

ТЕХНОЛОШКО-МЕТАЛУРШКИ ФАКУЛТЕТ

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Број захтева: 652/1Датум: 04 APR 2024

ВЕЋУ ТЕХНИЧКИХ НАУКА

ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР
У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА
(члан 75 Закона о високом образовању)

I – ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ ПРЕДЛОЖЕНОМ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА

1. Име, средње име и презиме кандидата: Верица (Божидар) Ђорђевић
2. Предложено звање: доцент
3. Ужа научна, односно уметничка област за коју се наставник бира: Хемијско инжењерство
4. Радни однос са пуним или непуним радним временом: пуним
5. До овог избора кандидат је био у звању: научни саветник
у које је први пут изабран: 26. 1. 2021.
за ужу научну област /наставни предмет: биотехничке науке - биотехнологија

II - ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ТОКУ ПОСТУПКА ИЗБОРА У ЗВАЊЕ

6. Датум истека изборног периода за који је кандидат изабран у звање:
7. Датум започињања поступка: 13.12.2023.
(датум упућивања иницијативе катедре или датум започињања поступка на други начин из чл. 6 Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду)
8. Датум и место објављивања конкурса: 24. 1. 2024. год. „Послови“
9. Звање за које је расписан конкурс: доцент

III – ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ ЗА ПРИПРЕМУ РЕФЕРАТА И О РЕФЕРАТУ

10. Назив органа и датум именовања Комисије: Изборно веће ТМФ-а, 22. 12. 2023.

11. Састав Комисије за припрему реферата:

Име и презиме	Звање	Ужа научна област предмет	Организација у којој је запослен
1) Др Емила Живковић,	ред. проф.	Хемијско инжењерство	ТМФ
2) Др Бранко Бугарски,	ред. проф. у пензији	Хемијско инжењерство	ТМФ
1) Др Рада Пјановић,	ред. проф.	Хемијско инжењерство	ТМФ
2) Др Ивона Радовић,	ред. проф.	Хемијско инжењерство	ТМФ
3) Др Јарослав Катона,	ред. проф.	Технолошко инжењерска хемија	ТФ НС

12. Број пријављених кандидата на конкурс: један

13. Да ли је било издвојених мишљења чланова комисије: не

14. Датум стављања реферата на увид јавности 18. 3. 2024.

15. Начин (место) објављивања реферата: библиотека ТМФ-а и сајт ТМФ-а

16. Приговори: без приговора

IV – ДАТУМ УТВРЂИВАЊА ПРЕДЛОГА ОД СТРАНЕ ИЗБОРНОГ ВЕЋА
ФАКУЛТЕТА: 3. 4. 2024.

Потврђујем да је поступак утврђивања предлога за избор кандидата Верице (Божидар) Ђорђевић у звање доцент вођен у свему у складу са одредбама Закона, Статута Универзитета, Статута факултета и Правилника о начини и поступку стицања звања и заснивање радног односа наставника Универзитета у Београду.



Прилози:

13. Одлука изборног већа факултета о утврђивању предлога за избор у звање;
14. Реферат Комисије о пријављеним кандидатима за избор у звање;
15. Сажетак реферата Комисије о пријављеним кандидатима за избор у звање;
16. Доказ о непостојању правоснажне пресуде о околностима из чл. 72. ст. 4. Закона;
17. Изјава о изворности;
18. Други прилози релевантни за одлучивање (мишљење матичног факултета, приговори и слично).

Напомена: сви прилози, осим прилога под бројем 4, достављају се и у електронској форми.

Бр. 36/12

03 APR 2024 год.
БЕОГРАД

На основу члана 75. Закона о високом образовању ("Службени гласник РС" број 88/2017, 73/2018, 27/2018-др. закон, 67/2019, 6/2020-др. закони, 11/2021-аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021-др. закон) и члана 48. Статута ТМФ-а, Изборно веће Технолошко-металуршког факултета на седници одржаној 3. 4. 2024. године донело је

ОДЛУКУ

о утврђивању предлога за избор наставника у звање
и на радно место доцента

1. Утврђује се предлог одлуке да се Др Верица (Божидар) Ђорђевић изабере у звање и на радно место **ДОЦЕНТА** за ужу научну област: **Хемијско инжењерство**.
2. По добијању Одлуке о избору у звање **доцента** од стране Универзитета у Београду, Декан ће са именованим закључити уговор о раду.
3. Именовани заснива радни однос на на изборни период од 5 година.

Образложење

Технолошко-металуршки факултет (у даљем тексту: Факултет) је објавио конкурс за избор **доцента** са пуним радним временом за ужу научну област: **ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО**, дана 24. 1. 2024. године у публикацији Националне службе за запошљавање „Послови“.

Изборно веће Факултета је дана 22. 12. 2023. године на предлог Катедре донело одлуку о саставу Комисије за припрему извештаја о пријављеним кандидатима:

1. Др Емила Живковић, ред. проф. Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
2. Др Бранко Бугарски, ред. проф. у пензији, Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
3. Др Рада Пјановић, ред. проф. Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
4. Др Ивона Радовић, ред. проф., Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет
3. Др Јарослав Катона, ред. проф. Универзитета у Новом Саду, Технолошки факултет

Комисија је прегледала конкурсни материјал и сачинила извештај који је стављен на увид јавности, у трајању од 15 дана, у просторијама Библиотеке и на сајту Факултета.

Изборно веће је на својој седници 3. 4. 2024. прихватило извештај Комисије и утврдило предлог одлуке да се др Верица (Божидар) Ђорђевић изабере у звање и на радно место **доцента** за ужу научну област: **Хемијско инжењерство** као што је у диспозитиву овог решења.

Доставити:

- Универзитету у Београду
- служби за опште послове x 2
- архиви



**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ
ТЕХНОЛОШКО-МЕТАЛУРШКОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

На основу одлуке бр. 36/3 од 22.12.2023. године Изборног већа Технолошко-металуршког факултета у Београду, одржаног 22.12.2023. године, а по објављеном конкурс за избор једног доцента за ужу научну област Хемијско инжењерство, одређени смо за Комисију за припрему извештаја.

На конкурс објављен у огласним новинама Националне службе за запошљавање "Послови", од 24.01.2024. године пријавио се један кандидат, др Верица Ђорђевић, дипл. инж. технол., научни саветник на Катедри за хемијско инжењерство Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду.

На основу прегледа достављене документације о пријављеном кандидату, др Верица Ђорђевић, који испуњава услове конкурса, подносимо следећи

ИЗВЕШТАЈ

А. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Верица Б. Ђорђевић је рођена 1976. године у Београду. Основну и средњу школу (VI београдска гиманзија, природно-математички смер) је завршила у Београду, а Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду је уписала 1995. године. Дипломирала је 2000. године на Одсеку за хемијско инжењерство са просечном оценом 8,78, одбравивши дипломски рад на тему "Термохидрауличка анализа кондензатора са више зона и кондензацијом у цевима" са оценом 10. Уписала је последипломске студије на истом факултету 2001. године и положила све предвиђене испите са средњом оценом 10. Магистрирала је у јулу 2005. године одбравивши магистарски рад под називом "Утицај спољног електростатичког поља на величину произведених микрочестица са имобилисаном биомасом".

Докторску тезу под насловом "Имобилизација биолошки активних супстанци и ћелија у микрочестичним и наночестичним системима" одбранила је 2008. године на Технолошко-металуршком факултету (ТМФ) у Београду из области Хемија и хемијска технологија, ужа научна област хемијско инжењерство.

Од 2002. до 2005. године је била ангажована на пројекту технолошког развоја Министарства науке Републике Србије под називом "Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних ћелија квасца у биореакторским системима" као истраживач-стипендиста. У периоду од марта до августа 2005. године је била запослена на Институту техничких наука Српске академије науке и уметности (САНУ) као истраживач-приправник. Од 2006. до сада је запослена на ТМФ-у у истраживачким и научним звањима, тренутно као **научни саветник**.

На Технолошко-металуршком факултету је била ангажована на извођењу рачунских вежби из предмета "Основи аутоматског управљања" на основним студијама као и за наставу на мастер студијама на предметима "Прорачун и избор биореакторског система" и "Технологија препреме воде у фармацутској индустрији" при катедри за Хемијско инжењерство уз сагласност Наставно-научног већа ТМФ-а. Кандидат др Верица Ђорђевић је учествовала у образовању и формирању научног кадра ТМФ-а. Учествовала је у комисијама за одбрану дванаест докторских теза и четири пута у

комисијима за одбрану магистарских и мастер радова. Коаутор је уџбеника “Биопроектно инжењерство” који се користи у настави на ТМФ-у.

Др Верица Ђорђевић је учествовала у реализацији више националних и међународних пројеката и руководила четири пројеката из програма научне и технолошке сарадње између Републике Србије и других земаља (билатерални пројекти). Такође је била активна у више COST (*European Cooperation in Science and Technology*) акција које финансира Европска комисија у циљу стимулације међународне научне и технолошке сарадње између истраживачких група широм Европе.

У циљу израде докторске тезе боравила је у неколико лабораторија у иностранству: институт “*Karl-Gustav-Karus*”, Форцхајм, Немачка (2005/2006; гостујући истраживач); “*Abnoba Heimitel GmbH*”, Форцхајм, Немачка (2005/2006; индустријска пракса); Одсек за хемију Универзитета у Патрасу у Грчкој (2006/2007; гостујући истраживач у оквиру билатералног пројекта); Пољопривредни Универзитет у Атини у Грчкој (2007; гостујући истраживач у оквиру билатералног пројекта). У току пост-докторског научно-истраживачког рада је остварила сарадњу са више институција и компанија у региони и шире у Европи.

Кандидат др Верица Ђорђевић је у оквиру научно-истраживачког рада развијала инкапсулационе технологије. Експертиза др Верице Ђорђевић је дизајн система за контролисано отпуштање биолошки активних компонената (природне и синтетичке лековите супстанце, биљни екстракти, нутријенти, пробиотици, етарска уља) које могу имати примену у фармацеутској индустрији, козметици и прехранбеној индустрији. При томе се највише бавила проучавањем преноса масе у микрочестичним, наночестичним и колоидним системима за доставу биоактивних једињења. Осим тога, развијала је екстракционе технологије за изоловање биоактивних фенолних једињења из медицинског биља као протеина из природних сировина. Такође, бавила се ензимски- и ћелијски- катализованом биотехнолошким процесима са фокусом на дизајн имобилизованих биокатализатора. Др Верица Ђорђевић је објавила педесет три рада у међународним научним часописима. Такође, др Верица Ђорђевић је аутор или коаутор двадесет једног поглавља у књигама/монографијама и пет техничких решења и патената. Према научној бази *Scopus* радови др Верице Ђорђевић цитирани су 2193 пута у научној литератури (без аутоцитата и цитата коаутора, х-индекс = 26). Такође, др Верица Ђорђевић је резултате свог научно-истраживачког рада приказала и на великом броју међународних и националних симпозијума и конференција што је верификовано са стотину седам саопштења.

Б. ДИСЕРТАЦИЈЕ

М71 Одбрањена докторска дисертација

М71.1. В. Манојловић: “Имобилизација биолошки активних супстанци и ћелија у микрочестичним и наночестичним системима”, ТМФ, Докторска теза, Београд, 2008.

М72. Одбрањен магистарски рад

М72.1. В. Манојловић: “Утицај спољног електростатичког поља на величину произведених микрочестица са имобилизованом биомасом”, ТМФ, Магистарска теза, Београд, 2005

В. НАСТАВНА ДЕЛАТНОСТ

Др Верица Ђорђевић је уз сагласност наставно-научног већа Технолошко-металуршког факултета била ангажована у извођењу наставе из следећих предмета:

- Рачунске вежбе из предмета “Основи аутоматског управљања (процесима)”, ЗП43 при катедри за Хемијско инжењерство ТМФ-а, шк. 2007/2008., 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2017/2018
- Настава из предмета “Прорачун и избор биореактоског система”, 14ХФИЗ9, школске 2017/2018.
- Предавања из предмета “Технологија припрема воде у фармацеутској индустрији”, (22МТРVFI), студијски програм Хемијско инжењерство, модул Фармацеутско инжењерство, мастер студије, од школске 2022/2023.

Уз сагласност наставника учествује у извођењу вежби из предмета Пројектовање процеса у биохемијском и фармацеутском инжењерству, 14ВВI485, основне студије, студијски програм Хемијско инжењерство, модул Фармацеутско инжењерство и Биохемијско инжењерство и биотехнологија.

Г. ПЕДАГОШКА АКТИВНОСТ

Оцена наставне активности (П10)

Збирна оцена наставне активности добијена у студентским анкетама (П11 = 5)

Педагошка активност др Верице Ђорђевић је према резултатима студентских анкета оцењена просечном оценом 4,19, а детаљи су приказани у табели:

Школска година	Семестар	Предмет	Облик наставе	Број студената	Средња оцена
2009/2010	Зимски	Основи аутоматског управљања, ЗП302	вежбе	89	4,03
2015/2016	Зимски	Основи аутоматског управљања, ЗП43	вежбе	30	4,62
2017/2018	Зимски	Основи аутоматског управљања, ЗП43	вежбе	42	4,19
2019/2020	Зимски	Основи аутоматског управљања, ЗП43	вежбе	2	4,50

Др Верица Ђорђевић је 27.02.2024. одржала приступно предавање пред Комисијом, на тему: „Фармакокинетички модели“. Предавање је од стране Комисије оцењено као одлично, са просечном оценом 5,0 (од 5).

П30 Уџбеници

П31а Објављен уџбеник

Бранко Бугарски, **Верлица Ђорђевић**, Милан Миливојевић, Виктор Недовић, “Биопроцесно инжењерство” (Академска мисао, 2013, ИСБН 978-86-7466-456-8) који је намењен студентима основних и мастер студија ТМФ-а.

Укупно П30=10 поена

П40 Менторство

П42 Члан комисије за одбрану докторске дисертације

П42.1. Ивана Костић, “Процесно очуване мембране еритроцита добијене из кланичне крви као системи за продужено ослобађање активних супстанци”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2015.

П42.2. Александра Ј. Јовановић, “Оптимизација процеса екстракције хербе *Thymus Serpyllum* L., биолошке активности и инкапсулација екстракта”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2017

П42.3. Катарина Букара, “Controlled drug delivery systems based on mesoporous silica and erythrocyte membranes”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2017

П42.4. Ката Т. Трифковић Хидрогелови на бази хитозана за контролисано отпуштање полифенола”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2016

П42.5. Бојана Баланч, “Липозоми и системи липозоми-алгинат за контролисано отпуштање ресвератрола”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2016

П42.6. Радослава Правилковић, “Дифузија полифенолних једињења из микрочестица добијених различитим техникама инкапсулације”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2016

П42.7. Стева Левић, “Инкапсулација арома у карнауба воску, алгинату и поливинил-алкохолу”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014.

П42.8. Мина М. Волић, “Нови хидрогел системи на бази алгината и протеина за контролисано отпуштање старских уља”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

П42.9. Катарина Букара “Controlled drug delivery systems based on mesoporous silica and erythrocytes membranes”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2017.

П42.10. Сандра Бучко “Адсорпциона и емулгујућа својства протеинског изолата и хидролизата семена тикве (*Cucurbita pepo*)”, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2020.

П42.11. Ана Салевић “Синтеза и карактеризација активних влакана и филмова на бази поли(ε-капролактона) и зеина”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2021.

П42.12. Петар Батинић “Контролисано отпуштање фолне киселине из система липозом-биополимерни филм”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2023.

П45 Ментор одбрањеног мастер рада или дипломског рада, или члан комисије за одбрану магистарског рада

П45.1. Члан комисије за одбрану магистарског рада, Гордана Илић Севић, магистарски рад “Инкапсулација арома у микрочестице природних воскова”, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2016.

П46 Члан комисије одбрањеног мастер рада, дипломског рада или специјалистичког рада

П46.1. Члан комисије за одбрану дипломског рада Тања Сретеновић, дипломски рад “Утицај концентрације алгината на отпуштање ресвератрола из система липозоми-алгинат”, ТМФ, јун 2013;

П46.2. Члан комисије за одбрану мастер рада, Јована Павловић, мастер рад “Моделовање кинетике отпуштања кофеина из хидрогелова и хидрогелова са липозомима, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

П46.3. Члан комисије за одбрану мастер рада, Сања Симикић, Оптимизација процеса инкапсулације кофеина у ниозоме, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

Остале педагошке активности

Учествовање у експерименталном раду при изради следећих дипломских радова (захвалница у дипломском/магистарском раду):

- Ката Трифковић, “Оптимизација техника инкапсулације у циљу контролисаног отпуштања полифенола”, ТМФ, јун 2010;
- Катарина Мирјанић, “Отпуштање полифенолних једињења из микрочестица са инкапсулисаним екстрактом чаја”, ТМФ, јун 2010;
- Милана Зарић, “Оптимизација техника за инкапсулацију једињења са антиоксидативним дејством у микрочестице”, ТМФ септембар 2010;
- Јасмина Стојковска “Испитивање биоматеријала и биореакторских услова који имитирају *in vivo* средину за инжењерство ткива хрскавице и кости”, ТМФ, децембар 2010.

Укупно $P40=P42+P45+P46=24+1+1,5=26,5$

Д. ИНДИКАТОРИ НАУЧНЕ И СТРУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ И УСПЕШНОСТИ

Научни рад у последњих петнаест година представљају интердисциплинарна истраживања у области технологије, и то у областима хемијског, фармацеутског, биохемијског инжењерства и биотехнологије. Њена експертиза је пре свега у области система за контролисану доставу биоактивних једињења генерално са фокусом на феноменима преноса у инкапсулисаним системима. Развијала је инкапсулационе технологије за различите формулације биолошки активних компонената (природне и синтетичке лековите супстанце, биљни екстракти, полифеноли, нутријенти, пробиотици, етарска уља) и других једињења (ароме) које могу имати примену у фармацеутској и прехранбеној индустрији. Осим тога, бавила се ензимским и ћелијски катализованим биотехнолошким процесима. Из научно-истраживачког рада др Верице Ђорђевић проистекло је 8 радова у међународним часописима изузетних вредности (M21a), 19 радова у врхунским међународним часописима (M21), 16 радова у међународним часописима категорије M22, десет радова у међународним часописима категорије M23, 19 поглавља у књигама међународног значаја и 2 поглавља у књигама националног значаја, пет радова у националним часописима категорије M51 и два рада у часопису категорије M52, два техничка решења категорије M82, један регистрован (M92) и један објављен патент (M94) на националном нивоу. Као резултат учешћа у многобројним конференцијама и симпозијумима проистекла су 33 међународна саопштења публикована у целости (M33), 47 међународна саопштења публикована у изводу (M34), 17 националних саопштења публикованих у целости (M63) и једанасет саопштења публикованих у изводу (M64).

Д1. ОСТВАРЕНИ НАУЧНИ И СТРУЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Класификација научно-истраживачких резултата према категоријама научно-истраживачких резултата, извршена је према Правилнику о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду (усвојен на наставно-научном већу 22.02.2018. год).

1. Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (M10)

1.1. Monoграфска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M13 = 7 x 19 = 133)

- M13.1.** Čujić Nikolić N., Šavikin K., Bigović D., Trifković K., **Đorđević V.**, Bugarski B. (2019) Potential of encapsulated phytochemicals in hydrogel particles. In: *Nanomaterials for Drug Delivery and Therapy*, Ed. Alexandru Mihai Grumezescu, Elsevier, Amsterdam, Netherlands, ISBN: 978-0-12-816505-8t, pp. 305-342, DOI: 10.1016/B978-0-12-816505-8.00009-6, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128165058000096>.
- M13.2.** Balanč, B., Trifković K., Pravilović, R., **Đorđević, V.**, Lević, S., Bugarski, B., Nedović, V. (2018) Lipid nanocarriers for phytochemical delivery in foods, Ch 16, 28 pages. In: *Nanotechnology Applications in the Food Industry*, Eds. V Ravishankar Rai, Jamuna A Bai. CRC Press, ISBN 9781498784832.357-385, <https://www.taylorfrancis.com/books/e/9780429488870/chapters/10.1201/9780429488870-16>.
- M13.3.** Drvenica I., **Đorđević V.**, Trifković K., Balanč B., Lević S., Bugarski B., Nedović V. (2017) Industry-Relevant Encapsulation Technologies for Food and Functional Food Production, Chapter No 8, pp. 225 – 266. In: *Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods*, edited by Magdalini Krokida CRC Press/Taylor & Francis Group, ISBN: 9781138035430, eISBN 9781138035430. <https://doi.org/10.1201/9781315267883>, <https://www.taylorfrancis.com/books/9781315267883/chapters/10.1201/9781315267883-8>.
- M13.4.** Nedović V., Mantzouridou F., **Đorđević V.**, Kalušević A., Nenadis N., Bugarski B. (2017) Isolation, Purification and Encapsulation Techniques for Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste, Chapter No 6. 36 pages. In: *Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste*, CRC Press, Ed. Quan V. Vuong ISBN 9781498741316, <https://www.crcpress.com/Utilisation-of-Bioactive-Compounds-from-Agricultural-and-Food-Waste/Vuong/p/book/9781498741316>.
- M13.5.** **Đorđević V.**, Willaert R., Gibson B., Nedović V. (2016) Immobilized yeast cells and secondary metabolites. In: *Fungal Metabolites*, DOI: 10.1007/978-3-319-19456-1_33-1, pp. 1-40, Springer, ISBN: 978-3-319-19456-1, <https://link.springer.com/referencework/10.1007/978-3-319-19456-1>.
- M13.6.** **Đorđević V.**, Belščak-Cvitanović A., Drvenica I., Komes D., Nedović V., Bugarski B. (2017) Chapter 3: Nanoscale nutrient delivery systems. In: *Nutrient delivery, Volume 5*, pp. 87-139, Ed. Alexandru Mihai Grumezescu. Elsevier, ISBN: 978-0-12-804304-2, doi: 10.1016/B978-0-12-804304-2.00003-2, <https://www.sciencedirect.com/book/9780128043042/nutrient-delivery>.
- M13.7.** Trifković K., **Đorđević V.**, Balanč B., Kalušević A., Lević S., Bugarski B., Nedović V. (2016) Chapter 9: Novel approaches in nanoencapsulation of aromas and flavors, In: *Encapsulations, Volume 2*, Ed. Alexandru Mihai Grumezescu. Elsevier, pp. 363-419, ISBN 978-0-12-804307-3, doi: 10.1016/B978-0-12-804307-3.00009-0, <https://www.sciencedirect.com/book/9780128043073/encapsulations> <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128043073000090>.
- M13.8.** Lević S., **Đorđević V.**, Knežević-Jugović Z., Kalušević A., Milašinović N., Branko Bugarski, B., Nedović V. (2016) Enzyme encapsulation technologies and their applications in food processing. In: *Microbial Enzyme Technology in Food Applications*, Ray, R.C., Rosell, C.M. (Eds.). CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, US, pp. 469-502, ISBN 9781498749831, <https://www.routledge.com/Microbial-Enzyme-Technology-in-Food-Applications-1st-Edition/Ray-Rosell/p/book/9781498749831>.
- M13.9.** Nedović, V., Bugarski, B., Mantzouridou, F., Paraskevopoulou, A., Naziri, E., Koupantsis, T., Trifković, K., Drvenica, I., Balanč, B., **Đorđević, V.** (2016) Recent advances and applications of encapsulated microbial and non-microbial active agents in the manufacture of food and beverages, Ch39. In: *Advances in Food Biotechnology*, Ed. V. Ravishankar Rai. John Wiley & Sons Book, pp. 635-666, ISBN: 978-1-118-86455-5, <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1118864557.html>.

- M13.10.** Isailović, B., **Djordjević, V.**, Lević, S., Milanović, J., Bugarski, B., Nedović, V. (2016) Encapsulation of flavours and aromas: Controlled release, Chapter 17. In: *Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications*, Eds. Montero, MP; Gómez-Guillén; MC; López-Caballero, ME and Barbosa-Cánovas, GV, CRC Press Taylor & Francis, pp.317-344, ISBN 978-1-48-221831-2, <https://www.crcpress.com/Edible-Films-and-Coatings-Fundamentals-and-Applications/Montero-GmezGuilln-LpezCaballero-BarbosaCanovas/9781482218312>.
- M13.11.** **Djordjević, V.**, Lević, S., Koupantsis, T., Mantzouridou, F., Paraskevopoulou, A., Nedović, V., Bugarski, B. (2015) Melt Dispersion Technique for Encapsulation, In: *Handbook of Encapsulation & Controlled Release*. Ed. Munmaya, CRC Press, USA, pp.469-493, ISBN 978-1-4822-3232-5, <https://www.crcpress.com/Handbook-of-Encapsulation-and-Controlled-Release/Mishra/9781482232325>.
- M13.12.** **Dorđević, V.**, Paraskevopoulou, A., Mantzouridou, F., Lalou, S., Savić, M., Bugarski, B., Nedović, V. (2016) Encapsulation Technologies for Food Industry. Chapter 18 In: *Emerging and Traditional Technologies for safe Healthy and Quality Food. Food Engineering Series*. Eds.: V. Nedović, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac, and G.V. Barbosa-Cánovas. Springer, pp.329-382, ISBN 978-3-319-24040-4, <http://www.springer.com/us/book/9783319240381>.
- M13.13.** Nedović, V., Kalušević, A., **Manojlović, V.**, Petrović, T., Bugarski, B. (2013) Encapsulation systems in the food industry. Chapter 13, In: *Advances in Food Process Engineering Research and Applications*, eds. Yanniotis S., Stoforos N.G., Taoukis P., Karathanos V.T; Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht/London, pp.229-253, ISBN 978-1-4614-7905-5, ISSN 1571-0297. <http://www.springer.com/gp/book/9781461479055>
https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-1-4614-7906-2_13
- M13.14.** **Manojlovic V.**, Bugarski B, Nedovic V. Immobilized Cells. Chapter 53, In: *Upstream Industrial Biotechnology*, Volume 2, ed. Michael C. Flickinger, Hoboken: Wiley, 2013. ISBN: 978-1-118-61927-8 53/1-53/18, pp. 1179-1201. https://books.google.rs/books?id=DSEoAAAAQBAJ&pg=PT2620&lpg=PT2620&dq=Up+stream+bi+otechnology+Immobilized+cells+Bugarski&source=bl&ots=GroSsbWCn6&sig=m0lXRGx_qhBcbk7RJHaZsYMTEuI&hl=sr&sa=X&ei=2SaYVJ6fCcf_ygOIJIDICg&ved=0CCYQ6AEwAA#v=onepage&q=Up%20stream%20biotechnology%20Immobilized%20cells%20Bugarski&f=false
- M13.15.** Nedović, V., **Manojlović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B., Willaert, R. (2011) State of the art in immobilized/encapsulated cell technology in fermentation processes. Chapter 6, In: *Food Engineering Interfaces Food Engineering Series*, eds. Jose M. Aguilera, Ricardo Simpson, Jorge Welti-Chanes, Daniela Bermudez-Aguirre, Gustavo V. Barbosa-Canovas, Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht/London, pp. 119-146, ISBN 978-1-4419-7474-7. <http://www.springer.com/us/book/9781441974747>
- M13.16.** **Manojlović, V.**, Nedović, V., Kailsapathy, K., Jan-Zuidam N. (2010) Encapsulation of probiotics for use in food products. In: *Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing*, ed. Nicolaas Jan Zuidam, and Viktor A. Nedovic. Springer Dordrecht New York Heidelberg London, pp. 269-302, ISBN: 978-1-4419-1007-3. <http://www.springer.com/us/book/9781441910073>
- M13.17.** Kourkoutas, Y., **Manojlović, V.**, Nedović V. (2010) Immobilisation of microbial cells for alcoholic and malolactic fermentation of wine and cider. In: *Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing*, ed. Nicolaas Jan Zuidam, and Viktor A. Nedovic. Springer Dordrecht New York Heidelberg London, pp. 327-344 ISBN: 978-1-4419-1007-3. <http://www.springer.com/us/book/9781441910073>
- M13.18.** Verbelen P., Nedović V.A., **Manojlović V.**, Delvaux F., Leskošek-Čukalović I., Bugarski B., Willaert R. (2010) Bioprocess intensification of beer fermentation using immobilised cells. In: *Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing*, ed. Nicolaas Jan Zuidam, and Viktor A. Nedovic. Springer Dordrecht New York Heidelberg London, pp. 303-327, ISBN: 978-1-4419-1007-3. <http://www.springer.com/us/book/9781441910073>

M13.19. Manojlović, V., Bugarski, B., Nedović, V. (2010) Immobilised cells. In: *Encyclopedia of Industrial Biotechnology: Bioprocess, Bioseparation, and Cell Technology*, ed. Michael F. Flickinger, John Wiley and Sons, ISBN 978-0-471-79930-6, pp. 1-18.
<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0471799300.html>

1.2. Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја (M14 = 2 x 4 = 8):

M14.1. Nedović, V.A., Daenen, L., **Manojlović V.,** Leskošek-Čukalović I., Bugarski B., Willaert R. (2010) Cereal-based alcoholic beverages. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 2*, A. Pandey, C.R. Soccol, C. Larroche, E. Gnansounou and P.S. nee'Nigam, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-23-7, pp. 392-443.

M14.2. Manojlović V., Bugarski B., Nedović V. (2010) Bioreactors for Food fermentations. In: *Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 1*, A. Pandey, C. Larroche, C.R. Soccol, E. Gnansounou and C.-G. Dussap, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-22-9, pp. 229-285.

2. Радови објављени у научним часописима међународног значаја M20

2.1. Рад у врхунском међународном часопису, првих 10% импакт листе (M21a = 8 x 10 = 80)

M21a.1. Volić M., Pećinar I., Micić D., **Đorđević V.,** Pešić R., Nedović V., Obradović N. (2022) Design and characterization of whey protein nanocarriers for thyme essential oil encapsulation obtained by freeze-drying. *Food Chemistry*, 386, 132749 (ISSN: 0308-8146, IF(2021)=9.231, IF(2021,petogodišnji)=8.795, *Food Science & Technology* (9/144), doi: 10.1016/j.foodchem.2022.132749)

M21a.2. Volić M., Pajić-Lijaković I., **Đorđević V.,** Knežević-Jugović Z., Pećinar I., Stevanović-Dajić Z., Veljović Đ., Hadnadjev M., Bugarski B. (2018) Alginate/soy protein system for essential oil encapsulation with intestinal delivery. *Carbohydrate Polymers* 200:15–24 (ISSN: 0144-8617, IF(2018)=6.044, IF(2018,petogodišnji)=5.975, *Chemistry, Applied* (2/71), doi: 10.1016/j.carbpol.2018.07.033).

M21a.3. Balanč B., Trifković K., **Đorđević V.,** Marković S., Pjanović R., Nedović V., Bugarski B. (2016) Novel resveratrol delivery systems based on alginate-sucrose and alginate-chitosan microbeads containing liposomes. *Food Hydrocolloids* 61:832-842 (ISSN: 0268-005X, IF(2016)= 4.747, IF(2016,petogodišnji)=5.459, *Food Science & Technology* 5/150, doi: 10.1016/j.foodhyd.2016.07.005).

M21a.4. Belščak-Cvitanović A., **Đorđević V.,** Karlović S., Pavlović V., Komes D., Ježek D., Bugarski B., Nedović V. (2015) Protein-reinforced and chitosan-pectin coated alginate microparticles for delivery of flavan-3-ol antioxidants and caffeine from green tea extract. *Food Hydrocolloids* 51:361-374 (ISSN: 0268-005X, IF(2014)=4.090, IF(2014,petogodišnji)=4.637, *Food Science & Technology* 6/122, doi: 10.1016/j.foodhyd.2015.05.039).

M21a.5. Đorđević V., Balanč B., Belščak-Cvitanović A., Lević S., Trifković K., Kalušević A., Kostić I., Komes D., Bugarski B., Nedović V. (2015) Trends in encapsulation technologies for delivery of food bioactive compounds. *Food Engineering Reviews* 7(4):452-490 (ISSN: 1866-7910, IF(2015)=4.375, IF(2015,petogodišnji)=4.771, *Food Science & Technology* 6/125, doi: 10.1007/s12393-014-9106-7).

M21a.6. Lević S., Pajić Lijaković I., **Đorđević V.,** Rac V., Rakić V., Šolević Knudsen T., Pavlović V., Bugarski B., Nedović V. (2015) Characterization of sodium alginate/D-limonene emulsions and respective calcium alginate/D-limonene beads produced by electrostatic extrusion. *Food Hydrocolloids* 45:111-123 (ISSN: 0268-005X, IF(2014)=4.090, IF(2014,petogodišnji)=4.637, *Food Science & Technology* 6/122,, doi: 10.1016/j.foodhyd.2014.10.001).

M21a.7. Trifković, K.T., Milašinović, N.Z., **Đorđević, V.B.**, Kalagasidis-Krušić, M.T, Knežević-Jugović, Z.D, Nedović, V.A, Bugarski, B.M. (2014) Chitosan microbeads for encapsulation of thyme (*Thymus serpyllum* L.) polyphenols. *Carbohydrate Polymers* 111:901-907 (ISSN: 0144-8617, IF(2014)=4.568, IF(2014,petogodišnji)=4.400, Chemistry, Applied (4/72), doi: 10.1016/j.carbpol.2014.05.053).

M21.a.8. Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., **Manojlović, V.**, Komes, D., Juranović-Cindrić, I., Nedović, V., Bugarski, B. (2011) Encapsulation of polyphenolic antioxidants from medicinal plant extracts in alginate-chitosan system enhanced with ascorbic acid by electrostatic extrusion. *Food Research International* 44(4):1094-1101 (ISSN: 0963-9969, IF(2011)=3.150, IF(2011,petogodišnji)=3.549, Food Science & Technology (11/128), doi: 10.1016/j.foodres.2011.03.030).

2.2. Рад у врхунском међународном часопису (M21 = 19 x 8 = 152)

M21.1. Knežević-Jugović Z., Culetu A., Mijalković J., Duta D., Stefanović A., Šekuljica N., **Đorđević V.**, Antov M. (2023) Impact of Different Enzymatic Processes on Antioxidant, Nutritional and Functional Properties of Soy Protein Hydrolysates Incorporated into Novel Cookies. *Foods*, 12(1): 24 (ISSN: 2304-8158, IF(2021)=5.561, Food Science & Technology 37/144, IF(2021,petogodišnji)=5.940, doi: 10.3390/foods12010024)

M21.2. Salević A., Stojanović D., Lević S., Pantić M., **Đorđević V.**, Pešić R., Bugarski B., Pavlović V., Uskoković P., Nedović V. (2022) The Structuring of Sage (*Salvia officinalis* L.) Extract-Incorporating Edible Zein-Based Materials with Antioxidant and Antibacterial Functionality by Solvent Casting versus Electrospinning. *Foods*, 11(3):390 (ISSN: 2304-8158, IF(2021)=5.561, Food Science & Technology 37/144, IF(2021,petogodišnji)=5.940, doi: 10.3390/foods11030390)

M21.3. Jonović M., Jugović B., Žuža M., **Đorđević V.**, Milašinović N., Bugarski B., Knežević-Jugović Z. (2022) Immobilization of Horseradish Peroxidase on Magnetite-Alginate Beads to Enable Effective Strong Binding and Enzyme Recycling during Anthraquinone Dyes' Degradation. *Polymers* 14(13):2614 (ISSN: 2073-4360, IF(2021)=4.967, Polymer Science 16/90, doi:10.3390/polym14132614)

M21.4. Jovanović A., **Đorđević V.**, Petrović P., Pljevljakusic Dejan S., Zdunic G., Šavikin K., Bugarski B. (2021) The influence of different extraction conditions on polyphenol content, antioxidant and antimicrobial activities of wild thyme. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 25:100328 (ISSN: 2214-7861, IF(2021)=3.945, Plant Sciences 56/240, IF(2021,petogodišnji)=3.923, doi: 10.1016/j.jarmp.2021.100328)

M21.5. Pavlović N., Mijalković J., **Đorđević V.**, Pecarski D., Bugarski B., Knežević-Jugović Z. (2022) Ultrasonication for production of nanoliposomes with encapsulated soy protein concentrate hydrolysate: Process optimization, vesicle characteristics and in vitro digestion. *Food Chemistry-X*, 15:100370 (ISSN: 2590-1575, IF(2021)=6.443, IF(2021,petogodišnji)= 6.443, doi: 10.1016/j.fochx.2022.100370)

M21.6. Jovanović A.A., Balanč B.D., **Đorđević V.B.**, Ota A.M., Skrt M.A., Šavikin K.P., Bugarski B.M., Nedović V.A., Poklar Ulrih N. (2019) Effect of gentisic acid on the structural-functional properties of liposomes incorporating beta-sitosterol. *Colloids and Surfaces B – Biointerfaces* 183:110422 (ISSN: 0927-7765, IF(2019)= 4.389, IF(2019,petogodišnji)=4.263; Biophysics (12/71), doi: 10.1016/j.colsurfb.2019.110422).

M21.7. Karača S., Trifković K., Bušić A., **Đorđević V.**, Belščak-Cvitanović A., Vojvodić Cebin A., Bugarski B., Komes D. (2019) The functional potential of immortelle (*Helichrysum italicum*) based edible films reinforced with proteins and hydrogel particles. *LWT – Food Science and Technology*, 99:387-395 (ISSN: 0023-6438, IF(2019)=4.006, IF(2019,petogodišnji)=4.385; Food Science & Technology 28/139, doi: 10.1016/j.lwt.2018.09.039).

M21.8. Jovanović A.A., Balanč B.D., Ota A., Ahlin Grabnar P., **Đorđević V.B.**, Šavikin K.P., Bugarski B.M., Nedović V.A. Poklar Ulrih N. (2018) Comparative Effects of Cholesterol and β -Sitosterol on the Liposome Membrane Characteristics. *European Journal of Lipid Science and*

Technology 120:1-11 (ISSN: 1438-7697, *IF*(2016)=2.145, *IF*(2016,petogodišnji)=2.337; *Food Science & Technology* 38/130, doi: 10.1002/ejlt.201800039).

M21.9. Jovanović A., Đorđević V., Zdunić G., Pljevljakušić D., Šavikin K., Godevac D., Bugarski B. (2017) Optimization of the Extraction Process of Polyphenols from *Thymus serpyllum* L. Herb using Maceration, Heat- and Ultrasound-assisted Techniques. *Separation and Purification Technology* 179:369-380 (ISSN: 1383-5866, *IF*(2017)=3.927, *IF*(2017,petogodišnji)=4.202; *Engineering, Chemical* 22/137, doi: 10.1016/j.seppur.2017.01.055).

M21.10. Drvenica I.T., Bukara K.M., Ilić V.Lj., Mišić D.M., Vasić B.Z., Gajić R.B., Đorđević V.B., Veljović Đ.N., Belić A., Bugarski B.M. (2016) Biomembranes from slaughterhouse blood erythrocytes as prolonged release systems for dexamethasone sodium phosphate. *Biotechnology Progress* 32(4):1046-55 (ISSN: 8756-793, *IF*(2015)=2.167, *IF*(2015,petogodišnji)=2.029, *Food Science & Technology* 34/125 doi: 10.1002/btpr.2304).

M21.11. Belščak-Cvitanović A., Lević S., Kalušević A., Špoljarić I., Đorđević V., Komes D., Mršić G., Nedović V. (2015) Efficiency Assessment of Natural Biopolymers as Encapsulants of Green Tea (*Camellia sinensis* L.) Bioactive Compounds by Spray Drying. *Food and Bioprocess Technology* 8(12):2444-2460 (ISSN: 1935-5130, *IF*(2014)=2.691, *IF*(2014,petogodišnji)=3.187, *Food Science & Technology* 20/122, doi: 10.1007/s11947-015-1592-y).

M21.12. Trifković K., Milašinović N., Đorđević V., Zdunić G., Kalagasidis Krušić M., Knežević-Jugović Z., Šavikin K., Nedović V., Bugarski B. (2015) Chitosan crosslinked microparticles with encapsulated polyphenols: Water sorption and release properties. *Journal of Biomaterials Applications* 30(5):618-631 (ISSN: 0885-3282, *IF*(2013)=2.764, *IF*(2013,petogodišnji)=2.752, *Engineering, Biomedical* 21/76, doi: 10.1177/0885328215598940).

M21.13. Istenić K., Balanč B.D., Đorđević V.B., Bele M., Nedović V.A., Bugarski B.M., Poklar Ulrih N. (2015) Encapsulation of resveratrol into Ca-alginate submicron particles. *Journal of Food Engineering* 167:196-203 (ISSN: 0260-8774, *IF*(2015)=3.199, *IF*(2015,petogodišnji)=3.512, *Engineering, Chemical* 22/135, doi: 10.1016/j.jfoodeng.2015.04.007).

