ветеринарске медицине који морају бити образовани, биографске податке пријављених кандидата, - мишљење о испуњености услова за избор у звање сваког кандидата појединачно, - предлог за избор кандидата у сарађено звање са образовањем и - списак чланова комисије. Чланови који не желе да потпишу реферат Комисије, у обавези су да напишу издвојена мишљења, у оквиру рока утврђеног за припрему реферата. Непотпуности ове радне обавезе проставља основу за позивање наставника на одговорност, у складу са Законом и општим актима Универзитета и факултета.

ВД Др Драган  
Факултета ветеринарске медицине  
Проф. др Милорад Мирковић



Број: 799/2020.  
Датум: 12.06.2020. год.

На основу члана 71. Закона о Високом образовању (Сл. гл. Р.С. бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15, 90/16, 31/18, 26/19 и 40/20) и члана 57. Статута Универзитета у Источном Сарајеву, Наставно-научно Вијеће Технолошког факултета Зворник на сједници одржаној 11.06.2020. године усвојио је:

## ОДЛУКУ

о именовању Комисије за писање Извештаја

I

Именује се Комисија за писање извештаја за избор наставника у звање **наредног професора** у ужу научну област: "Храна и пиће" - Технологија - конзервација хране, воде и сиба, у саставу:

1. Др Владимир Тоновић, ред. проф., председавајући:  
Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство,  
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.
2. Др Игор Томашевић, ванр. проф., члан:  
Ужа научна област: Технологија анималних производа,  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун.
3. Др Јасна Матићковић, ванр. проф., члан:  
Ужа научна област: Храна и пиће-Прехрамбене технологије намирница биљног порijekла, Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник.

II

Комисија има задатак да на основу критерија из члана 77. Закона о Високом образовању (Сл. гл. Р.С. бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15, 90/16, 31/18, 26/19 и 40/20) и одредаба Правилника о поступку и условима избора академских особа на Универзитету у Источном Сарајеву, закон расписаног конкурса и приложене документације изнесе извештај са мишљењем и предлогом за избор наставника у звање ванредног професора у ужу научну област "Храна и пиће" - Технологија - конзервација хране, воде и сиба на Универзитету у Источном Сарајеву.

Достављено:  
- члановима Комисије,  
- а/з.

Председавајући  
Наставно-научно Вијеће  
Др. др. Драган Бујакчић

Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број: 3001/1-6  
Датум: 24.12.2015. године  
Београд-Земун  
ТП

На основу члана 28. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 24.12.2015. године, донесеним следеће:

## РЕШЕЊЕ

1. Образује се комисија за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање **истраживач-приправник** (кандидат: **САША НОВАКОВИЋ** мастер дипл. инж.)

у научну област: Биотехничке науке, грађу: Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину: Технологија анималних производа, ужу научну дисциплину: Технологија меса.

у саставу:

1. др Игор Томашевић, ванредни професор Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Душан Жигановић, ванредни професор Пољопривредног факултета у Београду,
3. др Владимир Тоновић, ванредни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду.

II - Комисија је дужна да у складу са Законом о високом образовању и општим актима Универзитета, Правилником о поступку и начину стицања и заснавања радног односа наставника и одредбама изборног уговора у звању и заснавању радног односа сарадника припреми Извештај и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка: послати Капитул на техничку анализу пријављеног материјала у Институту за преработку технологију и биолошку материјалу.

Достављено:

1. Комисија
2. Привој служби

В.Д. ДЕКАН ФАКУЛТЕТА  
Др. др. Милана Петровић



Проф. др. Билана Павић, доктор

Број: 020-1020/1  
Датум: 29.05.2020

На основу члана 55. став 1. тачка 44. Статута Технолошког факултета Нови Сад (31.05.2018. и 29.06.2018.), и у складу са чланом 79. Закона о науци и истраживањима ("Сл. гласник РС", бр. 89/2018), и Одлуке Наставно-научног већа Факултета број 020-2/58-Б од 29.05.2020. године, издаје се следеће:

# **РЕШЕЊЕ**

## **О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

У Комисију за избор у звање **истраживач сарадника** именују се следећи чланови:

1. Др Владимир Темновић, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, председник;
2. Др Биљана Пајин, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан;
3. Др Александра Тепић Кореци, редовни професор, прехранбено инжењерство, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, члан;
4. **Др Игор Тимотијевић**, ванредни професор, технологије живихних производа, Универзитет у Београду, Политехнички факултет, члан;
5. Др Дритан Башић, ванредни професор, мелијена и технологија меса; Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине, члан.

Конкурсни материјал се доставља др Владимиру Темновићу.

У складу са чланом 81. Закона о науци и истраживањима Комисија је дужна да у року од 30 дана од дана када је обављена поднеске наставно-научном већу извештај.

## **Образложење**

На предлог Катедре за инжењерство конзервације хране Наставно-научно веће Технолошког факултета Нови Сад формирало је комисију за избор у звање виши научни сарадник за кандидата др Снежану Швајц. Наставно-научно веће једногласно је усвојило Предлог и донело Одлуку као у диспозитиву овог решења.

ЗА ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

Проф. др Биљана Пајин, декан

РЕШЕЊЕ ДОСТАВИТИ:

1. Члановима Комисије;
2. Самосталним стручностеним сараднику за радне односе.

Универзитет у Београду  
Политехнички факултет  
Број: 0493-Б  
Датум: 25.02.2021. године  
Београд-Београд  
ЈП

На основу члана 20. и 46. Статута Политехничког факултета Универзитета у Београду и Одлуке Набавног већа од 23.02.2021. године, издаје се следеће:

# **РЕШЕЊЕ**

1. **Образује се комисија** за процену Именовања ради спровођења поступка за избор у истраживачко звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** кандидата: **ЈОВАН ИЛИЋ**, магистар ина.

за област: Биотехничке науке, групе: Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину: Технологија живихних производа, ужу научну дисциплину: Контрола и безбедност хране животних производа

Комисија у саставу:

1. др Игор Темновић, редовни професор Универзитета у Београду Политехнички факултет;
2. **Др Игор Тимотијевић**, ванредни професор Универзитета у Београду Политехнички факултет;
3. др Љиљана Ђорђевић, доцент савешник, Институт за хигијену и исхрану јавног Београда;

