

Универзитет у Београду  
**ХЕМИЈСКИ ФАКУЛТЕТ**

ПРИМЉЕНО: 17-01-2022			
Орг. јед.	Број	Прилог	Вредности
	953/4		

Образац 4 А

## А) ГРУПАЦИЈА ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИХ НАУКА

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

#### I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**  
 Ужа научна, односно уметничка област: **Аналитичка хемија**  
 Број кандидата који се бирају: **1**  
 Број пријављених кандидата: **1**  
 Имена пријављених кандидата:  
**1. Маја М. Натић**

#### II - О КАНДИДАТИМА

##### 1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Маја, Михајло, Натић**
- Датум и место рођења: **02.03.1973. Београд**
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**
- Звање/радно место: **ванредни професор**
- Научна, односно уметничка област: **Хемија**

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

###### Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 1998. године**

###### Мастер:

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

###### Магистеријум:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2003. године**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Аналитичка хемија**

###### Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Хемијски факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2008. године**
- Наслов дисертације: **Хеометријски приступ проучавању ретенционог понашања днастереомерних 2-алкилиден-4-оксотиазолидина**

- Ужа научна, односно уметничка област: Аналитичка хемија

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

1999: Стручни сарадник / Универзитет у Београду – Хемијски факултет

2000: Истраживач-приправник / Универзитет у Београду – Хемијски факултет

2003: Асистент приправник / Универзитет у Београду – Хемијски факултет

2004: Асистент / Универзитет у Београду – Хемијски факултет

2009: Научни сарадник / Универзитет у Београду – Хемијски факултет

2010: Доцент / Универзитет у Београду – Хемијски факултет

2015: Ванредни професор/ Универзитет у Београду – Хемијски факултет

### 3) Испуњени услови за избор у звање редовног професора

#### ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	оцена / број година радног искуства
1.	Искуство у педагошком раду са студентима	Укупно 19 година (1 годину асистент-приправник, 6 година асистент, 5 година доцент, 7 година ванредни професор)
2.	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Распон оцена на пет предмета 3,88 -5,00 Средња оцена на предметима током протеклог изборног периода Класична аналитичка хемија: 4,42 Аналитичка хемија I: 4,20 Методе одвајања: 5,00 Основе Аналитичког процеса: 4,90 Практикум из аналитичке хемије: 4,60

		Број радова, сапштења, цитата и др	Навести часописе, скупове, књиге и друго
3.	Укупно у каријери 30 радова са <i>SCI</i> листе (од тога најмање 10 M21 и 10 M22), или Укупно у каријери 40 радова са <i>SCI</i> листе (18 радова из категорија M21 и M22, од тога минимум 7 M21)  Од тога: • Од момента избора у звање	Укупно 63 рада са <i>SCI</i> листе: 16 M21a, 14 M21, 16 M22, 17 M23  • Од избора у звање ванредни професор 35 радова (10 категорије M21a, 12 категорије M21, 9 категорије M22 и 4 категорије M23)	-после избора у звање ванредни професор-  <b>M21a</b>  1. Smailagić, A., Stanković, D.M., Vranješ Đurić, S., Veljović, S., Dabić Zagorac, D., Manojlović, D., Natić, M. Influence of extraction time, solvent and wood specie on experimentally aged spirits - A simple tool to differentiate wood species used in cooperage. (2021) Food Chemistry 346:128896. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128896  2. Smailagić A., Dabić Zagorac D., Veljović S., Sredojević M., Relić D., Fotirić Akšić M., Roglić G., Natić M. Release of wood extractable elements in experimental spirit model: Health risk assessment of the wood species generated in Balkan cooperage.