M21.14. Balanč B.D., Ota A., Đorđević V.B., Sentjurs M., Nedović V.A., Bugarski B.M., Poklar Ulrih N. (2015) Resveratrol-loaded liposomes: Interaction of resveratrol with phospholipids. *European Journal of Lipid Science and Technology* 117:1615–1626 (ISSN: 1438-7697, *IF*(2013)=2.033, *IF*(2013,petogodišnji)=2.153, *Food Science & Technology* 36/122, doi: 10.1002/ejlt.201400481).

M21.15. Isailović, B., Kostić, I., Zvonar, A., Đorđević V., Gašperlin, M., Nedović, V., Bugarski, B. (2013) Resveratrol loaded liposomes produced by different techniques. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 19:181–189 (ISSN: 1466-8564, *IF*(2013)=2.248, *IF*(2013,petogodišnji)=3.342, *Food Science & Technology* (33/122), doi:10.1016/j.ifset.2013.03.006).

M21.16. Stojanović, R., Belščak-Cvitanović, A., Manojlović, V., Komes, D., Nedović, V., Bugarski, B. (2012) Encapsulation of thyme (*Thymus serpyllum* L.) aqueous extract in calcium alginate beads. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 92(3):685-696 (ISSN: 0022-5142, *IF*(2012)=1.759, *IF*(2011,petogodišnji)=1.770, *Agriculture, Multidisciplinary* (6/57), doi: 10.1002/jsfa.4632).

M21.17. Milanović, J., Manojlović V., Lević, S., Rajić, N., Nedović, V., Bugarski, B. (2010) Microencapsulation of flavours in Carnauba Wax. *Sensors* 10(1):901-912 (ISSN: 1424-8220, *IF*(2010)=1.774, *IF*(2010,petogodišnji)=1.919, *Instruments & Instrumentation* (14/61), doi: 10.3390/s100100901).

M21.18. Manojlović, V., Rajić N., Đonlagić, J., Obradović, B., Nedović, V., Bugarski, B. (2008) Application of electrostatic extrusion – flavour encapsulation and controlled release. *Sensors* 8 (3):1488-1496 (ISSN: 1424-8220, *IF*(2008)=1.870, *Instruments & Instrumentation* (11/56), doi: 10.3390/s8031488).

M21.19. Manojlović, V., Đonlagić, J., Obradović, B., Nedović, V., Bugarski, B. (2006) Investigations of cell immobilization in alginate: rheological and electrostatic extrusion studies. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, 81(4):505-510 (ISSN: 0268-2575, *IF*(2006)=1.276, *Engineering, Chemical* doi: 10.1002/jctb.1465).

2.3. Rad u istaknutom međunarodnom časopisu (M22 = 16 x 5 = 80)

M22.1. Batinić P., **Đorđević V.**, Obradović N., Krstić A., Stevanović S., Balanč B., Marković S., Pjanović R., Mijin D., Bugarski B. (2023) Polymer-Lipid Matrices based on Carboxymethyl Cellulose/Solagum and Liposomes for Controlled Release of Folic Acid. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 2200169 (ISSN: 1438-7697, IF(2021)=3.196, IF(2021,petogodišnji)=2.852, Food Science & Technology 88/144, doi:10.1002/ejlt.202200169)

M22.2. Jonovic M., Žuža M., **Đorđević V.**, Šekuljica N., Milivojević M., Jugović B., Bugarski B., Knežević-Jugović Z. (2021) Immobilized Alcalase on Micron- and Submicron-Sized Alginate Beads as a Potential Biocatalyst for Hydrolysis of Food Proteins. *Catalysts*, 11(3), 305 (ISSN: 2073-434, IF(2021)=4.501, IF(2021,petogodišnji)=4.641, Chemistry, Physical 71/165, doi:10.3390/catal11030305)

M22.3. Jovanović A., Lević S., Pavlović V., Marković S., Pjanović R., **Đorđević V.**, Nedović V., Bugarski B. (2021) Freeze vs. Spray Drying for Dry Wild Thyme (*Thymus serpyllum* L.) Extract Formulations: The Impact of Gelatin as a Coating Material. *Molecules*, 26(13):3933 (ISSN: 1420-3049, IF(2021)=4.927, IF(2021,petogodišnji)=5.110, Biochemistry & Molecular Biology 106/297, doi: 10.3390/molecules26133933).

M22.4. Jovanović A., Petrović P., Zdunić G.M., Šavikin K.P., Kitić D., **Đorđević V.**, Bugarski B., Branković S. (2021) Influence of lyophilized *Thymus serpyllum* L. extracts on the gastrointestinal system: Spasmolytic, antimicrobial and antioxidant properties. *South African Journal of Botany*, 142: 274-283 (ISSN: 0254-6299, IF(2021)=3.111, IF(2021,petogodišnji)=3.218, Plant Sciences 81/240, doi:10.1016/j.sajb.2021.06.028)

M22.5. Batinić P.M., **Đorđević V.B.**, Stevanović S.I., Balanč B.D., Marković S.B., Luković N.D., Mijin D.Ž., Bugarski B.M. (2020) Formulation and characterization of novel liposomes containing histidine for encapsulation of a poorly soluble vitamin. *Journal of Drug Delivery Science and Technology*, 59:101920 (ISSN: 1773-2247, IF(2019)=2.734, IF(2019,petogodišnji)=2.543, Pharmacology & Pharmacy 131/270 doi: 10.1016/j.jddst.2020.101920).

M22.6. Volić M., Obradović N., **Đorđević V.**, Luković N., Knežević-Jugović Z., Bugarski B. (2020) Design of biopolymer carriers enriched with natural emulsifiers for improved controlled release of thyme essential oil. *Journal of Food Science*, 85(11): 3833-3842 (ISSN: 0022-1147, IF(2020)=3.167, IF(2020,petogodišnji)=3.377, Food Science & Technology 53/144, doi: 10.1111/1750-3841.15499)

M22.7. Karača S., Trifković K.T., Martinić A., **Đorđević V.B.**, Seremet D., Vojvodić-Cebin A., Bugarski B.M., Komes D. (2020) Development and characterisation of functional cocoa (*Theobroma cacao* L.)-based edible films. *International Journal of Food Science and Technology* 55(3):1326-1335 (ISSN: 0950-5423, IF(2019)= 2.773, IF(2019,petogodišnji)=2.516, Food Science & Technology 47/139, doi:10.1111/ijfs.14407).

M22.8. Pravilović R.N., Balanč B.D., **Đorđević V.B.**, Bošković-Vragolović N.M., Bugarski B.M., Pjanović R.V. (2019) Diffusion of polyphenols from alginate, alginate/chitosan, and alginate/inulin particles. *Journal of Food Process Engineering* 42(4):e13043 (ISSN: 0145-8876, IF(2017)=1.955, IF(2017,petogodišnji)=1.545, Engineering, Chemical 64/137, doi:10.1111/jfpe.13043).

M22.9. Belščak-Cvitanović A., Jurić S., **Đorđević V.**, Barišić L., Komes D., Ježek D., Bugarski B., Nedović V. (2017) Chemometric evaluation of binary mixtures of alginate and polysaccharide biopolymers as carriers for microencapsulation of green tea polyphenols. *International Journal of Food Properties* 20(9):1971-1986 (ISSN: 1094-2912, IF(2017)=1.845, IF(2017,petogodišnji)=1.610, Food Science & Technology 64/133, doi: 10.1080/10942912.2016.1225762).

M22.10. Balanč B., Kalušević A., Drvenica I., Coelho M.T., **Đorđević V.**, Alves V.D, Sousa I., Moldão-Martins M., Rakić V., Nedović V., Bugarski B. (2016) Calcium–Alginate–Inulin Microbeads as Carriers for Aqueous Carqueja Extract. *Journal of Food Science* 81(1):E65-E75 (ISSN: 0022-1147, IF(2016)=1.815, IF(2016,petogodišnji)=2.192, Food Science & Technology 52/130, doi: 10.1111/1750-3841.13167).

M22.11. Kostić, I.T., Ilić, V.Lj, **Đorđević, V.B.**, Bukara, K.M., Mojsilović, S.B., Nedović, V.A., Bugarski, D.S., Veljović, Đ.N., Mišić, D.M., Bugarski, B.M. (2014) Erythrocyte membranes from

slaughterhouse blood as potential drug vehicles: Isolation by gradual hypotonic hemolysis and biochemical and morphological characterization. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 122:250-259 (ISSN: 0927-7765, IF(2014)=4.152, IF(2014,petogodišnji)=4.400, Chemistry, Physical (34/139), doi: 10.1016/j.colsurfb.2014.06.043).

M22.12. Stefanović, A.B., Jovanović J.R., Grbavčić S.Ž., Šekuljica N.Ž., **Dorđević V.B.**, Bugarski B.M., Knežević-Jugović Z.D. (2014) Impact of ultrasound on egg white proteins as a pretreatment for functional hydrolysates production. *European Food Research and Technology*, 239(6):979-993 (ISSN: 1438-2377, IF(2014)=1.559, IF(2014,petogodišnji)=1.802, Food Science & Technology (53/122), doi: 10.1007/s00217-014-2295-8).

M22.13. Nedović V., Gibson B., Mantzouridou T.F., Bugarski B., **Djordjević V.**, Kalušević A., Paraskevopoulou A., Sandell M., Šmogrovičová D., Yilmaztekin M. (2014) Aroma formation by immobilized yeast cells in fermentation processes. *Yeast* 32(1):173-216 (ISSN: 0749-503X, IF(2012)=1.955, IF(2012,petogodišnji)=1.940, Biotechnology & Applied Microbiology (84/160), doi: 10.1002/yea.3042).

M22.14. Lević S., **Dorđević V.**, Rajić N., Milivojević M., Bugarski B., Nedović V. (2013). Entrapment of ethyl vanillin in calcium alginate and calcium alginate/poly(vinyl alcohol) beads, *Chemical Papers*, 67(2), 221-228 (ISSN: 0366-6352, IF(2011)=1.096, IF(2011,petogodišnji)=1.025, Chemistry, Multidisciplinary (86/154), doi: 10.2478/s11696-012-0260-1).

M22.15. Stojanović, R, Ilić, V, **Manojlović V.**, Dević, M, Bugarski, B (2012) Isolation of hemoglobin from bovine erythrocytes by controlled hemolysis in the membrane bioreactor. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 166(6):1491-1506 (ISSN: 0273-2289, IF(2012)=1.893, IF(2012,petogodišnji)=2.021, Biotechnology & Applied Microbiology (87/160), doi: 10.1007/s00217-014-2295-8).

M22.16. **Manojlović, V.**, Winkler, K., Bunjes, V., Neub, A., Schubert, R., Bugarski, B., Leneweit, G. (2008) Membrane interactions of ternary phospholipids/cholesterol bilayers and encapsulation efficiencies of RIP II proteins. *Colloids and Surfaces B* 64 (2):284-296 (ISSN: 0927-7765, IF(2008)=2.593, Chemistry, Physical (37/113), doi: 10.1016/j.colsurfb.2008.02.001).

2.4. Рад у међународном часопису (M23 = 10 x 3 = 30)

M23.1. Pavlović N., Jovanović J., **Dorđević V.**, Balanč B., Bugarski B., Knežević-Jugović Z. (2020) Production and characterization of liposomes with encapsulated bioactive soy protein hydrolysate. *Hemijska industrija*, 74(5):327-339 (ISSN: 0367-598X, IF(2020)=0.627, IF(2020,petogodišnji)=0.812, Engineering, Chemical 129/143, doi: 10.2298/HEMIND200530030P)

M23.2. Pravilović R.N., Balanč B.D. Trifković K.T., **Dorđević V.B.**, Bošković-Vragolović N.M., Bugarski B.M., Pjanović R.V. (2017) Comparative Effects of Span 20 and Span 40 on Liposomes Release Properties. *International Journal of Food Engineering* 13(12). (ISSN: 2194-5764, IF(2017)=0.923, IF(2017,petogodišnji)=0.840, Food Science & Technology 97/133, doi: 10.1515/ijfe-2017-0339).

M23.3. Jovanović A., **Dorđević V.**, Zdunić G., Šavikin K., Pljevljakušić D., Bugarski B. (2016) Ultrasound-assisted extraction of polyphenols from *Thymus serpyllum* and its antioxidant activity. *Хемијска индустрија* 70 (4):391-398 (ISSN: 0367-598X, IF(2016)=0.459, IF(2017,petogodišnji)=0.509, Engineering, Chemical 125/135, doi: 10.2298/HEMIND150629044J).

www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0367-598X/2016/0367-598X1500044J.pdf

M23.4. Pravilović R.N., Mojsilović S.B., Kostić I.T., Ilić V.LJ., Bugarski D.S., **Manojlović V.B.**, Bugarski B.M. (2012) Optimizacija procesa izolovanja hemoglobina iz govedih eritrocita kontrolisanom hemolizom. Optimization of gradual hemolysis for isolation of hemoglobin from bovine erythrocytes. *Hemijska Industrija* 66 (4):517-527 (ISSN: 0367-598X, IF(2012)=0.463, IF(2012,petogodišnji)=0.317, Engineering, Chemical (104/133), doi:10.2298/HEMIND111122008S).

- M23.5.** Kostić I.T., Isailović B.D., **Đorđević V.B.**, Lević S.M., Nedović V.A., Bugarski B.M. (2012) Elektrostatička ekstruzija kao disperziona tehnika za inkapsulaciju ćelija i biološki aktivnih supstanci. *Hemjska Industrija* 66(4):505–517 (ISSN: 0367-598X, IF(2012)=0.463, IF(2012,petogodišnji)=0.317, Engineering, Chemical (104/133), doi: 10.2298/HEMIND111209013K).
- M23.6.** Radulović Z., Mirković N., Bogović-Matijašić B., Petrušić M., Petrović T., **Manojlović V.**, Nedović V. (2012) Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. *Archives of Biological Sciences* 64(4):1465-1472 (ISSN: 0354-4664, IF=0.791, IF(2012,petogodišnji)=0.608, Biology (60/82), doi: 10.2298/ABS1204465R).
- M23.7.** Milanović, J., Lević, S., **Manojlović, V.**, Nedović, V., Bugarski, B. (2011): Carnauba wax microparticles produced by melt dispersion technique. *Chemical Papers* 65(2):213–220 (ISSN: 0366-6352, IF(2011)=1.096, Chemistry, Multidisciplinary (126/172), doi: 10.1080/10717540500313661).
- M23.8.** **Manojlović, V.**, Đonlagić, J., Obradović, B., Nedović, V., Bugarski, B. (2006) Immobilization of cells by electrostatic droplet generation: a model system for potential application in medicine. *International Journal of Nanomedicine* 1(2): 163-171 (ISSN: 1178-2013, IF(2006)=0.618, Pharmacology & Pharmacy (33/46), doi: 10.2147/nano.2006.1.2.163).
- M23.9.** Prüsse, U., Bilancetti, L., Bucko, M., Bugarski, B., Bukowski, J., Gemeiner, P., Lewinska, D., **Manojlović, V.**, Massart, B., Nastruzzi, C., Nedović, V., Poncelet, D., Siebenhaar, S., Tobler, L., Tosi, A., Vikartovska, A., Vorlop, K.-D. (2008) Comparison of different technologies for alginate beads production, *Chemical Papers* 62(4): 364-374 (ISSN: 0366-6352, IF(2008)=0.758, IF(2008,petogodišnji)=0.578, Chemistry, Multidisciplinary (83/127), doi: 10.2478/s11696-008-0035-x).
- M23.10** Dekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., **Manojlović, V.**, Nedović, V., Tešević, V. (2008) Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia, *Journal of the Serbian Chemical Society* 73(11):1027-1037 (ISSN: 0352-5139, IF(2008)=0.611 IF(2008,petogodišnji)=0.917, Chemistry, Multidisciplinary (91/127), doi: 10.2298/JSC0811027D).

2.5. Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком (M24 = 2 x 2 = 4)

- M24.1.** Volić, M.M., Đorđević, V.B., Vukašinović-Sekulić M., Obradović N.S., Knežević-Jugović Z.D., Bugarski B.M. (2021) Antioxidant and antimicrobial capacity of encapsulated thyme essential oil in alginate and soy protein-based carriers. *Acta Periodica Technologica*, 52:1-12 (ISSN: 1450-7188, doi: 10.2298/APT2152001V)
- M24.2** Knežević-Jugović Z.D., Stefanović A.B., Žuža M.G., Milovanović S.L., Jakovetić S.M., **Manojlović V.B.**, Bugarski B.M. (2012) Effects of sonication and high pressure carbon dioxide processing on enzymatic hydrolysis of egg white proteins. *Acta Periodica Technologica* 43:33-41 (ISSN: 1450-7188, doi: 10.2298/APT1243033K).

3. Зборници међународних скупова

3.1. Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33 = 33 x 1 = 33)

- M33.1.** Jonović M., Žuža M., **Đorđević V.**, Milivojević M., Bugarski B., Knežević-Jugović Z. (2019) Hydrolysis of the egg white and soy proteins by the alcalase-alginate-EE biocatalysts. *46th International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering*, Proceedings, J. Markoš, M. Mihal (ur.), Tatranské Matliare, Slovakia, 20-23. May 2019, p.51-1-51-9. ISBN: 978-80-8208-011-0, EAN: 9788082080110.
- M33.2.** Volić M., **Đorđević V.**, Obradović N., Knežević-Jugović Z., Bugarski B. (2019) The effect of protein addition into carrier for thyme oil delivery: In vitro protein digestion. *VI International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Proceedings, pp. 260-265, 11-13 March 2019, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, ISBN 978-86-7994-056-8.
- M33.3.** Jovanović, A., Balanč, B., **Đorđević, V.**, Ota, A., Bugarski, B., Nedović, V., Poklar Ulrih, N. (2019) Development of lipid-β-sitosterol small unilamellar liposomes as vehicles for gentisic acid. *VI International Congress: “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”*,

Proceedings, pp 193-200, 11-13 March 2019., Jahorina, Bosna i Hercegovina, Published by Faculty of Technology, Zvornik, ISBN 978-99955-81-28-2.

M33.4. Jovanović A., Petrović P., **Dorđević V.**, Častvan I., Lević S., Zdunić G., Bugarski B. (2019) Spray-dried extracts of *Thymus serpyllum*. *VI International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"*, Proceedings, pp 193-200, 11-13 March 2019., Jahorina, Bosna i Hercegovina, Published by Faculty of Technology, Zvornik ISBN 978-99955-81-21-3, doi: 10.7251/EEMEN1901193J.

M33.5. Volić M., Obradović N., **Dorđević V.**, Knežević-Jugović Z., Pećinar I., Stevanović-Dajić Z., Bugarski B. (2018) Encapsulation of thyme essential oil in alginate-casein beads for intestinal delivery. *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Proceedings, pp. 57-62, Novi Sad 2018, ISBN 978-86-7994-056-8.

M33.6. Isailović B., **Dorđević V.**, Nedović V., Bugarski B. (2013) Liposome-in-alginate systems for encapsulation of natural antioxidants. *Inside Food symposium*, Book of Abstracts and Full Papers, pp.1-5, April 9-12, 2013, Leuven, Belgium.

http://www.insidefood.eu/INSIDEFOOD_WEB/UK/WORD/proceedings/092P.pdf

M33.7. Knežević-Jugović Z.D., Stefanović A., Žuža M.G., Antov M.G., Espinosa Rafael P. **Manojlović V.**, Bugarski B. (2012) Enzymatic Production of Bioactive Protein Hydrolysates from Egg White: Effects of Egg White Protein Pretreatment. *39th International Conference of slovak Society of Chemical Engineering*, Proceedings, pp. 1419-1425, May 21-25 2012, Tatranské Matliare, Slovakia, ISBN 978-80-89475-04-9.

M33.8. Isailović B.D., Kostić I.T., Zvonar A., **Dorđević V.B.**, Gašperlin M., Nedović, V.A., Bugarski B.M. (2012) Encapsulation of natural antioxidant resveratrol in liposomes. Book of Abstracts and Full *6th Central European Congress on Food*, Proceedings, pp. 1046-1052, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia, Published by: University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-7994-027-8.

M33.9. Trifković K.T., Milašinović N.Z., Isailović B.D., Kalagasidis Krušić M.T., **Dorđević V.B.**, Knežević-Jugović Z.D., Bugarski B.M. (2012) Encapsulation of *Thymus Serpyllum* L. aqueous extract in chitosan and alginate-chitosan microbeads. *6th Central European Congress on Food*, Book of Abstracts and Full Papers, pp. 1052-1058, 23-26 May 2012, Novi Sad, Srbija, Published by: University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-7994-027-8.