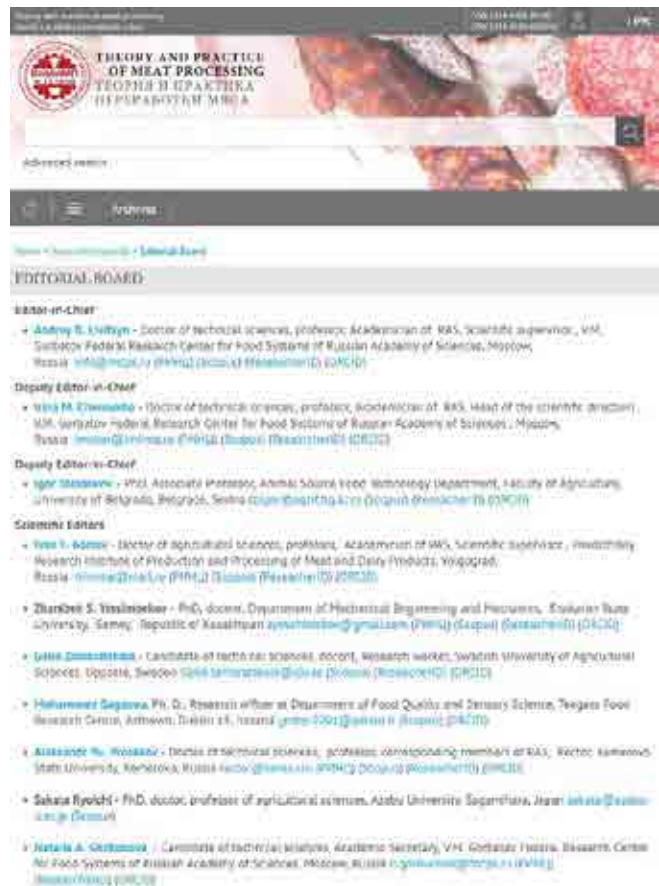
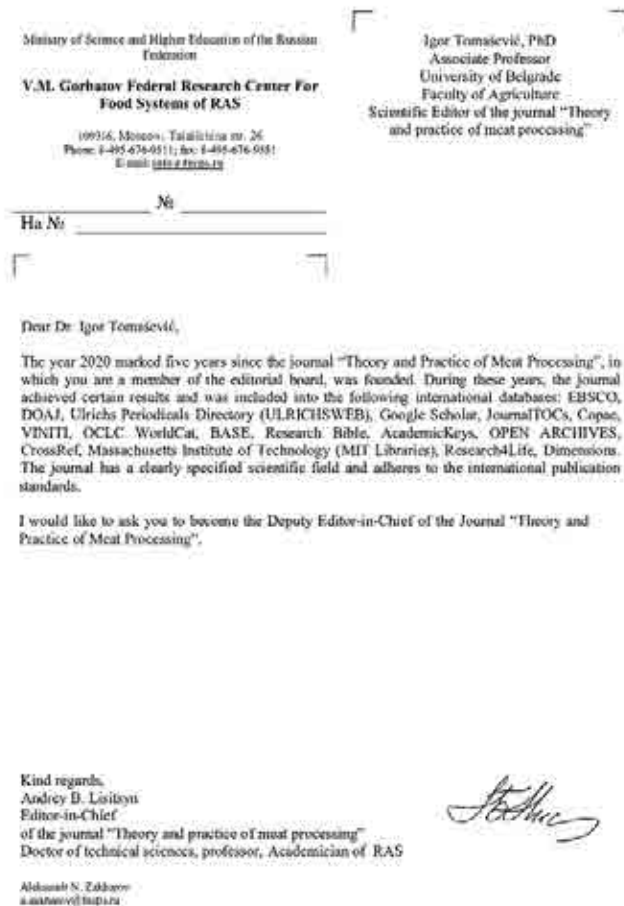
Н - Комисија је дужна да у складу са чланом 81. Закона о науци и истраживањима извештај о резултатима извршене процене, и квалификационих услова кандидата, достави Наставно-научном већу у року од 30 дана од дана када је обављена ова процедура. Именовање кандидата за звање савешника и савешника хране и Института за прехранбено инжењерство и живихних производа.

Декан:

1. Комисија  
1. Правној служби

ПРЕДСЕДНИК ФАКУЛТЕТА

Проф. др Јован Илић







2000

## EDITORIAL BOARD

- **Chief editor**
- **Associate editor**
- **Publication manager**
- **Editorial board**

### Chief editor

- Adriano Gomes da Cruz - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro, Brasil (IFRJ), - Depto de Alimentos - email: [food@diobo.com](mailto:food@diobo.com)

### Associate editor

- Carlos Augusto Fernandes de Oliveira - USP ([carlosaf@usp.br](mailto:carlosaf@usp.br))
- Carmem Silva Fávoro Trindade - USP ([carmentf@usp.br](mailto:carmentf@usp.br))
- Elaine Prudêncio - UFSC - [elaine.prudencio@ufsc.br](mailto:elaine.prudencio@ufsc.br)
- Erick Almeida Esmerino - UFRRJ ([erick.almeida@hotmail.com](mailto:erick.almeida@hotmail.com))
- Lucia Maria Jaeger de Carvalho - UFRJ ([lucialjaeger@gmail.com](mailto:lucialjaeger@gmail.com))
- Luiza Helena Meller da Silva - UFPA ([lmeller@bol.com.br](mailto:lmeller@bol.com.br))
- Marciane Magnani - UFPR ([maagnani2@gmail.com](mailto:maagnani2@gmail.com))
- Suelli Rodrigues - UFC - [suelir@gmail.com](mailto:suelir@gmail.com)
- Tatiana Colombo Pimentel - IFPR ([tatpimentel@hotmail.com](mailto:tatpimentel@hotmail.com))

### Publication manager

- Marcos Luiz Alves - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Campinas - São Paulo - Brasil

### Editorial board

- Adriana Gambaro - Universidad de La República, Uruguay
- Adriana Torres Silva e Alves - ITAL, Brazil
- Amir Mortazavian - Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Irã
- Ana Clarissa dos Santos Pires - UFV, Brazil
- Anderson de Souza Sant'Ana - UNICAMP, Brazil
- Anderson Jungler Teodoro - UNIRIO, Brazil
- Antonietta Balano - Università di Foggia - Italy
- Antonio M. O. S. Vicente - University of Minho - Braga, Portugal
- Carlos Adam Conte Junior - UFRJ, Brazil
- Carlos Humberto Corassin - USP, Brazil
- Cinthia Bau Betim Cazarin - UNICAMP, Brazil
- Claude P. Champagne - Agrifood, Agriculture and Agri-Food Canada, Canada
- Cristiano Ragagnin de Menezes - UFSM, Brazil
- Cristina Alamprese - University of Milan, Italy
- Christos Soukollis - Luxembourg Institute of Science and Technology, Luxembourg
- Eduardo Henrique Miranda Walter - EMBRAPA, RJ
- Eliana Fátima Marques de Mesquita - UFF, Brazil
- Eliane Teixeira Mársico - UFF, Brazil
- Fabiano André Narciso Fernandes - UFCE, Brazil
- Francisco J. Barba - University of Valencia, Spain
- Flomera Nazzari - National Research Council of Italy, Italy
- Franco Maria Lajolo - FCF/USP, Brazil
- Gabriel Vinderola, Universidad de Litoral, Argentina
- Gláucia Maria Pastore - FEA/UNICAMP, Brazil
- Igor de Almeida Rodrigues - UFRJ, Brazil
- **Igor Tomasevic, University of Belgrade, Serbia**
- Janaina dos Santos Nascimento - IFRJ, Brazil
- Jorge Herman Behrens - UNICAMP, Brazil
- Jorge Mancini Filho - FCF/USP, Brazil
- José Manuel Juárez-Barrientos - Universidad del Papaloapan, México
- José M. Lorenzo - Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Spain
- Junio Cezar Jacinto de Paula - EPAMIG, Brazil
- Karen Signori Pereira - UFRJ, Brazil
- Leandro Pereira Cappato - IFGoiânia, Brazil
- Lella Maria Spadoti - ITAL, Brazil
- Leonardo Emanuel de Oliveira Costa - IFRJ, Brazil
- Lilliana de Oliveira Rocha - UNICAMP, Brazil