	<p>ванредни професор најмање 15 радова (минимум 8 радова из категорија M21 и M22)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кореспондинг аутор на најмање 8 радова од 15 или кореспондинг аутор на 6 радова и последњи аутор на 6 радова (односи се на укупну каријеру)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кореспондинг аутор на 18 радова и последњи аутор на 20 радова (односи се на укупну каријеру)</li> </ul>	<p>(2021) Food Chemistry, 338, 127804. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.127804.</p> <p>3. Smailagić A., Ristivojević P., Dimkić I., Pavlović T., Dabić Zagorac D., Veljović S., Fotirić Akšić M., Meland M., Natić M. Radical Scavenging and Antimicrobial Properties of Polyphenol Rich Waste Wood Extracts. (2020) Foods, 9, pp. 319. doi:10.3390/foods9030319</p> <p>4. Smailagić A., Veljović S., Gašić U., Dabić Zagorac D., Stanković M., Radotić K., Natić M. Phenolic profile, chromatic parameters and fluorescence of different woods used in Balkan cooperation. (2019) Industrial Crops and Products, 132, pp. 156-167. doi:10.1016/j.indcrop.2019.02.017</p> <p>5. Dumanović J., Nepovimova E., Natić M., Kuča K., Jačević V. The Significance of Reactive Oxygen Species and Antioxidant Defense System in Plants: A Concise Overview. (2021) Frontiers in Plant Science, 11, 2106. doi:10.3389/fpls.2020.552969</p> <p>6. Čolić S. D., Fotirić Akšić M. M., Lazarević K. B., Zec G. N., Gašić U. M., Dabić Zagorac D. Č., Natić M. M. Fatty acid and phenolic profiles of almond grown in Serbia. (2017) Food Chemistry, 234, pp. 455–463. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.05.006</p> <p>7. Pavlović J., Samardžić J., Timotijević G., Laursen K., Kostić Lj., Natić M., Schjoerring J., Nikolić M. Silicon enhances leaf remobilization of iron in cucumber under limited iron conditions. (2016) Annals of Botany, 118(2), pp. 271-280. doi:10.1093/aob/mcw105</p> <p>8. Pantelić M. M., Dabić Zagorac D. Č., Davidović S. M., Todić S. R., Bešlić Z. S., Gašić U. M., Tešić Ž. Lj., Natić M. M. Identification and quantification of phenolic compounds in berry skin, pulp, and seeds in 13 grapevine varieties grown in Serbia. (2016) Food Chemistry, 211, pp. 243- 252. doi: 10.1016/j.foodchem.2016.05.051</p> <p>9. Pavlović A. V., Papetti A., Dabić Zagorac D. Č., Gašić U. M., Mišić D. M., Tešić Ž. Lj., Natić M. M. Phenolics composition of leaf extracts of raspberry and blackberry cultivars grown in Serbia. (2016) Industrial Crops and Products, 87, pp. 304–314. doi: 10.1016/j.indcrop.2016.04.052</p> <p>10. Fotirić Akšić M., Dabić D., Gašić U., Zec G., Vulić T., Tešić Ž., Natić M. Polyphenolic profile of pear leaves with different resistance to pear Psylla (Cacopsylla pyri). (2015) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63(34), pp. 7476-7486. doi: 10.1021/acs.jafc.5b03394</p>
--	---	--	---

			<p><b>M21</b></p> <p>1. Ivanovska A., Veljović S., Dojčinović B., Tadić N., Mihajlovski K., <b>Natić M.</b>, Kostić M. A Strategy to Revalue a Wood Waste for Simultaneous Cadmium Removal and Wastewater Disinfection, Adsorption Science &amp; Technology Volume 2021, Article ID 3552300, 14 pages. doi:10.1155/2021/3552300</p> <p>2. Fotirić Akšić M., Lazarević K., Šegan S., <b>Natić M.</b>, Tosti T., Čirić I., Meland M., Assessing the Fatty Acid, Carotenoid, and Tocopherol Compositions of Seeds from Apple Cultivars (<i>Malus domestica</i> Borkh.) Grown in Norway, <i>Foods</i> <b>2021</b>, <i>10</i>(8), 1956 doi:10.3390/foods10081956</p> <p>3. Čolić S., Bakić I., Dabić Zagorac D., <b>Natić M.</b>, Smailagić A., Pergal M., Pešić M., Milinčić D., Rabrenović B., Fotirić Akšić M. Chemical Fingerprint and Kernel Quality Assessment in Different Grafting Combinations of Almond Under Stress Condition. (2021) <i>Scientia Horticulturae</i>, <i>275</i>, 109705. doi: 10.1016/j.scienta.2020.109705</p> <p>4. <b>Natić, M.</b>, Dabić Zagorac, D., Gašić, U., Dojčinović, B., Čirić, I., Relić, D., Todić, S., Sredojević, M. (2021) Autochthonous and international grape varieties grown in Serbia - Phenolic and elemental composition. <i>Food Bioscience</i> <i>40</i>:100889.doi: 10.1016/j.fbio.2021.100889</p> <p>5. Fotirić Akšić M., Gašić U., Dabić Zagorac D., Sredojević M., Tosti T., <b>Natić M.</b>, Meland M. Chemical fingerprint of 'Oblačinska' sour cherry (<i>Prunus cerasus</i> L.) pollen. (2019) <i>Biomolecules</i>, <i>9</i>, 391 (16pp). doi: 10.3390/biom9090391</p> <p>6. Fotirić Akšić, M., Tosti, T., Sredojević, M., Milivojević, J., Meland, M., <b>Natić, M.</b> Comparison of sugar profile between leaves and fruits of blueberry and strawberry cultivars grown in organic and integrated production system. (2019) <i>Plants-Basel</i>, <i>8</i>(7), pii: E205. doi: 10.3390/plants8070205</p> <p>7. Krupež J., Kovačević V., Jović M., Roglić G., <b>Natić M.</b>, Kuraica M., Obradović B., Dojčinović B. Degradation of nicotine in water solutions using water falling film DBD plasma reactor: direct and indirect treatment. (2018) <i>Journal of Physics. D: Applied Physics</i>, <i>51</i>(17) 174003 (14pp). doi: 10.1088/1361-6463/aab632</p> <p>8. Pantelić M., Dabić Zagorac D., Čirić I., Pergal</p>
--	--	--	--

