

Образац 4 В

В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

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

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: (на пример: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**)
Ужа научна, односно уметничка област: **Технологија анималних производа**
Број кандидата који се бирају: **1**
Број пријављених кандидата: **(1)**
Имена пријављених кандидата:
1. Игор Томашевић

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **(Игор, Бранислав, Томашевић)**
- Датум и место рођења: **30. 03. 1974. год., Београд**
- Установа где је запослен: **(Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет)**
- Звање/радно место: **Ванредни професор**
- Научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2000. година**

Мастер:

- Назив установе:
- Место и година завршетка:
- Ужа научна, односно уметничка област:

Магистеријум:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2007. година**
- Ужа научна, односно уметничка област:

Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2011. година**
- Наслов дисертације: **Могућности деконтаминације интензивним светлосним пулсевима у индустрији меса**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Технологија анималних производа**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- Асистент приправник, **2003. година**
- Асистент, **2007. година**
- Доцент, **2012. година**
- Ванредни професор, **2017. година**

3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНИ ПРОФЕСОР

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	оцена / број година радног искуства
1	Пристапно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	Није применљиво.
②	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Просечна оцена 4,72 (Прилог 2)
③	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима 18 година, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет: 2003-2007-асистент приправник 2007-2012-асистент 2012-2017-доцент 2017- сада -ванредни професор

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
④	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	<p>Ментор две одбрањене докторске дисертације (Прилог 6):</p> <p>1.Шкунца, Д. (2019): Унапређење одрживог квалитета пилећег меса и производа од пилећег меса у ланцу исхране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>2.Новаковић, С. (2021): Утицај додатка вргања (<i>Boletus edulis</i>), лисичарке (<i>Cantharellus cibarius</i>) и црне трубе (<i>Craterellus comucopioides</i>) на укупан квалитет барених кобасица у типу франкфуртера. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>Ментор шест докторских дисертација у изradi:</p> <p>1.Миловановић, Б. (2019-данас): Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>2.Илић, Ј. (2019-данас): Утицај различитих кулинарских метода на параметре оралног процесирања хране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>3.Митровић, М. (2019-данас): Унапређење одрживог квалитета јаја у ланцу хране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>4.Симуновић, С. (2021-данас): Оптимизација процеса производње традиционалних ферментисаних кобасица применом савремених метода сензорне анализе. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p> <p>5.Рајић, С. (2021-данас): Анализа интринзичних и екстринзичних карактеристика квалитета свињског и говеђег меса. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.</p>

		6.Петровић, Ј. (2021-данас): Процена изложености хемијским опасностима у храни анималног порекла. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет. Ментор 5 мастер радова.
⑤	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	Учешће у Комисијама за одбрану 6 докторских дисертација, 5 мастер радова и 1 специјалистичког рада (Прилог 7).

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број радова, саопштења, цитата и др.	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављен један рада из категорије M21, M22 или M23 из научне области за коју се бира		Није применљиво.
7	Саопштена два рада на научном или стручном скупу (катеорије M31-M34 и M61-M64).		Није применљиво.
8	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира		Није применљиво.
9	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.		Није применљиво.
⑩	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Од избора у звање ванредног професора учествовао је у реализацији 1 националног и 4 међународна пројекта.	Национални пројекат: " Одабране биолошке опасности за безбедност/ квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача " (ЕВБ: 31034) у текућем циклусу националних пројеката Министарства за просвету и науку Републике Србије (2011-данас) (Прилог 10). Међународни пројекти: 1. CA15118 - Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry (FoodMC) (2016.-2020.). 2. CA15215 - Innovative approaches in pork production with entire males (2016.-2020.). 3. Hurdle technology and 3D printing for sustainable fruit juice processing and preservation" (IP-2019-04-2105) (Croatia 2020.-2024.) 4. 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 (2020-1902-01-288) (Russia 2020. - 2022.)
11	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није применљиво.
12	Објављен један рад из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
13	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
14	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.	Објављено 88 радова од избора у звање ванредног професора: M21a-14; M21-29; M22-35; M23-10.	<p>1. 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. <i>Food Chemistry</i>, 232, 487-492. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.03.165</p> <p>M21a</p> <p>2. Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., Miocinovic, J., & Tomasevic, I. (2018). Transportation sustainability index in dairy industry – Fuzzy logic approach. <i>Journal of Cleaner Production</i>, 180, 107-115. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.01.185.</p> <p>M21a</p> <p>3. Skunca, D., Tomasevic, I., Nastasijevic, I., Tomovic, V., & Djekic, I. (2018). Life cycle assessment of the chicken meat chain. <i>Journal of Cleaner Production</i>, 184, 440-450. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.274.</p> <p>M21a</p> <p>4. Djekic, I., Miloradovic, Z., Djekic, S., & Tomasevic, I. (2019). Household food waste in Serbia – Attitudes, quantities and global warming potential. <i>Journal of Cleaner Production</i>. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.04.400.</p> <p>M21a</p> <p>5. 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. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 86, 360-374. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.02.011.</p>