## Current Research in Food Science

[Submit your Paper](#) [View Article](#)

A Guide for authors [View our paper](#)

## Editorial Board

37 editors in 11 countries/regions

ES: Spain (1) US: United States of America (3) CA: Canada (1) BR: Brazil (5) IT: Italy (1)  
CN: China (1) AU: Netherlands (1) DE: Denmark (1) GR: Greece (1) IN: India (1) NZ: New Zealand  
SE: Sweden

### Editor-in-Chief



**Dr. Alejandro Mancini, PhD**

University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Canada  
Materials science of food components, Relationship between structure and different length scales and physical properties, Crystallization and structure of edible fats, Structure and functionality of emulsions, Mathematical modelling of natural processes

[View more](#)

### Associate Editors

#### Chemistry and Analysis



**Dr. Qianhui Sun, PhD**

Jiangsu University School of Food and Biological Engineering, Zhenjiang, China  
Dairy product production, Lipid metabolism, Food chemical products, Food bioprocess



**Assoc. Professor Aiguo Ye, PhD**

Assessment of food safety, Food safety, New Zealand  
Functional property of proteins, The structure of dairy products, Digestion behavior of food, Protein-stabilized emulsions

#### Engineering



**Dr. Maria Ceredini, PhD**

University of Guelph, Department of Food Science, Guelph, Canada  
Food quality, Food deterioration kinetics, Shelf life, Food system dynamics

#### Gels, colloids and interfaces



**Dr. Elke Schellens, PhD**

Wageningen University & Research, Wageningen, Netherlands  
Food science, rheology, colloids, food structure



**Professor Karin (CGH) Schone, PhD**

Wageningen University Laboratory of Food Process Engineering, Wageningen, Netherlands  
Food microtechnology, food process engineering



**Dr. Rosine Schwan, PhD**

Federal University of Lavras, Lavras, Brazil  
Microbiology, fermentation, biotechnology



**Dr. Benjamin E. Simpson, PhD**

Royal University of Agriculture and Agri-Food Chemistry, Guelph, Canada  
Food processing, natural science, microbiology



**Professor Fidel Toldra, PhD**

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), Valencia, Spain  
Engineering, Food science, Food processing, Food science



**Assoc. Professor Igor Tomasevic, PhD**

University of Belgrade, Department of Food Science, Belgrade, Serbia



**Professor Theodoros Varzakas, PhD**

University of the Peloponnese, Troia, Greece  
Food technology, food processing, food engineering, food quality and safety, food security and sustainability

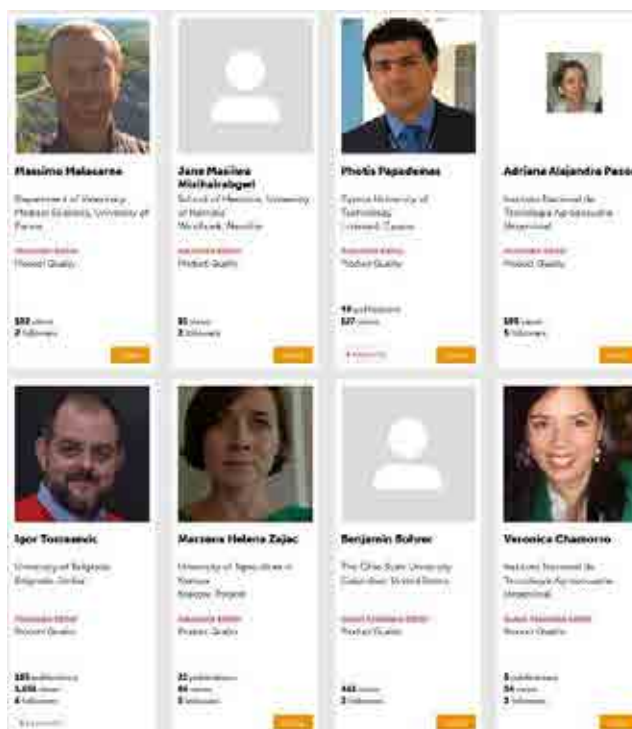
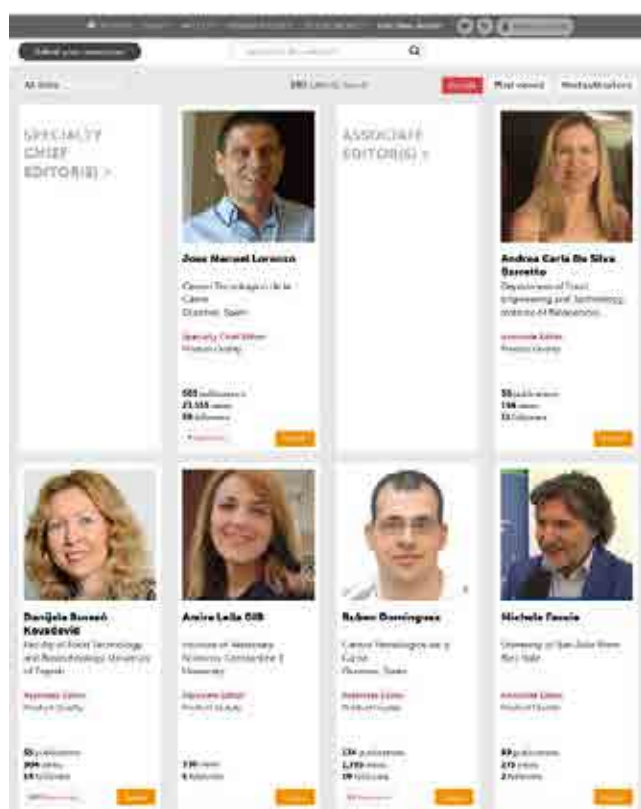


**Dr. Teunend Woudorp, PhD**

Wageningen UR, Wageningen, Netherlands  
Lipids, food chemistry, oil and fat, modified food

All members of the Editorial Board have identified their affiliation institutions or organizations, along with the corresponding country or geographic region. Editors remain neutral with regard to any jurisdictional claims.





