

**ИЗВЕШТАЈ О ИЗБОРУ У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА ЗА НАУЧНУ
ДИСЦИПЛИНУ ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења :
Поступак за избор у звање ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА покренут је на *IX електронској седници* Научног већа Научног института за прехранбене технологије под бројем 2/9-2 у Новом Саду, одржане 21.12.2020. године одлуком број 2/9-3/1-2.
2. Број сарадника са знаком звања и назив научне области:
Поступак је покренут за истраживача сарадника, за научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.
3. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
На редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:
 - Др Јована Којић, научни сарадник, у области: Биотехничких наука-Прехрамбено инжењерство, Технологија биљних производа - Квалитет и безбедност хране биљног порекла, 30.09.2019., Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, председник,
 - Др Јелена Круљ, научни сарадник, у области: Биотехничких наука-Прехрамбено инжењерство, Технологија биљних производа - Квалитет и безбедност хране биљног порекла, 16.12.2019., Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, члан и
 - Др Небојша Илић, научни саветник, у области: Биотехничких наука-Прехрамбено инжењерство, Технологија биљних производа - Хемија производа биљног порекла, 23.03.2020., Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, члан.
4. Пријављени кандидати:
Јелена Перовић, мастер инжењер технологије, истраживач приправник

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

1. Име, име једног родитеља и презиме:
Јелена, Неђо, Перовић
2. Звање:
Истраживач приправник, 28.02.2018.

3. Датум и место рођења, адреса:
16.06.1993. године, Врбас, Република Србија, др Ђорђа Бастића 2, Србобран
4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:
Мастер инжењер технологије, истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад
5. Година уписа и завршетка основних студија: 2012-2016
Година уписа и завршетка мастер студија: 2016-2017
Година уписа докторских студија: 2017
6. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):
Прехрамбено инжењерство – Контрола квалитета, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
7. Успех на основним студијама: 9,76
Успех на мастер студијама: 10,00
8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:
Нискоенергетски кондиторски производи – 10, Комбиноване инструменталне технике у гасној хроматографији – 9, Методологија научно-истраживачког рада – 10, Течна хроматографија - теорија и пракса – 10, Анализа и рачунарско моделирање молекула – 10, Технологија екструдирања хране – 10, Производња и примена прехранбених влакана - 10.
9. Наслов и оцена дипломског рада:
Хеометријске смернице у дизајнирању антиканцерогених стероидних једињења, оцена 10.
Наслов и оцена мастер рада:
Оптимизација екстракције и енкапсулације биоактивних једињења из шаргарепе, оцена 10.
10. Знање светских језика (наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће):
Енглески: чита – врло добро, пише – врло добро, говори – врло добро
Немачки: чита – добро, пише – добро, говори – добро.
11. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):
Прехрамбено инжењерство, Технологија биљних производа, Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- Звање истраживача приправника стиче 28. фебруара 2018. године (Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду).
- Од априла 2018. године кандидат је запослен у звању истраживача приправника на националном пројекту (ИИИ 46005) „Нови производи од цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ на Научном институту за прехранбене

IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА**M21a – Рад у међународном часопису**

1. **Jelena Perović**, Vesna Tumbas Šaponjac, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Diego Moreno, Cristina García-Viguera, Marija Bodroža-Solarov, Nebojša Ilić (2021). Chicory (*Cichorium intybus* L.) as a food ingredient – nutritional composition, bioactivity, safety, and health claims: A Review. *Food Chemistry*, Vol. 336, 127676, in press. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127676>

M23 - Рад у међународном часопису

1. Boško Marić, Biljana Abramović, Nebojša Ilić, Jelena Krulj, Jovana Kojić, **Jelena Perović**, Marija Bodroža-Solarov, Nemanja Teslić (2020). Valorization of red raspberry (*Rubus idaeus* L.) seeds as a source of health beneficial compounds: Extraction by different methods. *Journal of Food Processing and Preservation*, Vol. 2020, No 14744, ISSN 1745-4549, in press, doi: <https://doi.org/10.1111/jfpp.14744>