M33.10. Isailović B., Kalušević A., Žuržul N., Teresa Coelho M., **Dorđević V.**, Alves V.D., Isabel S., Moldão-Martins M., Bugarski B., Nedović V. (2012) Microencapsulation of natural antioxidants from *Pterospartum tridentatum* in different alginate and inulin systems. *6th Central European Congress on Food*, Book of Abstracts and Full Papers, pp. 1075-1082, 23-26 May 2012, Novi Sad, Srbija., Published by: University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-7994-027-8.

M33.11. Kalušević A., Lević S., **Dorđević V.**, Beatović B., Jelačić S., Bugarski B., Nedović V. (2012) Encapsulation of basil (*Ocimum basilicum*) essential oil. *6th European Congress on Food*, Book of Abstracts and Full Papers, pp. 1087-1092, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia, Eds: Lević, J., Nedović, V., Ilić, N., Tumbas, V., Kalušević, A. ISBN: 978-86-7994-027-8.

M33.12. Kalušević A., Isailović B., **Dorđević V.**, Coelho T., Alves V., Bugarski B., Nedović V. (2012) Alginate-inulin microbeads encapsulating antioxidants from *Pterospartum tridentatum*. *20th International Conference on Bioencapsulation*, Proceedings, pp. 158-159, Orillia, Ontario, Canada, 21-24 September 2012. Neufeld R., Gu F., Hoelsli C (eds.).

M33.13. Isailović B.D., Kostić I.T., **Dorđević V.B.**, Nedović V.A., Bugarski B.M. (2013) Proliposome and thin film method for production of liposomes incorporating resveratrol. *III International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry"*, Proceedings, pp 247-253, Jahorina, Bosna i Hercegovina, 04-06 March 2013. ISBN 978-99955-81-11-4.

M33.14. **Dorđević V.**, Mirković N., Nedović V., Petrović T., Petrušić M., Radulović Z., Bogović Matijašić B. (2012) Quantification of viable spray-dried *Lactobacillus plantarum* TA and 7A after two

years of storage by using Real time PCR, *6th Central European Congress on Food*, Proceedings, pp. 1082-1087, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 2012, ISBN: 978-86-7994-027-8.

M33.15. Belščak-Cvitanović A., **Dorđević V.**, Komes D., Stojanović R., Bušić A., Ljubičić I., Nedović V., Bugarski B. (2012) Encapsulation and release profiles of caffeine from microparticles. *6th Central European Congress on Food*, Proceedings, pp. 1040-1045, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia. The Organizers: CeFood, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia, ISBN:978-86-7994-027-8.

M33.16. Kostić I., Stojanović R., Ilić V., Zarić M., **Dorđević V.**, Bugarski B. (2012) Development of heme iron feed supplement for prevention and therapy of anemia in domestic animals. *6th Central European Congress on Food*, Proceedings, pp. 1639-1644, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia. The Organizers: CeFood, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia, ISBN:978-86-7994-027-8.

M33.17. Belščak-Cvitanović A., Stojanović R., **Manojlović V.**, Komes D., Nedović V., Bugarski B. (2011) Comparative analysis of different alginate-based immobilization systems for encapsulation of polyphenolic antioxidants from red raspberry leaves (*Rubus idaeus* L.) by electrostatic extrusion. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Proceedings, pp.100-105, Opatija, Hrvatska, 20-23 September 2011, Helga Medić (ed). Zaprešić: BARIS d.o.o., ISBN: 978-953-99725-4-5.

M33.18. Nedović V., Kalušević A., **Manojlović V.**, Lević S., Bugarski B. (2011) An overview of encapsulation technologies for food applications. *11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)*, *Procedia Food Science* 1: 1806–1815, Elsevier B.V., <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X11002665>

M33.19. Lević S., Rac V., **Manojlović V.**, Rakić V., Branko B., Flock T., Krzyczmonik K.E., Nedović V. (2011) Limonene encapsulation in alginate/poly (vinyl alcohol), *11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)*, 22-26 May 2011, Athens, Greece, *Procedia Food Science* 1, Elsevier, 1816 – 1820.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211601X11002677>

M33.20. Nedović, V., **Manojlović, V.**, Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2010) Encapsulation technology for fermentation processes. *5th Central European Congress on Food*, Book of Full Papers, pp. 623-629, 19-22 May 2010, Bratislava, Slovakia. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, ISBN 978-80-89088-89.

<http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>

M33.21. Lević S, **Manojlović V.**, Rajić N., Nedović V., Bugarski B. (2010) Alginate carriers for aromatic compounds. *5th Central European Congress on Food*, Book of Full Papers, pp. 618-622, 19-22 May 2010, Bratislava, Slovakia. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, ISBN 978-80-89088-89. <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>

M33.22. Belščak-Cvitanović A., Stojanović R., Dujmić F., Horžić D., **Manojlović V.**, Komes D., Nedović V, Bugarski B. (2010) Encapsulation of polyphenols from *Rubus idaeus* L. leaves extract by electrostatic extrusion. *5th Central European Congress on Food*, Book of Full Papers, pp. 7-13, 19-22 of May 2010, Bratislava, Slovakia. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava, Slovakia, ISBN 978-80-89088-89. <http://cefood2010.eu/rs/subory/1275914374-book-of-full-papers-pdf.pdf>

M33.23. Bugarski B., Nedović V., Pajić-Lijaković I., **Manojlović V.**, Plavšić M. (2010) Mechanical properties of yeast cell growth dynamics within hydrogels. *XVIII International Workshop on Bioencapsulation and COST 865 Meeting*, Proceedings, pp 1-4, C. Wandrey & D. Poncelet (Eds), Porto, Portugal, October 1-2, 2010, P082.

M33.24. Bugarski B., Lević S., **Manojlović V.**, Pajić I., Plavšić M., Nedović V. (2009) How far we arrived in upstream processing since 1989 and what one can expect in 20 years? In: *BIA in biotehnologija na slovenski biotehnoloski poti*, Proceeding, pp. 69-80, 2009 Ljubljana, Slovenia. The Organizers: Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo Ed: Raspor, P., ISBN 978-961-6333-81-8.

<http://cobiss.izum.si/scripts/cobiss?command=DISPLAY&base=COBIB&RID=248465664>

- M33.25.** Bugarski B., Milanović J., Lević S., Stojanović R., **Manojlović V.**, Nedović V. (2008) Carnauba wax as a carrier for aroma encapsulation. *XVIth International Conference on Bioencapsulation*, Proceedings, pp. 1-4, Dublin, Ireland. 4-6 September, 2008, P53.
http://impascience.eu/bioencapsulation/340_contribution_texts/2008-09-04_P53.pdf
- M33.26.** **Manojlović V.**, Agouridis N., Kopsahelis N., Kanellaki M., Bugarski B., Nedović V. (2008) Brewing by immobilized freeze dried cells in a novel gas flow bioreactor. *The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Proceedings, vol 2, pp. 327-334, Cavtat, Croatia, 15-17 May 2008.
- M33.27.** Nedović V., **Manojlović V.**, Leskošek-Čukalović I., Bugarski B. (2008) Fermentation processes by immobilized cell systems in beverage production. *The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Proceedings, vol 2, pp. 247-254, Cavtat, Croatia, 15-17 May 2008.
- M33.28.** **Manojlović V.**, Sipsas V., Agouridis N., Bugarski B., Leskošek-Čukalović I., Kanellaki M., Nedović V. (2007) Beer fermentation by immobilized yeast in PVA/alginate beads using a catalytic multistage fixed bed tower bioreactor. *5th international Congress on Food Technology*, Proceedings, pp. 219-222.9 -11 March, Thessaloniki, Greece.
- M33.29.** Nedović V., Leskošek-Čukalović I., Mirković M., **Manojlović V.**, Lević S., Kanellaki M., Bugarski B. (2007) Batch and continuous beer fermentation by immobilized yeast cells. Proceedings of the *5th international Congress on Food Technology*, Proceedings, pp. 214-218, 9 -11 March, Thessaloniki, Greece.
- M33.30.** Agouridis N., **Manojlović V.**, Sipsas V., Bugarski B., Kanellaki M., Nedović V. (2007) Beer fermentation by immobilized freeze dried cells in a novel air flow bioreactor. *5th international Congress on Food Technology*, Proceedings, pp. 222-226, 9 -11 March 2007, Thessaloniki, Greece.
- M33.31.** Bugarski B., **Manojlović V.**, Đonlagić J., Gordon R., Obradović B., Nedović V. (2004) Electrostatic generation of alginate microbeads as a multiphase system with different initial cell concentrations. *XII International Workshop on Bioencapsulation*, Proceedings, pp. 113-116, 24 -26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7; 07-1.
- M33.32.** Bucko M., Bugarski B., Bukowski J., Gemeiner P., Lewinska D., **Manojlović V.**, Massart B., Nastruzzi C., Nedović V., Poncelet D., Pruesse U., Rosinski S., Siebenhaar S., Tobler L., Vikartovska A., Vorlop K.-D. (2004) Round robin experiment "Bead production technologies". *XII International Workshop on Bioencapsulation*, Proceedings, pp. 17-20, 24 -26 September, Vitoria, Spain; Servicio Editorial de la Universidad des Pais Vasco, ISBN: 84-8373-649-7, 01-1.
- M33.33.** Nedović V., Pruesse U., **Manojlović V.**, Bugarski B., Vorlop K. (2005) Possibilities and limitations of electrostatic droplet generation for controlled microbead production – single nozzle system. *XIII International Workshop on Bioencapsulation*, Proceedings, pp. 91-93, 24 -26 June, Kingston, Ontario, Canada.

3.2. Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34 = 46 x 0,5 = 23)

- M34.1.** Salević-Jelić, A., Lević, S., Balanč, B., Mirković, M., **Đorđević, V.**, Knežević-Jugović, Z., Rakić, V., Nedović, V. (2023) Pumpkin leaves: from field crop side streams to novel nanocarrier structures encapsulating vitamin E, *37th EFFoST International Conference 2023: Sustainable Food and Industry 4.0: Towards the 2030 Agenda*, 6-8 November 2023, Book of abstracts, P2.2.093..
- M34.2.** Balanč B., Petrović P., Đukić T., **Đorđević V.**, Jovanović A., Bugarski B., Knežević-Jugović Z. (2023) FTIR analysis in assessment of complex coacervation of pumpkin leaf proteins and natural polysaccharides, *VII International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, 20-23.03.2023. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of abstracts, ENG-52, , ISBN: 978-99955-81-44-2.

- M34.3.** Mijalković J.R., Šekuljica N.T., Jakovetić Tanasković S.M., Petrović P.M., Balanč B.D., **Dorđević V.B.**, Knežević-Jugović Z.D. (2023) Ultrasound-emerging technology for valorization of pumpkin leaf biomass: impact of sonication parameters on protein recovery, structure, functionalities, and bioactivities. *VII International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Book of abstracts, ENG-111, 20-23.03.2023. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, ISBN: 978-99955-81-44-2.
- M34.4.** Pavlović N., Mijalković J.R., Šekuljica N.Ž., Petrović P.M., **Dorđević V.B.**, Bugarski B.M., Knežević-Jugović Z.D. (2023) Cold gelation of leaf protein concentrate for nanoencapsulation of vitamins. *10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Book of abstracts, published by Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 30.11.-02.12.2023., Zagreb, Croatia ISSN 2975-4313
- M34.5.** Jovanović A., Balanč B., Trajković M., Djordjević V., Šavikin K., Živković J., Bugarski Branko (2021) Encapsulation of *Rosa canina* extract in liposomes produced by thin film method, *2nd International UNIfood Conference*, Book of Abstracts, p. 176, Belgrade, Serbia, 24th to 25th September 2021, ISBN-978-86-7522-066-4.
- M34.6.** Jovanović A., Balanč B., Predrag P., **Dorđević V.**, Šavikin K., Zdunić G., Bugarski B. (2021) *Thymus serpyllum* extract loaded liposomes produced by proliposome method, *2nd International UNIfood Conference*, Belgrade, Serbia, 24th to 25th September 2021, Book of Abstracts, p. 144, ISBN-978-86-7522-066-4.
- M34.7.** Knežević-Jugović Z., Alina Culetu, Denisa Duta, Gabriela Mohan, Jovanović J., Stefanović A., Šekuljica N., **Dorđević V.** (2018) Enzymatic hydrolysis as a tool for enhancing antioxidant capacity and sensory qualities of soy proteins, In: Ovidiu TIȚA, Prof. Ph.D (editor): *9th Central European Congress on Food (CEFood)*, Book of Abstract, p.110, Sibiu, Romania, 24-26 May 2018, ISBN 978-606-12-1546-1.
- M34.8.** Petrović P., Carević M., Vunduk J., Klaus A., Volić M., **Dorđević V.**, Bugarski B. (2018) From Mycelium to Spores: Neuroprotective Potential of Mosaic Puffball (*Handkea utriformis*). *9th Central European Congress on Food, CEFood*,), Book of Abstract, p.116, 24.5.-26.5. 2018, Sibiu, Rumunija, ISBN: 978-606-12-1546-1.
- M34.9.** Istenič K., Balanč B., **Dorđević V.**, Bele M., Nedović V., Bugarski B., Poklar Ulrih N. (2018) Encapsulation of resveratrol into Ca-alginate submicron particles. V: *IUFoST 2018 India: 25 billion meals a day by 2025 with healthy, nutritious, safe & diverse foods: e-poster abstracts book*, 19th *World Congress of Food Science and Technology*, Navi Mumbai, India, October 23-27, 2018. Mumbai: IUFoST Secretariat, MM Activ Sci-Tech Communications. 2018, p. 10, abstract no. 15.
- M34.10.** Balanč B., Jovanović A., Ota A., **Dorđević V.**, Poklar-Ulrih N., Nedović V., Bugarski B. (2018) Liposomes with β -sitosterol as carriers for gentisic acid, *9th Central European Congress on Food (CEFood)*, Proceedings p. 119, 24-26 May 2018, Sibiu, Romania, ISBN: 978-606-12-1546-1.
- M34.11.** Trifković K., Kalušević A., Lević S., Balanč B., Bugarski B., Nedović V., Pittia P., **Dorđević V.** (2018) Spray-dried particles with encapsulated saffron extract, *9th Central European Congress on Food (CEFood)*, Proceedings p. 118, 24-26 May 2018, Sibiu, Romania, ISBN: 978-606-12-1546-1.
- M34.12.** Karača S., Trifković K., Bušić A., **Dorđević V.**, Belščak Cvitanović A., Vojvodić Cebin A., Bugarski B., Komes D. (2017) The functional potential of helichrysum (*Helichrysum italicum*) based edible films reinforced with proteins and hydrogel microparticles. *10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, Book of abstracts, p. 78, Šubarić, Drago; Jašić, Midhat (ur.), Osijek/Tuzla: Studio HS internet d.o.o., Osijek, Hrvatska, 12.-13.10.2017, ISBN: 978-953-7005-49-8.
- M34.13.** Kalušević A., Salević A., Lević S., **Dorđević V.**, Nedović V. (2016) Encapsulation of bioactive compounds of fruit processing by-products. *8th CEFood* Kyiv Ukraine, NUFT, 23.05.2016 - 26.05.2016, NUFT, Book of abstracts, ISBN 978-966-612-181-6.
- M34.14.** Jovanović A., **Dorđević V.**, Zdunić G., Šavikin K., Trifković K., Jovanović J., Nedović V., Bugarski B. (2015) Ultrasound extraction of polyphenolic compounds from *Thymus serpyllum*. *29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable*

solutions to the global economy and society, Proceedings, p.1386, 10-12 November 2015. Athens, Greece, Elsevier, ISBN: 978-618-82196-1-8.

M34.15. Bukara K., Kostić I.T., Ilić V.Lj., **Dorđević V.**, Isailović B., Nedović V., Bugarski B.M. (2015) Usage of erythrocyte membranes from porcine slaughterhouse blood as prolonged drug delivery systems-example of diclofenac sodium. *29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, Proceedings, p. 1835 (P2.155), 10-12 November 2015, Athens, Greece, Copyright © 2015 Elsevier B.V. ISBN: 978-618-82196-1-8.

M34.16. Belščak-Cvitanović A., Busić A., Vojvodić, A., **Dorđević V.**, Komes D., Bugarski B., Nedović V. (2015) Bioactive and sensory profiling of green tea extracts and their stabilization by microencapsulation in different biopolymer-based hydrogel microparticles. *Third International Congress on Cocoa, Coffee and Tea (CoCoTea 2015)*, Book of abstracts p56, Aveiro, Portugal, 22-24. June 2015.

M34.17. Balanč B., **Dorđević V.**, Marković S., Trifković K., Kostić I., Nedović V., Bugarski B. (2014) Liposome-in-hydrogel systems for delivery of antioxidants. *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, Book of abstracts p83, 28.-30. October 2014, Novi Sad, Serbia., Eds.: Lević J., Brlek T., Pojić M., ISBN 978-86-7994-041-4.

M34.18. Kalušević A., Lević S., Isailović B., Djordjević R., Veljović M., **Dorđević V.**, Nedović V., Bugarski B. (2014) Electrostatic extrusion – Encapsulation Technique for Functional Food Products. *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, Book of abstracts, p16, 28.-30. October 2014, Novi Sad, Serbia., Eds: Lević J., Brlek T., Pojić M., ISBN 978-86-7994-041-4.

M34.19. Trifković K., Obradović N., Rakin M., Rakin M., **Dorđević V.**, Nedović V., Bugarski B. (2014) Mechanical properties of calcium-alginate beads with immobilized probiotic cells – influence of fermentation process. *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, Book of abstracts, p113, 28.-30. October 2014, Novi Sad, Serbia., Eds.: Lević J., Brlek T., Pojić M., ISBN 978-86-7994-041-4m.

M34.20. Belščak-Cvitanović, A., Draženka K., Vojvodić, A., Bušić A., **Dorđević, V.**, Bugarski, B. (2014) Improvement of functional quality of chocolates by enrichment with microencapsulated bioactive compounds from traditional medicinal plants. *7th Central European Congress on Food*, Book of abstracts, p201, 21.–24. May 2014, Ohrid., Eds: Kakurinov, V., Consulting and Training Centar KEY, ISBN: 978-608-4565-05-5.

M34.21. Belščak-Cvitanović A., Nedović V., Lević S., Kalušević A., **Dorđević V.**, Komes D., Bugarski, B. (2014) Spray drying microencapsulation of green tea (*Camellia sinensis* L.) phytochemicals: potential of colour retention and improvement of sensory properties. *28th EFFoST Conference „Innovations in Attractive and Sustainable Food for Health“*, Book of abstracts, p1, Uppsala, Sweden, 25. – 28. November 2014.

M34.22. Trifković K., Talón E., Vargas M., **Dorđević V.**, Nedović V., Bugarski B., González-Martínez C. (2014) Novel edible films containing thyme polyphenols. *1st Congress on Food Structure Design*, Book of Abstracts, p.38, 15.-17. October 2014, Porto, Portugal., Eds: Vicente A.A., Silva C.L.M., Piazza L., ISBN: 978-989-97478-5-2.

M34.23. Kalušević A., Lević S., Isailović B., Djordjević R., Veljović M., **Dorđević V.**, Nedović V., Bugarski B. (2014) Electrostatic Extrusion – Encapsulation Technique For Functional Food Products. *2nd International Congress Food Technology, Quality and Safety*, Book of Abstracts, pp. 16, 28-30. October 2014, Novi Sad, Serbia.

M34.24. Isailović B., Ota A., **Dorđević, V.**, Šentjerc M., Nedović V, Bugarski B., Poklar Ulrih N. (2014) Influence of resveratrol on membrane fluidity of proliposomes. *1st Congress on Food Structure Design*, Book of Abstracts, p.44, Eds: Vicente A.A., Silva C.L.M., Piazza L., 15.-17. October 2014, Porto, Portugal, ISBN: 978-989-97478-5-2.

M34.25. Belščak-Cvitanović A., Nedović V., **Dorđević V.**, Pravilović R., Karlović S., Komes D., Bugarski B. (2014) Comparative evaluation of different natural biopolymers and proteins for encapsulation of green tea (*Camellia sinensis* L.) bioactive compounds. *1st Congress on Food*

Structure Design, Book of Abstracts, p.53, 15.-17. October 2014, Porto, Portugal., Eds: Vicente, A.A., Silva C.L.M., Piazza L., ISBN: 978-989-97478-5-2.