		<p>M21a 6. Vasiljević, B., Mitić-Ćulafić, D., Djekic, I., Marković, T., Knežević-Vukčević, J., Tomasevic, I., Velebit, B., & Nikolić, B. (2019). Antibacterial effect of <i>Juniperus communis</i> and <i>Satureja montana</i> essential oils against <i>Listeria monocytogenes</i> in vitro and in wine marinated beef. <i>Food Control</i>, 100, 247-256. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.01.025.</p> <p>M21a 7. 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. <i>Animals</i>, 10(10), 1758. https://doi.org/10.3390/ani10101758.</p> <p>M21a 8. 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. <i>Antioxidants</i>, 9(9), 815. https://doi.org/10.3390/antiox9090815.</p> <p>M21a 9. 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. <i>Animals</i>, 10(10), 1754. https://www.mdpi.com/2076-2615/10/10/1754.</p> <p>M21a 10. 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. <i>Animals</i>, 10(7), 1220. https://doi.org/10.3390/ani10071220.</p> <p>M21a 11. 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.</p>
--	--	---

			<p><i>Food Control</i>, 117. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107357. M21a</p> <p>12. 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. <i>Food Control</i>, 114. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107238. M21a</p> <p>13. Weiler, U., Font-i-Furnols, M., Tomasevič, I., & Bonneau, M. (2021). Alternatives to Piglet Castration: From Issues to Solutions. <i>Animals</i>, 11(4), 1041. https://doi.org/10.3390/ani11041041. M21a</p> <p>14. 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. <i>Annual Review of Food Science and Technology</i> Accepted for publication DOI not yet assigned. M21a</p> <p>15. 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. <i>Food Research International</i>, 102, 176-183. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.094. M21</p> <p>16. 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. <i>Meat Science</i>, 134, 76-78. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.07.020. M21</p> <p>17. 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. <i>LWT - Food Science and Technology</i>, 80, 59-66. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.008. M21</p> <p>18. 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 <i>Ascophyllum nodosum</i>, <i>Fucus vesiculosus</i> and <i>Bifurcaria bifurcata</i>. <i>Food Research International</i>, 112, 400-411. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.06.063. M21</p>
--	--	--	--

		<p>19. 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. <i>International Dairy Journal</i>, 79, 24-32. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2017.11.010. M21</p> <p>20. 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. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 98(4), 1291-1299. https://doi.org/10.1002/jsfa.8592. M21</p> <p>21. 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. <i>Meat Science</i>, 142, 5-13. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.03.016. M21</p> <p>22. 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., Moisesescu, 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. <i>Journal of Food Engineering</i>, 261, 109-116. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.06.007. M21</p> <p>23. Djekic, I., Petrovic, J., Božičković, A., Djordjevic, V., & Tomasevic, I. (2019). Main environmental impacts associated with production and consumption of milk and yogurt in Serbia – Monte Carlo approach. <i>Science of the Total Environment</i>, 695, 133917. https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2019.133917. M21</p> <p>24. 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. <i>Foods</i>, 8(8), 301. https://www.mdpi.com/2304-8158/8/8/301. M21</p> <p>25. Gómez, B., Munekata, P. E. S., Gavahian, M., Barba, F. J., Martí-Quijal, F. J., Bolumar, T., Campagnol, P. C. B., Tomasevic, I., &</p>
--	--	---