M24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

1. Lidija Peić Tukuljac, Zita Šereš, Jovana Kojić, Nikola Maravić, Nebojša Ilić, **Jelena Perović**, Marija Bodroža-Solarov (2018). The effect of different pretreatments on the betaine separation. *Food and Feed Research*, 45 (2), pp. 179-185.
2. **Jelena Perović**, Boško Marić, Nemanja Teslić, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Bojana Filipčev, Nebojša Ilić, Marija Bodroža-Solarov (2019). Physico-chemical properties of corn-based snack fortified with raspberry seeds. *Food and Feed Research*, 46 (1), pp. 61-71.
3. **Jelena Perović**, Jovana Kojić, Dubravka Škrobot, Jelena Krulj, Lidija Peić Tukuljac, Nebojša Ilić, Marija Bodroža-Solarov (2019). Betaine content in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *Acta Periodica Technologica*, 50, pp.197-203. doi: <https://doi.org/10.2298/APT1950197P>, BIBLID: 1450-7188.

M33 - Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Jelena Krulj, Nataša Ćurčić, Aleksandra Bočarov Stančić, Jovana Kojić, **Jelena Perović**, Boško Marić, Marija Bodroža-Solarov (2018). Morphological and molecular characterisation of *Aspergillus flavus* isolates from common wheat and spelt grains in Serbia. IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and International Symposium “Feed Technology”, Novi Sad, 23-25 Oktobar 2018, pp. 146-146.

M34 - Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. **Jelena Perović**, Boško Marić, Nemanja Teslić, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Nataša Ćurčić, Marija Bodroža-Solarov (2018). Raspberry seed supplemented snack: The effect of different extrusion conditions on the physicochemical properties. IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and International Symposium “Feed Technology”, Novi Sad, 23-25 October 2018, pp. 90-90.
2. Nataša Ćurčić, Jelena Krulj, Aleksandra Bočarov Stančić, Boško Marić, **Jelena Perović**, Jovana Kojić, Marija Bodroža Solarov (2018). Identification of the most important *Aspergillus* species by a PCR-RFLP method. IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and International Symposium “Feed Technology”, Novi Sad, 23-25 October 2018, pp. 163-163.

3. Nataša Ćurčić, Jelena Krulj, Aleksandra Bočarov Stančić, Boško Marić, **Jelena Perović**, Jovana Kojić, Marija Bodroža Solarov (2018). PCR-RFLP on β tubulin and calmodulin gene as a tool for rapid identification of the most important species of *Aspergillus*. IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and International Symposium "Feed Technology", Novi Sad, 23-25 Oktobar 2018, pp. 164-164.
4. Nataša Ćurčić, Jelena Krulj, Aleksandra Bočarov-Stančić, **Jelena Perović**, Marija Bodroža-Solarov (2019). Molecular identification of aflatoxin biosynthesis genes in *Aspergillus* species. 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019, Novi Sad, Serbia, pp. 70. ISBN 978-86-6253-102-5
5. Jelena Krulj, Jovana Kojić, Nataša Ćurčić, Lidija Peić Tukuljac, **Jelena Perović**, Marija Bodroža Solarov (2019). Impact of aflatoxin B1 on the quality of stored spelt wheat. 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019, Novi Sad, Serbia, pp.82. ISBN 978-86-6253-102-5
6. Jovana Kojić, Miroslav Hadnađev, Bojana Kokić, Jelena Krulj, Nebojša Ilić, N., **Jelena Perović**, Marija Bodroža-Solarov (2019). Pasting properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019, Novi Sad, Serbia, pp.90. ISBN 978-86-6253-102-5

Индекс компетентности:

Група M20 = M21a (1*8,33) + M23 (1*3) + M24 (3*3) = 20,33

Група M30 = M33 (1*1) + M34 (6*0,5) = 4,0

Укупно = 24,33

У ОСТАЛО

Признања и награде за постигнут успех у току студија:

- Диплома за изузетан успех током основних студија на Технолошком факултету Нови Сад;
- Награда Универзитета у Новом Саду за постигнут успех у току студирања;
- Специјално признање за најбоље студенте Српског хемијског друштва за 2017. годину;

Стипендије:

- Стипендиста МПНТР у току друге и треће године основних академских студија
- Носилац стипендије Фонда за младе таленте Републике Србије „Доситеја“ за 2016. и 2017.годину

Кандидат је учествовао у организацији међународне конференције FoodTech2018, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVIII International Symposium "Feed Technology", Нови Сад, Србија, одржане 23-25.10.2018.

