

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу

Одлуком Изборног већа Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета, донетој на седници од 24.06.2021. године (бр. 400/9-3/3), именовани смо у Комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор једног наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу. По прегледу пријава и анализе материјала достављених на поменути конкурс, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

На конкурс за избор једног редовног професора за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу, који је расписан одлуком Декана (бр. 208/2 од 24.06.2021. године) и објављен у листу „Послови” Републике Србије од 08.09.2021. године, пријавио се један кандидат и то:

- др Тања Петровић, ванредни професор за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет.

На основу прегледа конкурсне документације, Комисија у саставу:

- др Предраг Вукосављевић, редовни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
- др Виктор Недовић, редовни професор Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
- др Вера Лазић, редовни професор у пензији, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду,

подноси детаљан извештај за кандидата.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Кандидат др Тања Петровић (девојачко Крњаја) рођена је 10.06.1970. године у Земуну, Република Србија. Дипломирала је на Универзитету у Београду - Пољопривредном факултету, 1995. године, на Одсеку за прехранбену технологију, Група за технологију биљних производа, са просечном оценом 8,94 и оценом 10 на дипломском раду. Тиме је стекла звање Дипломираног инжењера прехранбене технологије биљних производа. У току студија, од Института за прехранбену технологију и биохемију добила је награду за изузетан успех постигнут на редовним студијама.

На истом факултету уписала је последипломске студије на групи Технолошка микробиологија. У току ових студија била је стипендиста Министарства за науку и технологију Републике Србије, а 2003. године, добила је стипендију Федерације

Европских Микробиолошких Друштава (ФЕМС) за младе научне раднике, захваљујући којој је боравила 3 месеца на Универзитету Луј Пастер у Стразбуру, Француска. Магистарску тезу, под називом: „Изолација и молекуларна идентификација мезофилних бактерија млечне киселине из аутохтоних биоферментисаних производа“ одбранила је 2004. године, на Универзитету у Београду - Пољопривредном факултету, на групи Технолошка микробиологија, и тиме је стекла академски назив магистар биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука - технолошке микробиологије. На истом Факултету 2011. године одбранила је докторску дисертацију под називом „Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи“, чиме је стекла звање доктора биотехничких наука - област прехранбено технолошких наука.

Завршила је обуку на тему: „Микро и нано инкапсулација биоактивних супстанци“ („Micro and nano incapsulation of bioactive substances“), 2016. године, на Фармацеутском факултету, Универзитета у Стразбуру, Француска, у оквиру међународног FP7 пројекта. У оквиру Erasmus+ програма мобилности између Универзитета у Београду и Claude Bernard Lyon 1 Универзитета у Француској, децембра 2018. године, одржала је 8 сати наставе за студенте поменутог Универзитета, на тему трендова у паковању хране („Trends in Food Packaging“).

Активно користи енглески и француски језик и служи се различитим рачунарским програмима из области обраде текста, графике, статистичких серија, база података, као и интернет комуникације.

Кретање у служби:

- 1996-1998. **Последипломац и стипендиста Министарства за науку и технологију Републике Србије**, Катедра за Технолошку микробиологију, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
- 1998-1999. **Последипломац и стипендиста Министарства за науку и технологију Републике Србије**, ангажована за извођење вежби на предмету Основи конзервисања, Универзитет у Београду Пољопривредни факултет.
- 1999-2005. **Асистент-приправник** на предмету Основи конзервисања, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
- 2005-2012. **Асистент** на предметима Основи конзервисања и Амбалажни материјали и амбалажа, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
- 2012-2017. **Доцент** за ужу научну област Наука о конзервисању, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
- 14.03.2017-сада. **Ванредни професор** за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.

1. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

Магистарска теза

Крњаја, Т. 2004. **Изолација и молекуларна идентификација мезофилних бактерија млечне киселине из аутохтоних биоферментисаних производа.** Магистарска теза, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет. Одбрањена 07.07.2004.

Докторска дисертација

Петровић, Т. 2011. Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи. Докторска дисертација, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
Одбрањена 18.07.2011.

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. Наставна активност

Кандидат др Тања Петровић од 1996. године ангажована је на Пољопривредном факултету, прво као стипендиста Министарства за науку и технологију, Републике Србије, а од 1999. године као асистент приправник. Радно искуство, стицала је најпре на Катедри за технолошку микробиологију, а потом од 1999. године до данас на Катедри за технологију конзервисања и врења, Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

Као стипендиста Министарства за науку и технологију републике Србије, и асистент приправник, Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета, изводила је лабораторијске вежбе на предмету:

- **Основи конзервисања**, модул Прехрамбена технологија биљних производа, Одсек Прехрамбена технологија.

а од 2004. године почела је са извођењем вежби и на предмету:

- **Амбалажни материјали и амбалажа**, модули Технологија биљних производа и Технологија анималних производа, Одсек за прехрамбену технологију.

За ова два предмета изабрана је у звање асистента марта 2005. године.

Од увођења реформе наставе по принципима Болоњске конвенције, учествовала је у реформи наставних програма за предмете Основи конзервисања и Амбалажни материјали и амбалажа, који добијају нове називе Принципи конзервисања хране и Амбалажа и паковање хране. Овако реформисани предмети у оквиру акредитације наставе усвојени су као обавезни предмети, који се слушају у другој години на основним академским студијама, на свим модулима Одсека за прехрамбену технологију, а за које је др Тања Петровић изводила вежбе, са фондом часова:

- **Принципи конзервисања хране (4+2)**, модули: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа и Управљање безбедношћу и контрола квалитета у производњи хране;
- **Амбалажа и паковање хране (3+2)**, модули: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа и Управљање безбедношћу и контрола квалитета у производњи хране.

Поред извођења лабораторијских вежби, у оквиру наставних активности у звању асистента помагала је студентима у организацији експерименталног дела дипломских радова као и једног магистарског рада, при чему је остварила изузетно добру сарадњу. је

После избора у звање доцента, др Тања Петровић преузела извођење наставе на предмету Амбалажа и паковање хране и наставила да изводи вежбе на оба предмета (Амбалажа и паковање хране и Принципи конзервисања хране), студентима свих модула, Одсека за прехранбену технологију, са бројем студената који је варирао од 260-380 студента годишње.

Поред ова два обавезна предмета, од 2013. године др Тања Петровић почела је да изводи наставу на Мастер академским студијама, на новом изборном предмету, за који је самостално креирала план и програм извођења наставе и вежби:

- **Нове технологије паковања хране (3+2)**, Мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модули: Хемија и биохемија хране, Микробиологија хране и животне средине, Прехрамбени инжењеринг, Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

После избора у звање ванредног професора др Тања Петровић изводи:

Предавања на два обавезна предмета, на основним академским студијама (*просечно 300 студената годишње*):

- **Амбалажа и паковање хране (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, сви модули: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, а од последње акредитације и модул Микробиологија хране, Одсека за прехранбену технологију.
- **Принципи конзервисања хране (4+2)** основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, сви модули: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, а од последње акредитације и модул Микробиологија хране, Одсека за прехранбену технологију.

Предавања и вежбе на изборном предмету, на Мастер академским студијама:

- **Нове технологије паковања хране (3+2)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

Вежбе на обавезном предмету (*просечно 150 студената годишње*):

- **Амбалажа и паковање хране**, на основним академским студијама, за све модуле одсека за Прехрамбену технологију.

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Од избора у звање ванредног професора наставна активност др Тање Петровић према анонимним студентским анкетама (на предметима Амбалажа и паковање хране и Принципи конзервисања хране) спроведним на студијском програму Прехрамбена технологија, свих пет модула (школске: 2016/17 – 2019/20) оцењена је врло добром просечном оценом 4,02 (Прилог 4).

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Мастер, дипломски и завршни радови

У досадашњем раду, кандидат др Тања Петровић као ментор или члан комисије учествовала је у одбрани укупно 36 дипломских и завршних радова (8 ментор и 28 члан комисије), а била је ментор и члан комисије у одбрани 18 мастер радова (7 ментор и 11 члан комисије) (списак свих дипломских, завршних и мастер радова је у прилогу 3)

После избора у звање ванредног професора:

- Била је ментор 4, а члан комисије у одбрани 17 дипломских и завршних радова.
- Била је ментор 6, а члан комисије у одбрани 7 мастер радова (записници са менторстава мастер радова дати су у прилогу 6).
- Тренутно је ментор једног мастер рада у изради, а једног је члан комисије.

Докторске дисертације

Била је **ментор** једне одбрањене докторске дисертације (Прилог 6):

- Рајић Јасмина (2018): „Антиоксидативност безалкохолних пића на бази воћних сокова и екстракта лековитог и ароматичног биља“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (одлука о промени ментора и именовање доц. др Тање Петровић за ментора, Наставно научно веће, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду одлука број 290/1-7.1. од 29.10.2014. године, тачка дневног реда 3.4. на седници Већа научних области биотехничких наука, од 17.12.2014) (ментор).

Била је **члан комисије** за оцену и одбрану три докторске дисертације, од којих је два пута била председник комисије (Прилог 6):

- Стојановић Бранислав (2019): „Миграција токсичних супстанци из металне амбалаже у конзервисане производе од меса произведене за потребе Републике Србије“. Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, (председник комисије).
- Салевић Ана (2021): „Синтеза и карактеризације активних филмова на бази поли(η-капролактона) и зеина“. Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет. (председник комисије).
- Булут Сандра (2021): „Истраживање добијања, карактеризација и оптимизација својстава активног, биоразградивог, амбалажног материјала на бази погаче уљане

тикве голице“. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. (члан комисије).

Била је **члан комисије** за оцену научне заснованости теме једне докторске дисертације:

- Одлуком Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, од 07.03.2018. године, број:020-2/81-5/2, именована је за члана комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације коју је поднела Булут Сандра (Прилог 12).

3.1.4. Уџбеници, практикуми, монографије

Пре избора у звање ванредног професора др Тања Петровић објавила је један практикум из научне области за коју се бира:

- **Петровић, Т. Рајић, Ј.** Амбалажа и паковање хране - Практикум. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2016, 131 стр., ISBN: 978-86-7834-244-8.
CIP 621.798:663/664(075.8)(076)664.8/.9.03(075.8)(076)
COBISS.SR-ID 221996556

После избора у звање ванредног професора др Тања Петровић објавила је један уџбеник из научне области за коју се бира:

- **Петровић, Т., Лазић, В., Поповић, С.** (2021). Амбалажа и паковање хране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, Београд-Земун (уџбеник).
CIP:621.798:663/664(075.8)
664.8/.9.03(075.8)
ISBN978-86-7834-374-2
COBISS.SR-ID 3787546
(Прилог 8)

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Објављени и саопшени научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат др Тања Петровић самостално или у сарадњи са другим ауторима објавила је у домаћим и међународним часописима и саопштила на скуповима укупно 124 научна рада, од чега 33 после избора у звање ванредног професора.

До избора у звање ванредног професора др Тања Петровић поред магистарске тезе и докторске дисертације објавила је 1 поглавље у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13), 2 поглавља у тематском зборнику међународног значаја (M14), 2 рада у врхунском међународном часопису (M21), 4 рада у међународном часопису (M23), 1 рад у националном часопису међународног значаја (M24), 9 радова у врхунском часопису националног значаја (M51), 6 радова у истакнутом националном часопису (M52), 1 рад у националном часопису (M53). Објавила је 19 саопштења са

међународног скупа штампана у целини (M33), 30 саопштења са међународног скупа штампана у изводу (M34), 7 саопштења са скупа националног значаја штампана у целини (M63) и 4 саопштења са скупа националног значаја штампана у изводу (M64).

После избора у звање ванредног професора др Тања Петровић објавила је 12 радова из категорије M20: 5 радова у врхунском међународном часопису (M21), 3 рада у међународном часопису (M23), 4 рада у националном часопису међународног значаја (M24), 2 рада у врхунском часопису националног значаја (M51). Објавила је и предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (M31), 2 саопштења са међународног скупа штампана у целини (M33), 13 саопштења са међународног скупа штампана у изводу (M34), 3 саопштења са скупа националног значаја штампана у изводу (M64).

Збир коефицијената компетентности др Тање Петровић (према критеријумима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и према Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата Националног савета за научни и технолошки развој) од последњег избора у звање до данас износи 76,6, а укупни збир коефицијената компетентности износи 202,4 поена, што се види из табеле 1.

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата др Тање Петровић

Ознака групе резултата	Врста научног резултата М	Вредност Коефицијента М	До избора у звање ванредног професора		После избора у звање ванредног професора		Укупно	
			Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	Укупно радова	Укупно бодова
M10	M ₁₃	7	1	7	-	-	1	7
	M ₁₄	4	2	8	-	-	2	8
M20	M ₂₁	8	2	16	5	40	7	56
	M ₂₃	3	4	12	3	9	7	21
	M ₂₄	3	1	3	4	12	5	15
M30	M ₃₁	3,5	-	-	1	3,5	1	3,5
	M ₃₂	1,5	3	4,5	-	-	3	4,5
	M ₃₃	1	19	19	2	1	21	21
	M ₃₄	0,5	30	15	13	6,5	43	21
M50	M ₅₁	2	9	18	2	4	11	26
	M ₅₂	1,5	6	9	-	-	6	9
	M ₅₃	1	1	1	-	-	1	1
M60	M ₆₃	0,5	7	3,5	-	-	7	3
	M ₆₄	0,2	4	0,8	3	0,6	7	1,4
M70	M ₇₁	6	1	6	-	-	1	6
	M ₇₃	3	1	3	-	-	1	3
Укупно				125,8		76,6	124	202,4

Списак објављених научно-истраживачких радова са потребним линковима дат је у Прилогу 1.

3.2.1.1. Анализа радова

Радови др Тање Петровић објављени пре последњег избора разматрани су у претходним рефератима, тако да се овде даје приказ радова објављених после избора у звање ванредног професора. Публикације објављене од последњег избора у звање могу се поделити у неколико група.

Већа група радова кандидаткиње односи се на испитивање утицаја различитих технолошких поступака конзервисања (сушења, лиофилизације, замрзавања), на квалитет сировина биљног порекла. Свеже сировине биљног порекла садрже биолошки активне компоненте са антиоксидативним својствима, која могу да неутралишу утицаје штетних супстанци у људском организму. Међутим, различитим поступцима конзервисања долази до промена антиоксидативног потенцијала, што је приказано у радовима (98, 99, 100, 107, 109, 110, 114, 115, 116, 117, 119, 122, 123, 124).

Одређена група радова бави се испитивањем безбедности полена, нутритивно веома богате сировине, која се конзервише сушењем. Услед лоше манипулације и складиштења, без обзира на ниску активност воде, полен је подложен микробиолошком квару, посебно плеснима, које могу бити потенцијално токсичне, због могућности продукције секундарних метаболита - микотоксина (92, 95). У оквиру проучавања микотоксина, кандидаткиња се у једној групи радова бавила испитивањем безбедности пшенице и кукуруза на присуство плесни које продукују микотоксине, а који могу да контаминирају биљку у самом пољу, што се касније одражава на квалитет финалних прехранбених производа на бази ових сировина (93, 96, 102, 105, 121).

Кроз сарадњу са колегама са Универзитета у Патрасу (Грчка) кандидаткиња је наставила истраживања везана за њену докторску дисертацију, па је применила технику инкапсулације електростатичком екструзиом, са циљем конзервисања и заштите доказаног пробиотика *Lactobacillus casei* ATCC 393, ради његове успешније примене у производњи ферментисаних млечних производа (94).

Неколико радова кандидаткиње односе се на испитивање физичко-механичких и баријерних карактеристика амбалажних материјала и на миграцију потенцијално штетних супстанци из металне амбалаже у конзервисане производе од меса (97, 107). Паковање се увек спроводи као завршна фаза производње прехранбених производа, са циљем заштите његовог интегритета, квалитета и безбедности током манипулације, складиштења и транспорта до крајњих потрошача. Конвенционална амбалажа представља само пасивну баријеру у заштити прехранбених производа од спољашњих услова средине. Савремени трендови паковања хране укључују развој амбалажних материјала и амбалаже који комуницирају са храном, играјући активну улогу у очувању њеног квалитета. Одређени број радова кандидаткиње се бави управо истраживањима везаним за савремене технологије паковања хране (104, 112, 113, 119).

На крају, кандидаткиња је проучавала и квалитет рафинисаног сунцокретовог и палиног уља, која се примењују у прехранбеној индустрији за термичку обраду хране (101, 111).

3.2.2. Цитираност

Преглед цитираности урађен је на основу Scopus базе података, при чему укупна цитираност радова износи 189 (без аутоцитата 136), *h-index* 9 (Прилог 9).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно професионални допринос

У досадашњем научно-истраживачком раду др Тања Петровић била је учесник већег броја скупова међународног и националног значаја. Објавила је укупно 68 саопштења на међународним и 14 саопштења на националним скуповима.