		<p>Lorenzo, J. M. (2019). Application of pulsed electric fields in meat and fish processing industries: An overview. <i>Food Research International</i>. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.04.047. M21</p> <p>26. Marti-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. <i>LWT</i>, 110, 316-323. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.097. M21</p> <p>27. 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 <i>Cantharellus Cibarius</i> Addition on Quality Characteristics of Frankfurter during Refrigerated Storage. <i>Foods</i>, 8(12), 635. https://doi.org/10.3390/foods8120635. M21</p> <p>28. 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. <i>Meat Science</i>, 148, 5-12. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.09.015. M21</p> <p>29. 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. <i>Food Control</i>, 107800. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107800. M21</p> <p>30. Małecki, 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. <i>Foods</i>, 9(10), 1467. https://doi.org/10.3390/foods9101467. M21</p> <p>31. 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</p>
--	--	---

		<p>Is It Measured? <i>Foods</i>, 9(11), 1629. https://doi.org/10.3390/foods9111629. M21</p> <p>32. 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. <i>LWT</i>, 130. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109391. M21</p> <p>33. Tomasevic, I., Bahelka, I., Čandek-Potokar, M., Čitek, 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. <i>Meat Science</i>, 160, 107965. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.107965. M21</p> <p>34. 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 (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) Fillets. <i>Foods</i>, 9(11), 1584. https://doi.org/10.3390/foods9111584. M21</p> <p>35. 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. <i>Foods</i>, 9(5). https://doi.org/10.3390/foods9050571. M21</p> <p>36. 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. <i>LWT</i>, 125, 109223. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109223. M21</p> <p>37. 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). <i>Foods</i>, 9(4). https://doi.org/10.3390/foods9040427. M21</p> <p>38. 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. <i>Meat Science</i>, 181.</p>
--	--	--

		<p>https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108611. M21</p> <p>39. 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. <i>Meat Science</i>, 182. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2021.108621. M21</p> <p>40. Szafrńska, 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. <i>Foods</i>, 10(4), 759. https://doi.org/10.3390/foods10040759. M21</p> <p>41. Tomasevic, I., Djekic, I., Font-i-Furnols, M., Terjung, N., & Lorenzo, J. M. (2021). Recent advances in meat color research. <i>Current Opinion in Food Science</i>, 41, 81-87. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.02.012. M21</p> <p>42. 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. <i>Current Opinion in Food Science</i>, 41, 138-145. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2021.03.015. M21</p> <p>43. 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. <i>Marine Drugs</i>, 19(2), 71. https://doi.org/10.3390/md19020071. M21</p> <p>44. 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. <i>British Food Journal</i>, 119(7), 1525-1535. https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2016-0547. M22</p> <p>45. Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Stanisic, N., Nedeljkovic, A., Lukovic, V., & Miocinovic, J. (2017). Organic and conventional milk – insight on potential differences. <i>British Food Journal</i>, 119(2), 366-376. https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2016-0237. M22</p> <p>46. Tomović, V., Jakanović, M., Tomović, M., Lazović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Ivić, M., Kocić-Tanackov, S., Tomašević, I., &</p>
--	--	---