		<p>M., Relić D., Todić S., <b>Natić M. M.</b> Phenolic profiles, antioxidant activity and minerals in leaves of different grapevine varieties grown in Serbia. (2017) <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 62, pp. 76–83. doi: 10.1016/j.jfca.2017.05.002</p> <p>9. Pantelić M., Dabić Zagorac D., <b>Natić M.</b>, Gašić U., Jović S., Vujović D., Popović Đordjević J. Impact of clonal variability on phenolics and radical scavenging activity of grapes and wines: A study on the recently developed Merlot and Cabernet Franc clones (<i>Vitis vinifera</i> L.). (2016) <i>PLOS One</i>, 11(10): e0163823. doi: 10.1371/journal.pone.0163823</p> <p>10. Bešlić, Z., Pantelić, M., Dabić, D., Todić, S., <b>Natić, M.</b>, Tešić Ž. Effect of vineyard floor management on water regime, growth response, yield and grape quality of Cabernet Sauvignon. (2015) <i>Scientia Horticulturae</i>, 197, pp. 650-656. doi: 10.1016/j.scienta.2015.10.029</p> <p>11. Marković M., Dojčinović B., Obradović B., Nešić J., <b>Natić M.</b>, Tosti T., Kuraica M., Manojlović D. Degradation and detoxification of the 4-chlorophenol by non-thermal plasma - Influence of homogeneous catalysts. (2015) <i>Separation and Purification Technology</i>, 154, pp. 246–254. doi: 10.1016/j.seppur.2015.09.030</p> <p>12. Gašić U., <b>Natić M.</b>, Mišić D., Lušić D., Milojković-Opšćenica D., Tešić Ž., Lušić, D. Chemical markers for the authentication of unifloral <i>Salvia officinalis</i> L. honey. (2015) <i>Journal of Food Composition and Analysis</i>, 44, pp. 128-138. doi: 10.1016/j.jfca.2015.08.008</p> <p><b>M22</b></p> <p>1. Dabić Zagorac D., Fotirić Akšić M., Glavnik V., Gašić U., Vovk I., Tešić Ž., Natić M. Establishing the chromatographic fingerprints of flavan-3-ols and proanthocyanidins from rose hip (<i>Rosa</i> sp.) species. (2020) <i>Journal Separation Science</i>, 43 (8), 1431-1439. doi: 10.1002/jssc.201901271</p> <p>2. Filipović D., Fotirić Akšić M., Dabić Zagorac D., Natić M. Gathered fruits as grave goods? Cornelian cherry remains from a Mesolithic grave at the site of Vlasac, Danube Gorges, south-east Europe. (2020) <i>Quaternary International</i>, 541, pp. 130-140. doi: 10.1016/j.quaint.2019.10.018</p> <p>3. Fotirić Akšić M., Dabić Zagorac D., Sredojević M., Milivojević J., Gašić U., Meland M., Natić M. Chemometric characterization of strawberries and blueberries according to their phenolic profile: combined effect of cultivar and cultivation system.</p>
--	--	--