Усавршавања:

- 25.04.2018. Округли сто "Иновације у области хране и могућности њихове тржишне реализације: Модели финансијске подршке за мала и средња предузећа ", Нови Сад, Финс
- 12-13.05.2018. Фестивал науке, Поврће и воће науку покреће, Нови Сад, Србија
- 16.05.2018. Округли сто "Трансфер знања у мала и средња предузећа у прехранбеном сектору", Пољопривредни сајам, Нови Сад.
- 24. Мај 2018. Курс: Basics HPLC-Practical Approach. Cluster d.o.o., Земун, Србија
- 18-20 Септембар, 2018. - 2nd Mediterranean Forum for PhD Students and Young Researchers", Бари, Италија.
- 23-25 Октобар, 2018.- IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"- ORGANIZING COMMITTEE, Нови Сад, Србија.
- 18.-19.05.2019. Фестивал науке, Ђаци чаробњаци, Нови Сад, Србија
- 10.-11. Октобар, 2019.- I International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), Нови Сад, Србија
- Децембар 2019 - Курс: Транзиција на нову верзију стандарда SRPS ISO/IEC 17025:2017 у лабораторијској пракси
- 16-20. Новембар, 2020. – Онлајн тренинг школа у JRC Nanobiotechnology Laboratory, Испра, Италија. Област: Површинска карактеризација (XPS, ToF-SIMS, FTIR, XRD, SEM).

Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

- Боравак и истраживачки рад у периоду: 01.-14.10.2018. - Faculty of Biophysics, Biochemistry and Biotechnology, Department of Comparative Biochemistry and Bioanalysis, Jagiellonian University, Краков, Пољска;
- Летња школа: 02.-12.06.2019. - Global Food Venture Programme 2019 - Summer School Madrid (EIT Food). Мадрид, Шпанија;

Додатне активности/ волонтирање:❖ **Учешће на националним пројектима**

2011-2019: "Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње", ИИИ 46005, Руководилац пројекта: др Марија Бодрожа Соларов.

Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини у 2020.години.: „Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине“,
Руководилац пројекта: др Миона Беловић.

❖ **Учешће на Фестивалу науке**

2019: Радионица: „Ђаци чаробњаци“

2018: Радионица: „Поврће и воће науку покреће“

VI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Кандидат, мастер инжењер технологије Јелена Перовић, завршила је 2017. године основне и мастер академске студије на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета. Године 2017. уписала је докторске академске студије на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено инжењерство.

Изабрана је у звање истраживач приправник 28.02.2018. Од априла 2018. засновала је радни однос и била ангажована на пројекту под називом „Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“, ИИИ 46005 на Научном институту за прехрамбене технологије, Универзитет у Новом Саду, у Центру за технологију биљних производа, где је ангажована у реализацији истраживања у оквиру пројекта ИИИ 46005 као истраживач приправник. Активно учествује у раду на краткорочном пројекту АП Војводине за 2020.годину: „Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине“.

Кандидат је у предходном периоду показао изразито интересовање како у проучавању доступне литературе из области за коју се бира у истраживачко звање и која је предмет проучавања на пројекту, тако и у планирању и извођењу експеримената у оквиру своје докторске дисертације под називом „Развој новог безглутенског функционалног флипс производа обogaћеног кореном цикорије (*Cichorium intybus* L.)“. Ангажована је и на обуци за заменика водећег аналитичара за течну хроматографију – одређивање микотоксина у храни.

Осим експерименталних истраживања, активно учествује у изради научноистраживачких публикација и презентацији добијених резултата.

VII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1/2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио, досадашњег успеха на докторским студијама и интересовања кандидата за научну област у којој се бира у звање, са акцентом на ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла, Комисија оцењује да мастер инжењер технологије Јелена Перовић задовољава све услове да буде изабрана у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

На основу вредновања резултата научно - стручног рада мастер инжењера технологије Јелене Перовић и услова предвиђених Правилником о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача, Комисија предлаже да се кандидат

Мастер инжењер технологије **Јелена Перовић**

изабере у звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну област Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

У Новом Саду, 21.12.2020.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

др Јована Којић, научни сарадник

др Јелена Круљ, научни сарадник

др Небојша Илић, научни саветник

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.