После избора у звање ванредног професора имала је:

- Пленарно предавање на међународном скупу штампано у целини, 13 саопштења на међународним скуповима и 3 саопштење на националним скуповима (Прилог 5).
- Била је ментор једне одбрањене докторске дисертације и члан комисије за оцену и одбрану три докторске дисертације, од којих је у две била председник комисије. Била је и члан комисије за оцену подобности кандидата, теме и ментора за израду докторске дисертације. Од избора у звање ванредног професора била је ментор 6 одбрањених мастер радова и члан комисије за одбрану 7 мастер радова (докази у прилогу 6). Тренутно је ментор једног мастер рада у изради, а једног је члан комисије.
- Била је члан Организационог одбора 12th International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“, 9 – 11 October 2019, Belgrade, Serbia (Прилог 10).
- Била је учесник међународних скупова: UNIFood Conference, Belgrade, Octobre 5-6, 2018, University of Belgrade; 12th, International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“, 9 – 11 October 2019, Belgrade, Serbia (одржала предавање по позиву); VIII International Scientific Symposium on Agricultural Sciences "AgroReS 2019" and 24th Consultation of Agricultural Engineers of Republika Srpska, May 16-18, 2019, Trebinje, Republika Srpska и 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrade (Прилог 10).
- Била је рецензент радова домаћих и међународних часописа
Међународних часописа (International Journal of Biological Macromolecule ISSN: 0141-8130; IF 6.953 и Journal of Functional Foods ISSN: 1756-4646; IF 4,451); националног часописа међународног значаја (Biotechnology in Animal Husbandry); водећег националног часописа (Acta Periodica Technologica); научног часописа (Journal of Processing and Energy in Agriculture – PTEP) (Прилог 10).

У току досадашњег рада учествовала је у реализација укупно 12 научних пројеката, од тога 6 националних и 6 међународних (једног пројекта финансираног од стране Swiss National Science Foundation, једног билатералног пројекта, три FP7 пројеката и једне текуће COST акције).

После избора у звање ванредног професора:

- Била је истраживач у реализацији два национална пројекта финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, а тренутно је истраживач текуће COST акције - СА 19124 (2020-2024), као и институционалног финансирања, Споразум о спровођењу и финансирању између Министарства за просвету науку и технолошки развој, Републике Србије и Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета (Прилог 7).

4.2. Допринос академској и широј заједници

Пре избора у звање ванредног професора у оквиру међународних FP7 пројеката (CAPINFOOD и TRAFOON) др Тања Петровић активно је учествовала у организацији и реализацији радионица, индустријских панела и једне националне радионице заједно са финалном конференцијом. У том периоду активно је учествовала у реализацији:

- Дводневне радионице на тему: “Knowledge Transfer“, 21.05-22.05.2013. године, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд-Земун, Србија.
- Дводневне радионице на тему: “ICT Solution“, 17.06-18.06.2013. године, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд-Земун, Србија.
- Дводневне радионице на тему: „Food Chain Management“, 12.09-13.09.2013. године, Научни институт за прехранбене технологије ФИНС, Нови Сад, Србија.
- Четири индустријска панела на тему: „Управљање ланцем хране за средња и мала предузећа у Србији“, у оквиру међународног CAPINFOOD пројекта, први одржан 08.06.2014. године у компанији Алева, Књажевац, други одржан 16.07.2014. године у компанији Беокапра, Кукојевци (општина Шид), трећи одржан 21.07.2014. године у компанији Флора, Бечеј и четврти одржан 08.10.2014. године у компанији Полимарк, Београд.
- Финалне конференције CAPINFOOD пројекта и Националну радионицу, (на којој је презентована и Национална иновациона стратегија, Производња и прерада хране, Србија 2020), 17.12.2014. године, у Центру за промоцију науке у Београду.
- Две радионице на тему: „Иновације у производњи и преради малине“, прва одржана 24.06.2015. године у Привредној комори Србије у Београду, а друга одржана 22.10-23.10.2015. године у Дому културе у Ивањици.
(<http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2015/>)
- Две радионице на тему: „Иновације у производњи и преради шљиве“, прва одржана 26.02.2016. године у Институту за воћарство у Чачку и друга одржана 25.03.2016. године у Регионалној привредној комори у Краљеву.
(<http://www.trafoon.eu/training-workshops/training-workshops-2016/>)

Као резултат рада на међународним пројектима др Тања Петровић била је коаутор Националне иновационе стратегија за сектор производње и прераде хране и стратешке истраживачке иновационе агенде за традиционално слатко воће, која је резултат међународног CAPINFOOD пројекта:

- Недовић, В., Кутлача, Ђ., Пешић, М., **Петровић, Т.**, Штрбац, Д. (2014): Национална иновациона стратегија, Производња и прерада хране, Србија 2020, 115 страна, ISBN: 978-86-7466-534-3.
- Кутлача, Ђ., Семенченко, Д., Поповић-Пантић, С., Штрбац, Д., Живковић, Л., Мосуровић Ружићић, М., Недовић, В., Пешић, М., **Петровић, Т.** (2016): Стратешка истраживачка иновациона агенда за традиционално слатко воће у Србији, 65 страна, на српском и енглеском језику. <http://www.trafoon.eu/trafoon-srias-at-the-national-level/>

Такође, одржала је и више предавања на тему савремених трендова у паковању хране на различитим радионицама, а завршила је и различите обуке и тренинге:

- Предавање на тему: „Савремени трендови паковања хране“, 27.09.2010., у Привредној Комори Србије, Београд.
<https://dokumen.tips/documents/savremeni-trendovi-i-trendovi-pakovanja-hrane.html>
- Два предавања на тему: „Трендови у паковању малине и производа од малине“, на две радионице организоване у оквиру TRAFOON пројекта под називом: „Иновације у производњи и преради малине“, прва одржана 24.06.2015. године, у Привредној комори Србије, а друга одржана 23.10.2015. године, у Дому културе у Ивањици.
https://www.trafoon.org/sites/trafoon.org/files/download/636/belgrade_tanja_petrovic_201506.pdf
- Два предавања на тему: „Трендови у паковању шљиве и производа од шљиве“ на радионицама организованим у оквиру TRAFOON пројекта под називом: „Иновације у производњи и преради шљиве“, прва одржана 26.02.2016. године, у Институт за воћарство, Чачак, а друга одржана 25.03.2016. године, у Регионалној привредној комори Краљева.
https://www.trafoon.org/sites/trafoon.org/files/download/1054/cacak_tanja_petrovic_201602.pdf
- Завршила је модуле пројекта: „Побољшање предавачких и истраживачких академских вештина у пољопривредним наукама“. Организатор Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, и Образовни форум, Београд (10.05.2003. до 31.01.2004. године).
- Завршила је курс: „Закони о храни-Увод“, бр. 334/2005 организован од стране Европске агенција за реконструкцију (2005).
- Завршила је тренинг на тему: „Stakeholder engagement in food risk analysis: Opportunities and Dangers?“, организован у оквиру пројекта Safe Foods integrated project, 19.02.2008. године, у Central Food Research Institute, Будимпешта, Мађарска.
- Завршила је обуку из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005., Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 15.05-16.05.2010.
- Завршила је обуку: „Проверен сензорни оцењивач према стандарду ISO 8586-1:1993“, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд-Земун, Србија, 26.10-29.10.2010. године.
- Завршила је обуку: „Knowledge Transfer“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 21.05-22.05.2013. године, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд-Земун, Србија.

- Завршила је обуку „Food chain management“, посебно организовану за чланове CAPINFOOD пројекта, од 09. 10 -10. 10. 2012., Атина, Грчка.
- Завршила је обуку: „ICT Solutions“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 17.06-18.06.2013. године, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд-Земун, Србија.
- Завршила је обуку: „Food Chain Management“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 12.09-13.09.2013. године, Научни институт за Прехрамбене Технологије (ФИНС), Нови Сад, Србија.
- Завршила је тренинг у трајању од 10 дана, у оквиру AREA пројекта на тему: „Micro and nano encapsulation of bioactive substances“, на Фармацеутском факултету, Универзитета у Стразбуру, Француска, од 20.05-30.05.2016.

После избора у звање ванредног професора др Тања Петровић је:

- У оквиру Erasmus+ Key Action 1 - Mobility for learners and staff – between the University of Belgrade and University Claude Bernard Lyon 1 France, боравила је од 9.12-15.12.2018, на Универзитету у Лиону. Упознала се са начином рада Универзитета домаћина, разменила мишљења и искустава са колегама и поставила смернице за будућу сарадњу.
- Била члан организационог одбора за прославу 60 година Института за прехрамбену технологију и биохемију, Пољопривредног факултета-Универзитета у Београду (2019) (Прилог 11).
- Гостовала је на РТС1 у емисији „РТС Ординација“, на тему конзервисања намирница у кућним условима (припрема зимнице).
<https://www.youtube.com/watch?v=OSabDM0I7Ws>
- Одржала је стручно предавање у оквиру пројекта: “Креирање професионалних сертификационих курсева за потребе индустрије у сектору воћа и поврћа“, са темом: „Савремени поступци паковања“ на I курсу Савремене технологије чувања воћа и поврћа после бербе одржаном од 02.12-07.12.2019. године, у Београду, у организацији AgroNET – Центар за образовање и истраживања са Пољопривредног факултета-Универзитета у Београду у сарадњи са Универзитетом Калифорнија Давис.
<https://agronetbeograd.rs/savremeni-postupci-pakovanja-prof-dr-tanja-petrovic/>
- Одржала је стручно предавање са темом „Савремене технологије паковања свежег воћа и поврћа“ на II курсу Савремене технологије чувања воћа и поврћа после бербе, одржаном у online форми у периоду од 08.12-12. 03. 2021. године, у Београду, у организацији AgroNET – Центар за образовање и истраживања са Пољопривредног факултета-Универзитета у Београду у сарадњи са Универзитетом Калифорнија Давис.
<https://agronetbeograd.rs/wp-content/uploads/2021/03/10.-Savremene-tehnologije-pakovanja-svezeg-voca-i-povrca.pdf>
- У оквиру пројекта “Креирање професионалних сертификационих курсева за потребе индустрије у сектору воћа и поврћа“ са групом аутора учествовала је у креирању стручног приручника у електронском облику, Приручник - Поврће и воће од бербе до пласмана, „AgroNET – Центар за образовање и истраживање“, Београд-Земун, 2021 (ISBN-978-86-81980-00-2). (У оквиру приручника аутор је текста Савремени поступци паковања, стр. 105-114).

<https://agronetbeograd.rs/wp-content/uploads/2021/03/PRIRUCNIK-POVRCE-I-VOCE-OD-BERBE-DO-PLASMANA.pdf>

- Завршила је семинар под називом: „Алати за интелектуалну својину за Универзитете“, организован од стране Светске организације за интелектуалну својину (WIPO) у сарадњи са Заводом за интелектуалну својину Републике Србије и Центром за трансфер технологије Универзитета у Београду, од 6-7.11.2018.
<https://www.zis.gov.rs/pocetna.281.html?newsId=2149>
- Учествовала је на webinar-u: „Open science: Challenges and opportunities to promote knowledge-based innovation of the food system“, organized in the frame of the ERASMUS+ Project „Alliance for Skills and Knowledge to Widen Food Sector – related Open Innovation, Optimization and Development (ASKFOOD)“, 7th April, 2021.

(Докази од избора у звање ванредног професора су у прилогу 11)

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

Пре избора у звање ванредног професора др Тања Петровић сарађивала је са већим бројем високошколских и научноистраживачких установа:

Институтима и факултетима у земљи:

Технолошким факултетом, Нови Сад,
Технолошко-Металуршким факултетом, Београд,
Институтом за сточарство, Земун-Београд,
ИЦ ТМФ-Универзитет у Београду,
Институтом Михајло Пупин-Центар за истраживање развоја науке и технологије у Београду,
Институтом за воћарство, Чачак.

Међународним универзитетима:

University of Strasbourg, France,
Democritus University of Thrace, Alexandroupolis, Greece,
University of Hohenheim, Laboratory for Food Biotechnology,
ETH Zurich,
The Institute of Life Technologies at the University of Applied Sciences Western Switzerland (HES-SO),
Факултет наука о здрављу, Универзитет Приморска, Изола, Словенија.

Међународним асоцијацијама:

EUCOFEL-Швајцарска, ISEKI COST

Пре избора у звање ванредног професора др Тања Петровић реализовала је и студијско гостовање, у Будимпешти, Мађарска, у периоду од 24-29.08.2014., у оквиру реализације CAPINFOOD пројекта. Посетила је 4 институције:

- National Research Development and Innovation Office у Будимпешти, где је присуствовала радионици на тему: "Use of ICT and advanced manufacturing

solutions in the food chain”, organized in collaboration with the 20 Hungarian National Food Technology Platform and the Hungarian Future Internet Platform.

- Campden BRI Hungary Nonprofit Ltd (једну од водећих европских компанија за пружање услуга индустрији хране и пића).
- Bay-Logi Kft у Мишколцу, Мађарска (компанија за примењена истраживања; такође има за циљ да допринесе конкурентности и ефикасности мађарских компанија пружањем услуга у иновацијама и трансферу технологије у сарадњи са мађарским и страним партнерским институцијама).
- SZTAKI - Institute for Computer Science and Control, Будимпешта, Мађарска.

Била је и:

- Члан комисије за избор у звање асистента са докторатом на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (2015).

После избора у звање ванредног професора др Тања Петровић сарађивала је са већим бројем високошколских и научноистраживачких установа кроз реализацију пројеката или других научних остварења (радови са СЦИ и СЦИе листе).

Институтима и факултетима у земљи:

Хемијски факултет Универзитета у Београду,
Биолошки факултет, Универзитета у Београду,
Машински факултет Универзитета у Београду,
Институт за сточарство, Земун-Београд, Институт за кукуруз, Земун Поље,
Војнотехнички институт у Београду.
Институт за воћарство, Чачак.

Међународним универзитетима:

Природно.математички факултет из Бања Луке,
Department of Molecular Biology and Genetics, Democritus University of Thrace, Greece,
Department of Food Science and Technology, School of Agriculture,
Aristotle University of Thessaloniki, Greece,
Université Claude Bernard Lyon 1, Lyon, France.

Међународним асоцијацијама:

ISEKI ,COST

После избора у звање ванредног професора била је:

- Члан комисије за оцену подобности кандидата, теме и ментора за израду докторске дисертације, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, (број: 020-2/81-5/2 од 07.03.2018).
- Члан комисије за избор у звање асистента са докторатом на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (број: 020-1014 од 27.06.2018).
- Члан комисије за избор наставника у звање вишег предавача, Високо Инжењерска школа струковних студија Техникум Таурунум (број: 01-886/3 од 25.06.2018).
- Председник комисије за избор у звање професора струковних студија, Високо Инжењерска школа струковних студија Техникум Таурунум (број: 01-1879/1 од 10.12.2018).

- Члан комисије за избор у звање вишег научног сарадника, на Институту за воћарство, Чачак, Србија (одлука Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 400/5-6/1 од 01. 3. 2018).
- Члан комисије за оцену и одбрану урађене докторске дисертације, кандидата Сандре Булут, на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (број: 020-2/100-8 од 05.03.2021).
- Члан комисије за избор у звање научног сарадника на Технолошком факултету, Универзитета у Новом Саду (број: 020-772/1 од 15.06.2021).
- Одржала је 8 сати предавања из области трендова у паковању хране („Trends in Food Packaging“), на Универзитету „Claude Bernard Lyon 1 University“, Француска (9-15.12. 2018).
- Члан је Друштва прехранбених технолога Србије

(Докази за наведене податке после избора у звање ванредног професора дати су у прилогу 12).

5. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На бази поднете документације и анализе досадашњег рада и испуњености обавезних и изборних услова неопходних за стицање звања редовног професора на Универзитету у Београду, Комисија сматра да је кандидат др Тања Петровић, остварила запажену наставну, научно-истраживачку и стручну активност.

Др Тања Петровић поседује вишегодишње искуство у извођењу теоријске и практичне наставе на два обавезна предмета на основним академским студијама, који слушају студенти свих пет модула Одсека за Прехрамбену технологију и једном изборном предмету, који слушају студенти на мастер академским студијама, а за који је кандидаткиња самостално осмислила садржај наставе и вежби. У свом досадашњем раду др Тања Петровић остварила је коректан однос према студентима, који је у анонимним студентским анкетама вреднован врло добром просечном оценом 4,02. Кандидаткиња има објављен практикум и уџбеник из обавезног предмета Амбалажа и паковање хране, који припада ужој научној области за коју се бира. После избора у звање ванредног професора др Тања Петровић била је ментор једне одбрањене докторске дисертације и члан комисије за оцену и одбрану три докторске дисертације, а била је и члан комисије за оцену научне заснованости теме једне докторске дисертације. Такође, била је и ментор за одбрану 6 мастер радова, а члан комисије за одбрану 7 мастер радова.

Кандидаткиња је дала допринос академској и широј друштвеној заједници и остварила добру сарадњу са другим високошколским и научно-истраживачким установама у земљи и иностранству, кроз различите видове ангажовања на пројектима као и радовима са SCI листе (од последњег избора 8 радова, од чега 5 из категорије M21 и 3 из категорије M23). До сада је објавила 124 библиографске јединице, са индикатором научне компетентности $M=202,4$ (после избора у звање ванредног професора $M=76,6$). Радови др Тање Петровић су према Scopus бази цитирани укупно 189 пута, од чега је 136 хетероцитата, док је h-index:9.

У досадашњем научно-истраживачком раду др Тања Петровић учествовала је у реализацији 6 националних и 6 међународних пројеката. После избора у звање ванредног професора учествовала је као истраживач на два пројекта финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, учесник је у институционалном финансирању, као и у реализацији текуће COST акције 19124 (2020-2024).

Уважавајући досадашњу активност кандидаткиње у наставном, научно-истраживачком и стручном раду, Комисија сматра да др Тања Петровић потпуно испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београду да се др Тања Петровић, ванредни професор изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ.