		<p>(2019) <i>Molecules</i>, 24 (23), pii: E4310. doi: 10.3390/molecules24234310</p> <p>4. Natić M. M., Pavlović V. A., Lo Bosco F., Stanisavljević S. N., Dabić-Zagorac Č. D., Fotirić Aksić M. M., Papetti A. Nutraceutical properties and phytochemical characterization of wild Serbian fruits. (2019) <i>European Food Research and Technology</i>, 245 (2), pp. 469-478. doi: 10.1007/s00217-018-3178-1</p> <p>5. Pantelić M., Dabić Zagorac D., Gašić U., Jović S., Bešlić Z., Todić S., Natić M. M. Phenolic profiles of Serbian autochthonous variety 'Prokupac' and monovarietal international wines from the Central Serbia wine region. (2018) <i>Natural Product Research</i>, 32(19), pp. 2356-2359. doi: 10.1080/14786419.2017.1408107</p> <p>6. Đurđić S., Pantelić M., Trifković J., Vukojević V., Natić M., Tešić Ž., Mutić J. Elemental composition as a tool for the assessment of type, seasonal variability, and geographical origin of wine and its contribution to daily elemental intake. (2017) <i>RSC Advances</i>, 7, pp. 2151-2162. doi: 10.1039/c6ra25105f</p> <p>7. Basem G., Nedić M. N., Dabić Zagorac Č. D., Tosti B. T., Gašić M. U., Natić M. M., Fotirić Aksić M. M. Characterization of sugar and polyphenolic diversity in floral nectar of different 'Oblačinska' sour cherry clones. (2017) <i>Chemistry and Biodiversity</i>, 14 (9), 1-15 e1700061. doi: 10.1002/cbdv.201700061</p> <p>8. Sedlarević A., Morina F., Toševski I., Gašić U., Natić M., Jović J., Krstić O., Veljović-Jovanović S. Comparative analysis of phenolic profiles of ovipositional fluid of <i>Rhimusa pilosa</i> (Mecynini, Curculionidae) and its host plant <i>Linaria vulgaris</i> (Plantaginaceae). (2016) <i>Arthropod-Plant Interactions</i>, 10(4), pp. 311–322. doi: 10.1007/s11829-016-9435-y</p> <p>9. Stanisavljević N. S., Ilić M. D., Matić I. Z., Jovanović Ž. S., Čupić T., Dabić D. Č., Natić M. M., Tešić Ž. Lj. Identification of phenolic compounds from seed coats of differently colored European varieties of pea (<i>Pisum sativum</i> L.) and characterization of their antioxidant and in vitro anticancer activities. (2016) <i>Nutrition and Cancer – An International Journal</i>, 68(6), pp. 988-1000. doi: 10.1080/01635581.2016.1190019</p> <p><b>M23</b></p> <p>1. Stanković M., Bartolić D., Šikoparija B., Spasojević D., Mutavdžić D., <b>Natić M.</b>, Radotić K. Variability estimation of the protein and phenol total content in honey using front face fluorescence</p>
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менторство у једној одбрањеној докторској тези</li> <li>Цитираност не мања од 100 (без аутоцитата), навођење ха-индекса</li> <li>Развијена научноистраживачка област</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менторство у једној одбрањеној докторској тези</li> <li><i>h</i>-индекс 18; цитираност 1180 без аутоцитата</li> <li>развој и примена аналитичких метода, аналитика хране, аналитика природних производа</li> </ul>	<p>spectroscopy coupled with MCR-ALS analysis. (2019) <i>Journal of Applied Spectroscopy</i>, 86 (2), pp. 241-248. doi: 10.1007/s10812-019-00809-1</p> <p>2. Filipović, D., Gašić, U., Stevanović, N., Dabić Zagorac, D., Fotirić Akšić, M., <b>Natić, M.</b> Carbon Stable Isotope Composition of Modern and Archaeological Fruit Stones of Cornelian Cherry: a Pilot Study. (2018) <i>Isotopes in Environmental and Health Studies</i>, 54(4), pp. 337-351. doi: 10.1080/10256016.2017.1392516</p> <p>3. Gašić, U., Stanković, D., Dabić, D., Milojković-Opsenica, D., <b>Natić, M.</b>, Tešić, Ž., Mutić, J. Analytical possibilities for the relative estimation of antioxidative capacity of honey varieties harvested in different regions of Serbia. (2016) <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i>, 81 (5), pp. 567–574. doi: 10.2298/JSC150313009G</p> <p>4. Kostić, A., Pešić, M., Mosić, M., Dojčinović, B., <b>Natić, M.</b>, Trifković, J. Mineral content of bee pollen from Serbia. (2015) <i>Arhiv za Higijenu Rada i Toksikologiju</i>, 66, pp. 251-258. doi: 10.1515/aiht-2015-66-2630</p> <p>Милица Средојевић, Хемијска карактеризација грозђа и сортних вина из различитих виногорја у Србији, 2018, Универзитет у Београду – Хемијски факултет</p> <p>Према бази података Scopus (на дан 12.01.2022)</p>
4.	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима од којих један мора да буде пленарно предавање или	<ul style="list-style-type: none"> <li>Три предавања по позиву M32</li> <li>Укупно 92 саопштења на скуповима</li> </ul>	<p><b>M32</b></p> <p>I. <b>M. Natić</b>, M. Fotirić Akšić, D. Dabić Zagorac, Fruits under the spotlight of analytical chemists. IX INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON AGRICULTURAL SCIENCES, September 2020, Banja Luka, Bosnia and Herzegovina, Book of</p>