		<p>Martinović, A. (2017). Cadmium in liver and kidneys of domestic Balkan and Alpine dairy goat breeds from Montenegro and Serbia. <i>Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance</i>, 10(2), 137-142. https://doi.org/10.1080/19393210.2017.1282987. M22</p> <p>47. Djekic, I., Skunca, D., Nastasijevic, I., Tomovic, V., & Tomasevic, I. (2018). Transformation of quality aspects throughout the chicken meat supply chain. <i>British Food Journal</i>, 120(5), 1132-1150. https://doi.org/10.1108/BFJ-08-2017-0432. M22</p> <p>48. Gálvez, F., Domínguez, R., Pateiro, M., Carballo, J., Tomasevic, I., & Lorenzo, J. M. (2018). Effect of gender on breast and thigh turkey meat quality. <i>British Poultry Science</i>, 1-8. https://doi.org/10.1080/00071668.2018.1465177. M22</p> <p>49. 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. <i>Journal of Food Science and Technology</i>, 55(1), 299-303. https://doi.org/10.1007/s13197-017-2938-4. M22</p> <p>50. 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. <i>Small Ruminant Research</i>, 169, 154-159. https://doi.org/10.1016/j.smallrumres.2018.09.012. M22</p> <p>51. Stajić, S., Stanišić, N., Tomasevic, I., Djekic, I., Ivanović, N., & Živković, D. (2018). Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 42(2). https://doi.org/10.1111/jfpp.13529. M22</p> <p>52. 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. <i>Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance</i>, 11(1), 49-53. https://doi.org/10.1080/19393210.2017.1403492. M22</p> <p>53. Vunduk, J., Djekic, I., Petrović, P., Tomašević, I., Kozarski, M., Despotović, S., Nikšić, M., & Klaus, A. (2018). Challenging</p>
--	--	--

		<p>the difference between white and brown Agaricus bisporus mushrooms: Science behind consumers choice. <i>British Food Journal</i>, 120(6), 1381-1394. https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550. M22</p> <p>54. 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. <i>Waste Management and Research</i>, 37(12), 1250-1260. https://doi.org/10.1177/0734242X19873709. M22</p> <p>55. 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. <i>Food Analytical Methods</i>. https://doi.org/10.1007/s12161-019-01491-x. M22</p> <p>56. 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. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 99(7), 3672-3680. https://doi.org/10.1002/jsfa.9595. M22</p> <p>57. 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? <i>British Food Journal</i>, 121(5), 1078-1087. https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2018-0376. M22</p> <p>58. 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. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, n/a(n/a). https://doi.org/10.1002/jsfa.10704. M22</p> <p>59. 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. <i>Journal of Texture Studies</i>, n/a(n/a). https://doi.org/10.1111/jtxs.12550. M22</p>
--	--	--

		<p>60. 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. <i>Applied Sciences</i>, 10(21), 7420. https://doi.org/10.3390/app10217420. M22</p> <p>61. 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. <i>Molecules</i>, 25(12), 2859. https://doi.org/10.3390/molecules25122859. M22</p> <p>62. Rocchetti, G., Barba, F. J., Lorenzo, J. M., Munekeata, 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. <i>International Journal of Food Science & Technology</i>, 55(3), 1002-1009. https://doi.org/10.1111/ijfs.14329. M22</p> <p>63. 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. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 100(13), 4968-4977. https://doi.org/10.1002/jsfa.10560. M22</p> <p>64. 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. <i>Journal of Food Science and Technology</i>. https://doi.org/10.1007/s13197-020-04862-z. M22</p> <p>65. 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. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, 159-168. https://doi.org/10.31883/pjfn/118008. M22</p> <p>66. 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. <i>International Journal of Food Science &</i></p>
--	--	---