Место и датум:
Земун-Београд, 22.10.2021.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Др Предраг Вукосављевић, редовни професор
(Председавајући Комисије)
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
(Ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу)

Др Виктор Недовић, редовни професор
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
(Ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу)

Др Вера Лазић, редовни професор у пензији
Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду
(Ужа научна област: Технологије конзервисане хране)

ПРИЛОГ 1

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА

А) ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (М 10)

Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја (М14=4)

1. Radulović, Z., Petrović, T., Bulajić, S. (2012): Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria, In: Pana M. (Ed.), Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium. InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia. ISNB 978-953-51-0472-8, pp. 549-576.
2. Radulović, Z., Miočinović, J., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Nedović, V. (2016): Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application, In: Barbarosa-Canovas G.V. (Ed.), Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food. Springer, Washington, USA ISNB 978-3-319-24038-1 pp. 237-256.

Монографска студија/поглавље у књизи М11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (М13=7)

3. Nedović, V., Kalušević, A., Manojlović, V., Petrović, T., Bugarski, B. (2013): Encapsulation systems in the food industry, In: Advances in Food Process Engineering Research and Applications, Food Engineerin Series 2013 Yanniotis, S., Taoukis, P., Stoforos, N.G., Karathanos, V.T. (Ed.), Springer US, pp. 229-253.

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (М20)

Рад у врхунском међународном часопису (М21=8)

4. Krnjaja, V., Mandić, V., Lević, J., Stanković, S., Petrović, T., Vasić, T., Obradović, A. (2015): Influence of N-fertilization on Fusarium head blight and mycotoxin levels in winter wheat. Crop Protection 67: 251-256.
5. Dimitrellou, D., Kandyli, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2016): Survival of spray dried microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. LWT - Food Science and Technology, 71: 169-174.

Рад у међународном часопису (М23=3)

6. Petrović, T., Nikšić, M., Bringel, F. (2006): Strain typing with ISLp11 in lactobacilli. FEMS Microbiology Letters, 255: 1-10.

7. Radulović, Z., **Petrović, T.**, Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010): Characterization of autochthonous *Lactobacillus paracasei* strains on potential probiotic ability. *Mljekarstvo*, 60(2): 86-93.
8. **Petrović, T.**, Dimitrijević, S., Radulović, Z., Mirković, N., Rajić, J., D. Obradović, V. Nedović (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. *Archives of Biological Science*, 64 (4): 1473-1480.
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2012/0354-46641204473P.pdf>
9. Radulović, Z., Mirković, N., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., **Petrović, T.**, Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. *Archives of Biological Science* 64(4): 1465-1472.
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2012/0354-46641204465R.pdf>

***Рад у националном часопису међународног значаја
(M24=3)***

10. Krnjaja, V., Lević, J., Stanković, S., **Petrović, T.**, Stojanović, Lj., Radović, Č., Gogić, M. (2012): Distribution of moulds and mycotoxins in maize grain silage in the trench silo. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 28(4): 845-854.

Зборници међународних научних скупова (M30)

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

11. Nedović V., Sebők A., Braun S. **Petrović T.**, Lević S., Pešić M., Mihajlović M. (2014): Strengthening support for innovation and fostering the technology transfer in the food sector-outputs from CAPINFOOD and TRAFON projects. AREA International Conference EU Project Collaborations-Challenge for Research Improvement in Agriculture, June 2-4, 2014, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p.28.
12. Nedović V., Pešić M., Kutlača Dj., Štrbac D., Cerović R., Rabrenović B. and **Petrović T.** (2016): Innovation and knowledge transfer in traditional sweet fruits sector in Serbia, 8th Central European Congress on Food - CEFOOD2016, May 23-26th, Kiev, Ukraine, Book of Abstracts, pp.76. ISBN 978-966-612-181-6, UDK 664.
13. Štrbac, D., Kutlača. Đ., Pešić, M., Cerović. R., **Petrović. T.**, Rabrenović, B., Nedović, V. (2016): Strategic research and innovation agenda for traditional food industry: case of traditional sweet fruits sector in Serbia. Book of Abstracts, 1st Black Sea Association of Food science and Technology - B-FoST Congress, 22.-24.9.2016., Ohrid, Macedonia, pp. 165-166. ISBN 978-608-4565-09-3.

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

14. Nikšić M., **Krnjaja T.**, Jelačić C. (2000): Antimicrobial effects of essential oil from *Ocimum basilicum* chemotypes. Proceedings of the First Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries. Arandelovac, Yugoslavia, pp. 521-525.
15. Klaus, A., Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Nedović, V., **Petrović, T.** (2007): Influence of ethereal oils extracted from *Apiaceae* family plants of some pathogen microorganisms. 5th International Congress on Food Technology "Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World", 9-11. March 2007, Thessaloniki, Greece, Proceedings, Vol. 3: 421-428.

16. Dimitrijević, S., Nedović, V., Bogićević, B., Tršić, N., **Petrović, T.**, Nikšić, M., Bugarski, B., Lacroix C. (2008): Characterization of intestinal isolates of lactic acid bacteria with potential probiotic ability from premature born nursing. Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, Vol. 1: 343-348.
17. Radulović, Z., Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., **Petrović, T.**, Obradović, D. (2011): Application of autochthonous potential probiotics in the soft goat cheese production. Proceedings XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 345-349.
18. Radulović, Z., Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., **Petrović, T.**, Bogovič-Matijašić, B., Nedović, V. (2011): Effect of encapsulated potential and commercial probiotic bacteria on the soft goat cheese. Proceedings XXII International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 28. septembar - 1. oktobar, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, pp. 349-352.
19. Radulović, Z., Miočinović, J., Petrušić, M., Mirković, N., Paunović, D., **Petrović, T.**, Obradović, D. (2011): Effect of commercial and potential probiotics on the characteristics of soft goat cheeses, Proceedings IDF International Symposium on Sheep, goat and other non-cow milk, 16-18 May, Athens, Greece, pp.108-111.
20. Mirković, N., Radulović, Z., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., **Petrović, T.**, Đorđević, V., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried *Lactobacillus plantarum* TA and 7A after two years of storage by using Real time PCR. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1082- 1087.
21. Radulović, Z., Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., **Petrović, T.**, Bogovič-Matijašić, B., Nedović, V. (2012): Effect of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria *Lactobacillus paracasei* 08 on the characteristic of the soft goat cheese. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1029-1035.
22. **Petrović, T.**, Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., Nedović, V. (2012): Microencapsulation of potential probiotic strain *Lactobacillus plantarum* JS7A by spray drying. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1070-1075.
23. Rajić, J., **Petrović, T.**, Veljović, M., Paunović, D., Bradaš, M., Nedović, V., Vukosavljević P. (2012): The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 133-138.
24. **Petrović, T.**, Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., Nedović, V. (2012): Microencapsulation of potential probiotic strain *Lactobacillus plantarum* JS7A by spray drying. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1070-1075.
25. Paunović, D., Ujlaki, A., **Petrović, T.**, Rajić, J., Zlatković, Z. (2012): Optimization of drying kinetics of broccoli (*Brassicca oleracea* L.). Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 726-732.
26. **Petrović, T.**, Lazić, V., Rajić, J. (2012): Modern trends of food packaging. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 983-988.
27. Nedović, V., **Petrović, T.**, Mihajlović, M., Hegyi, A., Sebok, A. (2013): Improving knowledge transfer between science and industry across CAPINFOOD project. International Conference on Technology Transfer - ICTT 2013, Proceedings, 20-21 jun 2013, University of Niš, Niš, Serbia, pp. 317-320.
28. Rajić, J., **Petrović, T.**, Vukosavljević, P., Paunović, D., Nešić, K., Đorđević, R., Nedović, V. (2014): Formulation and antioxidant capacity of plum and apple juices. Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety. 28-30 October, Novi Sad, Serbia, pp. 510-515.
29. Paunović, D., Veljović, M., Mirković, D., **Petrović, T.**, Rajić, J., Stošić, N., Zlatković, Z. (2014): Effect of heat treatment on antioxidant properties of rose hip (*Rosa canina* L.)

- products. Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety. 28-30 October, Novi Sad, Serbia, pp 627-631.
30. Pešić M., Cerović R., **Petrović, T.**, Kutlača, Đ., Štrbac D., Nedović V. (2016): Italian - Serbian Cooperation on FP 7 Project: Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation in E-book: Italian - Serbian Bilateral Cooperation on Science, Technology and Humanities, Eds. Battinelli P. Striber J., SIGRa star, Belgrade, Serbia. The Proceedings of meeting "Italy – Serbia Day: Growth and Development through Science and Technology", November 16th, 2015, Belgrade. pp.153-154. ISBN 978-86-7522-048-0.
 31. Kalužević, A., Paunović, D., Salević, A., Rajić, J., Đinović, D., **Petrović, T.**, Nedović, V. (2016): Effect of citric acid addition on antioxidant properties of blackberry syrup. Proceedings of 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" 25-27 October 2016. Novi Sad, Serbia, pp. 101-105.
http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Food_Kongres_NO_ISP.pdf
 32. Raspor, P., Pešić, M., Nedović, V., **Petrović T.**, Cerović, R., Kutlača, Dj., Štrbac, D., Smole Možina. S. (2016): The message from the EU FP7 project »Trafoon«, Tradition to or for innovation: Is this achievable? Proceedings of 3th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 25-27 October 2016. Novi Sad, Serbia, pp. 662-668.
http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Food_Kongres_NO_ISP.pdf

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)

33. Stojanović, M., Nikšić, M., Janković, I., **Krnjaja, T.** (1997): Influence of tea fungus and its products of metabolism on bacteria-indicators of food contamination. Ist congress of the Macedonian microbiologists, Ohrid, Macedonia. Summary of abstracts.
34. Klaus, A., Nikšić, M., **Krnjaja, T.**, Jelačić, S. (2001): Antimicrobial effects of essential oils from different *Ocimum basilicum* chemotypes. Microbiologia Balcanica, 2nd Balcan Conference of Microbiology. Abstract book, Thessaloniki, Greece.
35. **Petrović, T.**, Nedović, V., Dimitrijević-Branković, S., Bugarski, B. (2005): Stabilization of probiotic strains by microencapsulation. SEECChE1-1st South East European Congress of chemical engineering, 25-28 September, 2005, Belgrade, Serbia, Book of abstracts 195.
36. **Petrović, T.**, Nedović, V., Dimitrijević-Branković, S., Bogičević, B., Lacroix, C., Tršić-Milanović, N. (2006): Comparative analysis of potential probiotic strains from human origin and fermented commodities, IUFOST 13th World Congress of Food Science and Technology, Congress Proceedings, CD Rom Issue, Nantes 17-21 September 2006, IUFOST 2006/1122.
37. **Petrović, T.**, Nedović, V., Dimitrijević-Branković, S., Bugarski, B. (2006): Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation. 2nd International congress on Bioprocesses in food Industries ICBF, University of Patras, Rio-Patras, Greece, 18-21 June 2006, Congress proceedings pp. 201-202.
38. Vukosavljević, P., Vladislavljević, G., Bukvić, B., **Petrović, T.** (2006): Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate. 2nd International congress on bioprocesses in food industries ICBF, University of Patras, Rio-Patras, Greece, 18-21 June 2006, Congress proceedings pp.120.
39. Radulović, Z., **Petrović, T.**, Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Obradović, D. (2008): Characterization of *Lactobacillus paracasei* strains from traditionally Sjenica cheese on potential probiotic ability. The 38th Croatian Dairy Experts Symposium, 23-26 November, Lovran Croatia, Abstract Book, 127-128.
40. **Petrović, T.**, Radulović, Z., Radić, B., Dimitrijević, S., Bogičević, B., Nedović, V. (2011): Microencapsulation of potential probiotic lactobacilli by extrusion technique. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF), Food Process Engineering in a Changing World, May 22-26, Athens, Greece, Proceedings Vol. II, 825-826.

41. Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić B., Petrušić, M., **Petrović, T.**, Dimitrijević, S., Nedović, V. (2011): Efficiency of encapsulation by spray-drying on survival of potential probiotic bacteria, 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia. Abstract Book on CD ROM.
42. **Petrović, T.**, Dimitrijević, S., Klaus, A., Radulović, Z., Mirković, N., Petrušić, M., Nedović V. (2011): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from plant and human origin. 7th Balkan Congress of Microbiology, 25-29 October, Belgrade, Serbia Abstract Book CD ROM.
43. Nedović, V., **Petrović, T.**, Radulović, Z., Radić, D., Dimitrijević, S., Bogićević, B. (2011): Microencapsulation of potential probiotic lactobacilli by extrusion technique Proceedings 11 th International Congress on Engineering and Food (ICEF), Food Process Engineering in a Changing World, 2011, School of Chemical Engineering, National Technical University of Athens, 2, 978-960-89789-4-2, Greece, 22.05.2011-26.05.2011, pp. 825-826.
44. Dimitrellou, D. Kandyli, P. Lević, S. **Petrović, T.**, Dimitrijević-Branković, S. Nedović, V. Kourkoutas, Y. (2013): Survival of microencapsulated *Lactobacillus casei* ATTC 393 under simulated gastrointestinal condition. 19th International Symposium on Microencapsulation; September 09-11, Pamplona, Spain, 2013. Book of Abstract, pp.151.
45. **Petrović, T.**, Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Nedović, V. (2013): Characterization of *Lactobacillus plantarum* strains on potential probiotic abilities. The 5th International Scientific meeting, April 17-19, Novi Sad, Serbia.
46. Nedović, V., Lević, S., Kalušević, A., **Petrović, T.**, Đorđević, R., Savić, M., Đorđević, V., Matijašević, D., Stajić, S., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2014). Microencapsulation of active compounds and biocatalysts - application in food technology and biotechnology. Conference EU Project Collaborations - Challenge for Research Improvement in Agriculture, June 2-4, 2014, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p.74.
47. Bogović Matijašić B., Radulović, Z., Petrušić M., Mirković N., **Petrović T.**, Miočinović J., Nedović V. (2014): Application of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria in food production, International conference EU Project Collaboration: Challenges for Research Improvements in Agriculture, 2.-4.06.2014, Beograd, Serbia, Abstract Book, p.50.
48. Kostić A., **Petrović T.**, Tešić Ž., Milojković - Opsenica D., Barać M., Stanojević S., Pantelić, N., Pešić M. (2014): The presence of molds in some honey bee pollen collected in Serbia. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" - FoodTech2014, 28-30 October, Novi Sad, Book of Abstracts, p. 95. <http://niv.ns.ac.rs/full/Effecm14.pdf>
49. Rajić, J., **Petrović, T.**, Đorđević, S., Paunović, D., Kokolj, M., Nedović, V. (2014): Potential for the application of extracts of medicinal and aromatic plants in the beverages production. Challenge for Research Improvement in Agriculture, June 2-4, 2014, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p. 89.
50. Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., Radulović, Z., Bogović-Matijašić, B., **Petrović, T.**, Nedović, V. (2014): Application of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria in food production. International conference EU Project Collaboration: Challenges for Research Improvements in Agriculture. Faculty of Agriculture, University Of Belgrade, June 2-4, 2014, Belgrade, Serbia, Boock of Abstract, p.50., ISBN : 978-86-7834-197-7
51. Nedović, V. Sebők A., Braun S. **Petrović T.**, Lević S., Pešić M., Mihajlović M. (2014): Enabling environment for innovation and technology transfer in food sector – highlights from CAPINFOOD and TRAFOON projects. Book of abstracts at 7th Central European Congress on Food – CEFOOD, May 21-24, 2014, Ohrid, Macedonia, pp.287. ISBN 978-608-4565-05-5.
52. Nedović, V., Sebők, A., Braun, S., **Petrović, T.**, Lević, S., Pešić, M., Mihajlović, M. (2014): Enabling environment for innovation and technology transfer in the food sector

- highlights from CAPINFOOD and TRAFOON projects. 7th Central European Congress on Food - CEFOOD, May 21-24, 2014, Ohrid, Macedonia, Book of abstracts, pp. 287.
53. Nedovic, V., **Petrović, T.**, Pešić, M., Sebok, A., Braun, S., Mihajlović, M. (2014): Improving the enabling environment and public awareness for innovations and fostering technology transfer in food sector-Outputs from CAPINFOOD and TRAFOON projects. Book of Abstracts, II International Congress on Food Technology, Quality and Safety-FOODTECH 2014, October, 28-30, 2014, Novi Sad, Serbia, pp. 95. ISBN 978-86-7994-043-8.
 54. Nedović, V., **Petrović, T.**, Mihajlović, M., Pešić, M., Seboć, A. (2014): Capinfood-improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East European food sector through transnational collaboration. III International Symposium and XIX Scientific Conference of Agronomists of Republic of Srpska. Book of Abstracts, March 25-28, 2014, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, pp.128.
 55. Kujundzić, S., Djordjević, R., Despotović S., Lević, S., Kalušević, A., Veljović, M., **Petrović, T.**, Nedovic V. (2015): Cider fermentation with immobilized yeast cells on wooden rings; Proceeding of 23th International Conference on Bioencapsulation, 2 – 4 septembar, Delft, Holandija, pp.120-121.
 56. Pešić M.B., **Petrović T.S.**, Kutlača, Đ., Štrbac, D., Nedović, V.A. (2015): Outputs from TRAFOON Project: SWOT analysis of traditional sweet fruits sector in three European countries. 26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, 2015, 27-30. September, Book of Abstracts, pp.88.
 57. Kostić, A.Ž., **Petrović, T.**, Tešić, Ž.Lj., Milojković-Opsenica, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pantelić, N., Pešić, M.B. (2015): The contamination of honey bee pollen collected in Serbia with aflatoxin B1, 26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, 27-30. September, Book of Abstracts, pp. 80.
 58. **Petrović, T.**, Pešić, M., Kutlača, Đ., Štrbac, D., Cerović, R., Rabrenović, B., Nedović, V. (2016): Support of traditional food sector via TRAFOON project, State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, International Conference, 18-20 April, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, pp.52. http://www.area.agrif.bg.ac.rs/sites/default/files/area_conference_programme.pdf
 59. Pešić, M., Kutlača, Đ., Štrbac, D., Cerović, R., **Petrović, T.**, Rabrenović, B., Nedović, V. (2016): Innovations for improvement of traditional food production: case of production of raspberries and plums in Serbia. Book of Abstracts, 4th ISEKI Food International Conference, 5.7.-8.7.2016.Vienna, Austria, pp. 265. ISBN 978-3-900932-34-3.
 60. Pešić, M., Cerović, P., **Petrović, T.**, Rabrenović, B., Kutlača, Đ., Štrbac, D. Nedović, V. (2016): Support of the TRAFOON project to the traditional food producers and processors in Serbia. Book of Abstracts, 18th IUFOST Conference, 20.8-25.8.2016., Dublin, Ireland, pp. 1483. ISBN 978-1-5262-0545-2.
 61. Cerović, R. Jovanović, C., Pešić, M., **Petrović, T.**, Nedović, V. (2016): Traditional products of plum and raspberry in Serbia. Book of Abstracts, TRAFOON International Conference: Bonding tradition with innovation - successful strategies in food chain value", 12.9-13.9.2016.Olsztyn, Poland, pp. 49. ISBN 978-83-942794-1-7.
 62. Pešić, M., Kutlača, Đ., Štrbac, D. Cerović, R., **Petrović, T.**, Rabrenović, B., Nedović, V. (2016): Innovation needs of traditional food SMEs in Serbia as found in SRIA developed through TRAFOON project. Book of Abstracts, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25.-27.10.2016. Novi Sad, Serbia, pp. 105. ISBN 978-86-7994-049-0.