<sup>1</sup>“*Stakeholder*” is the generic (and) heterogeneous concept of those and applied interest in the field of stakeholder research, i.e. the different stakeholders, relevant relations, their interactions and contributions.

Source: "New Technology: A step closer to FQCA (and more) and Technology Identity." Full text is available at [CASH.Dartmouth.EDU/CASH/publishing/DON.ACPSD/www.don.acpsd.org/Dartmouth%20Technology](http://CASH.Dartmouth.EDU/CASH/publishing/DON.ACPSD/www.don.acpsd.org/Dartmouth%20Technology). It is open access journal. All articles can be downloaded free and used in accordance with the Creative Commons Attribution 4.0 International License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Editorial board of Scientific Journal "Meat Technology"

- [illegible]









## Прилог 10. Учесће у пројектима



**CA15118 - Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry (FoodMC)**

**Description**

**Action Details**

**Main Contacts**

**Description**

The project is a collaborative effort between researchers from various countries, including Croatia, to develop mathematical and computer science methods for food science and industry. The project aims to improve the efficiency and safety of food production and processing through the application of advanced mathematical and computational techniques.

**Main Contacts**

**Dr. Igor Tomasevic**  
Associate Professor  
Faculty of Food Technology and Biotechnology  
University of Zagreb

**Dr. Danijela Barvac Kovacevic**  
Associate Professor  
Faculty of Food Technology and Biotechnology  
University of Zagreb



**Dr. prof. dr. sc. Danijela Barvac Kovacevic**  
Prehrambeno-bioteknološki fakultet  
Piroćetićeva 6  
10000 Zagreb

Zagreb, 20.08.2021.

### CONFIRMATION

Which confirms that PhD Igor Tomasevic, Associate Professor, is a collaborator of the scientific research project of Croatian Science Foundation entitled: "Food technology and 3D printing for sustainable fruit juice processing and preservation" (JP-2019-04-2105) in the period from 01.03.2020 to 29.02.2024.

**Dr. Danijela Barvac Kovacevic, Associate Professor**  
Principal Investigator



**CA15215 - Innovative approaches in pork production with entire males**

**Description**

**Action Details**

**Main Contacts**

**Description**

The project is a collaborative effort between researchers from various countries, including Croatia, to develop innovative approaches in pork production using entire males. The project aims to improve the efficiency and sustainability of pork production through the application of advanced breeding and management techniques.

**Main Contacts**

**Dr. Igor Tomasevic**  
Associate Professor  
Faculty of Food Technology and Biotechnology  
University of Zagreb

**Dr. Danijela Barvac Kovacevic**  
Associate Professor  
Faculty of Food Technology and Biotechnology  
University of Zagreb



Dear Dr. Igor Tomasevic,

Due to the fact that you are a participant in the project 2020-1902-01-288 of fundamental studies of the movement of pathogenic microorganisms and viruses in food systems and the creation of innovative means for their prevention using antimicrobial materials and physical methods of influencing biological objects we inform you that in accordance with Protocol No. 2020-1902-01-3 of July 28, 2020 on the evaluation of applications for participation in the competitive selection for the provision of grants in the form of subsidies to the Ministry of Science and Higher Education of the Russian Federation, the project won the competitive selection.

The start date of the project August 01, 2020 end project completion date December 31, 2022.

Information on the progress of the project will be posted on the Internet: <https://www.vntimp.ru/vnutri-na-provedenie-krugovlyi-nauchnyh-proektov/>

Kind regards,

Director

*[Signature]*

Koznetsova O.A.











Босна и Херцеговина  
Федерација Босне и Херцеговине  
**KANTON SARAJEVO**  
Министарство за науку, високо  
образовање и младе



Босна и Херцеговина  
Федерација Босне и Херцеговине  
**KANTON SARAJEVO**  
Министарство за науку, високо  
образовање и младе

Bosnia and Herzegovina  
Federation of Bosnia and Herzegovina  
**CANTON SARAJEVO**  
Ministry for Science, Higher Education and  
Youth

Број: 27-02-11-12860-9-102-21  
Сарајево, 15.07.2021. године

**на проф. Томасевић Игор**

Предмет: Потврда, давање се

Поштом.

Министарство за науку, високо образовање и младе Кантаона Сарајево потврђује да су издати  
својим пројектом у оквиру пројекта: Јачање постојећих информатичких  
научноистраживачких капацитета (истраживачких) и информатичких пројеката из Бюџета Кантаона  
Сарајево за 2021. године.

Затварајући Вам се за Ваш допринос.

5. потписаним.

Датум:  
1. Напомена  
2. ил.



Потпис: *[Signature]*  
Prof. dr. Mehmed Beka

Web: <http://www.kz.gov.ba>  
e-mail: [informis@kz.gov.ba](mailto:informis@kz.gov.ba)  
Tel: +383 (0) 11 342 400  
Сарајево, Република Дневна Канцеларија



Małgorzata Sobczyk, Ph.D.  
Coordinator - Life Sciences

Kraków, August 26<sup>th</sup>, 2021

To whom it may concern:

As the Coordinator of Life Sciences of the National Science Centre I declare that **PhD Igor Tomasevic (University of Belgrade)** has served as a **reviewer of grant proposal** in 2021. The selection of reviewers is based on their expertise and recognition in the field.

The National Science Centre is a government agency, supervised by the Ministry of Science and Higher Education, set up in 2011 to support basic research in Poland. Basic research is defined as experimental or theoretical endeavours undertaken to gain new knowledge of the foundations of phenomena and observable facts, without any direct commercial use.

With a budget of over € 200 M a year, The National Science Centre funds projects in Arts, Humanities and Social Sciences, Life Sciences and Physical Sciences and Engineering. The National Science Centre has set up various types of funding schemes dedicated to researchers at different stages of their career. The centre supports basic research by funding research projects carried out by individual researchers and research teams, both on the domestic and international level, as well as doctoral fellowships and post-doctoral internships. The National Science Centre announces calls for proposals four times a year.

Yours faithfully,

*[Signature]*

Małgorzata Sobczyk, Ph.D.  
Coordinator of Life Sciences  
National Science Centre  
Poland

ul. Pawłowska 58/59, 31-112 KRAKÓW, POLAND  
TEL: +48 12 611 00 71, FAX: 12 611 00 60, E-MAIL: [malgorzata.sobczyk@ncn.gov.pl](mailto:malgorzata.sobczyk@ncn.gov.pl)  
REGON: 121381537, NIP: 6742429638

UNIVERZITET U SARAJEVU  
POLJOPRIVREDNO-PRIRODOPISNI FAKULTET  
Bos: 04-6-1551-14  
Sarajevo, 03.07.2021. godine

Na osnovu člana 104. Statuta Univerziteta u Sarajevu, Vijeće Poljoprivredno-prirodopisnog fakulteta u Sarajevu na svojoj 61. (redovnoj) sednici održanoj 03.07.2021. godine donijelo je:

## ODLUKE

I.  
Izabranost se potvrđuje prijedlog izdavačkog savjeta Fakulteta broj 1356 od 30.06.2021. godine da se rukopis recenzira u časopisu *Poljoprivredno-prirodopisni fakultet* pod nazivom: «MLO, RIBE I JAJA» prema kazu fakultetskog izdavača.