M34.26. Lević S., Kalušević A., **Đorđević V.**, Rac V., Rakić V., Šolević Knudsen T., Pavlović V. Bugarški B., Nedović V. (2014) Preparation of Ca-alginate encapsulates with liquid aroma. *1st Congress on Food Structure Design, Proceedings*, pp.71-72, 15-17 October 2014, Porto, Portugal., ISBN: 978-989-97478-5-2.

M34.27. Kostić I., Bukara K., Ilić V., Mojsilović S., **Đorđević V.**, Isailović B., Veljović Đ., Bugarški B. (2013) Scanning electron microscopy observation of erythrocyte ghosts isolated from slaughterhouse blood by gradual hemolysis. *Microscopy Conference, Proceedings*, pp 520-521, 25-30 August 2013. University of Regensburg, Regensburg, Germany, MIM.4.P066 (The Best Poster Award), urn:nbn:de:bvb:355-epub-287343.

M34.28. Kostić I., **Đorđević V.**, Ilić V., Bukara K., Nedović V., Bugarški B. (2014) Novel carriers of active substances derived from porcine slaughterhouse blood. Book of Extended Abstracts of the COST ACTION FA 1001 WG1+WG2+WG3 meeting "*The nano, micro, macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure*", pp. 36-37, Bucharest, Romania, 27-28 February 2014., Editura Academica, ISBN: 978-973-8937-80-2.

M34.29. Komes D., Belščak-Cvitanović A., Vojvodić A., Bušić A., Nedović V., **Đorđević V.**, Bugarški B. (2013) Bioactive, physical and sensory properties of chocolates enriched with microencapsulated yarrow (*Achillea millefolium* L.) bioactive compounds. *5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems*, Book of abstracts, p.119, 30.09.-03.10. 2013, Haifa, Israel, Technion Israel Institute of Technology, Eds: Livney, Y.D., Garti, N.

M34.30. Knežević-Jugović Z., Žuža M., Gluvić A., Jovanović J., Stefanović A., **Đorđević V.**, Bugarški B. (2013) Biochemical and functional properties of egg white hydrolysates produced by different proteases, *8th International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries*, CD Proceedings, p.232, Beograd, 27-29. Jun 2013, ISBN 987-86-7132-053-5.

M34.31. Kalušević A., Lević S., Žilić S., **Đorđević V.**, Bugarški B., Nedović V. (2013) Encapsulation of black soybean seed coats' bioactive compounds. *5th International Symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems*, Book of Abstracts, p75, Y.D. Livney and N., Garti, (Eds.), 30.09.-03.10. 2013, Haifa, Israel, Technion-Israel Institute of Technology and the Hebrew University of Jerusalem (The Organizers).

M34.32. Bajić M., Lević S., **Đorđević V.**, Stefanović M., Rajić N., Bugarški B., Nedović V. (2012) Production of sorbents based on immobilized zeolite in alginate/PVA beads for sorption of copper ions from water solutions. *15th European Congress on Biotechnology*, 23-26 September 2012, Istanbul, Turkey. *New Biotechnology* Vol. 29S, S67-S68, Elsevier. <http://dx.doi.org/10.1016/j.nbt.2012.08.189>

M34.33. Bugarški B., **Đorđević V.**, Lević V., Nedović V. (2012) Encapsulation technologies for food industry, *6th European Congress on Food*, Book of Abstracts, p. 27, 23.-26.05.2012, Novi Sad, Serbia, University of Novi Sad, Institute of Food Technolog, ISBN: 978-86-7994-027-8.

M34.34. Lević S., Nedović V., Milivojević M., **Manojlović V.**, Bugarški B. (2011) Microencapsulation of Flavours in Carnauba Wax. *2nd European Yeast Flavour Workshop* [Cost Action FA0907], Programme & Abstract Book, P-5, 26 -27 May 2011, Delft, Netherlands.

M34.35. Nedović V., Kalusević A., **Manojlović V.**, Bugarški B. (2011) An overview of encapsulation technologies for food applications, *Food Process Engineering in a Changing Worlds, 11th International Congress on Engineering and Food*, Volume 1, Proceedings, pp. 173-174, 22-26 May, 2011, Athens, Greece, Eds: Saravacos G., Taoukis P., Krokida M., Karathanos V., Lazarides H., Stoforos N., Tzia C., Yanniotis S.

M34.36. **Manojlović V.**, Stojanović R., Belščak-Cvitanović A., Komes D., Nedović V., Bugarški B. (2010) Encapsulation of thyme (*Thymus serpyllum* L.) aqueous extract in Ca-alginate microbeads. *XVIII International Conference on Bioencapsulation*, Proceedings P-081, Porto, Portugal, 1-2 October, 2010, Eds. Sarmento Bruno, Fonseca Luis.

http://impascience.eu/bioencapsulation/340_contribution_texts/2010-10-01_P-081.pdf?PHPSESSID=9ae917c5d25114d8dd4a81ebbfdac16

- M34.37.** Veljović M., Samardžić S., Rajić N., Bugarski B., **Manojlović V.**, Lević S., Nedović V. (2010) Biosorption nickel ions from aqueous solution using mixture of zeolite and yeast *Saccharomyces cerevisiae*. *XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia*, Society of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of abstract, p.196, 23.-26.09.2010, Makedonija, ISBN 978-9989-760-10-5.
- M34.38.** **Manojlović V.**, Nedović V., Bugarski B., Winkelhausen E., Veličkova E., Petrov P., Ivan B., Tsvetanov C. (2009) Immobilized yeast cells in double-layer hydrogel carriers for beer production. *Proceedings of the COST Spring Workshop on Bioencapsulation*, p.112, 24. -25. April 2009, Luxembourg. The Organizers: COST865, Public Research Centre for Health, Luxembourg.
- M34.39.** Bugarski B., Lević S., Milanović J., **Manojlović V.**, Nedović V. (2009) Microencapsulation of flavours in Carnauba wax. *XVIIth International Conference on Bioencapsulation*, Proceedings pp. 276-277, 24. -26. September, 2009, Groningen, Netherlands, The Organizers: Bioencapsulation Research Group (BRG) and University Medical Centre Groningen.
- M34.40.** Bugarski B., Pajić-Lijaković I., **Manojlović V.**, Bugarski D., Stojanović R., Nedović V., Plavšić M. (2009) Viral stress – A key control parameter for immobilized hybridoma cells. *XVIIth International Conference on Bioencapsulation*, Proceedings, pp. 278-279, 24. -26. September, 2009, Groningen, Netherlands, The Organizers: Bioencapsulation Research Group (BRG) and University Medical Centre Groningen.
- M34.41.** Lević S., **Manojlović V.**, Rajić N., Bugarski B., Nedović V. (2009) Microencapsulation of flavours in alginate by electrostatic extrusion, *EFFOST Conference „New Challenges in Food Preservation“*, 11 -13 November 2009, Budapest, Hungary, Poster No. 151. The Organizers: EFFoST – the European Federation of Food Science and Technology, IUFoST International Union of Food Science Technology, KEKI Hungarian Central Food Research Institute, METE Hungarian Scientific Society for Food Industry, FISEC Food Industry Students European Council EHEDG European Hygienic Engineering & Design Group.
- M34.42.** **Manojlović V.**, Stojanović R., Rajić N., Donlagić J., Bugarski B. (2008) Encapsulation of a flavour compound in alginate microparticles. *COST865 Spring Workshop on Bioencapsulation Sciences to Applications*, Proceedings p.14, 25. -26. April, 2008, Ljubljana, Slovenia, The Organizers: COST865, University of Ljubljana, Slovenia.
- M34.43.** Samardžić D., **Manojlović V.**, Lević S., Rajić N., Nedović, V., Bugarski, B. (2008) Encapsulation of flavour compounds in wax particles. *COST Spring Workshop on Bioencapsulation*, Proceedings, 25. -26. April, 2008, Ljubljana, Slovenia, The Organizers: COST865, University of Ljubljana, Slovenia.
- M34.44.** Nedović V., **Manojlović V.**, Leskošek-Čukalović I., Bugarski B. (2008) Fermentation processes by immobilized cell systems in beverage production. *The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Book of Abstracts, p.29, 15.-17. May 2008, Cavtat, Croatia, Editor-in-Chief: Kata Galić, The Organizers: CeFood, The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia (PBN), University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia. Published by: Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, ISBN 978-953-99725-2-1.
- M34.45.** **Manojlović V.**, Agouridis N., Kopsahelis N., Kanellaki M., Bugarski B., Nedović V. (2008) Brewing by immobilized freeze dried cells in a novel gas flow bioreactor. *The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Book of Abstracts, p. 204, 15.-17. May 2008, Cavtat, Croatia, Editor-in-Chief: Kata Galić, The Organizers: CeFood, The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia (PBN), University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia. Published by: Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, ISBN 978-953-99725-2-1.
- M34.46.** **Manojlović V.**, Rajić N., Georgiou C., Nedović V., Bugarski B. (2006) Application of electrostatic extrusion for immobilization of food ingredients. *The 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, Proceedings p. 97, 18. -21. June 2006, Patras, Greece. The Organizers:

International Forum on Bioprocesses in Food Industries, University of Patras, Greece, University of Ioannina, Greece, <http://icbf2006.upatras.gr/>.

4. M40 Националне монографије, тематски зборници

4.1. Поглавље у књизи водећег националног значаја (M44 = 2 x 1 = 2)

M44.1. Branko Bugarski, Bojana Obradović, Verica Manojlović (2010) Tehnologija imobilizacije ćelija: praktični aspekti. U: *Biomaterijali*, Urednici Dejan Raković, Dragan Uskoković, Institut tehničkih nauka SANU, Društvo za istraživanje materijala, ISBN 978-86-80321-23-3. pp. 727-739

5. Радови објављени у часописима националног значаја

5.1. Рад у водећем националном часопису (M51 = 5 x 2 = 10)

M51.1. Jovanović A., Đorđević V., Lević S., Marković S., Pavlović V., Nedović V., Bugarski B. Želatin kao nosač za isporuku polifenolnih komponenata (2017), *Tehnika* 72(5): 633-639 (ISSN: 0040-2176, doi:10.5937/tehnika1705633J).

<http://sits.org.rs/textview.php?file=348.html>

M51.2. Balanč B., Trifković K., Pravlović R., Đorđević V., Marković S., Nedović V., Bugarski B. (2017) Encapsulation of resveratrol in spherical particles of food grade hydrogels. *Food & Feed research*, 44(1): 23-29 (ISSN 2217-5369, doi: 10.5937/FFR1707023B).

M51.3. Lević S., Kalušević A., Đorđević V., Bugarski B., Nedović V. (2014) Modern encapsulation processes in food technology. Savremeni procesi inkapsulacije u tehnologiji hrane. *Hrana i ishrana*, 55:1, 7-12 (ISSN: 0018-6872, doi: 10.5937/HraIsh1401007L)

M51.4. Nedović, V., Manojlović, V., Pruesse, U., Bugarski, B., Đonlagić, J., Vorlop, K.-D. (2006) Optimization of the electrostatic droplet generation process for controlled microbead production – single nozzle system. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CI&CEQ)* 12(1): 53-57 (ISSN: 1451-9372).

M51.5. Manojlović, V., Đonlagić, J., Obradović, B., Nedović, V., Bugarski, B. (2005) Effects of cell addition on immobilisation by electrostatic droplet generation, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly* 1 (2): 79-84 (ISSN: 1451-9372).

5.2. Рад у истакнутом националном часопису (M52 = 4 x 1,5 = 6)

M52.1. Jovanović, A.A., Balanč B.D., Petrović P., Pravilović R., Đorđević V.B. (2021) Pharmacological potential of *Thymus serpyllum* L. (wild thyme) extracts and essential oil: A review. *Journal of Engineering & Processing Management*, 13(2):32-41 (ISSN: 1840-4774, doi: 10.7251/JEPM2102032J).

M52.2. Jovanović A., Balanč B., Đorđević V., Šavikin K., Bugarski B., Nedović V., Poklar Ulrih N. (2019) Fluorescence analysis of liposomal membranes permeability. *Tehnika* 74(4): 493-498 (ISSN: 0040-2176, doi: 10.5937/tehnika1904493J).

<http://sits.org.rs/textview.php?file=348.html>

<http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2018/05/2017.pdf>

M52.3. Jovanović A.A., Balanč B.D., Ota A., Đorđević V.B., Šavikin K.P., Nedović V.A., Poklar Ulrih N. (2019) β-sitosterol and gentisic acid loaded 1,2-dipalmitoyl-sn-glycerol-3-phosphocholine liposomal particles. *Journal of Engineering & Processing Management* 11(2):11(2) 81-88. (ISSN: 1840-4774 (Print); 2566-3615 (Online), doi: 10.7251/JEPM1902081A)

<https://jepm.tfzv.ues.rs.ba/index.php/Journal/article/view/215/182>

<https://www.unibl.org/sr/vesti/2019/06/rang-lista-kategorisanih-naucnih-casopisa-u-republici-srpskoj>

M52.4. Jovanović A., Petrović P., Đorđević V., Zdunić G., Šavikin K., Bugarski B. (2017) Polyphenols extraction from plant sources. *Lekovite Sirovine* 37: 45-49 (Izdavač: Institut za

proučavanje lekovitog bilja „dr Josif Pančić“, ISSN 0455-6224, ISSN: 2560-3965 (Online), doi:10.5937/leksi1737045J)
<https://www.lekovitesirovine.rs/ojs/index.php/lekovite/article/view/61/0>
<http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2018/05/2017.pdf>

6. Зборници скупова националног значаја

6.1. Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63 = 17 x 0,5 = 8,5)

M63.1. Jovanović A., Balanč B., Trajković, M., Šavikin K., Živković J., **Đorđević V.**, Bugarski B., (2021) Alginate-based encapsulation of polyphenols from *Rosa canina* L. extract, *VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry"* Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17th to 19th March 2021, Proceedings, pp. 131-136, DOI: 10.7251/EEMEN2101131J

M63.2. Jovanović A., Petrović P., Djordjević V., Mijin D., Zdunić G., Šavikin, K., Bugarski B. (2021) The influence of different microwave-assisted extraction conditions on polyphenol yield and antioxidant activity of wild thyme. *VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry"* Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17th-19th March 2021, 2021, Proceedings, pp. 137-143, doi:10.7251/EEMEN2101137J

M63.3. Jovanović A., Petrović P., Trifković K., **Đorđević V.**, Lević S., Mijin D., Bugarski B. (2017) Characterisation of lyophilized wild thyme (*Thymus serpyllum* L.) extracts and their antioxidant activity. *V International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Proceedings, pp. 1487-1501, 15.-17.03.2017. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher Faculty of Technology, Zvornik, ISBN 978-99955-81-21-3, doi:10.7251/EEMSR15011487J.

M63.4. Bugarski B., **Đorđević V.**, Trifković, K.T., Kostić, I.T., Balanč, B.D., Bukara K., Jovanović A., Pravilović R., Nedović V. (2015) Trends in encapsulation technologies for delivery of bioactive compounds, *IV International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, CD proceedings (PL-04-E)“*, pp.48-50, 04-06 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

M63.5. Trifković K., Isailović B., Milašinović N., Jovanović A., Knežević-Jugović Z., **Đorđević V.**, Bugarski B. (2015) Mechanical properties of alginate-liposomes-based beads with encapsulated resveratrol, *IV International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Proceedings, pp. 318-325, 04-06 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, ISBN 978-99955-81-18-3, doi: 10.7251/EEMEN1501318T.

M63.6. Trifković K., Milašinović N., Kalagasidis Krušić M., Knežević-Jugović Z., Milosavljević N., **Đorđević V.**, Branko Bugarski (2015) FT-IR spectroscopy characterization of gelatin/chitosan hydrogels for encapsulation of polyphenols from *Thymus Serpyllum* L. *IV International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Proceedings pp.326-335, 04-06 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, ISBN 978-99955-81-18-3, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, doi: 10.7251/EEMEN1501318T.

M63.7. Kalušević A., Veljović M., Salević A., Lević S., **Đorđević V.**, Bugarski B., Nedović V. (2015) Soft drink based on the medicinal herbs enriched with polysaccharide particles. *IV International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Proceedings, pp. 375-381, 04-06 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, ISBN 978-99955-81-18-3, doi: 10.7251/EEMSR1501375K.

M63.8. Kalušević A., **Đorđević R.**, Petrović A., Lević S., **Đorđević V.**, Bugarski B., Nedović V. Grapeskin of *prokupac* as a source of bioactive compounds. *IV International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“*, Proceedings, pp. 438-443, 04-06 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, ISBN 978-99955-81-18-3, doi: 10.7251/EEMSR1501438K.

M63.9. Jovanović A.A., Zdunić G. M., Šavikin K.P., Pravilović R. N., **Đorđević V.**, Isailović B., Bugarski B.M. (2015) Effects of solvent and degree of fragmentation on total polyphenols and antioxidant activity of thymus serpyllum extracts. *IV International Congress: „Engineering,*

Environment and Materials in Processing Industry“, Proceedings, pp. 453-458, 04-06 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, ISBN 978-99955-81-18-3, doi: 10.7251/EEMSR1501453J.

M63.10. Knežević-Jugović Z.D., Jovanović J.R., Stefanović A.B., Žuža M.G., Šekuljica N.Ž., **Dorđević V.B.**, Bugarski B.M. (2015) Antioxidant activity of peptide fractions obtained by membrane ultrafiltration of egg white protein enzymatic hydrolysates. *IV International Congress: „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”*, Proceedings, pp.278-286, 04.-06. March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, ISBN 978-99955-81-18-3, doi:0.7251/EEMEN1501278K.

M63.11. Milivojević M., Lević S., **Dorđević V.**, Rajić N., Nedović V., Bugarski B. (2015) Influence of mixing conditions on biosorption of nickel ions. *V International Conference Industrial Engineering and Environmental Protection 2015 (IIZS 2015)*, Proceedings, pp. 140-142, 15-16 October 2015, Zrenjanin, Serbia, ISBN: 978-86-7672-259-4.

M63.12. Kalušević A., Veljović M., Petrović A., Lević S., **Dorđević V.**, Nedović V. (2015) Extraction of the natural colorants from the grapeskin of cabernet sauvignon. *Sixth International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2015”*, Proceedings, pp. 327-332, 15.-18.10.2015, Bosna i Hercegovina, Republic of Srpska, Bosnia, Publisher: Faculty of Agriculture, University of East Sarajevo, ISBN 978-99976-632-2-1, doi: 10.7251/AGSY1505327K.

http://www.agrosym.rs.ba/agrosym/agrosym_2015/BOOK_OF_PROCEEDINGS_2015.pdf

M63.13. Kalušević A., Veljović M., Salević A., Lević S., **Dorđević V.**, Bugarski B., Nedović V. (2015) Osvežavajuće bezalkoholno piće na bazi lekovitog bilja obogaćeno polisaharidnim česticama, (Soft drink based on the medicinal herbs enriched with polysaccharide particles), *IV International Congress: “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”*, Proceedings, pp.375-381, 04.-06.03.2015., Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Publisher: Tehnološki fakultet Zvornik, doi:10.7251/EEMSR1501375K, UDK 663.8:633.88, 375-381.

M63.14. Isailović D.B, Kostić T.I., Trifković T. K., Stojanović, N. R., Zarić, M. M., **Dorđević B.V.**, Bugarski, M.B. (2012) Difuzija resveratrola iz lipidnih mikročestica dobijenih različitim tehnikama. Zbornik radova *Prve konferencije mladih hemičara Srbije*, Klub mladih hemičara Srbije, Srpsko hemijsko društvo, pp. 115-119, 19. – 20. oktobar Beograd, 2012, Urednici: I. Opsenica, A. Dekanski, ISBN 978-86-7132-051-1.

M63.15. Stefanović A., Žuža M.G., Gluvić A., **Manojlović V.**, Bezbradica D., Bugarski B., Knežević-Jugović Z.D. (2012) Enzymatic Production of Bioactive Protein Hydrolysates From Egg White: Effects of Egg White Protein Pretreatment, Zbornik radova str. 186-190, 50. *Savetovanja Srpskog hemijskog društva*, Beograd, 2012, BT P3.

M63.16. Milenković J., Lević S., **Manojlović V.**, Rajić N., Jovanović M., Bugarski B., Nedović V. (2010) Copper adsorption by alginate and alginate/zeolite beads. *10th International Conference - Research and Development in Mechanical Industry, RaDMI*, Proceedings, pp.1153-1157, 16.-19. September 2010, Donji Milanovic, Serbia, ISBN 978-86-6075-018-3.