			<p><i>Technology</i>, 55(3), 1032-1045. https://doi.org/10.1111/ijfs.14346. M22</p> <p>67. Djekic, I., Ilic, J., Lorenzo, J. M., & Tomasevic, I. (2021). How do culinary methods affect quality and oral processing characteristics of pork ham? <i>Journal of Texture Studies</i>, 52(1), 36-44. https://doi.org/10.1111/jtxs.12557. M22</p> <p>68. Djekic, I., Lorenzo, J. M., Munekata, P. E. S., Gagaoua, M., & Tomasevic, I. (2021). Review on characteristics of trained sensory panels in food science. <i>Journal of Texture Studies</i>. https://doi.org/10.1111/jtxs.12616. M22</p> <p>69. Ilic, J., Tomasevic, I., & Djekic, I. (2021). Ease of mastication index—Quantification of mastication effort using quality function deployment. <i>Journal of Texture Studies</i>. https://doi.org/10.1111/jtxs.12621.</p> <p>70. Ilic, J., Tomasevic, I., & Djekic, I. (2021). Influence of boiling, steaming, and sous-vide on oral processing parameters of celeriac (<i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i>). <i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i>, 23. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100308. M22</p> <p>71. Ilic, J., Tomasevic, I., & Djekic, I. (2021). Influence of water-based and contact heating preparation methods on potato mechanical properties, mastication, and sensory perception. <i>International Journal of Gastronomy and Food Science</i>, 25. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100401. M22</p> <p>72. 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. <i>Fermentation</i>, 7(3). https://doi.org/10.3390/fermentation7030106. M22</p> <p>73. 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. <i>International Dairy Journal</i>, 120, 105084. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105084. M22</p> <p>74. 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. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>.</p>
--	--	--	---

		<p>https://doi.org/10.1007/s11694-021-01085-4. M22</p> <p>75. Vunduk, J., Kozarski, M., Djekic, I., Tomašević, I., & Klaus, A. (2021). Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of <i>Agaricus bisporus</i>. <i>European Food Research and Technology</i>. https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x. M22</p> <p>76. 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. <i>Archiv fur Tierzucht</i>. Accepted for publication DOI not yet assigned. M22</p> <p>77. 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. <i>International Journal of Food Science & Technology</i>. Accepted for publication DOI not yet assigned. M22</p> <p>78. 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. <i>International Journal of Food Science & Technology</i>. Accepted for publication DOI not yet assigned. M22</p> <p>79. 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. <i>Fleischwirtschaft</i>, 12, 103-108. WOS:000454972200042. M23</p> <p>80. 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. <i>Acta Veterinaria-Beograd</i>, 68(4), 373-390. https://doi.org/10.2478/acve-2018-0031. M23</p> <p>81. 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. <i>Mljekarstvo</i>, 68(3), 182-191. https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0303 M23</p>
--	--	---

			<p>82. 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. <i>Fleischwirtschaft</i>(1), 85-89. WOS:000458470700037. M23</p> <p>83. 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. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>. https://doi.org/10.1007/s11694-019-00143-2. M23</p> <p>84. 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 <i>Pleurotus ostreatus</i>—Total quality index approach. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>. https://doi.org/10.1111/jfpp.15096. M23</p> <p>85. Novakovic, S., Djekic, I., Klaus, A., Vunduk, J., Đorđević, V., Tomovic, V., Kočić-Tanackov, S., Lorenzo, J. M., Barba, F. J., & Tomasevic, I. (2020). Application of porcini mushroom (<i>Boletus edulis</i>) to improve the quality of frankfurters. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>. https://doi.org/10.1111/jfpp.14556. M23</p> <p>86. 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. <i>Fleischwirtschaft</i>, 7. WOS:000566830000050. M23</p> <p>87. 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. <i>Fleischwirtschaft</i>(9), 6. M23</p> <p>88. 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 (<i>Craterellus cornucopioides</i>) to improve the shelf life of frankfurters. <i>Fleischwirtschaft</i>(3), 100-106. WOS:000639584700064 M23</p>
--	--	--	---