II.  
Za recenziranje rukopisa *Poljoprivredno-prirodopisni fakultet* pod nazivom «MLO, RIBE I JAJA» autor prof. dr. Sabina Orpetić, imenjuje se.

1. **Dr. Zlatan Sarić**, redovni profesor Poljoprivredno-prirodopisnog Fakulteta Univerziteta u Sarajevu za oblast Tehnologije poljoprivrednih proizvoda i životinjske proizvodnje.
2. **Dr. Igor Tomasevic**, vanredni profesor na Obitelj Hrvatske škole na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Beogradu, organizacioni jedinica Instituta za poljoprivrednu tehnologiju i biotehnologiju i Katedra za tehnologiju životinjske proizvodnje, Škola i institut: Obitelj Hrvatske škole, Obitelj tehnologije i životinjske proizvodnje, Škola i institut: Tehnologija mesa.

III.  
Recenzija treba da sadrži minimum dvadeset preporuka, čl. 13, stav 2) Poslovnika o radu izdavačkog savjeta (prethodno izdani) Poljoprivredno-prirodopisnog fakulteta Univerziteta u Sarajevu.

IV.  
Recenzenti su dužni dostaviti recenzije u pisanoj oblika u dva primjerka izdavačkom savjetu Fakulteta.

## POSTAVITI:

1. Autor
2. Recenzenti
3. Izdavačko savjet Fakulteta
4. Registrovani
5. Urednik fakulteta
6. SA

DEKAN  
Prof. dr. Mahamed Beka  
*[Signature]*



Физички факултет Нови Сад  
Тел: 031/485 500, 485 501  
e-mail: fizika@fz.uns.ac.rs  
web: fizika.fz.uns.ac.rs

Кри: 020-2/9-0  
Дат: 07.12.2018.

#### РЕЗЮМЕ ЗАПИСНИКА

Ка 2. седница Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад, која је одржана у четвртак 07.12.2018. године, са почетком у 8.00 часова у Сали за одржање Факултета

Наставничко-научно веће

6.

Именоване рецензенти за евалуацију **техничког решења**

Ни веће једногласно (23 гласа "за") одлучило следеће:

#### ОДЛУКА

Имену се следећи рецензенти за техничко решење под називом: „Платформе референтне метаболске биоинформације – иновативне технологије за прегледне експерименталне стабилности ферментативних реакција“ аутор: проф. др Љиљана Петровић, редовни професор у пензији, проф. др Наталија Швајц, редовни професор, проф. др Ђорђе Љакић, редовни професор, проф. др Владимир Томић, ванредни професор, др Марија Јонковић, доцент, др Јелена Хрелић, асистент са докторатом, др Јелена Швајц, асистент са докторатом, др Светлана Швајц, научни сарадник, Маја Њади, научни сарадник, др Татјана Петровић, научни сарадник и др Петар Ђакић, научни сарадник

1. **Др. Милош Томић**, ванредни професор, Биохемијски факултет, Универзитет у Београду
2. Др Драгољуб Њорковић, редовни професор, Факултет техничких наука, Универзитет у Новом Саду

Наставничко-научно веће

Записник водила  
Влада Катић

Председник Наставно-научног већа,  
Проф. др Љиљана Петровић

Гласови рецензента,  
иницијали

Докладачи:

1. ауторима;
2. др Петру Томићу;
3. др Драгољубу Њорковићу



## Прилог 12. Чланство у стручним органима или комисијама на факултету или универзитету у земљи

Универзитет у Београју,  
ПОЛИТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 386/1  
Датум: 22.11.2017. године  
Београд – Злато

На основу члана 3, 4, и 5. Правилника o рад: Ученог комитета за заштиту  
dobrobitи и здравља животиња Poljspriradzeini fakulteta, dskan izini 22.11.2017.  
finane shodno

**РЕШЕЊЕ**  
**О РАДРЕШЕЊУ И ИМЕНОВАЊУ ЧЛАНОВА ЕТИЧКЕ КОМИСИЈЕ**  
**ЗА ЗАШТИТУ ДОБРОБИТИ ОГЛЕДНИХ ЖИВОТИЊА**  
**ПОДОПРИВРЕДНОС ФАКУЛТЕТА**

1. РАЗРЕШАВАЈУ СЕ, на ратото остата трајања менаџе, дужности члана Изборне комисије за заштиту добродетли поседови животина Полигностичког факултета

1. пр. Рамата Рамиз, доктор - Полковниченко факультет;  
2. др. Шаймуратов Гасимович, аспирант-президент - Полковниченко факультет;  
3. др. Бадри Салимов, кандидат-президент - Полковниченко факультет;  
4. др. Дуспанов Жоланов, редактор-президент - Полковниченко факультет;  
5. Мирзалиев Хасанович, аспирант - Полковниченко факультет;  
6. др. Маманов Хадис-Мамед, доцент - Институт за культурну, организацију и информатички факультет исторических наука Универзитета у Београду;  
7. Стела Стрелицац, ORCA - Организација за политичку и правну и информатичку

И. ИМЕЮЩ СЕ: <http://www.sibnet.ru> - Sibnet Library containing 34 scientific databases at once.  
[www.sibnet.ru](http://www.sibnet.ru) - Российская Научно-информационная сеть

1. **Dr. Renuka Renuka, doctor + Palyakopiratsioniy fakultet.**
2. **Dr. Marius S. Stankovskiy, doctor + Palyakopiratsioniy fakultet.**
3. **Dr. Golan Shteyn, associate professor + Palyakopiratsioniy fakultet.**
4. **Dr. Nina Tsimmerman, associate professor + Palyakopiratsioniy fakultet.**
5. **Dr. Svetlana Zolotareva, PhD, doctor + Palyakopiratsioniy fakultet.**
6. **Kristina Ponomareva, ORCA + Organizatsiya na pishetstvenno i vnutri + o izobrazovaniye.**

III Член 17-ише е компатибилен со членот 19-ишето од Основниот закон, којшто гарантира слободата на мислење, изразување и информирање, и со членот 21-ишето од Основниот закон, којшто гарантира слободата на мирно собирање и на мирно учество во политичкиот живот.

IV. Конституцията съдържа Етична кампания и изпитието добродетел: организирана е етична кампания с началото в работен ден 15 дни от днес допущени са всички, а етичността се дава за добрия представител и изпитието е организирано представителите представят професионална етичност.