M63.17. Milenković J., Lević S., **Manojlović V.**, Rajić N., Bugarski B., Suliman M., Ječmenica M., Nedović V. (2010) Production of alginate/zeolite adsorbent by direct extrusion method. *10th International Conference - Research and Development in Mechanical Industry, RaDMI*, Proceedings, pp.1148-1152, 16.-19. September 2010, Donji Milanovic, Serbia. ISBN 978-86-6075-018-3.

6.2. Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64 = 11 x 0,2 = 2,2)

M64.1. Belošević, S.D., Milinčić, D.D., Salević-Jelić, A.S., Marković, J.M. Lević, S.M., Pešić, M.B., **Dorđević, V.B.**, Marjanović S.M., Nedović, V.A. (2023). Broccoli microgreens-apple juice as novel beverages: total phenolic, flavonoids and antioxidant activity. Book of Abstracts of International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists. (pp.68). 7th-8th December, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7401-389-2.

- M64.2.** Belošević, S.D., Milinčić, D.D., Salević-Jelić, A.S., Marković, J.M. Lević, S.M., Pešić, M.B., **Đorđević, V.B.**, Marjanović S.M., Nedović, V.A. (2023). Characterization of amaranth (*Amaranthus tricolor* L.) microgreens juice encapsulated within inulin and maltodextrin. Book of Abstracts of International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists. (pp.69), 7th-8th December, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7401-389-2
- M.64.3.** Marković, J., Nedović, V., Salević-Jelić, A., Lević, S., **Đorđević, V.**, Belošević, S., Mihajlović, D. (2023). Antioxidant potential and phenolics content of horseradish root juice encapsulated within different carbohydrate matrices. Book of Abstracts of International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists (pp. 52), 7th-8th December, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7401-389-2
- M64.4.** Marković, J., Mihajlović, D., Salević-Jelić, A., Lević, S., **Đorđević, V.**, Belošević, S., Nedović, V. (2023). Physicochemical characterization of spray-dried horseradish root juice encapsulated within maltodextrin/alginate. Book of Abstracts of International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists (pp. 53), 7th -8th December, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7401-389-2
- M64.5.** Balanč, B., **Đorđević, V.**, Salević, A., Radovanović, Ž., Nedović, V., Bugarski, B., Knežević-Jugović, Z. (2023) Nanostructures Based on Pullulan and Pumpkin Green Leaf Proteins as Carriers for Vitamin B12. Abstract book of the International Conference on Biochemical Engineering and Biotechnology for Young Scientists, 7-8 December 2023, Belgrade, Serbia. P59, ISBN 978-86-7401-389-2
- M64.6.** Belošević, S.D., Milinčić, D.D., Salević-Jelić, A.S., Lević, S.M., Pešić, M.B., **Đorđević, V.B.**, Nedović, V.A. (2023). Total phenolic and flavonoids content and antioxidant activity of cold pressed amaranth microgreens juice. Book of Abstracts of 6th International Symposium of Agricultural Engineering (pp.57). 19th-21st October, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7834-423-7
- M64.7.** Obradović, N., Balanč, B., **Đorđević, V.**, Bošković, S., Despotović, S., Klaus, A., Nedović, V., Bugarski, B. (2023) Immobilization of Yeast Cells in the Polysaccharide-Protein Systems Using Freeze-Drying Technique. Abstract Book Of The 6th Scientific-Professional Symposium With International Participation "Beer, Brewing Raw Materials And Equipment", Zrenjanin, Serbia. P20-21. 25-27 October 2023, ISBN 978-86-80417-93-6
- M64.8.** Jovanović A., Balanč B., **Đorđević V.**, Živković J., Šavikin K., Nedović V., Bugarski B. (2021) Characterization of lyophilized alginate beads with *Rosa canina* L extract. *14th Congress of Nutrition*, Belgrade, Serbia, 8th to 10th November 2021, Book of Abstracts, p. 83, ISBN-978-86-909633-5-5.
- M64.9.** Jovanović A., Petrović P., **Đorđević V.**, Zdunić G., Šavikin K., Nedović V., Bugarski B. (2021) The influence of different extraction conditions and extraction techniques on antioxidant activity of wild thyme extracts. *14th Congress of Nutrition*, Belgrade, Serbia, 8th to 10th November 2021, Book of Abstracts, p. 76, ISBN-978-86-909633-5-5.
- M64.9.** Volić M., Obradović N., **Đorđević V.**, Knežević-Jugović Z. and Bugarski B. (2021) Influence of natural emulsifiers on mechanical properties and surface morphology of alginat/protein/lecithin carriers for essential oil. *VII International Congress "Engineering, Environment, and Materials in Processing Industry"* (EEM2021), Jahorina, 17-19. mart, 2021, Proceedings, pp.260-267, ISBN:978-99955-81-40-4
- M64.10.** Lević S, **Manojlović V**, Flock T, Ewa Krzyczmonik, Rajić N, Nedović V, Bugarski B. (2010) Inkapsulacija aroma primenom elektrostatičke ekstruzije potencijala na oblik i dimenzije čestica sa imobilisanom aromom. *Biotehnologija za održivi razvoj*, Knjiga izvoda radova, Beograd, 24-26 Novembar.
- M64.11.** Nedović V., Lević S., Kalušević A., Petrović T., **Đorđević R.**, Savić M., **Đorđević V.**, Matijašević D., Stajić S., Leskošek I., Bugarski B. (2014) Microencapsulation of active compounds and biocatalysts – application in food technology and biotechnology. Conference "EU Project Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture" 2-4 June, Belgrade, p.74.

7. ДИСЕРТАЦИЈЕ И ТЕЗЕ M70

Одбрањена докторска дисертација (M71 = 1 x 6 = 6)

M71.1. В. Манојловић: “Имобилизација биолошки активних супстанци и хелија у микрочестицима и наночестицима системима”, ТМФ, Докторска теза, Београд, 2008.

Одбрањен магистарски рад (M72 = 1 x 3 = 3)

M72.1. В. Манојловић: “Утицај спољног електростатичког поља на величину произведених микрочестица са имобилисаном биомасом”, ТМФ, Магистарска теза, Београд, 2005

8. Техничко-технолошка решења M80

8.1. Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82 (M82 = 2 x 6 = 12)

M82.1. Nina Dragičević, Danijela Pecarski, Zorica Knežević-Jugović, **Verica Đorđević**, Alfred Fahr Razvoj novih lipidnih nanonosaca - invasoma sa koenzimom Q10, odluka MNO od 18.10.2018.

M82.2. Danijela Pecarski, Zorica Knežević-Jugović, Nina Dragičević, **Verica Đorđević**, Formulacija gela za intimno pranje sa hitozanskim česticama sa inkapsuliranim etarskim uljem timijana u profilaksi bakterijskih vaginoza, odluka MNO od 29.11.2018.

9. Патенти M90

9.1. Регистрован патент на националном нивоу M92 ((M12 = 12 x 1 = 12)

M92.1. Zorica Knežević-Jugović, Andrea Stefanović, Jelena Jovanović, Nataša Šekuljica, Dušan Mijin, **Verica Đorđević**, Nikola Milašinović, „Izolovanje sojinih proteina kombinovanom primenom mikrotalasnog pretretmana i enzimske ekstrakcije“, broj patentne prijave P-2017/0539, RegistarSKI broj 60330, Broj i datum rešenja o priznanju prava: 2020/7955, 22.06.2020.

9.2. Објављен патент на националном нивоу M94 (M94 = 7 x 1 = 7)

M94.1. Milan Milivojević, Milena Žuža, **Verica Đorđević**, Marko Jonović, Nevena Luković, Branko BugarSKI, Zorica Knežević-Jugović, „Dobijanje nanočestica kalcijum-alginata ultrasoničnim raspršivanjem kao nosača za imobilizaciju enzima“, patentna prijava P-2018/0459, Glasnik intelektualne svojine, broj 8/2018, 31. avgust 2018, Zavod za intelektualnu svojinu, Beograd, Republika Srbija.

9.3. Ауторска изложба са каталогом уз научну рецензију M99 (M99 = 1 x 2 = 2)

Каталог, 65th Интернационални сајам технике и техничких достигнућа - проф. др Зорица Кнежевић Југовић, др **Верица Ђорђевић**, проф. др Мирјана Антоу, др Наташа Шекуљица, др Јелена Мијалковић, др Соња Јаковетић Танасковић, др Бојана Баланч, др Предраг Петровић, др Ана Салевић, проф. др Весна Ракић, проф. др Виктор Недовић, проф. др Бранко Бугарски, Мултифункционални протеини и наносистеми добијени из лишћа ензимским технологијама, Експонат је развијен у оквиру пројекта: MultiPromis, Catalog of the exhibition: "Играј за човечанство- наука за све", стр. 37, printed, Ed. Иван Умељић, Центар за промоцију науке (CPN), 2023, Београд, ISBN: 978-86-88767-47-7.

Рад у међународном часопису без категорије

Robinson, E.L., Schroen, B., da Costa Gomes, C.P., Carpusca, I., Devaux, Y., Potočnjak, I., Hellemans, J., Betsou, F., Ammerlaan, W., de Gonzalo-Calvo, D., Stoll, M., Yilmaz, M.B., Ágg, B., Beis, D., Carmo-Fonseca, M., Enguita, F.J., Dogan, S., Tuna, B.G., Kuster, G.M., Pedrazzini, T.,

Emanuelli, C., Martelli, F., Acharya, S., Aghagolzadeh, P., Albinsson, S., Allaer, D., Andova, A., Angione, C., Arnal, J.-F., Arslan, S., Lustrek, M., Maegdefessel, L., Marchese, M., Martino, F., Mazzanti, C., Meli, A., Tonczar, J.M., Murri, M., Niculescu, L.S., Backs, J., Nielsen, N., Nossent, A.Y., Novella, S., Novokmet, N., O'brien, T., Oliveira, C., Orbe, J., Paes, A., Papaneophytou, C., Badimon, L., Perez-Pomares, J., Pinet, F., Popescu, O., Potočnjak, I., Rizanov, A., Ruberto, F., Pipaon, G.S., Sahoo, S., Baker, A., Somoza, A.S., Sanchez-Madrid, F., Sasson, S., Scholz, M., Semenovych, D., Simionescu, M., Soares, A., Sopic, M., Sorensen, A., Barbalata, T., Spinetti, G., Squire, I., Srivastava, P., Stancu, C.S., Benic, M.S., Stefanizzi, F.M., Steffens, S., Stellos, K., Thum, T., Barbosa, P., Tikhomirov, R., Toledo, M., Trbusic, M., Chalot, S., Turkieh, A., Van Der Bent, M.L., Ingen, E.V., Rooij, E.V., Vanhaverbeke, M., Varga, Z., Bartekova, M., Verjans, R., Vilahur, G., Vinciguerra, M., Vindis, C., Wac, K., Whittaker, A., Xuereb, A., Zangi, L., Zhang, L., Bashiardes, E., Stathopoulos, C., Ciccarelli, M., Serobian, A., Gevorgyan, S., Bencsik, P., Wettinger, S.B., Brandenburger, T., Brittan, M., Bugarski, B., Demur, A.B., Catapano, F., Charchar, F., Charrier, H., Chimenti, S., Chouvardas, P., Closa, D., Colotte, M., Condorelli, G., Curado, J., Dafou, D., Dalgaard, L.T., Calvo, D.G., Windt, L.D., Degoricija, V., Dellago, H., Dieterich, C., **Djordjevic, V.**, Dlaka, A., Doehner, W., Enguita, F., Farrugia, R., Fazmin, I., Felekkis, K., Ferdinandylino Ferreira, P., Fiedorowicz, K., Foo, R., Formosa, M., Forte, G., Gaetano, C., Garcia Bermejo, M.L., Garcia-Sosa, A., Gonzalez-Navarro, H., Greco, S., Gulyas-Onodi, Z., Gyongyosi, M., Hackl, M., Hein, L., Heineke, J., Heymans, S., Hlavackova, M., Hoydal, M.A., Jankovic, A., Jeevaratnam, K., Johnson, R., Jusic, A., Justo Da Silva, G., Kalocayova, B., Hadziabdic, K.K., Kardassis, D., Kastner, N., Keravnou, A., Kerkela, R., Kofanova, O., Korac, A., Kura, B., Kuster, G., Lacampagne, A., Lakkisto, P., Robbio, L.L., Lazou, A., Leszek, P., Li, Z., Liapi, E., Lino, M., Luis, R., Gehmlich, K., Dedoussis, G., Makimoto, H., da Costa Martins, P., Sanchez, G., Firat, H., Katare, R., Edling, C., Pesce, M., Capogrossi, M.C., Beltrami, A.P. (2020) A year in the life of the EU-CardioRNA COST action: CA17129 catalysing transcriptomics research in cardiovascular disease. *Non-coding RNA*. 1 May 2020, 6(2)) (*doi: 10.3390/NCRNA6020017*, Open Access Journal, ISSN 2311-553X, CiteScore (2019 Scopus data): 4.2, which equals rank 152/324 (Q2) in the category 'Genetics', rank 205/407 (Q3) in 'Biochemistry' and rank 215/381 (Q3) in 'Molecular Biology').

<https://librarysearch.aut.ac.nz/vufind/EdsRecord/edselc,edselc.2-52.0-85086089216>

10. Научноистраживачко, наставно и стручно-професионално ангажовање M100

10.1. Руковођење потпројектом на нац. научном или развојном пројекту M103b (M103b = 1x 3 = 3)

M103b.1. “Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности” ИИИИ46010, МНРС 2011-2019, **руководилац потпројекта 4** под називом “Биоинкапсулација и стабилизација компонената хране”;

10.2. Руковођење билатералним пројектима, или руковођење пројектима, студијама, елаборатима и сл. са привредом M104 (M104 = 4 x 4 = 16)

M104.1. “Microencapsulated saffron extracts as innovative ingredients for healthy and functional foods”, билатерални пројекат Србија-Италија, 2016-2018, руководилац пројекта;

M104.2. “Development of microencapsulated systems and edible films with bioactive compounds for application in production and packaging of functional food products”, билатерални пројекат Србија-Хрватска, 2016-2017, руководилац пројекта;

M104.3. “Stabilization of natural bioactive compounds: study of encapsulation techniques and release studies”, билатерални пројекат Србија-Португалија, 2011-2012, руководилац пројекта;

M104.4. “Effect of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions”, билатерални пројекат Србија-Словенија, 2010-2011, руководилац пројекта.

10.3. Учесће у међународном научном или стручно-професионалном пројекту M105 (M105 = 8 x 3 = 24)

M105.1. “Novel bioprocessing tools to produce functional bakery products fortified with dietary fibres and detoxified gluten” BIOFLOSBAKE-LAVGLU, E!13082, 2021-2023

M105.2. “Развој нових ферментисаних производа обогаћених екстрактима биљака и гљива, програм Стратешки пројекти научне и технолошке сарадње са Народном Републиком Кином, 2022-2024;

M105.3. “Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality” PROBIBARS E!11788, 2019-2021, истраживач на пројекту;

M105.4. “Развој нових ензимских технологија за модификацију сојиних протеина и унапређење њихових фунционалних својстава” SOYZYME, Еурека E!9936, 2016-2019, истраживач на пројекту;

M105.5. “Development of enzyme processes for production of egg white protein hydrolysates”, Еурека пројекат E!6750, 2011-2014, истраживач на пројекту;

M105.6 “Research and Development of Blood-Derived Hemoglobin for Animal Usage”, Еурека пројекат E!4486, 2008-2011, истраживач на пројекту;

M105.7. “Natural Zeolites in Water quality system”, Еурека пројекат E!4208, 2008-2011, истраживач на пројекту;

M105.8. “Immobilized Yeast Cells in Hydrogel Carriers for Bioproduction of Alcohols”, SEE-ERA.NET Pilot Joint Call 2008, истраживач на пројекту (http://www.see-era.net/attach/SEE-ERA.NET_Booklet_FINAL.pdf);

10.4. Учесће у пројектима, студијама, елаборатима и сл. са привредом; учешће у пројектима финансираним од стране надлежног Министарства M107 (M107 = 14 x 1 = 14)

M107.1. “Multifunctional leaf protein and assembled nanocarrier structures delivered by enzyme technology”, 7751519, MultiPromis, Програм Идеје, 2022-2024, Фонд за науку Републике Србије, истраживач на пројекту

M107.2. “Липозоми обложени биополимерима као нови системи за доставу природних фенолних компонената”, билатерални пројекат Србија-Словенија, 2016/2017, истраживач на пројекту;

M107.3. “Hemoglobin from renewable sources as a starting material for a heme iron product for prevention and therapy of anemia in domestic animals: optimization of process of isolation and purification of hemoglobin”, билатерални пројекат Србија-Словенија, 2012-2013, истраживач на пројекту;

M107.4. “New microcarrier systems for controlled drug delivery”, билатерални пројекат Србија-Словенија, 2010-2011, истраживач на пројекту;

M107.5. “Microencapsulation of plant polyphenols aimed for functional food products”, билатерални пројекат Србија-Хрватска, 2009-2010, истраживач на пројекту;

M107.6. “Development and application of bioluminescent whole-cells biosensors for environmental toxicity assessment”, билатерални пројекат Србија-Грчка, 2004-2006, истраживач на пројекту;

M107.7. “Beer and wine making by freeze dried immobilized cells in different bioreactor systems. Production of a potential commercial biocatalyst”, билатерални пројекат Србија-Грчка, 2004-2006, истраживач на пројекту.

M107.8. “Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и европско тржиште”, ИИИ 46001, МНРС 2011-2019, истраживач на пројекту;

M107.9. “LAVGLU- иновативни поступци производње функционалних производа на бази жита обогаћених неалергеним протеинима и биоактивним пептидима”, 2017-2018, истраживач на пројекту;

<http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2018/06/Konacna-rang-lista-IP-2017-sajt.pdf>

M107.10. “Кардио-протект микрокапсуле са аронијом у меду” иновациони пројекат (ев. Бр. 391-00-16/2017-16/31), ИХИС Техно експерте д.о.о., Београд, 2017-2018, истраживач на пројекту;

<http://www.mpn.gov.rs/wp-content/uploads/2018/06/Konacna-rang-lista-IP-2017-sajt.pdf>

M107.11. “Капсуле здравља у леденом чају” иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2802/2013-16/1), МПНТР 2014, истраживач на пројекту;

M107.12. “Модуларни систем за добијање обновљиве енергије из отпадних вода и отпада у индустрији пива“, иновациони пројекат (ев.бр. 451-03-2372-ПИТИП1/124), МПНТР 2011-2013; истраживач на пројекту;

M107.13. “Интеракција имобилисаних ћелија, ткива и биолошки активних молекула у биореакторским системима“, ОИ142075, МНРС 2006-2010, истраживач на пројекту;

M107.14. “Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних ћелија квасца у биореакторским системима” БТР0548, МНРС 2001-2004, учесник на пројекту;

Д2. ПРИКАЗ РАДОВА

Д2.1. Инкапсулационе технологије за добијање система за контролисану доставу биоактивних једињења

Најзначајнији опус истраживања односи се на развој различитих система за контролисану доставу биоактивних компонената и то екстракта медицинског биља као мајчине душице и тимјана (M21.a7, M21.a.8, M21.4, M21.9, M21.16, M22.3, M22.4, M22.8, M23.1, M33.9, M34.16, M34.28, M34.31, M51.1, M63.4), листа малине (M21.a.8, M33.17), глога (M21.13, M34.14), бршљана (M21.a.8, M34.14), хајдучке траве (M21.a.8, M34.14, M34.29), жалфије (M21.2), коприве (M21.a.8, M34.14), босиљка (M33.11), листа маслине (M21.a.8, M33.22, M34.14), зеленог чаја (M21.a.4, M21.11, M22.9, M34.16, M34.21, M34.25), смиља (M21.7, M34.6), етарских уља тимјана (M21.a.1, M21.a.2, M22.6, M24.1, M22.6., M33.2, M33.4, M33.5, M33.9, M82.2) и босиљка (M33.11), као и екстракте других биљака (какаа M22.7, црне соје M34.26), воћа (покожица грожђа M34.7, M63.6) и егзотичног биља *Pterospartum Tridentatum* (Carqueja) које расте у северном делу Африке и Пиринејском полуострву (M22.10, M33.12). Ова истраживања су од значаја најпре јер сви наведени екстракти садрже велики број различитих једињења која често испољавају синергистичко дејство те њихове формулације имају велики потенцијал за примену као фармацеутски препарати за оралну или топикалну примен, суплементи или као функционални додаци хране. Осим тога, због сложеног хемијског састава ових екстракта и могућих интеракција присутних једињења са материјалима који се користе као носачи у инкапсулационим система, карактеризација ових система је често врло компликована па су ова истраживања од значаја због развоја спектрофотометријских, хроматографских, спектроскопских, термогравиметријских, динамичко-реолошких метода и биохемијских метода за њихову карактеризацију. Поред тога, у истраживањима др Верице Ђорђевић развијани су и системи са инкапсулираним изолованим антиоксидансима као што су кафеин (M21.a.3, M33.15), ресвератрол (M21.a.3, M21.13, M21.14, M21.15, M34.9, M51.2, M33.6, M33.8, M33.13,

M34.24, M63.14), гентинзинска киселина (M21.1, M33.3, M34.10), затим формулације витамина С (M21.13), В9 (M22.1, M22.5), В12 (M64.5), органског гвожђа (M33.16), пробиотика (M23.6, M33.14, M34.19), и других фитохемикалија као лектин имеле (M22.16), природних (коензим Q10 у резултату M81.1) и синтетичких лековитих супстанци (дексаметазон у раду M21.10, диклофенак M34.15) као других једињења попут арома етил-ванилин (M21.17, M21.18, M22.14, M33.21, M33.25, M34.29, M34.33, M34.37, M34.38), Д-лимонен (M21a.6, M33.19, M34.21), зачина (шафран у резултату M34.11) и природних боја (антоцијани у резултату M63.10, бета-каротен и хлорофил у резултату M63.11). Такође, у истраживањима Верице Ђорђевић су развијани и мултифункционални системи који садрже две различите активне компоненте а који могу наћи примену у козметици и прехранбеној индустрији нпр. липозоми са гентинзинском киселином и бета-ситостеролом (M21.6, M34.4, M53.1), липозоми са фолном киселином и хистидном (M22.5, M22.1), микрогел честице са полифенолима и витамином Ц (M21a.8).