Часописи националног значаја (M50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (M51=2)

63. Klaus, A., Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Nedović, V., **Petrović, T.** (2008): Influence of ethereal oils extracted from *Lamiaceae* family plants in some pathogen microorganisms. *Proc.Nat.Sci, Matica Srpska*, 115: 65-74.
64. Klaus, A., Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., **Petrović, T.** (2009): Antibacterial activity of aromatic plants essential oils from Serbia against *Listeria monocitogenes*. *Journal of Agricultural Science*. 54: 95-104.
65. Krnjaja, V., Lević J., Stanković, S., **Petrović, T.**, Lukić, M. (2013): Molds and mycotoxins in freshly harvested maize. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke / Jour. Nat. Sci, Matica Srpska Novi Sad*, 124: 111-119.
66. Krnjaja, V., Lević, J., Stanković, S., **Petrović, T.**, Tomić, Z., Mandić, V., Bijelić, Z. (2013): Moulds and mycotoxins in stored maize grains. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 29 (3): 527-536.
67. **Petrović, T.**, Nedić, N., Paunović, D., Rajić, J., Matović, K., Radulović, Z., Krnjaja, V. (2014): Natural mycobiota and aflatoxin B1 presence in bee pollen collected in Serbia. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 30: 731-741.
68. Paunović, D., Mirković, D., Rabrenović, B., **Petrović, T.**, Rajić, J., Veljović, M. (2014): Stability of vitamin C in rose hip (*Rosa canina* L.) products and possibility of valorization of rose hip seed oil. *Journal of Pomology*, 185-186: 55-60.
69. Krnjaja, V., Tomić, Z., Stanković, S., **Petrović, T.**, Bijelić, Z., Mandić, V., Obradović, A. (2015): Fusarium infection and deoxynivalenol contamination in winter wheat. *Biotechnology in Animal Husbandry* 31 (1): 123-131.
70. Пауновић, Д., Вељовић, М., **Петровић, Т.**, Мирковић, Д., Покержник, И., Рајић, Ј., Златковић, Б. (2015): Утицај различите темпаратуре сушења на антиоксидативна својства јабуке сорте Idared i Golden Delicious. *Воћарство*, 49 (191-192): 73-79.
71. Пауновић, Д., Калушевић, А., Мирковић, Д., **Петровић, Т.**, Рајић, Ј., Цветковић, М., Недовић, В. (2016): Антиоксидативна својства различитих производа од купине (*Rubus fruticosus*). *Воћарство*, 50, 193-194: 39-45.

Рад у истакнутом националном часопису (M52=1.5)

72. **Крњаја, Т.** и Недовић, В. (2002): Микробиолошка стабилност континуалних система са имобилисаним ћелијама квасца. *Пиварство*, 35: 61-65.
73. Лазић, В., Гвозденовић, Ј., **Петровић, Т.** (2006): Нови трендови паковања у индустрији прераде млека. *Прехрамбена индустрија*, 17: 78-81.
74. Vukosavljević, P., Bukvić, B., Janković, M., Petrović, T., Stavanović, S. (2006): Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate. *Journal of Agricultural Science*, 51: 99-114.
75. **Petrović, T.**, Nedović, V., Dimitrijević-Branković, S., Bugarski, B., Lacroix, C. (2007): Protection of probiotic microorganisms by microencapsulation. *CI&CEQ*, 13: 169-174.
76. Лазић, В., Гвозденовић, Ј., **Петровић, Т.** (2008): Могућности савременог паковања хране. *Часопис за процесну технику и енергетику у пољопривреди / ПТЕП*, 12: 49-52.
77. Радловић, З., **Петровић, Т.**, Пауновић, Д., Мирковић, Н., Обрадовић, Д. (2008): Карактеризација аутохтоног соја *Lactobacillus paracasei* 08 на потенцијалне пробиотске способности. *Прехрамбена индустрија*, 19(1-2): 23-28.

Рад у националном часопису (M53=1)

78. Клаус, А., Беатовић, Д., Никшић, М., Јелачић, С., **Петровић, Т.** (2008): Антимикробни ефекат етарских уља популације босиљка из Србије (*Ocimum basilicum* L.). Храна и исхрана, 48(1-4): 45-48.

Предавање по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

79. Никшић М., Стојановић М., Иванчевић И., **Крњаја, Т.** (1998): Утицај екстракта лековитог и зачинског биља на микроорганизме индикаторе загађења намирница. Зборник радова III Југословенског симпозијума прехранбене технологије, Свеска В, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.
80. **Крњаја Т.**, Недовић В. (1998): Микробиолошке контаминације у системима са имобилисаним ћелијама квасца. Зборник радова III југословенског симпозијума прехранбене технологије, Свеска II, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду.
81. **Крњаја Т.**, Никшић М. (2000): Етарско уље босиљка и његова антимикробна својства. V саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета са међународним учешћем. Пословна заједница "Врење" и Пољопривредни факултет у Београду, Зборник радова.
82. **Крњаја, Т.**, Буквић, Б., Вукосављевић, П., Деспотовић, Ј. (2002): Инхибиторна својства екстракта и етарских уља ароматичног и лековитог биља. VI саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Пословна заједница "Врење" и Пољопривредни факултет у Београду, Зборник радова, ст. 255-261, Врњачка Бања.
83. Лазић, В., Гвозденовић, Ј., **Петровић, Т.**, Романић, Р. (2008): Животни циклус амбалаже. 49. Саветовање индустрије уља „Производња и прерада уљарица“, Зборник радова, стр. 217-220, Херцег Нови.
84. **Петровић Т.**, Петровић М., Димитријевић С., Радуловић З., Павелкић В., Недовић В. (2010): Микроинкапсулација *Lactobacillus paracasei* ВВА техником спреј сушења. Национална конференција са међународним учешћем-Биотехнологија за одрживи развој. Књига целих радова, ЦД. Технолошко-металуршки факултет, Универзитета у Београду, 24-26. новембар, 2010.
85. Стевановић, С., **Петровић, Т.**, Лепосавић, А., Коси, Ф., Марковић, Д., Симоновић, В. (2015): Промена квалитета и антиоксидативне активности јагоде након замрзавања. Зборник радова XX Саветовања о Биотехнологији са међународним учешћем, Чачак 13-14 март 2015. р. 327-333.

Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу (M64=0,2)

86. Стојановић, М., Никшић М., Јанковић И., **Крњаја, Т.** (1996): Биолошко конзервисање буковаче (*Pleurotus* sp.) применом културе *Lactobacillus plantarum*. Дани микробиолога Југославије Херцег Нови. Зборник сазетака, pp.167.
87. **Крњаја, Т.**, Никшић, М., Димитријевић-Бранковић, С., Вукосављевић, П., Јанковић, М. (2002): Утицај екстракта зачинског и лековитог биља на квасце изазиваче кварења освежавајућих безалкохолних пића и биоферментисаних сокова од поврћа. 10 Југословенски конгрес нутрициониста. Зборник извода радова. Југословенско друштво за исхрану, Београд.

88. Rajić, J., **Petrović, T.**, Nedović, V., Veljović, M., Paunović, D., Vukosavljević, P. (2012): The influence of technological process of production on antioxidant capacity of cherry and raspberry fruit juices, 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31.10-3.11., Belgrade, Serbia, Book of Abstract.
89. **Petrović T.**, Dimitrijević, S. Radulović, Z., Mirković, M., Rajić, J., Nedović, V. (2012): Functional injuries of microencapsulated potential probiotic strains as a result of spray drying process. 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31.10-3.11., Belgrade, Serbia, Book of Abstract.

Одбрањена докторска дисертација (M70=6)

90. **Петровић, Т.** (2011): Микроинкапсулација потенцијалних пробиотика спреј сушењем и њихово чување у различитој амбалажи. Докторска дисертација, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду.

Одбрањен магистарски рад (M72=3)

91. **Крњаја, Т.** (2004): Изолација и молекуларна идентификација мезофилних бактерија млечне киселине из аутохтоних биоферментисаних производа. Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду.

Б) ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

92. Kostić, A.Z., **Petrović, T.S.**, Krnjaja, V.S., Nedić, N.A., Tešić, Ž.LJ, Milojković-Opšenić, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017): Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. Journal of Apicultural Research, 56 (1), pp.13-20.
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00218839.2016.1259897>
93. Krnjaja, V., Stanković, S., Obradović, A., **Petrović, T.**, Mandić, V., Bijelić, Z., Božić, M. (2018): Trichothecene genotypes of *Fusarium graminearum* populations isolated from winter wheat crops in Serbia. Toxins, 10 (11), 460;
<https://doi.org/10.3390/toxins10110460>
94. Dimitrellou, D., Kandyliis, P., Lević, S., **Petrović, T.**, Ivanović, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2019): Encapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in alginate capsules for probiotic fermented milk production. LWT-Food Science and Technology, 116, 108501,
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108501>
95. Kostić, A., Milinčić, D., **Petrović, T.**, Krnjaja, V., Stanojević, S., Barać, M., Tešić, Ž., Pešić, M. (2019): Mycotoxins and mycotoxin producing fungi in pollen: Review. Toxins, 11, 64; doi:10.3390/toxins11020064.
<https://www.mdpi.com/2072-6651/11/2/64>
96. Krnjaja, V., Mandić, V., Bjelić, Z., Stanković, S., Obradović, A., **Petrović, T.**, Vasić, T., Radović, Č. (2021): Influence of nitrogen rates and *Fusarium verticillioides* infection

on *Fusarium* spp. and fumonisin contamination of maize kernels. Crop Protection, 144,105601
<https://doi.org/10.1016/j.cropro.2021.105601>

Рад у међународном часопису (M23=3)

97. Stojanović, B., Radović, Lj., Natić, D., Dodevska, M., Vraştanović-Pavičević, G., Balaban, M., Lević, S., **Petrović, T.**, Antić, V. (2018): Influence of a storage conditions on migration of bisphenol A from epoxy-phenolic coating to canned meat products. Journal of the Serbian Chemical Society. 80, 1-13.
https://www.researchgate.net/publication/329046262_Influence_of_a_storage_conditions_on_migration_of_bisphenol_A_from_epoxy-phenolic_coating_to_canned_meat_products
98. Paunović, D., Kalušević, A., **Petrović, T.**, Urošević, T., Đinović, D., Nedović, V., Popović-Đorđević, J., 2019. Assessment of chemical and antioxidant properties of fresh and dried rosehip (*Rosa canina* L.). Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca 47(1). DOI: 10.15835/nbha47111221.
<http://aspace.agrif.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/5024/5021.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
99. Stevanović, S.S., **Petrović T.S.**, Marković, D.D., Milosavljević, U.M., Stevanović, S.V., Urošević, T.M., Kozarski, M.S. (2021): Changes of quality and free radical scavenging activity of strawberry and raspberry frozen under different conditions. Journal of Food Processing and Preservation,
Link:
<http://doi.org/10.1111/jfpp.15981>

*Рад у националном часопису међународног значаја
(M24=3)*

100. Rajić, J., Đorđević, S., Tešević, V., Živković, M., Đorđević, N., Paunović, D., Nedović, V., **Petrović, T.** 2018. The extract of fennel fruit as a potential natural additive in food industry. Journal of Agricultural Sciences, 63, 2, 205-215. DOI:10.2298/JAS1802205R, file:///D:/Svi%20Podaci/Downloads/The_extract_of_fennel_fruit_as_a_potential_natural%20(1).pdf
101. Paunović, D., Demin, M., **Petrović, T.**, Marković, J., Vujasinović, V., Rabrenović, B. (2020): Quality parameters of sunflower oil and palm olein during multiple frying. Journal of Agricultural Sciences Belgrade, 65(1): 61-68. <https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/1450-8109/2020/1450-81092001061P.pdf>
102. Krnjaja, V., Mandić, V., Bijelić, Z., Lukić, M., **Petrović, T.**, Stanković, S., Nikolić, M. (2020): Natural toxigenic fungal and mycotoxin occurrence in maize hybrids. Biotechnology in Animal Husbandry, 36, 1, 75-85.
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-9156/2020/1450-91562001075K.pdf>
103. Krnjaja, V., Stanojković, A., **Petrović, T.**, Mandić, V., Bijelić, Z., Radović, Č., Delić, N. (2021): Fungal contamination of pig farm feeds. Biotechnology in Animal Husbandry, 37, 2, 139-147.
<http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-9156/2021/1450-91562102139K.pdf>

Зборници међународних научних скупова (M30)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (M31=3,5)

104. **Petrović, T.**, Stevanović, S., Paunović, D., Rajić, J., Nedović, V. (2019): Innovation in meat packaging. Proceedings of the 12th International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“, 9 – 11 October 2019, Belgrade, Serbia, 203-218.
<http://www.istocar.bg.ac.rs/wp-content/uploads/2019/11/Proceedings-2019.pdf>

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

105. Krnjaja, V., Stanković, S., Obradović, A., **Petrović, T.**, Mandić, V., Bijelić, Z., Jauković, M. (2019): The effect of climate conditions on aflatoxin contamination of cereal grains and feeds. Proceedings of the 12th International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“, 9 – 11 October 2019, Belgrade, Serbia, 580-591.
<http://www.istocar.bg.ac.rs/wp-content/uploads/2019/11/Proceedings-2019.pdf>
106. Rajić, J., Šotić, A., Vidaković Ristić, B., Paunović, D., **Petrović, T.** (2021): Hazards and harms from using chemical substances. XI International Conference Industrial Engineering and Environmental Protection 2021 (IIZS2021), October, 07-08. 2021. Zrenjanin, Serbia.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)

107. Stojanović, B., Radović, Lj., Šolević-Knudsen, T., Jovančičević, B., **Petrović, T.**, Lević, S., Antić, V. (2017): Leaching of trace elements from packaging material into canned meat products. Nineteenth Annual Conference, YUCOMAT, organised by Material Research Society of Serbia, 4th-8th September, 2017, Herceg Novi, Montenegro.
<https://dais.sanu.ac.rs/bitstream/handle/123456789/15421/1784.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
108. **Petrović, T.**, Pavlović, J., Rajić, J., Paunović, D., Stevanović, S., Nedović, V. (2018): The effect of processing treatment on the retention of antioxidative properties of sour cherry syrup. Abstract book of 4th International Congress “Food Quality, Technology and Safety” 23–25, October, Novi Sad, Serbia, pp. 115. ISBN 978-86-7994-054-4, Publisher University of Novi Sad, Institute of Food Technology.
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf>
109. Stevanović, S., Novaković, M., Tešević, V., **Petrović, T.**, Pešić, M., Nikolovski, B. (2018): Effect of freeze-drying on antioxidant property of raspberry cultivars Meeker and Willamette. Abstract book of 4th International Congress “Food Quality, Technology and Safety”. 23–25 October, Novi Sad, Serbia, pp.51.
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf>
110. Stevanović, S., **Petrović, T.**, Stevanović, S., Leposavić, A., Popović, B. (2018). The effect of different drying methods on the antioxidant properties of blackberry fruits. 9th Central European Congress on Food (CEFood), 24-26 May 2018, Sibiu, Romania, pp.41.
111. Paunović, D.M., Demin, M.A., **Petrović, T.S.**, Marković, J.M., Vujasinović, V.B., Rabrenović, B.B. (2019): The quality of sunflower oil and palm olein during the production of french fries. 1st International Conference on Advanced Production and Processing (pp.34). 10-11 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5.