<p>предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу (категорије M31-M34 и M61-M64)</p>	<p>међународног и националног значаја, од тога 3 M33, 68 M34, 1 M63 и 17 M64. Од последњег избора 49 научних саопштења на скуповима међународног и националног значаја.</p>	<p>Abstract, p 100 – 101.</p> <p>2. D. Dabić, Ž. Tešić, V. Glavnik, I. Vovk, M. Fotirić, <b>M. Natić</b>, Phenolic profiles of wild fruits grown in Serbia, Joint Meeting of 2nd International Conference on Plant Biology 21st Symposium of the Serbian Plant Physiology Society COST ACTION FA1106 QUALITYFRUIT Workshop June 2015, Petnica Science Center, p 96.</p> <p>3. D. Dabić, Ž. Tešić, V. Glavnik, I. Vovk, M. Fotirić, <b>M. Natić</b>, Hyphenated techniques in phenolic profiling of wild fruits grown in Serbia, The XXXVIIIth SYMPOSIUM 'Chromatographic methods of investigating the organic compounds' May 2015, Katowice – Szczyrk, Poland, p. 14.</p> <p><b>M34</b></p> <p>1. A. T. Smailagić, S. P. Veljović, T. Šolević Knudsen, <b>M.M. Natić</b>, Volatile profiles of seasoned staves used in Balkan cooperage. FoodenTwin Symposium: Novel analytical approaches in food and environmental sciences, Belgrade, June 16-18, 2021, 39.</p> <p>2. Ćirić I., Sredojević M., Dabić Zagorac D., Fotirić Akšić M., <b>Natić M.</b>, Bioactive potential of indigenous fig and medlar genotypes from Serbia, FoodenTwin Symposium Novel analytical approaches in food and environmental sciences, Belgrade, June 16-18, 2021, Book of abstracts P28.</p> <p>3. Fotirić Akšić M., Ćirić I., Sredojević M., Dabić Zagorac D., Gašić U., <b>Natić M.</b>, Figs as a source of phenolic acids and flavonoids, FoodenTwin Symposium Novel analytical approaches in food and environmental sciences, Belgrade, June 16-18, 2021, Book of abstracts P32.</p> <p><b>M63</b></p> <p>1. B. Dojčinović, G. Roglić, B. Obradović, M. Kuraica, J. Purić, <b>M. Natić</b>, T. Tosti and D. Manojlović, <i>Degradation of 4-chlorophenol using water falling film DBD reactor</i>, Publ. Astron. Obs. Belgrade No 89 (2010), 285-288 presented on 25<sup>th</sup> Summer School and International Symposium on the Physics of Ionized Gases, Donji Milanovac, Serbia August 30 –September 3, 2010</p> <p><b>M64</b></p> <p>1. A. Smailagić, S. Veljović, B. Dojčinović, <b>M. Natić</b>, <i>Elemental composition of non-oak wood extracts commonly used in Balkan cooperage</i>, 7th</p>
---	---	--