За добијање система за контролисану доставу полифенола је било потребно развити процесе издвајања биоактивних компонената различитим методама екстракције као што су мацерација, термичка екстракција, екстракција ултразвуком и микроталасима (M21.4, M23.2, M23.9, M34.8, M52.2, M63.7). Истраживања др Верице Ђорђевић обухватају различите форме инкапсулационих система као што су (А) микрочестични системи као што су микрогел честице (M21a.1, M21a.2, M21a.3, M21a.4, M21a.7, M21a.8, M21.3, M21.12, M21.16, M21.18, M21.19, M22.6, M22.8, M22.9, M22.10, M22.14, M23.8, M24.1, M33.2, M33.5, M33.9, M33.10, M33.12, M33.15, M33.17, M33.19, M51.1, M63.1, M63.6), прашкасте формулације (M21.11, M22.3, M22.4, M33.4, M33.14, M34.11, M34.21, M64.2, M64.3, M64.4), чврсте липидне микрочестице (M21.17, M22.15, M23.7, M33.25, M34.34, M34.43), затим у виду (Б) наночестични систем као што су субмикронске гел форме (M21.13, M22.2, M34.9) и колоидни системи попут емулзија (M21a.6), липозома (M21.5, M21.6, M21.8, M21.14, M21.15, M22.5, M22.16, M23.2, M52.2, M52.3, M33.3, M33.8, M34.10, M34.24), инвазома (M81.1, M22.1), биомимичних честица на бази еритроцитних мембрана добијених из отпадне кланичне крви (M21.10, M22.11, M34.15, M34.27, M34.28), и коацервата (M34.1, M34.2, M64.5), затим у виду (В) филмова (M21.2, M21.7, M22.1, M22.7, M34.12), и (Г) сложених система типа липозоми инкорпорирани у микрогел (M21a.2, M33.6, M34.17, M63.5) и микрогел честице инкорпориране у филмове (M21.2, M34.12).

Истраживања микрочестичних система са инкапсулираним биоактивним компонентама заправо у великој мери обухватају утицај састава полимера као носача на ефикасност инкапсулације, садржај активних компоненти (укупни полифеноли, укупни флаваноли, антоцијани и специфични полифеноли из различитих група једињења у зависности од биљне врсте), морфолошке и текстурне карактеристике инкапсулата, стабилност биоактивних компонената током складиштења и/или при условима који симулирају термичку обраду хране, кинетику ослобађања активних компоненти при условима који симулирају гастроинтестиналне услове, топикалну примену или имплементацију инкапсулата у конкретне производе као и на биолошку активност. Међу колоидним системима у истраживањима др Верице Ђорђевић најважније место заузимају липозоми, везикуле са воденим језгром обавијеним двослојном мембраном од фосфолипида, што омогућавају инкапсулацију хидрофилних (унутар језгра) и липофилних једињења (унутар мембране). Истраживања су обухватила утицај (А) састава липозомне мембране и то (А1) однос засићених и незасићених фосфолипида, (А2) присуство стерола (холестерола и фитостерола) у различитом молском уделу, (А3) утицај врсте и удела сурфактанта, затим утицај (А4) методе добијања липозома (пролипозомна метода, метода танког филма, соникација и

екструзија кроз поликарбонатне мембране) на карактеристике липозомних формулација као што су степен инкапсулације, величина честица, термотропске карактеристике, површинско наелектрисање фосфолипидне мембране, стабилност и кинетику ослобађања активне компоненте. Међу наночестичним системима за контролисану доставу, највећи изазов су представљала она добијена од еритроцитних мембрана након градуалне хемолизе (издвајања и уклањања хемоглобина) отпадне кланичне крви свиња и говеда. Ова испитивања су обухватила оптимизацију процеса градуалне хемолизе у мембранском биореактору у циљу очувања биохемијских и морфолошких карактеристика еритроцитних мембрана (духова) као и инкапсулацију дексаметазона (као модел компоненте) у изоловане духове циљу контролисане доставе исте (M22.6, M21.5, M22.10, M23.3, M34.9, M34.22, M34.23).

Посебан фокус у истраживањима др Верице Ђорђевић је на феноменима преноса масе у инкапсулисаним системима. Тестирани су и неки математички модели (теоријски, полуемпиријски и емпиријски) за описивање експериментално добијене кинетике отпуштања полифенола из хидрогелова и колоидних система као и бубрења истих у води (модели “burst” ефекта тј. наглог ослобађања, Фиков закон, модели *Ritger–Peppas*-а, *Higuchi*-а, *Baker*-а и *Lonsdale*-а, *Berens*-а и *Hopfenberg*-а, *Peppas*-а и *Sahlin*-а, *Weibull*-а, *Peleg*-а, *Cambel*-а) а неки од тих модела су омогућили да се утврди механизам отпуштања биоактивних једињења (да ли је процес контролисан дифузијом полифенола, релаксацијом полимера или комбинацијом ова два ефекта). Примена математичких модела омогућује да се квантитативно одреди ефективни коефицијент дифузије полифенола кроз полимерни матрикс. Неки од микрочестичних гел система са инкапсулираним полифенолима медицинског биља су и имплементирани у чоколаду која се онда може сматрати функционалним прехранбеним производом, а неки системи као хитозанске честице са инкапсулираним етарским уљем тимијана су нашли реалну примену у препарату за лечење бактеријских вагиноза што је верификовано новим техничким решењем примењеним на националном нивоу (M82.2).

Међу колоидним системима које је развијала др Верица Ђорђевић, инвазоми (липозоми са еластичном мембраном за топикалну примену) са инкапсулираним коензимом Q10 су нашли реалну примену у козметичком препарату, што је верификовано новим техничким решењем на националном нивоу (M82.1).

Научну компетентност у области инкапсулационих технологија др Верица Ђорђевић је потврдила и прегледним радовима у часопису, саопштењима са скупова и поглављима у књигама националног и међународног значаја као први аутор (M13.6, M13.11, M13.12, M13.16, M21a.5) или коаутор (M13.1, M13.2, M13.3, M13.4, M13.7, M13.9, M13.10, M33.18).

Д2.2. Развој екстракционих и ензимских технологија за изоловање биоактивних једињења и протеина

Као резултат учешћа у пројектима Еурека програма и Идеје, проистекли су радови који се односе на изоловање и пречишћавање протеина зеленог лишћа (M34.1, M34.2, M34.3, M34.4), беланцета јајета (M22.7, M22.12, M24.2, M33.1, M33.7, M34.30, M63.10, M63.15) и соје (M21.1, M21.5, M23.1, M33.1, M34.7, M92.1), као и добијање њихових биолошки активних пептидних фракција које имају значај за производњу функционалних прехранбених производа. Развијане су екстракционе технологије на бази термичких и нетермичких третмана (микроталасима, ултразвуком и високим притиском) и ензимске екстракције за изоловање фенолних једињења (M21.9, M22.4, M23.3, M34.14, M63.2, M63.3, M63.8, M63.9, M63.12, M64.1, M64.6, M64.9) и протеина (M24.1, M33.7, M63.15 M92.1). Из ових истраживања осим радова и саопштења са скупова, проистекао је и један регистрован патент на националном нивоу на тему

изоловања сојиних протеина комбинованом применом микроталасног претретмана и ензимске екстракције (M92.1).

Д2.3. Инкапсулационе технологије за добијање имобилисаних биокатализатора за интензификацију процеса

У првој половини научне каријере В. Ђорђевић, један део истраживања је био усмерен ка развоју имобилисаних биокатализатора и њиховој примени у ферментационим процесима, док је касније фокус истраживања у овој области био усмерен ка имобилизацији ензима. При томе су развијани различити биокатализатори који подразумевају различите механизме везивања ћелија или ензима за носач, као што су адсорбовање за површину носача, смештање унутар пора носача, ковалентно везивање ензима за микро- и нано-честице хидрогела (M21.3., M22.13, M33.26, M33.28, M33.30, M34.40, M34.33, M33.31, M51.5, M33.1, M94.1). Затим су ови биокатализатори тестирани конкретним биотехнолошким процесима, и то у процесима хидролизе протеина (M33.1) као и у ферментационим процесима добијања пива и других алкохолних пића, и то у биореакторима различитих конфигурација (пнеуматски биореактори са унутрашњом и спољном циркулацијом, биореактори са пакованим слојем честица, вишетажни биореакторски систем са пакованим слојем) (M33.26, M33.28, M33.30, M34.38, M34.39). Из наведених истраживања су проистекли прегледни радови (M22.13), поглавља у књигама националног и међународног значаја (M13.5, M13.19 и M14.2, M13.8, M13.9, M13.14, M13.15, M13.17, M13.18, M14.1, M14.2) као и прегледна саопштења на конференцијама (M33.20, M33.27, M33.28, M33.31, M34.44).

Ђ. РАД У ОКВИРУ АКАДЕМСКЕ И ДРУШТВЕНЕ ЗАЈЕДНИЦЕ

1. Активност у ресорним Министарствима 320.

Експерт одређеног Министарства Републике Србије или земље у окружењу или међународних организација 321 ($321 = 2 \times 3 = 6$)

321.1. На листи експерата за рецензирање билатералних пројеката Министарства науке и техничких решења

321.2. На листи експерата за рецензирање техничких решења Министарства науке и техничких решења које евалуира Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке

2. Организација научних скупова 340

343 Члан научног/организационог одбора међ. научних скупова ($343 = 1 \times 1 = 1$)

Члан Организационог одбора конференције "6th Central European Congress on Food", Novi Sad-Belgrade, Serbia, May 23-26, 2012. ([http://fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/proceedings_supplement.pdf](http://cefood2012.rs/http://fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/proceedings_supplement.pdf))

3. Уређивање часописа и рецензије 350

Рецензент у часопису категорије M20 357 ($357 = 20 \times 0,5 = 10$)

357.1. Carbohydrate Polymers 2020 (IF(2020)=9.381

357.2. Trends in Food Science & Technology 2021 (IF(2021)=16.002

- 357.3. Foods 2022 (IF(2021)=5.561
 357.4. Food Bioscience 2021 (IF(2021)=5.318
 357.5. Food Hydrocolloids 2021 (IF(2021)=11.504
 357.6. Pharmaceutics 2020 (IF(2019)=4.421),
 357.7. LWT-Food Science and Technology 2020 (IF(2020)=4.006),
 357.8. Journal of Microencapsulation 2020 (IF(2019)=2.287),
 357.9. Carbohydrate Polymers 2019 (IF(2019)=7.182),
 357.10. Fibers and Polymers 2018 (IF(2018)=1.439),
 357.11. Food Bioscience 2018 (IF(2018)=3.220),
 357.12. Food Hydrocolloids 2017 (IF(2017)=5.089),
 357.13. Hemijska Industrija 2015 (IF(2015)=0.437),
 357.14. Innovative Food Science and Emerging Technologies (2014) (IF(2014)=3.273),
 357.15. Journal of Food Engineering (2013) (IF(2013)=2.576),
 357.16. Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers (2013) (IF(2013)=2.637),
 357.17. Hemijska industrija (2013) (IF(2013)=0.562),
 357.18. Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering (2010) (IF(2010)=0.459),
 357.19. Sensors and Actuators B: Chemical (2010) (IF(2010)=3.370),
 357.20. Journal of the Serbian Chemical Society (2009) (IF(2009)=1.023)

4. Рецензент у часопису категорије M50 358 (358 = 1 x 0,2 = 0,2)

358.1. Tehnika 2018

5. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким, развојним установама уземљи и иностранству 380

5.1. Радни боравак у иностранству 381 (381 = 1 x 1 = 1)

Израда дела доктората на институту “Karl-Gustav-Karus”, Форцхајм, Немачка (шест месеци у шк. 2005/2006; гостујући истраживач); индустријска пракса “Abnoba Heilmittel GmbH”, Форцхајм, Немачка (2005/2006);

5.2. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима међународног нивоа 384 (384 = 5 x 0,5 = 2,5)

384.1. Члан управног одбора (*MC member*) COST акције D43 под називом “Colloid and Interface Science for Nanotechnology”, European Commission, 2006-2011
 (<https://www.cost.eu/actions/D43/#tabs|Name:management-committee>)

384.2. Члан управног одбора (*MC member*) COST акције FA1001 “The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure”, 2010-2014, члан управног одбора (
 (<https://www.cost.eu/actions/FA1001/#tabs|Name:management-committee>)

384.3. Заменик члана управног одбора (*MC substitute*) COST акције CA17129 “Catalysing transcriptomics research in cardiovascular disease”, 2018-2022, заменик члана управног одбора
 (<https://www.cost.eu/actions/CA17129/#tabs|Name:management-committee>)

384.4. Заменик члана управног одбора COST акције CA18113 “Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms”, 2019-2023, заменик члана управног одбора (*MC substitute*)
 (<https://www.cost.eu/actions/CA18113/#tabs|Name:management-committee>)

384.5. Члан удружења European Colloid and Interface Society (ECIS) од 2011 год.

5.3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима националног нивоа 385 ($385 = 1 \times 0,2 = 0,2$)

Члан удружења Прехрамбених технолога Србије од 2014 год.

Е. ЦИТИРАНОСТ

Према извору *Scopus*, *h-index* др Верице Ђорђевић је 26, а цитираност 2193 (без аутоцитата свих аутора на дан 27.02.2024).

Кандидат др Верица Ђорђевић је остварила следеће индикаторе научне, стручне и наставничке компетентности и успешности, као и активности у академској и друштвеној заједници:

Категорија М	Вредност резултата	Бр. Радова	Сума поена
M13	7	19	133
M14	4	2	8
M21a	10	8	80
M21	8	19	152
M22	5	16	80
M23	3	10	30
M24	2	2	4
M33	1	33	33
M34	0,5	46	23
M44	2	1	2
M51	2	5	10
M52	1,5	4	6
M63	0,5	17	8,5
M64	0,2	11	2,2
M71	6	1	6
M72	3	1	3
M82	6	2	12
M92	12	1	12
M94	7	1	7
M99	1	2	2
M103b	3	1	3
M104	4	4	16
M105	3	8	24
M107	1	14	14
Σ			670,7

Категорија П	Вредност резултата	Бр. Радова	Сума поена
П11	5	1	4
П31a	10	1	10
П42	2	12	24

П45	1	1	1
П46	0.5	3	1,5
Σ			41,5

Категорија З	Вредност результата	Бр. Радова	Сума поена
321	3	2	6
343	1	1	1
357	0,5	20	10
358	0,2	1	0,2
381	1	1	1
384	0,5	5	2,5
385	0,2	1	0,2
Σ			20,9

Ж2. РЕЗИМЕ КОЕФИЦИЈЕНАТА ПО КАТЕГОРИЈАМА И АНАЛИЗА ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТ

1. Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе.

2. Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода (ако га је било).
Приступно предавање је од стране Комисије оцењено као одлично, са просечном оценом 5,0 (од 5)

Наставни и педагошки рад:
П11 = 5 (≥ 4) (остварено)

Научно-истраживачки и стручни рад:

- укупно:

$M10 + M20 + M30 + M40 + M50 + M60 \geq 26$ (остварено **193** радова)

- најмање 5 публикованих радова у часописима са рецензијом од чега најмање 1 из категорије $M21 + M22$ (остварено **23**) и најмање 4 рада из категорије $M20$ (остварено **76** радова), и $M21 + M22 + M23 + M24 + M51 + M52 + M53 \geq 16$ (остварено **362** поена)

- радови у часописима националног значаја:

$M50 \geq 1$ (остварено **9** радова) или $M21-23$ (издавач из Р. Србије) + $M24 \geq 2$ (остварено **2** рада)

- учешће на научним скуповима:

$M30 + M60 \geq 2$ (остварено **107** радова)

Изборни услови

Кандидат мора минимално да оствари два критеријума:

- стручно-професионални допринос:

• $M80 + M90 + M100 + M120 \geq 3$ (остварено **33** резултата односно **37** поена)

- допринос академској и широј друштвеној заједници:

• $310 + 320 + 330 + 340 + 350 + 360 + 370 + 380 + M100 + M120 \geq 2$ (остварено **58** резултата односно **77,9** поена)

- сарадња са другим високошколским установама, научноистраживачким установама у земљи и иностранству:

• $380 \geq 2$ (остварено **7** резултата односно **3,7** бодова)

3. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

На основу прегледа наставних, научних и стручних активности др Верице Ђорђевић, Комисија је једногласно закључила да је кандидат испунио тражене критеријуме за избор у звање доцента. Кандидат је успешно изводио вежбе из више предмета на основним студијама и предавања на мастер студијама, што је потврђено укупном средњом оценом предавања и вежби у студентским анкетама од 4,19. Кандидат је коаутор једног уџбеника који се користи за наставу на ТМФ-у. Уз то, кандидат је био члан комисија за одбрану дванаест докторских дисертација, једног магистарског рада, једног дипломског рада и два мастер рада. Научно-истраживачки и стручни рад кандидата припада научној области хемијско инжењерство, а др Верица Ђорђевић припада 10 % најбоље ранжираних научника техничко-технолошких и биотехничких наука према прелиминарној листи Министарства науке, технолошког развоја и иновација која је објављена 23.12.2023. У досадашњем раду др Верица Ђорђевић била је аутор или коаутор 53 рада у међународним научним часописима. Према научној бази Scopus радови др Верице Ђорђевић цитирани су 2193 пута у научној литератури (без аутоцитата и цитата коаутора, х-индекс = 26). Имајући у виду целокупни досадашњи рад др Верице Ђорђевић, Комисија сматра да кандидат у потпуности испуњава услове конкурса и Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду, те стога предлаже Изборном већу ТМФ-а да др Верицу Ђорђевић изабере у звање доцента за ужу научну област Хемијско инжењерство.