Наборот преслоани дојде до дома, пријателите имале радост како да се отворат и уселив во империјата подготвено, плано.

[illegible]

На основу члана 25, став 2. Закона о државној управи („Сл. гласник РС”, бр. 79/05, 101/07, 44/10, 99/14, 47/18 и 30/Народних и владиних гласника у Србији о планирању, извођењу и преработци производа нафте) министарство енергетике издало је одлуку о извођењу „Доклада о извођењу“ („Службени гласник РС”, бр. 90/16), помоћник министра у Министарству енергетике, учествовао је и координирао, на основу одлука министарства бр. 119-01-01/15-020-09 од 28.10.2020. године, доноси:

**РЕШЕНИЕ**  
о внесении в допуск Регистра брой: 119-01-26/1/2017-09 от 31.10.2017. године

1. Članak 1. Rešenja broj: 11940/1-26/12013-09 od 31.10.2017. godine menja se i izlazi. Formira se Komisija za stručnu procenu poslovanja, sposobnosti poslovođenja i preduzetništva privrednika u utvrđivanje ispunjenosti uslova za ispunjivanje obaveza u pogledu kvaliteta (u daljoj tekstu: Komisija) u sastavu sledećih članova:

- **др. Бранислав Ђакић**, Министарство пољопривреде, шумарства и вољопривреде, председник;
- **др. Прасаро Вукосављевић**, редовни професор, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, **члан**;
- **др. Вуктор Недељко**, редовни професор, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду;
- **др. Игор Томић**, извршни професор, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, **члан**;
- **др. Ксенија Чолић**, Пољопривредни факултет, Универзитета у Новом Саду, **члан**;
- **др. Глигољ Песчић**, Технолошко-факултет Универзитета у Новом Саду, **члан**;
- **др.ср. Весна Ђорђевић**, Институт за храну и технологију mesa, **члан**;
- **др. Богдан Ђ. Јоцић**, Институт за пољопривреду, Савремена Палинка, **члан**;
- **Доктор. Иванкић**, Министарство пољопривреде, шумарства и вољопривреде, **члан**;
- **Бера Бади**, Пољопривредна Србија, **члан**;
- **Горан Палић**, Национална организација потрошача Србије, **члан**;
- **Тамара Пековић**, представница Асоцијације за развој квалитета mesa и производњи од mesa, **члан**;

У: Это разные ступни на одну длину джонни-а.

## Only use these tags: ['p&gt;, 'b&gt;, 'i&gt;i

У складу са порезица Притиском у складу Актисе којекоје је мистифу добродушн огледаш мистифици напрема је разрабања чланова из редова мистифу Притиса мистифу је мистифици мистифици напрема мистифици мистифици мистифици.

Грешане мандати и надлежности јединих комисије одређена је законом о Проматрањима.

Член Ртишев комиссии за защиту дикорослых животных, Константин Игнатьевский, описал случаи нападения зловещих животных на туристов в долине Каньон-де-Патри. По словам Игнатьевского, в долине Каньон-де-Патри было несколько индейцев, но они были вынуждены покинуть долину, так как они считали, что они были атакованы зловещими животными.

На основу закона о слободи информација, као и диспозитива



Доставител – издател на списък 1 в II разг. решение, секретар: факс, телефон, адрес

- Радислав Жинданиновић, представник Савеза истраживачких организација Србије, члан;
- Дејан Смиљанић, представник Удружења младих истраживачких омика Србије, члан;

Представници асоцијација професионала не учествују у додатоку издања Кодекса.

Писане секретара, у складу са и даље редуирано формирање Консул (иницијатива, обављања Служба Културно, Министарство подвизавања, изумирања и инвентаризација

II У свему осталом решење остаје неизмењено

## ОБРАЗОЖЕНИЕ

Индикатори у складu са ЈЕУ окупљају се у четири групе: Уређење и оптимизација производственог и прерађивачког процеса; изградња и модернизација основне врсте инфраструктуре; „државни квалитет“; прерађивачи са се сектором „државни квалитет“, поред производња и извоза прераде mesa, могу означавати и poslovizgradnja и прерађивачког производња из других сектора, као и да су окупљају знаменити у коришћењу ове сектор „државни квалитет“ из стране производњи из тих сектора, јавља се потреба за проширењем система основне Компане, те је одлучено је ићи у *investicije* *Prvenstva*.

## References

© 2000 by John Wiley & Sons, Inc.

• **Application**







РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
ИНСТИТУТ ЗА СТАНДАРДИЗАЦИЈУ СРБИЈЕ  
Број: 196/E-21-03/107  
Београд, 27.02.2019. године



ИНСТИТУТ ЗА  
СТАНДАРДИЗАЦИЈУ  
СРБИЈЕ

На основу члана 67. став 1. тачка 28) Статута Института за стандардизацију Србије („Службени гласник РС”, бр. 29/2017) и Интерног правног стандардизационог – Део 2, Образложење и рад комисија за стандарде и средње документе, ИНС 2/2018, директор Института за стандардизацију Србије доноси

## РЕШЕЊЕ

и штамп и дигитални Решава о образложењу иницијативе за стандарде и средње документе

1. У Решава о образложењу Иницијативе за стандард и средње документе КС 1034-17, Сметане комисије безбедности хране, (у даљем тексту: Комисија за стандарде) бр. 123/1-26-01/2013 од 10.01.2019. године, информација се доноси о следећим члановима Комисије за стандарде:

1) Јелена Кукић, дипл. финансијер, д.о.о. Југовисловит-Нова Сад, 21000 Нова Сад, ул. Дунавска бр. 23А, е-пошта: [jelena.kukic@jnsa.rs](mailto:jelena.kukic@jnsa.rs), телефон: +381 21 422733.

2) Иницијатива се подноси Комисији за стандарде:

1) Драгија Бркић, дипл. инж. полупроводника, ДОО Југовисловит-Нова Сад, 21000 Нова Сад, ул. Дунавска бр. 23, е-пошта: [dragiya.brkic@jnsa.rs](mailto:dragiya.brkic@jnsa.rs), телефон: +381 21 422733, +381 64 8442008.

3. После штампа и дигиталног штампа 1. и 2. овог решења, преничи текст који се штампа на основу 2. основног решења о образу комисије за стандарде, гласно:

1) др Сузана Јанковић, Технолошко-индустријски факултет, Универзитет у Београду, 11000 Београд, ул. Карађорђева бр. 4, е-пошта: [suzana.jankovic@jnsa.rs](mailto:suzana.jankovic@jnsa.rs), телефон: +381 11 3370400, +381 64 1288458, +381 63 224268.