112. Stevanović, S., **Petrović, T.**, Urošević, T. (2019): Physicochemical changes of apple fruits during storage in controlled atmosphere. VIII International Scientific Symposium on Agricultural Sciences „AgroReS 2019“; and 24th Consultation of Agricultural Engineers of Republika Srpska, May 16-18, 2019, Trebinje, Republic of Srpska, pp. 89.
<http://agro.unibl.org/wp-content/uploads/2019/06/Book-of-Abstracts-AgroReS-2019.pdf>
113. **Petrović T.**, Starčević B., Stevanović S., Paunović D., Kokolj M., Nedović V. (2019): The effect of passive modified packaging on the quality of raspberry fruits. VIII International Scientific Symposium on Agricultural Sciences "AgroReS 2019" and 24th Consultation of Agricultural Engineers of Republika Srpska, May 16-18, 2019, Trebinje, Republic of Srpska, pp.87-88.
<http://agro.unibl.org/wp-content/uploads/2019/06/Book-of-Abstracts-AgroReS-2019.pdf>
114. Stevanović, S., **Petrović, T.**, Stevanović, S., Laposavić, A. (2021): Quality changes in raspberry influenced by freeze-drying. 10th Central European Congress on Food (CEFood), Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo Bosnia and Herzegovina, Sarajevo, June, 10–11, 2021
<https://cefood2021.ppf.unsa.ba/Materials/CEFood2021%20Book%20of%20Abstracts%20V2.0.pdf>
115. Stevanović, S.M., **Petrović, T.S.**, Laposavić, A.P., Marković, D.M., Milovančević, U.M., Stevanović, S.V., Urošević T.M. (2021): Changes of quality and antioxidant activity of the strawberry and raspberry frozen under different conditions. Book of abstracts, VII International congress Engineering, environment and materials in processing industry, EEM2021, Jahorina March 17-19. 2021. Republic of Srpska, BiH, pp. 159. ISBN: 978-99955-81-38-1
116. **Petrović, T.**, Stevanović, S., Pešić, M., Kostić, A., Stevanović, S., Urošević, T. (2021): Effect of freeze-drying on quality and antioxidant capacity of raspberry and blackberry fruits. Book of abstracts, VII International congress Engineering, environment and materials in processing industry, EEM2021, Jahorina March 17-19. 2021. Republic of Srpska, BiH, pp. 165. ISBN: 978-99955-81-38-1
117. Paunović, D.M., Marković, J.M., Rabrenović, B. B., Laličić-Petronijević, J.G., Rajić, J.R., **Petrović, T.S.** (2021): The influence of different heat treatment on the vitamin C content in pepper (*Capsicum annuum* L.), Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrade, Serbia, pp.180.
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book%20of%20Abstracts%20Unifood%202021.pdf>
118. **Petrović, T.S.**, Stevanović, S.M., Paunović, D.M., Rajić, J.R., Rabrenović, B.B. (2021): Active and intelligent packaging of food products. Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrade, Serbia, pp. 164.
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book%20of%20Abstracts%20Unifood%202021.pdf>
119. Stevanović, S.M., Kozarski M.S., **Petrović, T.S.**, Urošević, T.M., Effect of drying methods on the retention of antioxidative properties of sour cherry. Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrad, Serbia, 187.
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book%20of%20Abstracts%20Unifood%202021.pdf>

Радови у часописима националног значаја (M50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (M51=2)

120. Krnjaja, V., Stanković, S., Lukić, M., Mičić, N., **Petrović, T.**, Bijelić, Z., Mandić, V. (2018): Toxigenic fungal and mycotoxin contamination of maize samples from different districts in Serbia. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 34, 2, 239-249. (или M24)
121. Krnjaja, V., **Petrović, T.**, Stanković, S., Lukić, M., Škrbić, Z., Mandić, V., Bijelić, Z. (2019): Mycobiota and aflatoxin B1 in poultry feeds. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 35, 1, 61-69.

Предавање по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0,2)

122. **Петровић, Т.**, Стевановић, С., Марковић, Д., Дедић, А. (2018): Утицај сушења на физичко-хемијске и сензорне карактеристике плодова јабуке. 31. *Congres Procesing '18*. Бајина Башта, 6-8. јун, Зборник резимеа радова р. 77.
123. Stevanović, S., **Petrović, T.**, Tešević, V., Pešić, M. (2018). Effect of freeze-drying on the quality and antioxidant capacity of berry fruits. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5- 6 2018. Programme and Book of Abstracts, 275 OHP37/FCHP37 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>
124. Rajić, J., Đorđević, S., Dragana Paunović, D., Pešić, M., **Petrović, T.** (2018): Content of phenolic compounds in blueberry juices and extracts. UNIFOOD Conference, Belgrade, Octobre 5-6, 2018. Programme and Book of Abstracts, 213 BKHP59/FQSP59 ISBN 978-86-7522-060-2
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/2018/conference2018.php>

ПРИЛОГ 2

СПИСАК ПРОЈЕКТАТА

Национални пројекти

- Биоферментисани сокови на бази биљних сировина. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН.7.1.4.0721.Б/И (2002-2005) - истраживач.
- Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесима осмотског концентрисања. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Технолошког развоја и биотехнологије ев. бр. БТР 0510 (2002-2004)- истраживач.
- Производи вишег степена желирања малине. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН 341001 (2005-2007) -истраживач.
- Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН 371005 (2005-2007) - истраживач.
- Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 0 46010 (2011-2019) - истраживач.
- Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентни прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште-СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046001 (2011-2019) - истраживач.
- Институционално финансирање, Споразум о спровођењу и финансирању научно-истраживачког рада 2020. године између Пољопривредног факултета у Београду и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-68/2020-14/200116 циклус истраживања 2020.
- Институционално финансирање, Споразум о спровођењу и финансирању научно-истраживачког рада 2021. године између Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-9/2021-14/200116, циклус истраживања 2021.

Међународни пројекти

- Joint Research Project IB7320-11097 „Bioencapsulation for protection and development of new probiotic bacteria in food and health products“, Scientific Co-operation between Eastern Europe and Switzerland (SCOPEs) (2005-2009) - истраживач.
- Bilateral project Serbia-Slovenia BI-SL/10-11-035 „Efficacy of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions“, (2010-2011) - истраживач.

- FP7, SEE project „Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South- East- European food sector through transnational collaboration - CAPINFOOD, SEE/B/0027/1.3/X (2012-2014) - истраживач.
- FP7-REGPOT-2012-2013-1 Project funded by the EU "Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade - AREA", Project no. 316004 (2013-2016) - истраживач.
- FP7 Project „TRAFOON, Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation", Grant agreement No 613912 (2013-2016) -истраживач.
- Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future CIRCUL-A-BILITY; COST Action CA 19124 (2020-2024) - истраживач.

ПРИЛОГ 3

МЕНТОРСТВА И ЧЛАНСТВА У КОМИСИЈАМА

Дипломски и завршни радови

1. Ивана Мијатовић (2013): „Контрола квалитета металне амбалаже за паковање готових јела“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство). Одбрањен 24.10.2013.
2. Марија Миленковић (2013): „Стаклена амбалажа за паковање хране“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство). Одбрањен: 04.11.2013.
3. Бранкица Старчевић (2015): „Савремени аспекти паковања хране“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство). Одбрањен: 14.10. 2015.
4. Алаксандра Гајевић (2015): „Трендови у паковању прехранбених производа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство). Одбрањен: 02.11.2015.
5. Сања Јовић (2016): „Паковање готових јела у полимерној амбалажи“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство). Одбрањен: 22.03.2016.
6. Милена Милићевић (2014): Производња и паковање дечије хране у амбалажу од стакла“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 15.12.2014.
7. Митић Јелена (2015): „Чување јагодастог воћа у модификованој атмосфери“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 11.07.2015
8. Ана Рисимовућ (2016): „Процес смрзавања малина у погону Агропартнер“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 15.03.2016
9. Олгица Дивац (2016): „Биокатализатори у намирницама“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 29.03.2016.
10. Весна Брајовић (2016): „Постхарвест технологија за чување краставца“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 02.09.2016.

11. Миловановић Бранислава (2016): „Технолошки поступак смрзавања боровнице у погону хладњаче „Фрикос“ д.о.о. Мојковић“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 21.09.2016.
12. Чакара Саша (2016): „Кварење производа од воћа и поврћа изазвана квасцима“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 28.09.2016.
13. Зорица Трајковић (2016): „Промене при смрзавању прехранбених производа“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 10.10.2016.
14. Павловић Јована (2016): „Технолошки поступак производње и контрола квалитета сушене мркве у погону ВОНИ- МД.О.О. Брус“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 30.09.2016.
15. Бранковић Урош (2016): „Нутритивна вредност протеина“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 10.11.2016.

Мастер радови:

1. Јелена Павловић (2014): „Антиоксидативност воћних сирупа“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 05.11.2014.
2. Сања Павловић (2015): „Оптимизација сушења црног лука“ Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 16.9.2015.
3. Никола Илић (2016): „Промена квалитета при смрзавању купине сорте Торнфри (Thornfree) и Чачанска бестрна“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 30.9.2016.
4. Ивана Ракић (2016): „Оптимизација температуре при технолошком поступку сушења крушке“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (члан комисије). Одбрањен: 18.10.2016.
5. Бранкица Старчевић (2016): „Утицај амбалаже на очување квалитета малине у условима пасивне модификације атмосфере“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (менторство). Одбрањен: 29.9.2016.

ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

Докторске дисертације

1. Рајић Јасмина (2018): „Антиоксидативност безалкохолних пића на бази воћних сокова и екстракта лековитог и ароматичног биља“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (одлука о промени ментора и именовање доц. др Тање Петровић за ментора, Наставно научно веће, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду одлука број 290/1-7.1. од 29.10.2014. године, тачка дневног реда 3.4. на седници Већа научних области биотехничких наука, од 17.12.2014) (ментор).
2. Стојановић Бранислав (2019): „Миграција токсичних супстанци из металне амбалаже у конзервисане производе од меса произведене за потребе Републике Србије“. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (председник комисије)
3. Салевић Ана (2021): „Синтеза и карактеризације активних филмова на бази поли(η-капролактона) и зеина“. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. (председник комисије).

4. Булут Сандра (2021): „Истраживање добијања, карактеризација и оптимизација својстава активног, биоразградивог, амбалажног материјала на бази погаче улане тикве голице“. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду. (члан комисије).

Дипломски и завршни радови

1. Сања Негић (2017): „Промене приликом смрзавања јагодастог воћа“ (члан комисије).
2. Танасијевић Марија УБ10/313 (2018): „Полимерни амбалажни материјали и амбалажа“ (ментор).
3. Милић Софија КВ 13/569 (2018): „Производња дехидрисаних готових јела“ (члан комисије).
4. Јовичић Катарина КВ 2013/571 (2018): „Технолошки поступак сушења као начин конзервисања намирница“ (члан комисије).
5. Јовановић Невена КВ14/685 (2018): „Смрзавање вишње у индустријским условима“ (члан комисије).
6. Петковић Бојана ТБ04/2 (2019): „Савремени системи пуњења и паковања освежавајућих безалкохолних пића“ (члан комисије).
7. Денић Катарина КВ 14/646 (2019): „Промене и оштећења јабука при чувању у хладњачи“ (члан комисије).
8. Торбица Нада КВ 13/544 (2019): „Пожељне и непожељне меланоидне реакције при производњи хране“ (члан комисије).
9. Томашевић Никола КВ 150042 (2019): „Предности и недостаци примене микроталасног захревања у индустријској производњи готове хране“ (члан комисије).
10. Козомора Никола ТБ 00/82 (2019): „Промене квалитета и антиоксидативног потенцијала вишње након замрзавања“ (члан комисије).
11. Петковић Милена УБ 11/755 (2019): „Иновације у развоју полимерне амбалаже“ (ментор).
12. Урошевић Јован КВ14/652 (2019): „Примена и развој постхарвест технологија“ (члан комисије).
13. Кочинац Стефан КВ 12/644 (2020): „Криогено замрзавање“ (члан комисије).
14. Антанасијевић Тамара КВ 14/680 (2020): „Утицај фреона на животну средину“ (члан комисије).
15. Стојевски Милан КВ 12/783 (2020): „Биолошко конзервисање поврћа и воћа“ (члан комисије).
16. Лазић Ђорђе КВ 13/660 (2020): „Примена концентрисања као начина конзервисања намирница“ (члан комисије).
17. Андрејев Веселин МХ150230 (2020): „Дефекти металне амбалаже: утицај на хемијска и микробиолошка својства производа“ (члан комисије).
18. Мијатовић Ђорђе КВ160001 (2020): „Производња, припрема и смрзавање малине у условима савремене хладњаче“ (члан комисије).
19. Динић Богдан КВ 160085 (2020): „Савремене постхарвест технологије за чување шљиве“ (члан комисије).
20. Јаношевић Кристина УБ11/301 (2021): „Паковање намирница у условима модификоване атмосфере“ (ментор).
21. Дупор Бојана УБ 11/377 (2021): „Различити услови паковања сирева“ (ментор).

Мастер радови

1. Величковић Тијана (2017): „Кинетика сушења различитих сорти парадајза“, (члан комисије) Одбрањен: 15.6.2017.
2. Јовановић Јасмина (2017): „Утицај ултравиолетног зрачења на стабилност боја у освежавајућим пићима“ (члан комисије). Одбрањен 20.9.2017.
3. Јокановић Бојана ПИ 160097 (2018): „Одређивање активности пероксидазе у поврћу“ (ментор).
4. Стојановић Милена, ПИ 160044 (2018): „Стабилност појединих биоактивних компоненти при топлотној обради паприке“ (члан комисије).
5. Вујошевић Невена ПИ 160043 (2018): „Упоредни приказ регулатива везаних за примену полимера у паковању хране“ (ментор).
6. Јашић Јована УБ 14/094 (2019): „Миграција бисфенола А из амбалаже у храну и последице по здравље /људи“ (члан комисије).
7. Јовановић Невена ПИ 18/101 (2019): „Промена квалитета вишње без коштице при смрзавању (члан комисије)
8. Милић Сара ПИ 170078 (2019): „Осмотска дехидрација кромпира“ (ментор).
9. Елмази Силвија ПИ 19/229: „Технолошки поступак производње сушених производа од јаја“ (члан комисије).
10. Стевановић Душан ПИ 17/123 (2020): „Технолошки поступак замрзавања купине у погону А.Д. Вино Жупа“. (члан комисије).
11. Јуричић Томислав УБ 180264 (2020): „Контрола квалитета амбалажног материјала од рециклираног папира“ (ментор)
12. Антонијевић Дуња ХХ17/30 (2020): „Оптимизација производње јестиве амбалаже на бази протеина сурутке“ (ментор).
13. Стошић Сања УБ 180259 (2020): „Могућности употребе биоразградивог материјала биоспорин[™]“ (ментор).
14. Марић Милица (2021): „Конзервисање намаза применом термичких третмана“ (ментор мастер рада у изради)
15. Костић Андреа (2021): „Функционализација полипропиленске фолије са инкапсулисаним уљем каранфилића и ловора у хитозану“ (члан комисије мастер рада у изради).

ПРИЛОГ 4 Оцена педагошког рада у студентским анкетама у изборном периоду

УЗОРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОСТАЈУ
ПЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЛОЖИТЕЛНОГ ФАКУЛТЕТА

Име наставника који се ради процењује	Тема Извештаја				
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија ратарских производа/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	/	/	/
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија ратарских производа/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	3	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,37	/	/	/
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија конзервисања хране/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,25	/	/	/
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија животињских производа/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,08	/	/	/

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија ратарских производа/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,33	/	/	/

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,17	/	/	/

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/08				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,00	/	/	/

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Микробиологија хране/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	18	14	11	19
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,33	3,65	3,30	4,51

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Микробиологија хране/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	21	11	18	17
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,21	2,42	3,44	4,30
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија животињских производа/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	18	11	10	10
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,03	4,42	3,98	3,97
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија животињских производа/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	22	14	12	6
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,99	4,21	3,86	4,57
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	16	7	13	15
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,83	4,17	4,11	4,49
Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	23	11	11	14
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,19	3,78	4,30	4,20

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија ратарских производа/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	17	13	5	12
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,80	3,63	4,17	3,82

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија конзервисања и прераде/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	22	16	19	11
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,46	4,02	4,06	4,36

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија ратарских производа/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	24	18	9	10
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,73	3,66	3,06	3,99

Студентски програм/Модул	Прехрамбена технологија				
Назив предмета	Технологија конзервисања и прераде/14				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	21	13	14	16
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,44	4,17	4,23	4,43

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Положителног факултета.

Овлашћено лице


**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАТОШКОГ РАДА САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Сарадник чија се рад вреднује	Тања Петровић				
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/08				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	/	/	/
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/08				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	2,20	/	/	/
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у привредној хране/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	5,00	/	/	/
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у привредној хране/14				
Назив предмета	Амбалажа и паковање хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	12	14	7
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,50	4,06	4,31	4,37

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	/	/	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,45	/	/	/
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Амбалажа и паковање хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	15	13	13
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,10	4,11	3,43	3,97
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Амбалажа и паковање хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	2	10	12	12
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	4,10	3,58	4,05	4,38
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Амбалажа и паковање хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	1	10	14	16
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	3,37	3,52	3,84	3,84

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Амбалажа и паковање хране				
Школска година	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	7	7	11
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,50	4,43	4,65

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Овлашћено лице
Снежана Савић
УНИВЕРЗИТЕТ
ПОЉОПРИВРЕДНИ
ФАКУЛТЕТ
ЗЕМЉИ, МЕДИЦИНЕ И
ВЕТЕРИНАРЕ

ПРИЛОГ 5. Пленарно предавање са позивним писмом и саопштени радови на међународним или домаћим скуповима

Позивно писмо и пленарно предавање на међународном скупу (M31)



Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun
12th International Symposium
"Modern Trends in Livestock Production"
9th – 11th October 2019, Belgrade, Republic of Serbia

Belgrade, 9th October 2019

Dr. Tanja Petrović
University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia

International Scientific Committee and Organizing Committee of the Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun, are organizing 12th International Symposium "Modern Trends in Livestock Production". The Symposium will take place from 9th to 11th October, 2019 in Hotel Park, Belgrade.