Београд, 29.02.2024. год.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Емила Живковић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета
Универзитета у Београду

Др Бранко Бугарски, редовни професор у пензији Технолошко-металуршког
факултета Универзитета у Београду

Др Рада Пјановић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета
Универзитета у Београду

Др Ивона Радовић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета
Универзитета у Београду

Др Јарослав Катона, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у
Новом Саду

В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

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

I - О КОНКУРСУНазив факултета: **Технолошко-металуршки факултет**Ужа научна, односно уметничка област: **Хемијско****инжењерство**Број кандидата који се бирају: **1 (један)**Број пријављених кандидата: **1 (један)**

Имена пријављених кандидата:

1. **др Верица Ђорђевић****II - О КАНДИДАТИМА****1) - Основни биографски подаци**

- Име, средње име и презиме: **Верлица, Божидар, Ђорђевић**
- Датум и место рођења: **01.06.1976. Београд**
- Установа где је запослен: **Технолошко-металуршки факултет**
- Звање/радно место: **научни саветник**
- Научна, односно уметничка област **Технолошко инжењерство**

2) - Стручна биографија, дипломе и звањаОсновне студије:

- Назив установе: **Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2000. године**

Мастер студије:

- Назив установе: /
- Место и година завршетка: /

Ужа научна, односно уметничка област:

Магистеријум:

- Назив установе: **Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2005. године**
- Ужа научна, односно уметничка област: / **Хемијско инжењерство**

Докторат:

- Назив установе: **Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2008. године**
- Наслов дисертације: **” Имобилизација биолошки активних супстанци и ћелија у микрочестичним и наночестичним системима”**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Хемијско инжењерство**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- научни сарадник **2010-2015**
- виши научни сарадник **2015-2020.**
- научни саветник **од 2020**

3) Испуњени услови за избор у звање доцента (први избор)**ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:**

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	оцена / број година радног искуства
1	Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске	Др Верица Ђорђевић је 27.02.2024. одржала приступно предавање пред Комисијом, на тему: „Фармакокинетички модели“. Предавање је од стране Комисије оцењено као

	установе	одлично, са просечном оценом 5,0 (од 5).
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Др Верица Ђорђевић је четири школске године оцењивана од стране студената и према резултатима студентских анкета је просечна оцена 4,19: 2019/20 1 предмет вежбе са 2 студента – у просеку са 4,5; 2017/18 1 предмет вежбе са 42 студената - 4,19; 2015/16 1 предмет са 30 студената - у просеку - 4,62 2009/10 1 предмет са 89 студената - у просеку - 4,03
3	Искуство у педагошком раду са студентима	18 година искуства на Технолошко-металуршком факултету

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	Учешће у комисији за одбрану 12 докторских дисертација
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	Учешће у комисији за одбрану једног дипломског и два мастер рада

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број радова, сапштења, цитата и др	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављен један рада из категорије M21; M22 или M23 из научне области за коју се бира	8 M21a 19 M21 16 M22 10 M23	Рад у врхунском међународном часопису, првих 10% импакт листе M21a 1. Food Chemistry, 2022, 386, 132749 2. Carbohydrate Polymers, 2018, 200:15–24 3. Food Hydrocolloids, 2016, 61:832-842 4. Food Hydrocolloids, 2015, 51:361-374 5. Food Engineering Reviews, 2015 7(4):452-490 6. Food Hydrocolloids, 2015 45:111-123 7. Carbohydrate Polymers, 2014, 111:901-907 8. Food Research International, 2011, 44(4):1094-1101 Рад у врхунском међународном часопису M21 1. Foods, 2021, 12(1): 24 2. Foods, 2022, 11(3):390 3. Polymers, 2022 14(13):2614 4. Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, 2021, 25:100328 5. Food Chemistry-X, 2022, 15:100370 6. Colloids and Surfaces B – Biointerfaces, 2019 183:110422 7. LWT – Food Science and Technology, 2019, 99:387-395 8. European Journal of Lipid Science and Technology, 2018, 120:1-11 9. Separation and Purification Technology, 2017, 179:369-380 10. Biotechnology Progress, 2016, 32(4):1046-55 Food and Bioprocess Technology, 2015, 8(12):2444-2460 11. Journal of Biomaterials Applications, 2015, 30(5):618-631 12. Journal of Food Engineering, 2015, 167:196-203 European Journal of Lipid Science and Technology, 2015, 117:1615–1626

			13. Food Science and Emerging Technologies, 2013, 19:181–189 14. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2012, 92(3):685-696 15. Sensors, 2010, 10(1):901-912 16. Sensors, 2008, 8 (3):1488-1496 17. Journal of Chemical Technology and Biotechnology, 2006, 81(4):505-510 Рад у истакнутом међународном часопису M22 1. European Journal of Lipid Science and Technology, 2023, 2200169 2. Catalysts, 2021, 11(3), 305 4. Molecules, 2021, 26(13):3933 5. South African Journal of Botany, 2021, 142: 274–283 6. Journal of Drug Delivery Science and Technology, 2020, 59:101920 7. Journal of Food Science, 2020, 85(11): 3833-3842 International Journal of Food Science and Technology, 2020, 55(3):1326-1335 8. Journal of Food Process Engineering, 2019, 42(4):e13043 9. International Journal of Food Properties, 2017, 20(9):1971-1986 10. Journal of Food Science, 2016, 81(1):E65-E75 11. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces, 2014, 122:250-259 12. European Food Research and Technology, 2014, 239(6):979-993 13. Yeast, 2014, 32(1):173-216 14. Chemical Papers, 2013, 67(2), 221-228 15. Applied Biochemistry and Biotechnology, 2012, 166(6):1491-1506 16. Colloids and Surfaces B, 2008, 64 (2):284-296 Рад у међународном часопису M23 1. Hemijska industrija, 2020, 74(5):327-339 2. International Journal of Food Engineering, 2017, 13(12). 3. Хемијска индустрија, 2016, 70 (4):391-398 4. Hemijska Industrija, 2012, 66 (4):517–527 5. Hemijska Industrija, 2012, 66(4):505–517 6. Archives of Biological Sciences, 2012, 64(4):1465-1472 7. Chemical Papers, 2011, 65(2):213–220 8. International Journal of Nanomedicine, 2006, 1(2): 163-171 9. Chemical Papers, 2008, 62(4): 364-374 10. Journal of the Serbian Chemical Society, 2008, 73(11):1027-1037 Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком M24 1. Acta Periodica Technologica, 2021, 52:1-12 2. Acta Periodica Technologica, 2012, 43:33-41
8	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира	/	/

9	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.	/	/
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Руковођење потпројектом на нац. научном или развојном пројекту М103b: 1 Руковођење билатералним пројектима, М104: 4 Учешће у међународном научном пројекту М105: 8 Учешће у пројектима, финансираним од стране надлежног Министарства М107: 14	Руковођење потпројектом на нац. научном или развојном пројекту М103b 1. “Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности” ИИИ46010, МНРС 2011-2019, руководилац потпројекта 4 под називом “Биоинкапсулација и стабилизација компонената хране”; Руковођење билатералним пројектима, или руковођење пројектима, студијама, елаборатима и сл. са привредом М104 1. “Microencapsulated saffron extracts as innovative ingredients for healthy and functional foods”, билатерални пројекат Србија-Италија, 2016-2018, руководилац пројекта; 2. “Development of microencapsulated systems and edible films with bioactive compounds for application in production and packaging of functional food products”, билатерални пројекат Србија-Хрватска, 2016-2017, руководилац пројекта; 3. “Stabilization of natural bioactive compounds: study of encapsulation techniques and release studies”, билатерални пројекат Србија-Португалија, 2011-2012, руководилац пројекта; 4. “Effect of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions”, билатерални пројекат Србија-Словенија, 2010-2011, руководилац пројекта. Учешће у међународном научном или стручно-професионалном пројекту М105 Видети испод табеле тачку 3, 3.1 Учешће у пројектима финансираним од стране надлежног Министарства М107 Извештај, тачка Поглавље Д, 10.4, стр. 27-28
11	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)	П31а Објављен уџбеник 19 М13	Бранко Бугарски, Верица Ђорђевић, Милан Миливојевић, Виктор Недовић, “Биопроцесно инжењерство” (Академска мисао, 2013, ИСБН 978-86-7466-456-8) Поглавље у књизи водећег међународног значаја М13 1. Potential of encapsulated phytochemicals in hydrogel particles, In: Nanomaterials for Drug

		Delivery and Therapy, Elsevier, Amsterdam, Netherlands, ISBN: 978-0-12-816505-8t, 2019, pp. 305-342 2. Lipid nanocarriers for phytochemical delivery in foods, 2018, Ch 16, 28 pages. In: Nanotechnology Applications in the Food Industry, CRC Press, ISBN 9781498784832.357-385 3. Industry-Relevant Encapsulation Technologies for Food and Functional Food Production, 2017, Chapter No 8, pp. 225 – 266. In: Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods, CRC Press/Taylor & Francis Group , ISBN: 9781138035430, eISBN 9781138035430 4. Isolation, Purification and Encapsulation Techniques for Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste, 2017, Chapter No 6. 36 pages. In: Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste, CRC Press, ISBN 9781498741316 5. Immobilized yeast cells and secondary metabolites, 2016, In: Fungal Metabolites, DOI: 10.1007/978-3-319-19456-1_33-1, pp. 1-40, Springer, ISBN: 978-3-319-19456-1 6. Nanoscale nutrient delivery systems. In: Nutrient delivery, 2017, Chapter 3, Volume 5, pp. 87-139, Elsevier, ISBN: 978-0-12-804304-2, doi: 10.1016/B978-0-12-804304-2.00003-2 7. Novel approaches in nanoencapsulation of aromas and flavors, In: Encapsulations, 2016, Volume 2, Chapter 9, pp. 363-419, ISBN 978-0-12-804307-3, doi: 10.1016/B978-0-12-804307-3.00009-0 8. Enzyme encapsulation technologies and their applications in food processing. In: Microbial Enzyme Technology in Food Applications, CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, US, 2016, pp. 469-502, ISBN 9781498749831 9. Recent advances and applications of encapsulated microbial and non-microbial active agents in the manufacture of food and beverages, Ch39.In: Advances in Food Biotechnology, 2016, John Wiley & Sons Book, pp. 635-666, ISBN: 978-1-118-86455-5 10. Encapsulation of flavours and aromas: Controlled release, Chapter 17. In: Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications, CRC Press Taylor & Francis, 2016, pp.317-344, ISBN 978-1-48-221831-2 11. Melt Dispersion Technique for Encapsulation, In: Handbook of Encapsulation & Controlled Release, CRC Press, USA, 2015, pp.469-493, ISBN 978-1-4822-3232-5 12. Encapsulation Technologies for Food Industry. Chapter 18 In: Emerging and Traditional Technologies for safe Healthy and Quality Food. Food Engineering Series, 2016, pp.329-382, ISBN 978-3-319-24040-4 13. Encapsulation systems in the food industry. Chapter 13, In: Advances in Food Process Engineering Research and Applications, Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht/London, 2013, pp.229-253, ISBN 978-1-4614-7905-5, ISSN 1571-0297 14. Immobilized Cells. Chapter 53, In: Upstream Industrial Biotechnology, Volume 2, Wiley, 2013. pp. 1179-1201, ISBN: 978-1-118-61927-8 53/1-53/18
--	--	--

		1M14	15. State of the art in immobilized/encapsulated cell technology in fermentation processes. Chapter 6, In: Food Engineering Interfaces Food Engineering Series, eds. Jose M. Aguilera, Ricardo Simpson, Jorge Welte-Chanes, Daniela Bermudez-Aguirre, Gustavo V. Barbosa-Canovas, Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht/London, 2011, pp. 119-146, ISBN 978-1-4419-7474-7. 16. Encapsulation of probiotics for use in food products. In: Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing, Springer Dordrecht New York Heidelberg London, 2010, pp. 269-302, ISBN: 978-1-4419-1007-3 17. Immobilisation of microbial cells for alcoholic and malolactic fermentation of wine and cider. In: Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing, Springer Dordrecht New York Heidelberg London, 2010, pp. 327-344 ISBN: 978-1-4419-1007-3. 18. Bioprocess intensification of beer fermentation using immobilised cells. In: Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing, Springer Dordrecht New York Heidelberg London, 2010, pp. 303-327, ISBN: 978-1-4419-1007-3. 19. Immobilised cells. In: Encyclopedia of Industrial Biotechnology: Bioprocess, Bioseparation, and Cell Technology, ISBN 978-0-471-79930-6, 2010, pp. 1-18. Поглавље у књизи водећег националног значаја M44 Tehnologija imobilizacije ćelija: praktični aspekti. U: Biomaterijali, Urednici Dejan Raković, Dragan Uskoković, Istitut tehničkih nauka SANU, Društvo za istraživanje materijala, 2010, ISBN 978-86-80321-23-3. pp. 727-739
12	Објављен један рад из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
13	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
14	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.		
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	2193	извор Scopus (датума 27.02.2024.)
16	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (категорије M31- M34 и M61-M64) од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира		

17	Књига из релевантне области, одобрен џбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном <u>џбенику за ужу</u> <u>област за коју се бира или превод</u> <u>инострaног џбеника одобреног за ужу</u> област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање		
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)		

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

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

***Напомена:** На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

1. Стручно-професионални допринос

1.1. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа.

Члан Организационог одбора конференције “6th Central European Congress on Food”, Novi Sad-Belgrade, Serbia, May 23-26, 2012. (<http://cefood2012.rs/> http://fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/proceedings_supplement.pdf)

1.2. Члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама

Члан комисије за одбрану дипломског рада Тања Сретеновић, дипломски рад “Утицај концентрације алгината на отпуштање ресвератрола из система липозоми-алгинат”, ТМФ, јун 2013;

Члан комисије за одбрану мастер рада, Јована Павловић, мастер рад “Моделовање кинетике отпуштања кофеина из хидрогелова и хидрогелова са липозомима, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

Члан комисије за одбрану мастер рада, Сања Симикић, Оптимизација процеса инакспулације кофеина у ниозоме, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

1.3. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

1. Руководилац четири билатерална пројекта (видети тачку 10)
2. Руководилац потпројекта на националном нивоу у оквиру пројекта Министарства ИИИ46010, 2011-2019
3. Учесник у реализацији 8 међународних пројеката и 14 националних.

1.4. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката

Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82

1. Nina Dragičević, Danijela Pecarski, Zorica Knežević-Jugović, **Verica Đorđević**, Alfred Fahr Razvoj novih lipidnih nanonosača - invasoma sa koenzimom Q10, odluka MNO od 18.10.2018.
2. Danijela Pecarski, Zorica Knežević-Jugović, Nina Dragičević, **Verica Đorđević**, Formulacija gela za intimno pranje sa hitozanskim česticama sa inkapsuliranim etarskim uljem timijana u profilaksi bakterijskih vaginoza, odluka MNO od 29.11.2018.

Регистриван патент на националном нивоу M92

Zorica Knežević-Jugović, Andrea Stefanović, Jelena Jovanović, Nataša Šekuljica, Dušan Mijin, **Verica Đorđević**, Nikola Milašinović, „Izolovanje sojinih proteina kombinovanom primenom mikrotalasnog pretretmana i enzimske ekstrakcije“, broj patentne prijave P-2017/0539, RegistarSKI broj 60330, Broj i datum rešenja o priznanju prava: 2020/7955, 22.06.2020.

Објављен патент на националном нивоу M94

Milan Milivojević, Milena Žuža, Verica Đorđević, Marko Jonović, Nevena Luković, Branko Bugarski, Zorica Knežević-Jugović, „Dobijanje nanočestica kalcijum-alginata ultrasoničnim raspršivanjem kao nosača za imobilizaciju enzima“, patentna prijava P-2018/0459, Glasnik intelektualne svojine, broj 8/2018, 31. avgust 2018, Zavod za intelektualnu svojinu, Beograd, Republika Srbija.

2. Допринос академској и широј заједници

Експерт одређеног Министарства Републике Србије 321

1. На листи експерата за рецензирање билатералних пројеката Министарства науке и техничких решења
2. На листи експерата за рецензирање техничких решења Министарства науке и техничких решења које евалуира Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација.

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

3.1. Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству.

Учешће у међународном научном или стручно-професионалном пројекту M105

1. “Novel bioprocessing tools to produce functional bakery products fortified with dietary fibres and detoxified gluten” BIOFLOSSBAKE-LAVGLU, E!13082, 2021-2023
2. “Развој нових ферментисаних производа обогаћених екстрактима биљака и гљива, програм Стратешки

- пројекти научне и технолошке сарадње са Народном Републиком Кином, 2022-2024;
3. “Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality” PROBIBARS E!11788, 2019-2021, истраживач на пројекту;
4. “Развој нових ензимских технологија за модификацију сојиних протеина и унапређење њихових функционалних својстава” SOYZYME, Еурека E!9936, 2016-2019, истраживач на пројекту;
5. “Development of enzyme processes for production of egg white protein hydrolysates”, Еурека пројекат E!6750, 2011-2014, истраживач на пројекту;
6. “Research and Development of Blood-Derived Hemoglobin for Animal Usage”, Еурека пројекат E!4486, 2008-2011, истраживач на пројекту;
7. “Natural Zeolites in Water quality system”, Еурека пројекат E!4208, 2008-2011, истраживач на пројекту;
8. “Immobilized Yeast Cells in Hydrogel Carriers for Bioproduction of Alcohols”, SEE-ERA.NET Pilot Joint Call 2008, истраживач на пројекту (http://www.see-era.net/attach/SEE-ERA.NET_Booklet_FINAL.pdf);

Учешће у укупно 10 билатералних научних пројеката сарадње ТМФ-а и високошколских или научноистраживачких установама ван земље

Учешће у 2 национална научна пројекта интегралних интердисциплинарних истраживања у којима је ТМФ сарађивао са великим бројем научноистраживачких установа у земљи

3.2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Учешће у комисији за одбрану докторских дисертација на другим факултетима

1. Стева Левић, “Инкапсулација арома у карнауба воску, алгинату и поливинил-алкохолу”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014.
2. Сандра Бучко “Адсорпциона и емулгујућа својства протеинског изолата и хидролизата семена тикве (Cucurbita pepo)”, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2020.
3. Ана Салевић “Синтеза и карактеризација активних влакана и филмова на бази поли(ε-капролактона) и зеина”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2021.

3.3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа.

Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима међународног нивоа 384

1. Члан управног одбора (MC member) COST акције D43 под називом “Colloid and Interface Science for Nanotechnology”, European Commission, 2006-2011 (<https://www.cost.eu/actions/D43/#tabs|Name:management-committee>)
2. Члан управног одбора MC member) COST акције FA1001 “The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure”, 2010-2014, члан управног одбора (<https://www.cost.eu/actions/FA1001/#tabs|Name:management-committee>)
3. Заменик члана управног одбора (MC substitute) COST акције CA17129 “Catalysing transcriptomics research in cardiovascular disease”, 2018-2022, заменик члана управног одбора (<https://www.cost.eu/actions/CA17129/#tabs|Name:management-committee>)
4. Заменик члана управног одбора COST акције CA18113 “Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms”, 2019-2023, заменик члана управног одбора (MC substitute) (<https://www.cost.eu/actions/CA18113/#tabs|Name:management-committee>)
5. Члан удружења European Colloid and Interface Society (ECIS) од 2011 год.

Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима националног нивоа 385

Члан удружења Прехрамбених технолога Србије од 2014 год.

3.4. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

Радни боравак у иностранству у трајању од шест месеци 381

Израда дела доктората на институту “Karl-Gustav-Karus”, Форцхајм, Немачка (шест месеци у шк. 2005/2006; гостујући истраживач); индустријска пракса “Abnoba Heimitel GmbH”, Форцхајм, Немачка (2005/2006);

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу биографских података, резултата научно-истраживачког рада, ангажовања у настави, као и рада у академској заједници, чланови Комисије оцењују да кандидат др Верица Ђорђевић, научни саветник на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду, испуњава услове конкурса за избор у звање доцента, у складу са Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду.

Имајући у виду научне, педагошке и стручне квалитете кандидата, Комисија предлаже Изборном већу Технолошко-металуршког факултета, Универзитета у Београду, да др Верицу Ђорђевић изабере у звање доцента за ужу научну област Хемијско инжењерство.

Место и датум: 29.02.2024. у Београду

ПОТПИСИ
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Емила Живковић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Бранко Бугарски, редовни професор у пензији Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Рада Пјановић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Ивона Радовић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Јарослав Катона, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду

Изјава о изворности

Име и презиме кандидата Верница Ђорђевић

Сагласно члану 26. став 3. Кодекса професионалне етике Универзитета у Београду,

ИЗЈАВЉУЈЕМ

- да је сваки мој рад и достигнуће, изворни резултат мог интелектуалног рада и да тај рад не садржи никакве изворе, осим оних који су наведени у раду,
- да нисам кршио/ла ауторска права и користио/ла интелектуалну својину других лица.

У Београду, 29.02.2024.

Потпис аутора

В. Ђорђевић



Univerzitet u Beogradu



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ТЕХНОЛОШКО МЕТАЛУРШКИ ФАКУЛТЕТ

Бр. 650/1

04 APR 2024

год.

БЕОГРАД

На основу члана 21. став 1. тачка 8. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду („Гласник Универзитета у Београду“ бр. 200/2017) и члана 104. Статута Технолошко-металуршког факултета, издаје се

ПОТВРДА

др **Верица (Божидар) Ђорђевић**, научни саветник Универзитета у Београду Технолошко-металуршког факултета, **нема** изречену меру јавне осуде за повреду кодекса професионалне етике.

ДЕКАН



Проф. др Петар Ускоковић