			<p>Conference of the Young Chemists of Serbia, Belgrade, Serbia, November 2, 2019, p. 58.</p> <p>2. A. Smailagić, V. Pavlović, G. Roglić, <b>M. Natić</b>, <i>Turkey oak wood characterization</i>, 6th Conference of the Young Chemists of Serbia, Belgrade, Serbia, October 27, 2018, p. 40.</p> <p>3. D. Filipović, <b>M. Natić</b>, D. Dabić, M. Fotirić Akšić, U. Gašić, N. Stevanović, N. Tasić <i>First analysis of archaeological stable isotopes in serbia: measuring <math>\delta^{13}C</math> values in charred fruit stones of Cornelian cherry</i>, XXXIX Skupština i godišnji skup SAD, Vršac, 2-4. jun 2016, p. 65-66.</p> <p>4. U. Gašić, M. Fotirić Akšić, V. Glavnik, I. Vovk, Ž. Tešić, <b>M. Natić</b>, D. Dabić Zagorac, <i>Characterisation of flavan-3-ols from rose hips by high-performance thin-layer chromatography-mass spectrometry</i>, 53. Savetovanje Srpskog Hemijskog Društva, Kragujevac, Srbija, 10. i 11. Jun, 2016, Book of abstract, p. 83.</p>
5.	Монографија или уџбеник, односно превод уџбеника (не односи се на збирке задатака, помоћни уџбенички материјал-практикум и сл.).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Један уџбеник из уже научне области за коју се бира</li> </ul>	<p>Маја Натић, „Основе аналитичког процеса“ 2021 Хемијски факултет, Универзитет у Београду ISBN: 978-86-7220-077-5</p>
5.	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка на факултету	Ментор 18 дипломских и завршних радова, 16 мастер радова, 1 одбрањене и 2 пријављене докторске дисертације	<p><b>Одбрањена дисертација:</b></p> <p>1. Милица Средојевић, „Хемијска карактеризација грождја и сортних вина из различитих виногорја у Србији“, Хемијски факултет, Београд 2018</p> <p><b>Пријављене дисертације:</b></p> <p>1. Анита Смаилагић, „Хемијска карактеризација екстракта дрвета различитог биљног порекла, које се употребљава за старење алкохолних пића“ Хемијски факултет, Београд</p> <p>2. Мира Станковић, „Развој и примена аналитичких поступака за одређивање везе између хемијског састава меда и заражености пчелињих заједница паразитима <i>Varioa destructor</i> и <i>Nosema ceranae</i>“, Хемијски факултет, Београд</p>
6.	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на специјалистичким, мастер, односно	<p>Члан комисије 33 завршна рада и 8 мастер радова.</p> <p>Члан комисије за преглед и одбрану једне докторске</p>	<p><b>Докторске дисертације:</b></p> <p>1. Драгана Дабих, Утврђивање везе између структуре и ретенције оксотиазолидина применом мултиваријантне анализе, Хемијски факултет, Београд, 2013.</p>

докторским академским студијама.	дисертације на Биолошком факултету Универзитета у Београду, и члан комисије за преглед једне докторске дисертације на Универзитету у Палерму (Италија).	2. Немања Станисављевић, Карактеризација и ин витро биолошка активност фенолних једињења грашка ( <i>Pisum Sativum</i> L.), Биолошки факултет, Београд, 2015. 3. Фабриција Лобоско, Evaluation of antioxidant properties and assessment of genetic diversity of <i>Capparis spinosa</i> cultivated in Pantelleria Island, Università degli Studi di Palermo, 2016
----------------------------------	---	--

#### ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

(минимално 2 од 3 услова)	Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)
1. Стручно-професионални допринос	1. Председник или члан уређивачког одбора научних часописа или зборника радова у земљи или иностранству. <b><u>2. Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката.</u></b> <b><u>3. Председник или члан организационог или научног одбора на научним скуповима националног или међународног нивоа.</u></b> <b><u>4. Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама.</u></b> <b><u>5. Руководилац или сарадник на домаћим или међународним научним пројектима.</u></b> 6. Аутор/коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења или иновације. 7. Писма препоруке.
2. Допринос академској и широј заједници	1. Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у које се члан бира. <b><u>2. Председник или члан органа управљања, стручног органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству.</u></b> 3. Члан националног савета, стручног, законодавног или другог органа и комисије министарстава. <b><u>4. Учесће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција, програми едукације наставника) или у активностима популаризације науке</u></b> 5. Домаће и или међународне награде и признања у развоју образовања и науке. <b><u>6. Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима).</u></b> <b><u>7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката.</u></b>

<p>3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству</p>	<p><b><u>1. Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству.</u></b>  <b><u>2. Руковођење или учешће у међународним научним или стручним пројектима или студијама.</u></b>  3. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, или звање гостујућег професора, или истраживача.  4. Руковођење или чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа.  <b><u>5. Учесће у програмима размене наставника и студената</u></b>  6. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма.  7. Предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.</p>
---	---

## 1. Стручно-професионални допринос

### 1.2. Рецензент у водећим међународним научним часописима

*Food Chemistry, Journal of Food Science and Technology, Industrial Crops and Products, Journal of Food Composition and Analysis, Journal of Functional Foods, Food and Function, Food Technology and Biotechnology, Journal of the Science of Food and Agriculture, PLOS ONE, South African Journal of Enology and Viticulture, Journal of Food Processing and Preservation, Food Bioscience, Open Journal of Plant Science, Journal of Separation Science, Journal of Planar Chromatography, Journal of Chromatography A.*

### 1.3. Члан организационог и научног одбора на научним скуповима националног или међународног нивоа

- Члан научног одбора 2<sup>nd</sup> *International Conference on Plant Biology*, Петница (2015)
- Члан научног одбора и председавајући секцијом *The XXXVIIIth SYMPOSIUM 'Chromatographic methods of investigating the organic compounds' Katowice – Szczyrk* (2015)
- председавање секцијом онлине конференције - *the XX1st EuroFoodChem conference* 22-24 Новембар 2021

### 1.4. Члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама

Др Маја Натић је била ментор једне одбрањене докторске дисертације на Хемијском факултету, ментор је је 3 пријављене докторске дисертације, а 5 докторских дисертација има учешће као члан комисије за преглед, оцену и одбрану. Била је члан комисије за преглед и одбрану једне докторске дисертације на Биолошком факултету Универзитета у Београду, и члан комисије за преглед једне докторске дисертације на Универзитету у Палерму (Италија). Била је ментор 18 дипломских и завршних радова и 16 мастер радова.