15	Цитираност од 10 хетеро цитата	1075 хетеро цитата	Базе: Web of Science (1182 цитата, h-index 19); Scopus (1276 цитата, h-index 20), и GoogleScholar (2159 цитата, h-index 25) (Прилог 3)
16	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (катеорије М31-М34 и М61-М64) <u>од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира</u>	Укупно 29 радова: М31 –11 М33–14	<p>1. Tomašević, I., & Dekić, I. (2017). Safety in Serbian animal source food industry and the impact of hazard analysis and critical control points: A review. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 85). https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012020. M31</p> <p>2. Šojić, B., Ikonić, P., Škaljac, S., Tomović, V., Candek-Potokar, M., Aluwé, M., Jakanović, 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. M31</p> <p>3. 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. M31</p> <p>4. Tomasevic, I. B. (2018). Computer vision system for color measurements of meat and meat products: a review. <i>Theory and practice of meat processing</i>, 3(4), 4-15. https://doi.org/10.21323/2414-438X-2018-3-4-4-15. M31</p> <p>5. 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. M31</p> <p>6. 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. M31</p> <p>7. 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. M31</p>

		<p>8. Tomašević, I. (2019) Eastern European consumer's attitudes and beliefs on animal welfare and the perspective on ending piglet castration. Flamish Ministry of Environment, 02.October, Brussels, Belgium Meeting proceedings. http://icomst-proceedings.helsinki.fi/papers/2019_01_04.pdf. M31</p> <p>9. Tomasevic, I., Djekic, I., Novaković, S., Barba, F., & Lorenzo, J. M. (2019). The feasibility of pulsed light processing in the meat industry. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012034. M31</p> <p>10. Tomasevic, I. (2020). Food safety in Central and Eastern European food industry- are we cultural enough? 22nd International scientific-practical conference "Food systems, biosafety, technology and engineering", Moscow, Russia. Conference proceedings in print. M31</p> <p>11. 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. M31</p> <p>12. Dekić, I., & Tomašević, I. (2017). Environmental footprints in the meat chain. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 85). https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012015. M33</p> <p>13. Novaković, S., & Tomašević, I. (2017). A comparison between Warner-Bratzler shear force measurement and texture profile analysis of meat and meat products: A review. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 85). https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012063. M33</p> <p>14. 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. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 85). https://doi.org/10.1088/1755-1315/85/1/012087. M33</p> <p>15. 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.</p>
--	--	--

		<p>Committee (Ed.), <i>69th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science</i>. Dubrovnik: Wageningen Academic Publishers. https://doi.org/10.3920/978-90-8686-871-1. M33</p> <p>16. Djekic, I., Petrovic, J., & Tomasevic, I. (2019). Food safety and environmental risks based on meat and dairy consumption surveys. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012011. M33</p> <p>17. Djekic, S., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Subić, J., Roljević, S., & Djekic, I. (2019). Sustainability of animal origin food waste in Serbia. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012055. M33</p> <p>18. 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. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012058. M33</p> <p>19. 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? <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012063. M33</p> <p>20. 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. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012008. M33</p> <p>21. Novakovic, S., Djekic, I., Vunduk, J., Klaus, A., Lorenzo, J. M., Barba, F., & Tomasevic, I. (2019). An insight into in vitro antioxidant activity of <i>Cantharellus cibarius</i> hot water extract for the potential application in meat products. <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012089. M33</p> <p>22. Simunovic, S., Djordjevic, V., Bogdanovic, S., Dimkic, I., Stankovic, S., Novakovic, S., & Tomasevic, I. (2019). Changes in chemical attributes during ripening of traditional</p>
--	--	--