е-пошта:

2) Драгија Јанковић, дипл. инж. полупроводника, „Скоп Штаре” д.о.о., 11000 Београд, ул. Београд Пекла Драгића 26, е-пошта: [dragiya.jankovic@stajnsa.rs](mailto:dragiya.jankovic@stajnsa.rs), телефон: +381 11 2956220, +381 64 8406060.

3) др Игор Томашевић, Полупроводнички факултет, Универзитет у Београду, 11000 Београд, ул. Београд бр. 6, е-пошта: [igor.tomasevic@jnsa.rs](mailto:igor.tomasevic@jnsa.rs), телефон: +381 11 2615515, +381 63 2133309.

4) др сав Славоја Шобајић, Фармацевтски факултет, Универзитет у Београду, 11220 Београд, ул. Војводе Степе бр.450, е-пошта: [slavojas@jnsa.rs](mailto:slavojas@jnsa.rs), телефон: +381 11 3951306.

5) Марја Савић, дипл. инж. преградбено-технолошке, Полупроводнички факултет, Марја Маринковић, 32000 Чачак, ул. Ђерфа Ђоковића бр. 28, е-пошта: [marja.savic@jnsa.rs](mailto:marja.savic@jnsa.rs), телефон: +381 64 2664297.

6) др Милица Радојевић, Институт за кинизију „Језуити (Нова)”, 11195 Београд, ул. Савојина бр. 1, е-пошта: [milica.radojevic@jnsa.rs](mailto:milica.radojevic@jnsa.rs), телефон: +381 11 3756704.

7) др Јован Петровић, Институт за кинизију и технолошку месо, 11000 Београд, ул. Кабанског бр. 13, е-пошта: [jovan.petrovic@jnsa.rs](mailto:jovan.petrovic@jnsa.rs), телефон: +381 11 2650655, +381 63 8396210.

8) Јелена Јовановић, доктор ветеринарске медицине, Институт за кинизију и технолошку месо, 11000 Београд, ул. Кабанског бр. 13, е-пошта: [jelena.jovanovic@jnsa.rs](mailto:jelena.jovanovic@jnsa.rs), телефон: +381 11 2650655, +381 63 8705789.

Службена адреса бр. 2, 11034 Београд

Телефон: (011) 24 80 300

Телефон: (011) 78 41 217

Материјал: бр. 0374030

ПИБ: 103801994

Интернет: 0301145-47-209

Е-пошта: [info@jnsa.rs](mailto:info@jnsa.rs)

Е-пошта: [presednik@jnsa.rs](mailto:presednik@jnsa.rs)

Материјал: [mat@jnsa.rs](mailto:mat@jnsa.rs)

ПИБ: 103801994

Институт за стандардизацију Србије регистрован је у Београду (00 900) и (00 000 2799).

На основу члана 54. став 3. Закона о научноистраживачкој делатности („Службени гласник РС”, бр. 110/05, 50/06 – исправка, 18/10 и 112/15) и члана 43. став 2. Закона о Влади („Службени гласник РС”, бр. 55/05, 71/05 – исправка, 101/07, 65/08, 16/11, 68/12 – УС, 72/12, 7/14 – УС, 44/14 и 50/18 – др. закони).

Имајући напред,

## РЕШЕЊЕ

О ИМЕНОВАЊУ ПРЕДСЕДНИКА И ЧЛАНОВА УПРАВНОГ ОДБОРА ИНСТИТУТА ЗА ЕКОНОМИКУ ПОЛУПРОВИРЕДЕ У БЕОГРАДУ

1

У Управни одбор Института за економику полупровиране у Београду именују се:

1) за председника:  
– проф. др Јорин Виславић, Полупроводнички факултет, Универзитет у Београду;

2) за чланове:  
(1) проф. др Игор Томашевић, Полупроводнички факултет, Универзитет у Београду;

(2) др Александар Радич, научни саветник, Институт „Михајло Пупин”, Београд;

(3) доц. др Никола Ђурић, научни сарадник, Факултет за менаџмент у Сремској Карловцима, Универзитета Унион – Никол Тесла, Београд;

(4) др Светлана Родевић Никодић, научни сарадник у Институту за економику полупровиране, Београд;

(5) др Владе Кокић, научни сарадник у Институту за економику полупровиране, Београд;

(6) др Билана Грујић, научни сарадник у Институту за економику полупровиране, Београд.

II

Ово решење објављује у „Службеном гласнику Републике Србије”.

24 Број: 119-1221/2019  
У Београду, 7. фебруара 2019. године

В Л А Д А



05. Александар Бркић, дипл. инж. полупроводника, СП Лабораторија д.о.о. Београд, 21220 Београд, ул. Индустриска бр. 3, е-пошта: [aleksandar.brkic@jnsa.rs](mailto:aleksandar.brkic@jnsa.rs), телефон: +381 21 6811665.  
10. Драгија Бркић, дипл. инж. полупроводника, ДОО Југовисловит-Нова Сад, 21000 Нова Сад, ул. Дунавска бр. 23, е-пошта: [dragiya.brkic@jnsa.rs](mailto:dragiya.brkic@jnsa.rs), телефон: +381 21 422733, +381 64 8442008.

е-пошта:

Марјана Петровић, дипл. инж. биоинженјерског инжењерства и биоинженјерства, Институт за стандардизацију Србије, 11000 Београд, ул. Ставине Брковић бр. 2, е-пошта: [marjana.petrovic@jnsa.rs](mailto:marjana.petrovic@jnsa.rs), телефон: +381 11 300956.

4. Све одредбе Решења о образложењу иницијативе за стандард и средње документе бр. 123/1-26-01/2013 од 10.01.2019. године, које нису обухваћене овим решењем, остају и даље на снази.

5. Решење штампа на штамп и дигитално штампа.

6. Прегледар не одлаже извршење решења.

## Образложење

У складу са Интерним правним стандардизационо – Део 2, Образложење и рад комисије за стандарде и средње документе, ИНС 2/2018, чланови комисије информисају се о резултатима радних и учешћу на три укупне седнице комисије. На основу прелиминарних информација, чланови комисије утврдили су да Јелена Кукић, дипл. финансијер, Југовисловит-Нова Сад, и Нова Сад нису учествовали на шест седница, а већинском је поставили и организирају, па је одлучили издати комисија. Југовисловит-Нова Сад је доставио своје чланове комисије, Драгија Бркић, дипл. инж. полупроводника, Југовисловит-Нова Сад, и др. Југовисловит-Нова Сад је доставио своје чланове комисије у Комисију за стандарде.

У складу са чланом 67. став 1. тачка 28) Статута Института за стандардизацију Србије и Интерним правним стандардизационо – Део 2, Образложење и рад комисије за стандарде и средње документе, ИНС 2/2018, директор Института је доноси решење које упућује на:

УПУЋЕЊЕ О ПРАВНОМ СРЕДСТВУ: Против овог решења подноси се молба за прегледар, доносило решење у року од осам дана од датума решења.