### 1.5. Руководилац или сарадник на домаћим или међународним научним пројектима.

Руковођење националним пројектом "Развој аналитичких поступака за утврђивање аутентичности српског вина", иновациони пројекат бр. 451-03-2802-ИП Тип 1/78, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Трајање пројекта: 2014–2015.

## 2. Допринос академској и широј заједници

### 2.2. Председник или члан органа управљања, стручног органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству.

- Члан је Комисије за набавку хемикалија и потрошног материјала од 2011. године, члан радне групе за израду и спровођење плана интегритета и заменик члана Скупштине ИЦХФ

2.4. Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција, програми едукације наставника) или у активностима популаризације науке

Кандидаткиња је активно учествовала у популаризацији науке кроз различита ангажовања. У сарадњи са Регионалним центром за таленте, Београд I- Земун, учествовала је у организацији и извођењу теоријске и практичне наставе за талентоване ученике основних и средњих школа. У току наведеног периода је била ментор ученицима при изради научно-истраживачких радова, при чему су три пута радови ових ученика заузимали прво место на регионалним такмичењима. У оквиру циклуса Хемија хране одржала је предавање под називом "Полифенолни профил воћа из Србије" у априлу 2014. године у Задужбини Илије М. Коларца.

2.6. Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима).

Кандидаткиња је као члан руководства, односно шеф акредитоване лабораторије за испитивање аутентичности хране (Иновациони центар Хемијског факултета, ИноваЛаб), непосредно задужена за организацију рада лабораторије и одговорна за ефективну реализацију свих лабораторијских активности.

2.7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката.

Руковођење националним пројектом "Развој аналитичких поступака за утврђивање аутентичности српског вина", иновациони пројекат бр. 451-03-2802-ИП Тип 1/78, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Трајање пројекта: 2014–2015.

Руковођење пројектним задатком - "Organic fruits – increased production and consumption of Norwegian plum and apple cultivars" Project no. 52235, Ministry of Agriculture and Food, Norway. Трајање пројекта: 2021-2023.

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

3.1. Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству.

- Стипендија Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за постдокторско усавршавање (Катовице, Пољска), april – oktobar 2010

- *CICOPS* стипендија за истраживачки боравак на Универзитету у Павији (Италија), јануар – март 2016

3.2. Руковођење или учешће у међународним научним или стручним пројектима или студијама.

Руковођење пројектним задатком - "Organic fruits – increased production and consumption of Norwegian plum and apple cultivars" Project no. 52235, Ministry of Agriculture and Food, Norway. Трајање пројекта: 2021-2023.

3.5. Учешће у програмима размене наставника и студената

Као *CICOPS* стипендиста, кандидаткиња је 2016. године провела три месеца на Департману за лекове на универзитету у Павији у групи проф. Аделе Папети (*University of Pavia, Department of drugs sciences*, Италија). Такође је носилац сарадње између Хемијског факултета Универзитета у Београду и Универзитета у Павији, у оквиру које је и потписан Уговор о сарадњи две институције 2014. године. Такође, као бивши *CICOPS* стипендиста, има привилегију да учествује у подстицању међусобне сарадње две институције (копија документа се налази у прилогу), а резултат тога јесте рад и усавршавање млађих сарадника у оквиру истраживачких посета Универзитету у Павији.

### III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу анализе поднетог материјала и личног увида у рад кандидаткиње Комисија констатује да је др Маја Натић у свом досадашњем раду постигла одличне резултате у наставном и научноистраживачком раду. У оквиру досадашњих наставних активности др Маја Натић је показала посвећеност и иновативност. Успешно је организовала и реализовала наставу на курсевима из области аналитичке хемије за студенте свих студијских програма на Хемијском факултету Универзитета у Београду. У току свог наставног рада, приликом осавремењавања курса Методе одвајања и микрометоде, самостално је осмислила експерименталне вежбе од којих се већина и данас изводе на појединим курсевима. Др Маја Натић је аутор помоћног уџбеника Хроматографске методе одвајања који се користи за извођење наставе из предмета Хроматографске методе и Одабране области аналитичке хемије. Поред тога, кандидаткиња је осавременила и осмислила план и програм на изборном предмету Практикум из аналитичке хемије, за студенте Физичке хемије. Такође је осмислила план и програм рада за нови изборни предмет Основе аналитичког процеса, за студенте Хемијског факултета, у оквиру актуелног циклуса акредитације. За оба наведена предмета др Маја Натић је припремила уџбеник, „Основе аналитичког процеса.“ Наставни и педагошки рад кандидаткиње у току последњих 7 година студенти су вредновали оценама од 3,88 до 5,0.