Considering your significant scientific contribution in the field of livestock production and agriculture, it is our great pleasure to invite you with your co-authors to participate in the Symposium with Plenary paper entitled:
"INNOVATION IN MEAT PACKAGING", Tanja Petrović, Snežana Stevanović, Dragana Paunović, Jasmina Rajić and Viktor Nedović

All presented papers will be published in the *Proceedings* by Institute for Animal Husbandry, Belgrade-Zemun.

Chairman of the Organizing Committee

Dr. Milan P. Petrović



Director of Institute

Dr. Čedomir Radović

Institute for Animal Husbandry
Belgrade - Zemun, SERBIA



Yalçın Bozkurt, Tuncay Aydoğan, Cevedat Gökhan Tuzun, Cihan Dogan

A COMPUTERISED SYSTEM FOR PREDICTION OF
SLAUGHTERING CHARACTERISTICS OF BEEF CATTLE
(Turkey)..... 167-176

Maja Petričević, Dušan Živković, Dušica Ostojić Andrić, Dragan Nikšić, Veselin Petričević, Marija Gogić, Violeta Mandić
THE EFFECT OF THE FLAX SEEDS NUTRITION OF CATTLE
ON PRODUCTION AND SLAUGHTER PROPERTIES (Serbia).... 177-185

Giuseppe Bee, Antonia Katharina Ruckli
MORINGA OLEIFERA, AN ALTERNATIVE PROTEIN
SOURCE TO SOYA IN PIG PRODUCTION? (Switzerland-
Austria)..... 186-190

Miloš Lukić, Zdenka Škrbić, Veselin Petričević, Vesna Krnjaja, Zorica Bijelić, Nikola Delić
LAYING HENS MANAGEMENT AND NUTRITION FOR
MAXIMAL EGG PRODUCTION AT 100 WEEKS OF AGE
(Serbia)..... 191-202

Tanja Petrović, Snežana Stevanović, Dragana Paunović, Jasmina Rajić, Viktor Nedović
INNOVATION IN MEAT PACKAGING (Serbia)..... 203-218

Zorica Bijelić, Violeta Mandić, Vesna Krnjaja, Dragana Ružić-Mustić, Aleksandar Simić, Zdenka Škrbić, Dušica Ostojić Andrić
NITROGEN STATUS EVALUATION OF GRASS-LEGUME
SWARDS UNDER FOUR N FERTILIZATION LEVELS (Serbia) 219-229

Violeta Mandić, Zorica Bijelić, Vesna Krnjaja, Maja Petričević, Aleksandar Stanojković, Marija Gogić, Aleksandar Simić
SALINITY STRESS EFFECT ON SEED GERMINATION AND
SEEDLING GROWTH OF SOME CROP PLANTS (Serbia)..... 230-240

ORALLY PRESENTED PAPERS

Martin Wähner
PERSPECTIVES IN PIG FARMING IN GERMANY (Germany).. 241-249

CIP- Katalogizacija u publikaciji
Parolna biblioteka Srbije

636/638(082)(0.034.2)
631/635(082)(0.034.2)

INTERNATIONAL Symposium Modern Trends in Livestock
Production (12 ; 2019 ; Beograd)

Proceedings [Elektronski izvor] / 12th International Symposium Modern
Trends in Livestock Production, 9 -11 October 2019, Belgrade, Serbia ;
[organizer] Institute for Animal Husbandry ; [editor Zdenka Škrbić] . -
Belgrade : Institute for Animal Husbandry, 2019 (Belgrade : Institute for
Animal Husbandry). - 1 USB flash memorija ; 1 x 1 x 3 cm

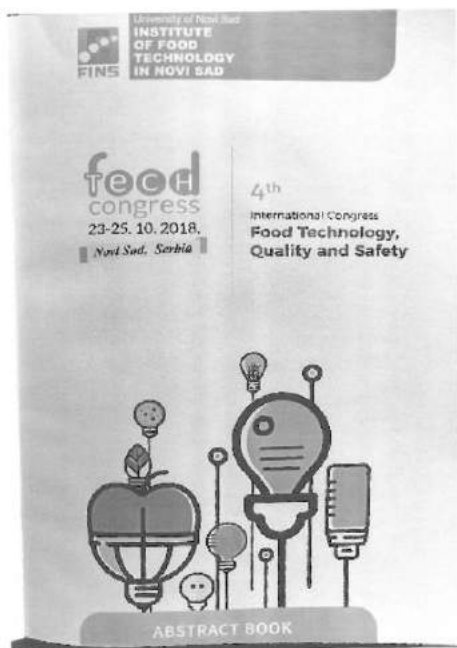
Sistemski zahtevi: Nisu navedeni. - Nasl. sa naslovne strane dokumenta. -
Tiraž 150. - Bibliografija uz svaki rad.

ISBN 978-86-82431-76-3

a) Сточарство -- Зборници б) Полупривреда -- Зборници

COBISS.SR-ID 279920908

Саопштење са међународног скупа



ISBN 978-86-7994-054-4

IV INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY", NOVI SAD 2018, SERBIA

Publisher

University of Novi Sad
Institute of Food Technology
Bulevar cara Lazara 1
21000 Novi Sad

Main editor

Dr Milica Pojč

Editor

Dr Jovana Kos
Dr Tamara Đopčević Hadnadjev

Abstract/Paper Review

All abstracts and papers are peer-reviewed and supervised by the International Scientific Committee

Technical editor

Tamara Sarajčević, MSc.

Cover

Bora Bartula, BIS, Novi Sad, Serbia

Printed by

"Futura" - Novi Sad, Serbia

Number of copies

300 copies

THE EFFECT OF PROCESSING TREATMENT ON THE RETENTION OF ANTIOXIDATIVE PROPERTIES OF SOUR CHERRY SYRUP

Tanja Petrović^{1*}, Jelena Pavlović, Jasmina Rajić, Dragana Pajunović, Snežana Stojanović, Viktor Nedović

Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Zemun, Serbia

*Corresponding author.
E-mail address: tanja.petrovic@agr.hr

During the processing of fruits by blanching, pasteurization, drying or freezing in order to obtain various food products, quality degradation may occur. The aim of this study was to determine the effect of heat treatment on the content of anthocyanins, total phenols and antioxidant activity, during the processing of sour cherry juice into the syrup. The total phenols were determined by Folin-Ciocalteu method, whereas the total anthocyanins were analysed by the pH-differential method. The antioxidant activity was determined by DPPH assay, by using a Trolox reagent as a standard.

The content of total phenols and anthocyanins in the syrup after the heat treatment was significantly lower in relation to the content in the starting fresh juice. On the other hand, there was no statistically significant difference in the value of antioxidant activity. The antioxidant activity were 8.51 mmol / liter and 10.23 mmol TE / l for the sour cherry juice and the syrup, respectively. The obtained results indicate that, regardless of the applied temperature treatment and the addition of sugar, the syrup of cherries retains a high level of antioxidant components, which can beneficially affect the human health.

Keywords: antioxidant properties, processing, sour cherry syrup

EFFECT OF FREEZE-DRYING ON ANTIOXIDANT PROPERTY OF RASPBERRY CULTIVARS MEEKER AND WILLAMETTE

Šnežana Stojanović^{1*}, Miroslav Novaković², Vela Tršćević³, Tanja Petrović¹, Mirjana Pešić¹, Branislava Nikolić²

¹Faculty of Agriculture, Department of Food Technology, University of Belgrade, Serbia

²Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Serbia

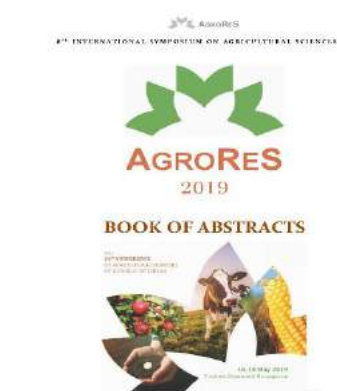
³Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia

*Corresponding author.
E-mail address: stojanovic@agr.hr

Raspberries are very sensitive to chemical and microbial deterioration during post-harvest storage; therefore, they have a rather limited shelf life in a fresh form. Thus, raspberry fruits are candidates for further processing and preservation. Raspberries have a lot of bioactive compounds which prevent unwanted oxidation reactions to taking place. The effect of freeze-drying on the antioxidant activity, ascorbic acid and total phenolic content of raspberry (Rubus idaeus L.) cultivars Meeker and Willamette was studied. The obtained results were compared with air-dried raspberries. Acetone-water extracts of fresh and dried samples were assessed for total phenolic content by Folin-Ciocalteu method. Antioxidant activity was measured by DPPH method, radical scavenging activity against the stable free radical 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) and results were expressed as EC50 values. The obtained results showed that both cultivars of freeze-dried raspberries demonstrated significantly better retention of the ascorbic acid and antioxidant activity than air-dried samples. Although the raspberries cv. Willamette contained some higher content of total phenolics than raspberries cv. Meeker, nevertheless, antioxidant activity was almost equal for both examined cultivars.

Keywords: freeze-drying, raspberry, antioxidant activity, total phenolics, ascorbic acid

Два саопштења са међународног скупа



P2_06
The effect of passive modified packaging on the quality of raspberry fruits
 Tinja Petric¹, Branka Stoković¹, Suzana Stoković¹, Dragana Petrović², Maja Kukić³, Vikić Nedović³
¹Institute of Food Technology and Biotechnology, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade, Serbia
²Model Dobrača, Serbia
³Agricultural Faculty of the City of Trzinje, Podgorica, Republic of Serbia
 Corresponding author: Tinja Petric, petric@agrif.bg.ac.rs

Abstract
 The aim of this work was to investigate the impact of polymer packaging on the quality of raspberries during the establishment of passive modified atmosphere. Fresh raspberries were packed in channels made of polyethylene terephthalate (PET) with perforated channels, especially designed for raspberries, and in control channels made of PET without perforation, and stored at 3 °C for 14 days. During this storage period, several parameters of quality were evaluated, as followed the content of total dry matter and soluble solids, weight loss, total acid content (titratable acidity), pH value, soluble solids (SS), titratable acidity (TA), vitamin C and ascorbic acid content (vitamin C). In both tested samples, dry matter content increased during storage, but the value of this parameter was higher in raspberries packaged in perforated channels. At the beginning of the experiment (2nd day of storage), soluble solids content was significantly increased in both tested samples. However, after the 2nd day, the value of this parameter remained constant during storage of raspberries packaged in perforated channels, and significantly lower than in value in perforated channels. The total acid content (titratable acidity) reduced gradually in both tested channels, but its content was lower in raspberries packaged in perforated channels which was followed with an increase of pH value. Raspberries packaged in perforated channels demonstrated higher weight loss than those packaged in control channels, while SSC/TA ratio was uniform in both tested samples. In addition, the ascorbic acid content in the tested samples reduced gradually during storage, but significantly higher content was observed in raspberries packaged in perforated channels (25.1 mg/100g) than in the raspberries packaged in control channels (17.0 mg/100g). This can be explained by greater loss of weight of fruits in perforated vessels, causing concentration of dry matter.

97

These results indicated that perforated packaging represented a good solution increasing the quality of raspberries during their storage at low temperature. However, in order to obtain higher production of the tested products, such as the production of the raspberry fruits, it is necessary to further reduce the concentration of soluble solids, which could be achieved by using a channel with smaller holes. Application of polymer material with passively modified permeability in the past

Key words: Passive modified packaging, raspberries, storage.

18

P2_07
Physicochemical changes of apple fruits during storage in controlled atmosphere
 Suzana Stoković¹, Tinja Petric¹, Tijana Đoković²
¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Serbia
 Corresponding author: Suzana Stoković, stokovic@agrif.bg.ac.rs

Abstract
 Apples are one of the most important fruit species grown worldwide and have a significant place in the total value of agricultural production in Republic of Serbia. In recent years, an increasing amount of fresh apples has been exported. For a significant portion of apples on foreign markets it is necessary to provide quality protection in postharvest period in order to prolong their shelf-life. Postharvest losses of fresh product are very high therefore storage in controlled atmosphere has been increasingly used to prolong shelf-life. Low temperature and modified gaseous composition plays a significant role in extending shelf-life of fruits and thus the concept of a controlled atmosphere with low O₂ and high CO₂ content in storage environment originated for long-term preservation of fresh apples. The objective of this study was to evaluate the effect of storage in controlled atmosphere on physicochemical changes related to quality parameters of apple variety Blanda. The regular air storage is used as a control. Total sugar, starch and acid content, pH value, dry matter content, firmness and vitamin C content were analyzed in fresh and stored apples. The obtained results demonstrated significantly lower changes in analyzed quality parameters of apples stored in controlled atmosphere compared with air stored apples. After 120 days of storage in refrigerated chamber under regular air, apples had significantly lower firmness than apples stored in controlled atmosphere. In addition, total mass loss was significantly higher in apples stored under regular air than in controlled atmosphere. Storage in controlled atmosphere may be recommended as very suitable postharvest technology for extending the shelf-life of apples.

Key words: apple, storage, controlled atmosphere, postharvest technology, physicochemical changes.

Два саопштења са међународног скупа

Faculty of Agriculture and
Food Sciences
University of Sarajevo
Bosnia and Herzegovina



10th Central European Congress on Food (CEFood)



Book of Abstracts

Sarajevo
June 10-11, 2021

Stevanov M., Milošević N., Milanović M., Milić N., Božin B., Gavarin N. SOME IMPORTANT AROMA ACTIVE COMPOUNDS IN APPLE DISTILLATES	65
Spaho N., Đukić-Ratković D., Nikčević N., Blesić M., Tešević V., Smajić Murtić M. PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF HEAT-TREATED SHEEP MEAT UNDER DIFFERENT PROCESSING CONDITIONS	66
Rekanović S., Grujić R., Hodžić E. TOXIC METAL LEVELS IN CANNED TUNA FISH SOLD IN EUROPEAN COUNTRIES AND POTENTIAL RISK FOR HUMAN HEALTH	67
Šafak U., Didem, A. Ö., Şehnaz T. Y., Hande D. EFFECT OF DRY FRUIT SUPPLEMENT ON THE BISCUIT QUALITY	68
Oručević Željčević S., Mujčić A., Tahmaz I., Duderija A., Lagumdžija A., Džafić A., Akagić A. THE HEALTH RISK CALCULATION FOR THE CONSUMPTION OF CEREALS FROM LOCAL MARKET IN BOSNIA AND HERZEGOVINA	69
Korać S., Sapčanin A., Pehlić E., Hasanović A., Mandal S., Bikić F. LEVEL OF POLLUTION OF THE MILJACKA RIVER	70
Isaković S., Karahmet E., Toroman A., Smajić L. GALACTOGOGUE HERBS: ANTIOXIDANT ACTIVITY AND BIOACTIVE COMPOUNDS CONTENT DETERMINED FROM AQUEOUS EXTRACTS	71
Tănase (Buteanu) L. A., Nistor O. V., Andronoiu D. G., Mocanu D. G., Ciortan S., Stefănescu B. I., Botez E. MICROBIOLOGICAL QUALITY OF TRADITIONAL TRAVNIK/VLAŠIĆ CHEESE	72
Sakić-Dizdarević S., Dizdarević T., Kasumović E., Sarić Z., Alkić-Subašić M., Abrahamson R., Narvhus J. CHALLENGES IN FOOD ANALYSIS – A CLOSER LOOK IN THE ANALYTICAL TOOLBOX	73
Oppermann, U. AN ATTEMPT TO PRODUCE HYDROXY ACID FROM OLEIC ACID WITH USAGE OF LACTIC ACID BACTERIA	74
Waclawek W., Malajowicz J., Górka A. THE EFFECT OF SOLVENT TYPE AND EXTRACTION METHOD ON THE LIPID FRACTION ISOLATED FROM ADRIATIC SEA ALGAE	75
Čvrtković D., Balbino S., Dobrinčić A., Predić S., Obranović M., Dragović-Uzelac V. QUALITY CHANGES IN RASPBERRY INFLUENCED BY FREEZE-DRYING	76
Stevanović S., Petrović T., Stevanović S., Leposavić A. THE INFLUENCE OF GEOGRAPHICAL LOCATION ON THE PHENOLIC AND SENSORY CHARACTERISTICS OF RED WINES FROM THE DÃO APPELLATION REGION OF PORTUGAL	78

10th Central European Congress on Food (CEFood)

organized by:

Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo,
Bosnia and Herzegovina

Organizing Committee

CONGRESS PRESIDENT

Prof. Dr. Zlatan Sanić, Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of
Sarajevo, Bosnia and Herzegovina