			<p>fermented sausage, "pirot ironed". <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012100. M33</p> <p>23. 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). <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> (1 ed., Vol. 333). https://doi.org/10.1088/1755-1315/333/1/012107. M33</p> <p>24. Djekic, I., & Tomasevic, I. (2020). Can food consumption studies help in modelling climate change? <i>11th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2020</i> (pp. 7-10). Ghent, Belgium. https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85102003185&partnerID=40&md5=0459bc39c22fe6574eac9f8f7362c3a0. M33</p> <p>25. C Goncalves, J., Guiné, R. P., Correia, P., Tomasevic, I., & Djekic, I. (2021). Food safety in portuguese Companies in Covid-19 Pandemic Context. <i>Abstract Book of 10th Central European Congress on Food (CEFood)</i> (pp. 95-96). http://hdl.handle.net/10400.19/6781. M33</p>
17	<p>Књига из релевантне области, одобрен <u>уџбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном уџбенику за ужу област за коју се бира или превод иностраног уџбеника одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање</u></p>	<p>Објављен 1 уџбеник и 1 практикум из области за коју се бира</p>	<p>Томашевић, И., & Томовић, В. (2015). Обрада меса. Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, Београд, Србија, ISBN: 978-86-7834-226-4</p> <p>Томашевић, И. (2010). Управљање безбедношћу у производњи хране - практикум. Београд: Пољопривредни факултет. ISBN 978-86-7834-113-7</p>
18	<p>Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)</p>	<p>Објављено укупно 116 радова са SCI и SCiE листе: M21a - 19 M21-38 M22-41 M23-18</p>	<p>Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1).</p>

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
1. Стручно-професионални допринос	① Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству. ② Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа. ③ Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама. ④ Аутор или коаутор елабората или студија. ⑤ Руководилац или сарадник у реализацији пројеката. ⑥ Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката. 7. Поседовање лиценце.
2. Допринос академској и широј заједници	① Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству. ② Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници. 3. Руковођење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета. 4. Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената. 5. Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.). ⑥ Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке.
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	① Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству. ② Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, ③ Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа. 4. Учешће у програмима размене наставника и студената. 5. Учешће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. ⑥ Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

Напомена: На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

1. Стручно-професионални допринос

1.1. Заменик је Главног одговорног уредника истакнутог међународног научног часописа „Theory and practice of meat processing“, који издаје Руска академија наука (ISSN 2414-438X). Члан је уређивачких одбора три (3) међународна научна часописа и то: Current Research in Food Science – Elsevier (ISSN 2214-7993); Food Science and Technology – Brasil (ISSN 0101-2061); Frontiers in Animal Science (ISSN 2673-6225), као и једног националног научног часописа: Meat Technology (ISSN 2466-4812) (Прилог 8).

1.2. Од последњег избора у звање ванредног професора одржао је 11 (једанаест) предавања по позиву на међународним скуповима (Прилози 1 и 4).

1.3. Ментор 2 докторске дисертације (одбрањене после избора у звање ванредног професора) и 6 докторских дисертација у фази израде (Прилог 6). Узео учешће у Комисијама за одбрану 6 докторских дисертација, 5 мастер радова и 1 специјалистичког рада (Прилог 7).

- 1.4. Коаутор Елабората о заштити имена порекла производа Ваљевски дуван чварци (Прилог 9).
- 1.5. Укупно узео учешће на 4 међународна пројекта од избора у звање ванредног професора. Тренутно је учесник на пројекту које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Реп.Србије. (Прилог 10)
- 1.6. Коаутор Новог техничког решења примењеног на националном нивоу „Нови производ/нови технолошки поступак производње свежег сира у типу Кварк-а од козјег млека“ (Прилог 9).

2. Допринос академској и широј заједници

- 2.1. Заменик шефа Катедре за Технологију анималних производа и члан Етичке комисије за заштиту добробити огледних животиња Пољопривредног факултета. Од стране Владе Републике Србије именован је за члана Управног одбора Института за економику пољопривреде у Београду (Прилог 12).
- 2.2. Члан Комисије за стандарде и сродне документе КС Е034-17, "Системи менаџмента безбедношћу хране", Института за стандардизацију Републике Србије, члана Комисије за стручну процену посебних својстава пољопривредних и прехрамбених производа и утврђивање испуњености услова за коришћење ознаке „српски квалитет“ (Прилог 12).
- 2.6. Награђиван је титулама „Најбољи рецензент Универзитета у Београду“ (2017); „Најбољи рецензент у пољопривредним наукама“ (2018 & 2019) и „Најбољи рецензент у мултидисциплинарним областима“ (2019) од стране „Publons“-Web of Science. Добио је и признања за изванредан рецензентски допринос од стране међународних часописа: Food Chemistry, Journal of Food Composition and Analysis, Food Control, Food Research International (Прилог 11).