Област научног рада др Маје Натић су истраживања у оквирима аналитичке хемије, хемије хране и природних материјала. У досадашњем научноистраживачком раду бавила се развојем аналитичких поступака у циљу поуздане хемијске карактеризације по саставу сложених узорака природног порекла, а пре свега испитивањем хемијског састава воћа, производа од воћа, вина, меда и дрвета применом савремених аналитичких поступака и статистичких (хеометријских) метода. Кроз сарадњу која је остварена са више истраживачких група у Србији и иностранству, научни резултати кандидаткиње дали су допринос у области испитивања аутентичности различитих природних производа, утврђивања њиховог порекла, у пољопривреди у клонској селекцији и побољшању одређених агротехничких мера, али и у погледу могућности искориштења отпада органског порекла у технолошком смислу.

Др Маја Натић је до сада објавила 63 рада (16 из категорије M21a, 14 из категорије M21, 16 из категорије M22, и 17 из категорије M23) у часописима међународног значаја и 92 научних саопштења на скуповима међународног и националног значаја. Од избора и звање ванредног професора објавила је 35 научних радова (10 из категорије M21a, 12 из категорије M21, 9 из категорије M22 и 4 из категорије M23) у часописима међународног значаја и 49 научних саопштења на скуповима међународног и националног значаја. На 18 радова је била аутор одговоран за кореспонденцију. Одржала је три предавања по позиву на међународним скуповима, категорије M32. Према подацима базе података Scopus (12.01.2022) радови др Маје Натић су цитирани најмање 1180 пута у међународним научним часописима (без аутоцитата), h индекс је 18 без аутоцитата. На основу приложених података Комисија оцењује научноистраживачку активност др Маје Натић као веома успешну, а приказани резултати указују да кандидаткиња оствареним квалитетом научних публикација доприноси развоју аналитичке хемије и хемије хране.


У развоју научног подмлатка кандидаткиња је у претходном периоду показала добре резултате. То се види из броја докторских и мастер теза на којима је била или је тренутно ментор (1 докторска теза, 16 мастер радова и 18 дипломских и завршних радова који су одбрањени). Тренутно као ментор руководи израдом 3 докторске дисертације, и коментор је на 2 докторске дисертације. Осим тога, др Маја Натић је као носилац сарадње са Универзитетом у Павији непосредно учествовала у реализацији студијског боравка колегинице са Катедре за аналитичку хемију.

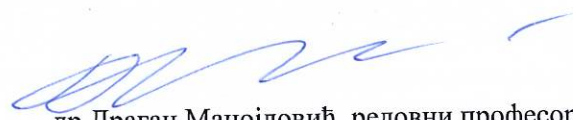
Др Маја Натић је од дипломирања 1998. године стални учесник научних пројеката финансираних од стране Министарства за науку Србије. Учествовала је у реализацији три национална пројекта и једног билатералног пројекта. Била је руководилац једног иновационог пројекта. Активна је и у раду факултетских органа. Истовремено др Маја Натић је ангажована као шеф InovaLab-a, акредитоване лабораторије Иновационог центра Хемијског факултета у Београду. Својим досадашњим радом на Хемијском факултету показала је висок степен посвећености настави, научној раду и матичној институцији.


На основу свега изложеног и приложене документације о наставном, научно-истраживачком и стручном раду кандидаткиње Комисија констатује да су испуњени сви услови предвиђени Законом о високом образовању и Статутом Хемијског факултета те са задовољством предлаже Изборном већу Универзитета у Београду – Хемијског факултета да др Мају Натић предложи за избор у звање редовног професора за ужу научну област Аналитичка хемија.

Место и датум: 12.01.2022. године

ПОТПИСИ  
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

  
др Душанка Милојковић Опсеница, редовни професор  
Универзитет у Београду–Хемијски факултет

  
др Драган Манојловић, редовни професор  
Универзитет у Београду–Хемијски факултет

  
др Славица Тодић, редовни професор  
Универзитет у Београду–Пољопривредни факултет