INTERNATIONAL SCIENTIFIC BOARD

Prof. Dr. Sanja Oražević Željčević, Chairperson, Faculty of Agriculture and Food
Sciences, University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina
Prof. Dr. Peter Raspor, Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia
Prof. Dr. Viktor Nedeljković, University of Belgrade, Serbia
Prof. Dr. Brian McKenna, University College Dublin, Ireland
Prof. Dr. Dietrich Knorr, Berlin University of Technology, UFTI President,
Germany
Prof. Dr. Diana Banati, International Life Sciences Institute, Brussels, Belgium
Prof. Dr. Vural Çömen, Food Engineering Department, Hasekiye University,
Turkey
Prof. Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas, Center for Nonthermal Processing of Food,
Washington State University, USA
Prof. Dr. Henry Jäger, Department of Food Science and Technology, BOKU –
University of Natural Resources and Life Sciences Vienna, Austria
Prof. Dr. Dorel Tiba, University Lucian Blaga, Sibiu, Romania
Prof. Dr. José M. Aguilera, Department of Chemical Engineering, Catholic University
of Chile, Santiago, Chile
Prof. Dr. Vesna Tambor, Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia
Prof. Dr. Vladimir Kakanjov, Consulting and Training Centre KCTV, Macedonia

QUALITY CHANGES IN RASPBERRY INFLUENCED BY FREEZE-DRYING

Stevanović S¹, Petrović T¹, Stevanović S¹, Leposavić A²

¹University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Belgrade-Zemun, Serbia

²Fruit Research Institute, Čačak, Serbia

Summary

Raspberry (*Rubus idaeus* L.) is a rich source of bioactive substances, minerals and vitamins, with attractive bright red colour and pleasant aroma. It is a perishable fruit due to its high moisture content and water activity, and easily undergoes microbial contamination caused in particular by yeast and moulds. In order to extend shelf life and maintain quality properties, it must be processed by some preservation methods. Food processing methods can highly affect losses of quality, especially of raspberry because of its gentle and sensitive morphology. Freeze-drying is a method of dehydration based on the direct transition of water from solid (ice) to vapour by sublimation under low pressure. Freeze-dried products better retain quality attributes compared to those obtained by conventional thermal treatments, due to the absence of liquid water and the application of low temperature. The objective of this study was to determine the quality properties of raspberries influenced by freeze-drying. The experiment was carried out using two raspberry cultivars, Meeker and Willamette. The fresh fruits were firstly frozen to reach -20 °C and then freeze-drying process was performed at -45 °C. The influence of freeze-drying method on physicochemical properties was expressed in relation to the changes of the amount of dry matter, total sugars, titratable acidity, water activity (aw) and pH value. In addition, quality index (QI) and ascorbic acid content were calculated, as an important quality parameters. Sensory properties of freeze-dried raspberry were also investigated and expressed as changes in colour, flavour, firmness and overall acceptance. The tested parameters of freeze-dried raspberries were compared to the fresh samples, and between two raspberry cultivars. The results indicated that freeze-drying did not significantly affect the physicochemical properties of Meeker and Willamette cultivars. The content of ascorbic acid, as a water-soluble and thermo-labile compound, was significantly decreased in both analysed cultivars. The results of sensory properties showed that the color of freeze-dried samples remained almost unchanged compared to the fresh raw materials. On the other hand, flavour, firmness and overall acceptance in both tested cultivars were rated significantly lower in freeze-dried samples. However, no significant differences were

ПРИЛОГ 6. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Ментор мастер радова:

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: _____
Датум: ____ 20 ____ године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента НЕСЕ НА ВУЧОВИЋИЋ, уписаног на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖИЊЕРИНГ
одржане на дан 6.11.2018., под насловом: Диференцијална
регулација за управљање полимером
у маховици крапа

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.
Попшто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања,
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
2. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
3. _____, члан.

15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: _____
Датум: ____ 20 ____ године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ДЗКА АНТОНИЈЕВИЋ, уписаног на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНИ И БИОТЕХНОЛОГИЈА
одржане на дан 30.9.2020., под насловом: ВЛИЈАЊЕ НА
ПРОИЗВОДЉИВОСТ АНАЛИТИЧКИХ НА
ПРОТЕКТИВНИХ СМРЧКИХ

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.
Попшто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања,
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
2. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
3. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 215-2
Датум: 8.2019 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента САРЕ МИЛИЋ, уписаног на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖИЊЕРИНГ
одржане на дан 19.4.2019., под насловом: ОСМОТСКА ДЕХИДРАЦИЈА
КРОМПИРА

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.
Попшто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања,
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
2. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
3. _____, члан.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 215-2
Датум: 30.9.2020 године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента САША СТОЈИЋ, уписаног на
студијски програм УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ
ПРОИЗВОДЉИВОСТИ
одржане на дан 30.9.2020., под насловом: МОГУЋНОСТИ УПОРЕБЕ БИОРАЗГРАДИВОГ
МАТЕРИЈАЛА БИОСПОРИНА

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је
обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног
излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.
Попшто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања,
Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент
успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме
су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
2. Др Драгана Петровић, в.н. проф., ментор, Географија
3. _____, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ТОМИСЛАВ ЈУРИЧИЋ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
одржане на дан 12.3.2020., под насловом: «
КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА АМБАЛАЖНОГ
МАТЕРИЈАЛА од РЕЦИКЛИРАНОГ ПАПИРА»

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Ђосиповић, ментор,
2. Ђосиповић, члан,
3. Ђосиповић, члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Јован Ђосиповић, уписаног/е на
студијски програм Управљање производњом и маркетингом у агропривредним секторима
одржане на дан 25.3.2017., под насловом: «Анализа маркетинг
активности јесених филмова на бази
пројекатне стратегије садржајних медијских садржаја»

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Ђосиповић, ментор,
2. Ђосиповић, члан,
3. Ђосиповић, члан.

Ментор докторске дисертације

Универзитет у Београду
ПОЛИТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ

ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидат **РАНИЋ ЈАСМИНА**, одржане на дан 18.06.2018. године,
наш извешај: „Антиоксидативни ефекти полифенола на бази ароматичних амина у оксидативном деградационом циклусу“

Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације сачињавају:
1. др Тања Петровић, ванредни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Софија Ђорђевић, виши научни сарадник Института за проучавање лековитих биљака „др Јосиф Панчић“, у Београду, члан
3. др Продреп Ђукић, редовни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, члан
4. др Мирама Ђукић, ванредни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, члан
5. др Бранислав Златковић, редовни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, у пуномоћној члан.

Комисија је за председника изабрала **др Тању Петровић**.
Председник Комисије је упутио присутне са биографским подацима кандидата и извешајем о дисертационом раду, а затим позвао кандидата да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.
Кандидат је изнео садржај своје дисертације, методе које је применио, посебно истакнуто научне доприносе и изнео закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.
По завршетку излагања кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези са дисертацијом и током дисертације.
Кандидат је два одговора на питања која су му постављена и пружио тражена објашњења.
После чекања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је кандидат одбрањено докторску дисертацију.
Одбрањено докторску дисертацију кандидат је завршио докторске студије и стекао научни назив **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕНЈЕРСТВО**.

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:
1. **Тања Петровић** – председник
2. **Софија Ђорђевић** – ментор
3. **Продреп Ђукић** – члан
4. **Мирама Ђукић** – члан
5. **Бранислав Златковић** – члан

Члан и председник комисије докторске дисертације

ЗАПИСНИК са јавне одбране докторске дисертације

кандидат **СТОЈАНОВИЋ БРАНИСЛАВ**, одржане на дан 12.06.2023. године, наш извешај: „Метаболизам токсичних супстанци из металних амбалажа у оксидативном процесу одмиса, променљивости за полимерне реакције“

Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације сачињавају:
1. др Бисна Аћим, редовни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Тања Петровић, ванредни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, члан
3. др Ђорђевић Радомир, научни сарадник Вештачког института у Београду, члан
4. др Снежана Радковић, редовни професор Вештачког института у Београду, члан
5. др Драгана Ђукић, ванредни професор Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду, члан
6. др Игор Томасковић, ванредни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, члан.

Комисија је за председника изабрала **др Тању Петровић**, ванр. проф.

Председник Комисије је упутио присутне са биографским подацима кандидата и извешајем о дисертационом раду, а затим позвао кандидата да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.
Кандидат је изнео садржај своје дисертације, методе које је применио, посебно истакнуто научне доприносе и изнео закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.
По завршетку излагања кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези са дисертацијом и током дисертације.
Кандидат је два одговора на питања која су му постављена и пружио тражена објашњења.
После чекања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је кандидат одбрањено докторску дисертацију.
Одбрањено докторску дисертацију кандидат је завршио докторске студије и стекао научни назив **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕНЈЕРСТВО**.

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:
1. **Тања Петровић** – председник
2. **Бисна Аћим** – ментор
3. **Ђорђевић Радомир** – члан
4. **Снежана Радковић** – члан
5. **Драгана Ђукић** – члан
6. **Игор Томасковић** – члан

Члан и председник комисије докторске дисертације

са јавне одбране докторске дисертације

кандидат **АНЕ СЛЕВИЋ**, одржане на дан 16.04.2021. године, наш извешај: „СИНТЕЗА И КАРАКТЕРИЗАЦИЈА АКТИВНИХ ПЛАВАНА И ФОСФОРОВА НА БАЗИ ПОЛИ(Б-КАПРОЛАКТАНА) И ЗЕЛИНА“

Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације сачињавају:

1. др Виктор Недељко, редовни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, ментор
2. др Петар Урошевић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, члан
3. др Снежана Лазаревић, доцент Политехничког факултета Универзитета у Београду, члан
4. др Душан Стојановић, виши научни сарадник Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, члан
5. др Тања Петровић, ванредни професор Политехничког факултета Универзитета у Београду, члан
6. др Вердана Ђорђевић, виши научни сарадник Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, члан.

Комисија је за председника изабрала **др Тању Петровић**.

Председник Комисије је упутио присутне са биографским подацима кандидата и извешајем о дисертационом раду, а затим позвао кандидата да изнесе резултате до којих је дошао у својој докторској дисертацији.

Кандидат је изнео садржај своје дисертације, методе које је применио, посебно истакнуто научне доприносе и изнео закључке до којих је у докторској дисертацији дошао.
По завршетку излагања кандидата чланови Комисије и присутни су кандидату поставили питања у вези са дисертацијом и током дисертације.
Кандидат је два одговора на питања која су му постављена и пружио тражена објашњења.

После чекања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је кандидат одбрањено докторску дисертацију.

Одбрањено докторску дисертацију кандидат је завршио докторске студије и стекао научни назив **ДОКТОР НАУКА – ТЕХНОЛОШКО ИНЖЕНЈЕРСТВО**.

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:

1. **Тања Петровић** – председник
2. **Виктор Недељко** – ментор
3. **Снежана Лазаревић** – члан
4. **Душан Стојановић** – члан
5. **Петар Урошевић** – члан
6. **Вердана Ђорђевић** – члан

Члан комисије докторске дисертације

Универзитет у Новом Саду
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

ЗАПИСНИК

о јавној одбрани докторске дисертације

Датум одбране докторске дисертације:
01.06.2021. године у 12 часова, у Платој сали.

Студент: **Булут (Новица) Сандра**, број индекса **24/14-Д**, рођена 28.11.1990. године у месту Чаплина, Босна и Херцеговина.

Врста и степен студија: докторске академске студије трећег степена
Студијски програм: Прекрамбено инжењерство

Назив докторске дисертације:

„Истраживање добијања, карактеризација и оптимизација својстава активног, биорегулативног, амбалажног материјала на бази потаче уљање тикве голице“

Комисија за оцену и одбрану докторске дисертације:

1. др Сунџица Коцић-Танацковић, председник
2. др Вера Лазаревић, ментор
3. др Снежана Поповић, члан
4. др Лидија Петровић, члан
5. др Тања Петровић, члан

Булут Сандра је одбрањила докторску дисертацију и стекла научни назив Доктор наука - технолошко инжењерство.

Чланови комисије:

1. **Сунџица Коцић-Танацковић**
др Сунџица Коцић-Танацковић, председник
2. **Вера Лазаревић**
др Вера Лазаревић, ментор
3. **Снежана Поповић**
др Снежана Поповић, члан
4. **Лидија Петровић**
др Лидија Петровић, члан
5. **Тања Петровић**
др Тања Петровић, члан

ПРИЛОГ 7. Учешће на пројектима после избора у звање ванредног професора

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

ПОТВРДУ

Да је наставник др ТАЊА ПЕТРОВИЋ, ванредни професор, учесник на пројектима:

- Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 0 46010 (2011-2019) - истраживач.
- Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентни прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште-СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 046001 (2011-2019) - истраживач.
- Институционално финансирање, Споразум о спровођењу и финансирању научно-истраживачког рада 2020. године између Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-68/2020-14/200116, циклус истраживања 2020.
- Институционално финансирање, Споразум о спровођењу и финансирању научно-истраживачког рада 2021. године између Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, евиденциони број уговора: 451-03-9/2021-14/200116, циклус истраживања 2021.
- Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future CIRCUL-A-BILITY; COST Action CA 19124, 2020-2024 (истраживач).

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун,
Датум: 20.09.2021.



Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

ПРИЛОГ 8. Објављен уџбеник из научне области

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Одбор за издавачку делатност
Број: 36/IV-2/3
Дана 23.04.2021. године
Београд - Земун

На основу члана 31. став 1. тачка 1. Правилника о издавачкој делатности и наставним и научним публикацијама, Одбор за издавачку делатност на седници одржаној дана 23.04.2021. године, доноси

О Д Л У К У

I ОДОБРАВА СЕ издавање наставне публикације под насловом **НАСЛОВ АМБАЛАЖА И ПАКОВАЊЕ ХРАНЕ**, чији је аутор др Тања Петровић и коаутори др Вера Лазић и др Сенка Поповић.

II Наставна публикација из тачке **I** ове одлуке, категорише се као уџбеник.

III Издавач је: Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет.
Главни и одговорни уредник је доц. др Тамара Пауновић.

Рецензенти су:

- др Весна Антић, редовни професор, Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета у Земуну и
- др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, Универзитета у Новом Саду - Технолошког факултета у Новом Саду.

Трошкове издавања и штампе не сноси Факултет.

Тираж је 400 примерака.

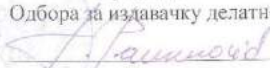
Матични број је: ISBN 978-86-7834-374-2

IV Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

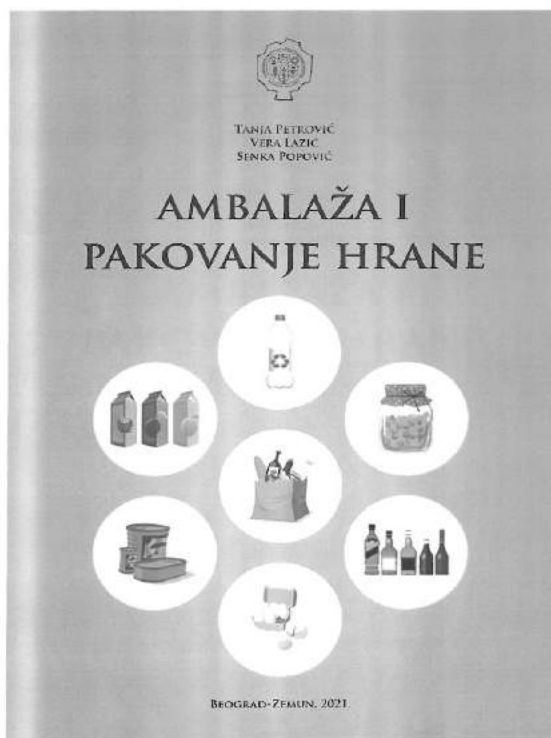
У складу са приспелим предлогом Већа катедре за технологију конзервисања и врсна и Наставно-научног већа Института за прехранбену технологију и биохемију, по разматрању, донета је одлука којом се одобрава издавање наставне публикације из тачке **I** ове одлуке и њена категоризација, као и тираж.

Сходно изнетом одлучено је као у диспозитиву ове одлуке.

Председник
Одбора за издавачку делатност

др Тамара Пауновић, доцент

Доставити: Аутору, архиви.

Уџбеник из научне области за коју се бира



UNIVERZITET U BEOGRADU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET



TANJA PETROVIĆ
VERA LAZIĆ
SENKA POPOVIĆ

AMBALAŽA I PAKOVANJE HRANE

BEOGRAD-ZEMUN, 2021.



Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

AMBALAŽA I PAKOVANJE HRANE Uџbenik

Autori:

Tanja Petrović, Vera Lazić, Senka Popović

Recenzenti:

dr Vesna Antić, redovni profesor
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

dr Aleksandra Tepić Horecki, redovni profesor
Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet

Izdavač:

Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

Za izdavača: Prof. dr Dušan Živković, dekan

Glavni i odgovorni urednik: Doc. dr Tamara Paunović, prodekan za nastavu

Tehnički urednik: Tanja Petrović

Štampa: Naučna KMD, Beograd

Izdanje: I

ISBN 978-86-7834-374-2

Tiraž: 400

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu od 23.04.2021. godine, br. 36/IV-2/3, odobreno je izdavanje i štampanje uџbenika Ambalaža i pakovanje hrane

Zabranjeno preštampavanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Narodna biblioteka Srbije, Beograd

621.798-663/664(075.8)
664.8/.9.03(075.8)

ПЕТРОВИЋ, Тања, 1970-

Ambalaža i pakovanje hrane / Tanja Petrović, Vera Lazić, Senka Popović. - 1. izd. - Beograd : Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, 2021 (Beograd : Naučna KMD). - 294 str. : ilustr. ; 24 cm

Na nasl. str. pored mesta izdavanja i: Zemun. - Tiraž 400. - Bibliografija: str. 287-296.