ДИРЕКТОРА

ТАЈНА МЛАДИЋ

Доставља:

Председнику, члановима и секретару Комисије за стандарде.

Стручним јединицама за штампа објавити стандардизацију.

Одлажу се међународну стандардизацију, информације и подучавају стручне јединице.

Одлажу се правни, финансијски и остали подаци.

## КАТЕДРА ЗА ТЕХНОЛОГИЈУ АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА

## НАСТАВНО НАУЧНОМ ВЕЋУ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ И БИОХЕМИЈУ

Презијент: Иницијатива – чланови истраживача Катедре и избор секретара Катедре за технологију анималних производа у наредном изабраном избору

На изабраној седници Већа катедре за технологију анималних производа, одржаној 24.06.2021. године, за чланова Већа Катедре за технологију анималних производа проф. др Јелена Милићковић је иницијатива проф. др Игор Томашевић.

На изабраној седници Већа катедре за секретара Катедре изабран је и изабран Ана Радојевић, асистент.

У Београду, 24.06.2021. године

Штамп катедре

др Предраг Пузић, ректор професор

# Прилог 13. Гостовања и студијски боравци на универзитетима у иностранству



Professor Dr. Igor Tomašević  
Animal Source-Food Technology Department  
University of Belgrade  
Serbia

Monelli, 27<sup>th</sup> February 2019

Dear Igor,

It will be a pleasure for me to host you as an STSM researcher in our Research Group from May 7<sup>th</sup> 2018 to May 25<sup>th</sup> 2018 in order to work in the data analysis of consumer study about attitudes of consumers from eastern countries towards castration and in writing a scientific paper with the results obtained. For your visit I assume you will have financial support via the COST Action IEPMA CA15215. IRTA will provide you a space to work but will not provide any economic compensation for your stay.

We look forward seeing you here in Monelli and to work together.

Yours sincerely,

Dr. Maria Font i Fornols  
Leader of Product Quality Program at IRTA  
Finca Camps i Armet  
17121 Monells (Girona)



Date: 15th of March 2019

## Letter of support for a Short-Term Scientific Mission (STSM) under the COST Action CA15215

Agricultural Institute of Slovenia supports the application of **Dr. Igor Tomašević** (an associate professor at the Faculty of Agriculture, University of Belgrade) proposing to travel to Agricultural Institute of Slovenia to realize a STSM for 7 days (8. - 13. Apr. 2019) to carry out the project: *Recommendations on how to valorise meat with food tint using different meat product technologies.*

Dr. Martin Brljak  
(responsible for COST CA15215 at Agricultural Institute of Slovenia)

Dr. Andrej Simončič  
(director of Agricultural Institute of Slovenia)



Valencia, 27<sup>th</sup> April 2019

DEPARTAMENT DE MEDICINA PREVENTIVA I SALUT PÚBLICA  
DIRECCIÓ DE NUTRICIÓ, TOXICOLOGIA I MEDICINA LEGAL  
Av. Vicent Andrés Estelles, s/n  
46100 Burjassot - Valencia - Spain

To whom it concerns:

Dr. Francisco J. Barba, as Prof. Ay. Dr at the Preventive Medicine and Public Health, Food Science, Toxicology and Forensic Medicine Department, Faculty of Pharmacy, University of Valencia, is very glad to invite Prof. Igor Tomašević from University of Belgrade, to carry out in our laboratory under our supervision a project dealing with the "Characterization of seaweeds and microalgae as source of carotenoids and the possibility of its application in meat products", from 10<sup>th</sup> June 2019 to 12<sup>th</sup> August 2019. Prof. Igor Tomašević will extract carotenoids from algae and microalgae, analyze them and evaluate the possibility of using the extracts in formulation of meat products rich in carotenoids, during his stay in University of Valencia.

In addition, it is necessary that Prof. Igor Tomašević gets an appropriate health and accident insurance, in order to enter Spain and be able to work in the laboratory.

Sincerely yours

Dr. Francisco Barba

Francisco J. Barba, PhD  
Professor Ay. Dr.  
University of Valencia  
Food Science and Nutrition Area  
Avda Vicent Andres Estelles, s/n 46100,  
Burjassot, Valencia, Spain.  
Email: francisco.barba@uv.es



Fakultät für Agrarwissenschaften  
Chair of Food Quality and Food Safety

Georg-August-Universität Göttingen  
Georg-August-Universität Göttingen

Prof. Dr. Igor Tomašević

- via Email -

Seite 1  
von 1

Prof. Dr. Daniel Möllein  
Leitung Produktqualität tierischer Erzeugnisse  
Tel. +49 (0) 531 / 39-2801  
Fax +49 (0) 531 / 39-5507  
daniel.mollein@uni-goettingen.de  
www.uni-goettingen.de/en/mollein

Göttingen, 28.10.2019

## Letter of invitation

Dear Prof. Tomašević,

I am happy to say that our proposal for a "research oriented teaching and learning" project on meat colour was evaluated positively and that we were awarded a small grant. Therefore, we hereby invite you to visit our institute from 27<sup>th</sup> to 29<sup>th</sup> November 2019.

Given your expertise in meat colour evaluation we would like you to give a seminar on meat colour evaluation using a computer vision system for our students and to discuss with our research group further developments / research gaps in this field such as we can then discuss the setup of a joint study.

You will be reimbursed for flight, public transport (German railway, 2<sup>nd</sup> class coach) and hotel accommodation; we'll be happy to assist with hotel reservations in Göttingen.

We truly hope you can make this visit possible and look forward to hearing from you.

Sincerely yours

Prof. Dr. Daniel Möllein



This certificate is made available online to the holder and is valid for 5 years.

This certificate is issued in printed and electronic format and is made available to the Certificate holder and the Global Standards Consortium (owned by and is represented by the Exemplar Global).

Additional information on the relevant system is available by addressing the Global Standards Consortium. When appropriate, it will regular update it covers all the Certificate holder.

Certificate validity check can be done through the online website of the Global Standards Consortium.

Issued in Novi Sad, 7th April 2021

Sasa Dobo,  
Direktor Global Standards Consortium-a

QR code

ISO 22000:2018

ISO 19011:2018

Certificate number: IF-G-GL-070521-F-01-PMH-USA

This Certificate can be used externally as well as the Certificate Supplement.

This certificate is issued in printed and electronic format and is made available to the Certificate holder and the Global Standards Consortium (owned by and is represented by the Exemplar Global).

Additional information on the relevant system is available by addressing the Global Standards Consortium. When appropriate, it will regular update it covers all the Certificate holder.

Certificate validity check can be done through the online website of the Global Standards Consortium.

Issued in Novi Sad, April 13th 2021

Sasa Dobo,  
Global Standards Consortium CEO

QR code

ISO 9001:2015

ISO 19011:2018

Certificate number: IF-G-GL-130421-F-01-OMS-USA