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

- 3.1. Укупно узео учешће на 4 међународна пројекта од избора у звање ванредног професора. (Прилог 10)
- 3.2. Био је члан комисије за оцену докторских дисертација и на универзитетима у иностранству и то на Универзитету у Хохенхајму – Немачка и Универзитету у Вигу – Шпанија. Био је и члан комисије за писање извештаја и избор у звање ванредног професора на Технолошком факултету, Универзитета у Источном Сарајеву – Босна и Херцеговина (Прилог 7).
- 3.3. Члан професионалног удружења AMSA (American Meat Science Association) (Прилог 14).
- 3.6. Одржао је предавања по позиву у фламанском Министарству за животну средину (2019) на тему ставова и уверења источно европских потршача о добробити животиња и могућности укидања хируршке кастрације свиња и на Универзитету у Готингену – Немачка (2019) на тему употребе компјутерског визуелног система за мерење боје меса (Прилог 4).

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Узимајући у обзир укупне резултате у наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Игора Б. Томашевића, ванредног професора, Комисија констатује да је кандидат показао запажене резултате, у свим областима рада, и да се развио у успешног наставника, научног радника, и стручњака.

Досадашњим радом у настави др Игор Б. Томашевић у потпуности је испуњавао све своје обавезе. До избора у звање ванредног професора објавио је практикум "Управљање безбедношћу у производњи хране" и уџбеник "Обрада меса", из уже научне области за коју се бира. У оквиру спроведених анкета од стране студената оцењен је са високим оценама.

Др Игор Томашевић је био ментор или члан комисије у 38 дипломских, завршних, специјалистичких и мастер радова. Био је ментор две одбрањене и шест докторских дисертација које су још увек у фази реализације/одбране. Самостално или са другим ауторима, др Игор Б. Томашевић је до сада објавио 222 научна рада, са укупним коефицијентом научне компетентности $M=1032$. После избора у звање ванредног професора објавио је 152 научна рада са коефицијентом научне компетентности $M=782$. Објавио је 116 радова у међународним часописима са SCI листе, од тога 88 радова после избора у звање ванредног професора. Тематика радова је уско везана за научну и стручну област у оквиру које кандидат конкурише. Све области научног истраживања којима се кандидат до сада бавио веома су актуелне и обухватају испитивања различитих аспеката квалитета и безбедности анималних производа. Увид у одговарајуће базе података показано је да је цитираност кандидата: Web of Science (1182 цитата, h-index 19); Scopus (1276 цитата, h-index 20), и GoogleScholar (2159 цитата, h-index 25). Овоме је посебно допринело и 5 радова који су на бази Web of Science проглашени за високо цитиране (Highly Cited Papers). За свој рецензентски допринос др Игор Томашевић је вишеструко награђиван од стране међународне научне заједнице.

У периоду после избора у звање ванредног професора учествовао је у реализацији 1 националног пројекта које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и 4 међународна научна пројекта. У свом досадашњем раду на Факултету др Игор Томашевић испољио је веома коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме испољава неопходне педагошке квалитете професора на Универзитету.

Ценећи укупан досадашњи рад кандидата, Комисија сматра да др Игор Б. Томашевић, ванредни професор, у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да др Игор Б. Томашевића изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА**.

Београд 30.09.2021

ПОТПИСИ
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Душан Живковић, редовни професор

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет

(ужа научна област: Технологија анималних производа)

Др Владимир Томовић, редовни професор

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет

(ужа научна област: Прехрамбено инжењерство)

Др Неђељко Карабасил, редовни професор

Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине

(ужа научна област: Хигијена и технологија меса)