ISBN 978-86-7834-374-2

1. Лазич, Вера, 1955- [аутор] 2. Поповић, Сенка, 1980- [аутор]

а) Амбалажа-- Прехрамбени производи

COBISS.SR-ID 37875465

ПРИЛОГ 9.

Цитираност

5/27/2021 Scopus - Citation overview

Brought to you by KoBSON - Konzorčium biblioteka Srbije za objedinjenu nabavku

Scopus Search Sources Lists SciVal / Create account Sign in

Citation overview

Back to author results

This is an overview of citations for this author.

24 Cited Documents from "Petrović, Tanja S." + Add to list

Author h-index: 9 View h-graph

Date range: 2017 to 2021

☐ Exclude self citations of selected author ☐ Exclude self citations of all authors ☐ Exclude citations from books Update

Sort on: Date (newest)

Documents	Citations	<2017	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	<2021	Total
Total		58	19	21	35	35	31	141	0	199
1 Influence of nitrogen rates and Fusarium verticillioides inf...	2021							0	0	0
2 Quality parameters of sunflower oil and palm olein during m...	2020						1	2	2	2
3 Encapsulation of Lactobacillus casei ATCC 395 in alginate ca...	2019						9	18	18	18
4 Influence of a storage conditions on migration of bisphenol A...	2019						3	4	4	4
5 Assessment of chemical and antioxidant properties of fresh a...	2019					1	2	3	6	6
6 Mycotoxins and mycotoxin-producing fungi in pollen: Review	2019					2	5	10	10	10
7 Trichothecene genotypes of Fusarium graminearum populations...	2018					1		1	1	1
8 Connection to Bioaccumulation process and health risk asses...	2018							0	0	0

5/27/2021 Scopus - Citation overview

Documents	Citations	<2017	2017	2018	2019	2020	2021	Subtotal	<2021	Total
Total		45	19	51	50	55	31	138	0	181
8 Connection to Bioaccumulation process and health risk asses...	2018							0	0	0
9 Modification of honey bee collected pollen...	2019			3	3	4	1	10	10	10
10 Survival of spray-dried microencapsulated Lactobacillus sp...	2018		1	2	4	13	7	27	41	42
11 Traditional and Emerging Technologies for Antimicrobial Lact...	2018							0	0	0
12 Influence of Nitrogenation on Fusarium head blight and myc...	2018		3	2	2	1		7	10	10
13 Encapsulation Systems in the Food Industry	2018		6	3	2	4	5	20	32	32
14 Quantification of viable spray-dried potential probiotic bac...	2018		3	2	3	1	1	10	19	19
15 Comparative analysis of the potential probiotic abilities of...	2019		3				1	4	8	8
16 Microencapsulation of potential probiotic strains Lactobacill...	2019							0	0	0
17 Quantification of viable spray-dried Lactobacillus plantarum...	2019							0	0	0
18 The influence of apple juice addition on Lactobacillus and sour ch...	2018							0	0	0
19 Optimization of drying kinetics of fermented (fermented cheese...	2018							0	0	0
20 Medium chains of food packaging	2018				1			1	1	1
21 Characterization of autochthonous Lactobacillus ruminantium...	2018		7	2	1	1	1	12	12	12
22 Characterization of industrial isolates of lactic acid bacteria...	2018							0	0	0
23 Production of probiotic microcapsules by microencapsulation...	2007	14		1	5	2		22	24	24
24 Death curve with lactate in Lactobacillus	2008	8						8	8	8

Display: 50 results per page 1 Top of page

About Scopus

What is Scopus
Content coverage
Scopus blog
Scopus API
Privacy matters

Language

中文 (简体)
中文 (繁体)
中文 (香港)
中文 (台湾)
中文 (大陆)
中文 (海外)
中文 (澳门)
中文 (香港)
中文 (台湾)
中文 (大陆)
中文 (海外)
中文 (澳门)

Customer Service

Help
Contact us

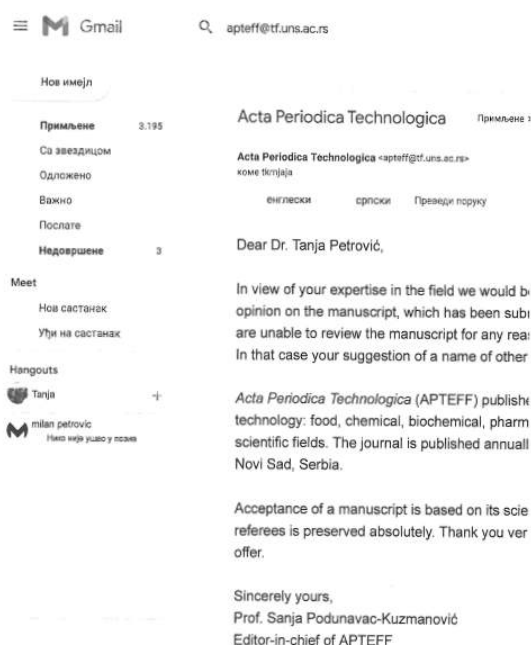
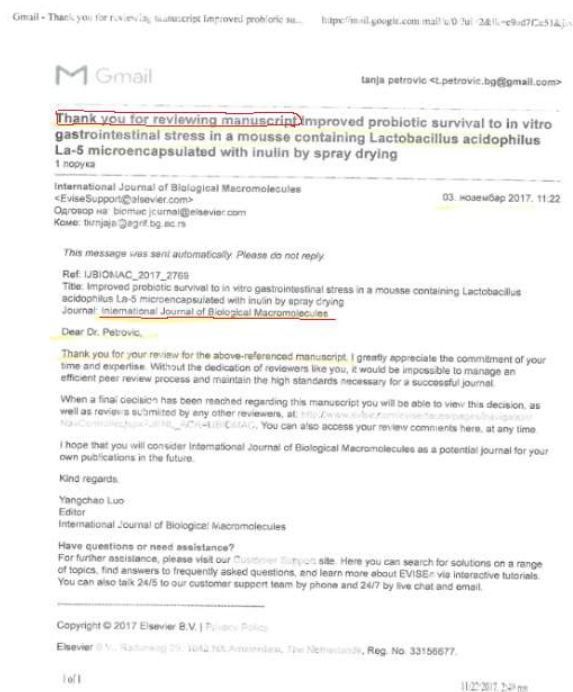
FOOTER

Terms and conditions / Privacy policy

Copyright © Elsevier B.V. All rights reserved. Scopus is a registered trademark of Elsevier B.V. We use cookies to help provide and enhance our service and tailor content. By continuing, you agree to the use of cookies.

RELX

1.6. Рецензије радова



Република Србија-Научна установа
Институт за сточарство,
11080 Београд-Земун, Аутопут 16, П. бр. 23,
www.istocar.bg.ac.rs; e-mail: biotechnology.izs@gmail.com

Republic of Serbia-Research Institution
Institute for Animal Husbandry,
11080 Belgrade-Zemun, Autoput 16, P. Box 23,
www.istocar.bg.ac.rs; e-mail: biotechnology.izs@gmail.com

Dr Tanja Petrović, vanredni profesor
POLJOPRIVREDNI FAKULTET
Univerzitet u Beogradu
Nemanjina 6 11080 Zemun
SRBIA

Beograd-Zemun,
19. 12. 2018.

POTVRDA

Da je Dr Tanja Petrović, vanredni profesor, na zahtev Uredništva naučnog časopisa „Biotechnology in Animal Husbandry“, recenzirala rad pod naslovom: „Impacts of climatic conditions on aflatoxin B1 and fumonisin contamination of maize kernels and their co-occurrence“, koji je podnet za objavljivanje u ovom časopisu 2018. godine.

Uredništvo
Dr Zdenka Škrbić, naučni savetnik
Urednik

Reviewer Notification of Editor Decision

Journal of Functional Foods <em@editorialmanager.com>

10.09.2
021.
17:38

коме Tanja

енглески

српски

[Преведи поруку](#)

[Исклучи за: енглески](#)

Ref: JFF-D-21-00693R2

Title: Unravelling the functional and technological potential of soy-milk based microencapsulated Lactobacillus crispatus and Lactobacillus gasseri

Article Type: Full Length Article

Dear Dr Tanja S. Petrović | Petrovic,

Thank you once again for reviewing the above-referenced paper. With your help the following final decision has now been reached:

Accept

We appreciate your time and effort in reviewing this paper and greatly value your assistance as a reviewer for Journal of Functional Foods.

Yours sincerely,

Linda Giblin, Ph.D.
Associate Editor
Journal of Functional Foods

ПРИЛОГ 11. Допринос академској и широј заједници

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

Боравак од 9-15.12. 2018, на Универзитету у Лиону



Direction des Relations Internationales



CERTIFICATE OF ATTENDANCE

It is hereby certified that

Tanja Petrovic

(University of Belgrade- Serbia)

Followed and successfully completed a

Staff Teaching Mobility Week

From **December 9 to December 15, 2018**

In the framework of the Erasmus+ International Credits Mobility Project

The Staff Training Mobility allowed her to discuss with her counterparts, discover the organization of Claude Bernard Lyon 1 University, share good practices and identify further ways of cooperation.

Catherine Guillaumon

Catherine GUILLAUMON
Head of the International Relations Office

Dana-Maria DAIA

Dana-Maria DAIA
Erasmus+ Coordinator

Université Claude Bernard Lyon 1
<http://www.univ-lyon1.fr>



Члан организационог одбора за прославу 60 година Института за
прехрамбену технологију и биохемију

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Бр. 2215

Датум: 14.12.2018

ТИПО СЛОЖИЛА: 1/1

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Институт за прехрамбену
технологију и биохемију



1959-2019

ПОТВРДА

Потврђује се да је

ТАЊА ПЕТРОВИЋ

била члан Организационог одбора прославе „60 година Института за
прехрамбену технологију и биохемију“ и активно учествовала у
њеној припреми и реализацији 29. новембра 2019. године.

Директор

Института за прехрамбену
технологију и биохемију
Проф. др Милош Б. Рајковић

Стручна предавања

AgroNET
Center za obrazovanje i istraživanje

AgroNET
Center for Education and Research

10.05.2021.

ПОТВРДА

ПОТВРЂУЈЕ СЕ да је др Тања Петровић, ванредни професор, учествовала на Пројекту Креирање професионалних сертификационих курсева за потребе индустрије у сектору воћа и поврћа, са предавањима:

- "Савремени поступци паковања" на курсу Савремене технологије чувања воћа и поврћа после бербе, који је одржан у периоду од 02. до 07. децембра 2019. године, у Београду и
- "Савремени поступци паковања слежег воћа и поврћа" на курсу Савремене технологије чувања воћа и поврћа после бербе II, који је одржан у online форми у периоду од 08. до 12. марта 2021. године, у Београду.

Директор
AgroNET-а
Проф. др Владе Зарућ

„AgroNET“ – Centar za obrazovanje i istraživanje, Srbija, Beograd – Zemun, Nemanjina 6
PIB: 111121580, MB: 38266987, PIC number: 899805175, DIJNS number: 506166562, Šifra delatnosti:
70.22; račun Banca Intesa ad Beograd: 160000000053440106, račun Uprava za trezor: 840-30993763-32
www.agronetbeograd.rs; Kontakt: E-mail: agronetbeograd@gmail.com; tel. +381 62 8719658

Коаутор приручника: Приручник - Поврће и воће од бербе до пласмана,




2.5.

Учешће на семинару

•

Prijava za seminar Примљене



tanja petrovic <t.petrovic.bg@gmail.com>

уто, 30. окт
2018. 12:26

коме sgrulovic

Poštovani

Ovom prilikom se prijavljujem za učešće na seminaru: „Alati za intelektualnu svojinu za Univerzitete“

Srdačan pozdrav,

dr Tanja Petrović, vanr. prof.
Poljoprivredni fakultet-Univerzitet u Beogradu

Snezana Grulovic <sgrulovic@zis.gov.rs>

уто, 30. окт
2018. 12:52

коме ja

Hvala i dobrodošli!

Srdačan pozdrav,
Snežana Grulović

Учешће на webinar-u



Члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације



Број: 020-27/02-8
Датум: 05.03.2021.

ИЗВОД ИЗ ЗАПИСНИКА
са 101. седнице Наставно-научног већа
(одржане електронским путем у периоду од 04-05.03.2021. године)

-Напомена: не изостављено-

8. Именоване Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације

На основу члана 65. став 1. тачка 33. Статута Технолошког факултета Нови Сад (број 030-1024 од 25.06.2018. године) Наставно-научно веће Јакобасов са 23. сазива "за" именује Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације, кандидата Сандре Булут мист. инж. под називом „Истраживање добрих, карактеристика и оптимизација својстава актиног, биоградишног, антимикробног материјала на бази познате узне тимне полине“, чији је ментор др Вера Лазаревић, редовни професор у ментору, у сарадничком систему.

1. Др Сунџица Коцић-Танасић, доцент, Прехрамбено инжињерство, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, председник
2. Др Вера Лазаревић, редовни професор у пензији, Прехрамбено инжињерство, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, члан
3. Др Снежана Поповић, доцент, Прехрамбено инжињерство, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, члан
4. Др Тања Петровић, ванредни професор, Фармацевтско инжињерство, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, члан
5. Др Татјана Петровић, ванредни професор, Наука о храну, Полупроведни факултет, Универзитет у Београду, члан

-Напомена: не изостављено-

Записник водила
Вера Лазаревић

Председник Наставно-научног већа,
Проф. др Билана Рајић

Члан комисије,
Вера Лазаревић

Доставити:
(1) Именованим;
(2) Студентској служби.

Члан комисије за избор у звање научног сарадника



Број: 020-27/02-8
Датум: 05.03.2021.

На основу члана 65. став 1. тачка 43. Статута Технолошког факултета Нови Сад (број 030-285/1 од 25.02.2011.), а у складу са чланом 79. Закона о науци и истраживањима ("Сл. гласник РС", бр. 43/2010), Наставно-научно веће на 112. седници одржаној 21.03.2021. године, донело

РЕШЕЊЕ О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

У Комисију за избор у звање научног сарадника за поље Техничко-технолошког наука, област Биотехничке науке, наука хране, прехрамбено инжињерство; научна дисциплина: технолошке Биотехничке науке за кандидата др Сандру Булут мист. инж.

1. Др Сунџица Коцић-Танасић, доцент, председник – Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, уна научног сарадника Прехрамбено инжињерство.
2. Др Снежана Поповић, доцент, члан – Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, уна научног сарадника Прехрамбено инжињерство.
3. Др Тања Петровић, ванредни професор, члан – Универзитет у Београду, Полупроведни факултет, уна научног сарадника Наука о храну и истраживањима.

Наставни материјал се доставља др Сунџици Коцић-Танасић.

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

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

На предлог Кандидата за истраживачког сарадника, Наставно-научно веће Технолошког факултета Нови Сад формирали је комисију за избор у звање научног сарадника за кандидата др Сандру Булут. Наставно-научно веће једногласно је усвојило Предлог и донело Одлуку иза у доставити овог решења.

За Технолошки факултет Нови Сад

Проф. др Билана Рајић, члан

Доставити:

1. Члановима комисије,
2. Самосталним струковним сараднику за радне односе у 2 примерака.

3.3. Члан је Друштва прехрамбених технолога Србије



ПОТВРДА

Овим се потврђује да је др **Тања Петровић** члан **УДРУЖЕЊА ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ**. Удружење прехрамбених технолога Србије основано је 2009. године са циљем окупљања и попуњавања научних и стручних радника који се баве истраживањима и производњом у области прехрамбене технологије; праћење и проучавање проблематике развоја и односа науке, технике, привреде и друштва у земљи и свету; образовање инжењерских и других стручних кадрова за прехрамбену технологију; помоћ и подстицање технолога и инжењера у сталном научно и стручном усавршавању у струци организовањем одговорних облика наставе, радионица, курсева, летњих школа; подстицање унапређења наставе из разних области прехрамбене технологије и науке о храни на факултетима и другим школама у оквиру усавршавања стручњака у одговорним областима рада.

Београд, 27.05.2021. године



Проф. др Виктор Недељко
Председник Удружења

Address: Nemanjina 6, 11081 Beograd, Srbija Tel: +381112013313 L-322; Fax: +381112194971
E-mail: ustsrbi@gmail.com

3.4. У оквиру Ерасмус+ програма размене наставника одржала је 8 сати предавања из области трендова у паковању хране („Trends in Food Packaging“), на Универзитету „Claude Bernard Lyon 1 University“, Француска.



Direction des Relations Internationales



CERTIFICATE OF ATTENDANCE

It is hereby certified that

Tanja PETROVIC

(University of Belgrade, Serbia)

Followed and successfully completed a

Staff Teaching Mobility Week

From **December 9 to December 15, 2018**

In the framework of the Erasmus+ International Credits Mobility Project

During her mobility she taught 8 hours to students at the Institute of Technology within Claude Bernard Lyon 1 University on the topic of Trends in Food Packaging ("Les tendances des emballages alimentaires").

The Staff Teaching Mobility allowed her also to discover the host university, discuss with counterparts, share good practices and identify further ways of cooperation.

Catherine GUILLAUMON
Head of the International Relations Office

Dana-Maria DAIÁ
Erasmus+ Coordinator

Université Claude Bernard Lyon 1
<http://www.univ-lyon1.fr>

