

На основу чланова 78-84. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1-3/8-42 од 19.06.2020. године покренут је поступак за избор **др Раде Јевтић-Мучибабић**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **научни саветник**, за област биотехничких наука - прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину технологија биљних производа и ужу научну дисциплину квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1-3/8-42 од 19.06.2020. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидаткиње и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**, у следећем саставу:

1. др Небојша Илић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 23.03.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. др Марија Бодрожа Соларов, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 26.02.2014. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан и
3. др Миодраг Лазић, редовни професор у ужој научној области прехранбене технологије и биотехнологија, изабран у звање 21.06.2006. године, Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу, члан.

У складу са члановима 78-84. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Раде Јевтић-Мучибабић**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **научни саветник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Рада, Цвијетина, Јевтић-Мучибабић је рођена 02. јуна 1969. године у Бијелини, БиХ, СФРЈ. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, одсек за Хемијско-прерађивачко и фармацеутско инжењерство, уписала је 1988. године. Дипломирала је 1994. године одбранивши дипломски рад под насловом „*Реологија течних квасова*“. Последипломске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду уписала је 1995. године на одсеку Прехрамбено-биотехнолошке науке, смер Технологија микробиолошких процеса. Магистарску тезу „*Стандардизација меласе за ферментациону индустрију*“ одбранила је 2005. године и тиме стекла академско звање магистра технолошких наука. Докторску дисертацију кандидаткиња је одбранила 2010. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, под насловом „*Производња биоетанола из међуфазних продуката прераде шећерне репе*“ и тиме стекла академско звање доктора техничких наука.

Професионална оријентација др **Раде Јевтић-Мучибабић** је биотехнологија, ужа научна област је технологија биљних производа, а уска оријентација технологија шећера и квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Након завршених основних студија, од 1995. до 1998. године, запослена је у Заводу за технологију шећера на Технолошком факултету у Новом Саду, прво као истраживач-приправник, за научну дисциплину Технологија шећера, на месту сарадника у лабораторији за технолошка истраживања Завода за технологију шећера, а потом, до 2007. године као истраживач-сарадник за научну дисциплину Технологија шећера и истраживач у трансферу науке у привреду.

У периоду од 2002-2006. године обављала је функцију заменика координатора Хемијско-технолошког одељења у оквиру Радне јединице за шећер, шећерну репу, меласу и отпадне воде шећерана, функцију заменика координатора Одељења за отпадне воде шећерана у оквиру Радне јединице за шећер, шећерну репу, меласу и отпадне воде шећерана, као и функцију заменика координатора Одељења II у оквиру Радне јединице за микробиологију и микотоксикологију.

Од јануара 2007. године до данас запослена је у Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду у Истраживачком центру за технологију биљних прехрамбених производа, најпре на месту истраживача-сарадника у области квалитета, функционалности и безбедности прехрамбених производа. Након стицања академског звања доктора наука 2010. године изабрана је у звање научни сарадник, а потом 2015. године решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00011/258 у звање виши научни сарадник у области биотехничких наука - прехрамбено инжењерство.

У периоду 2007-2014. обављала је функцију заменика технолошког координатора, а од 2014. године до данас обавља функцију технолошког координатора за шећер, меласу и шећерну репу, као и функцију заменика одговорног лица Одељења за прометни квалитет - испитивање квалитета шећерне репе, у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду.

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 137 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 8 техничких решења, од чега су 2 примењена на међународном нивоу, као и 1 патент на националном нивоу. Активно је учествовала и

учествује у реализацији једанаест националних пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност и једног пројекта финансираног из ЕУ програма FP7. Кандидаткиња је руководила једногодишњим краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини, као и потпројектом на пројекту ИИИ 46005 под називом *Нови производи цереалија и псеудоцереалија у органској производњи*.

Учествовала је у изради Правилника о квалитету шећера намењеног за људску употребу, као члан Радне групе, решењем Министарства за пољопривреду и заштиту животне средине, бр. 119-01-25/2017-09.

Ради стицања нових сазнања из области квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидаткиња је похађала курс за стручњаке у прехранбеној индустрији (НАССР), сертификационог тела „PanCert“, потом курс ISO 22000 Систем администратор, заснован на захтевима стандарда ISO 22000:2005 и захтевима Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969Rev.4.2003. у организацији TÜV Rheinland InterCert, као и TrinMic, Training in Metrology in Chemistry.

Од друге половине 2010. године члан је Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и члан је Удружења прехранбених технолога Србије.

Чита, пише и говори енглески и немачки језик добро.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/4в-3/1-1 од 24.07.2015.)

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Dodić, S., Popov, S., Dodić, J., Ranković, J., Zavargo, Z., Jevtić-Mučibabić, R. (2009). Bioethanol production from thick juice as intermediate of sugar beet processing. *Biomass and Bioenergy* 33, 822-827.
doi: 10.1016/j.biombioe.2009.01.002
SCI 2009 Agricultural Engineering 2/11; Impact factor 2009: 3,326
Број хетероцитата: 52

M23 (3) Рад у међународном часопису

2. Zavargo, Z., Jokić, A., Prodanić, B., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2006). Performance of falling film plate evaporators in reconstructed multiple-effect evaporation station in sugar factory. *Thermal Science* 10, 55–61
Број хетероцитата: 1
3. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2008). Sucrose crystal growth rate in pure solutions and in the presence of calcium acetate. *International Sugar Journal* 110, 1310, 112–115.
SCI 2008 Food Science & Technology 86/107; Impact factor 2008: 0,353
Број хетероцитата: 0
4. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Dokmanović, N. (2008), The effect of nonsucrose compounds on sucrose crystal growth rates. *Sugar Industry/Zuckerindustrie* 133, 11, 699-703.
SCI 2008 Food Science & Technology 94/107; Impact factor 2008: 0,265
Број хетероцитата: 0
5. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2010). The effect of nonsucrose compounds on sugarbeet molasses exhaustion. *Sugar Industry/Zuckerindustrie* 135, 11, 655-660.
SCI 2010 Food Science & Technology 122/128; Impact factor 2010: 0,140
Број хетероцитата: 0
6. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2011). Solubility of sucrose in technical sucrose solutions. *Sugar Industry/Zuckerindustrie* 136, 1, 30-34.
SCI 2011 Food Science & Technology 121/128; Impact factor 2011: 0.181
Број хетероцитата: 0
7. Grbić, J., Radivojević, S., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2012). Evaluation of sugar beet technical quality. *Technics Technologies Education Management* 7, 2, 820-824.
SCI 2012 Engineering, Multidisciplinary 65/90; Impact factor 2012: 0,414
Број хетероцитата: 0

8. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2012). Influence of cultivar on the productivity of sugar beet in dependence on locality and year. *Technics Technologies Education Management* 7, 3, 1251-1259.
SCI 2012 Engineering, Multidisciplinary 65/90; Impact factor 2012: 0,414
Број хетероцитата: 0
9. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Points relating to the estimation of saturation coefficient in beet molasses. *Romanian Biotechnological Letters* 18, 4, 8397-8402.
SCI 2013 Biotechnology & Applied Microbiology 153/165; Impact factor 2013: 0,351
Број хетероцитата: 0
10. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Filipčev, B., Šimurina, O. (2014). Crystal growth rate dispersion in sugar batch cooling crystallization. *International Sugar Journal* 902-905,
SCI 2014 Food Science & Technology 118/122; Impact factor 2014: 0,128
Број хетероцитата: 0

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

11. Grbić, J., Karadžić, V., Milić, M., Došenović, I., Obradović, S., Jevtić, R., Kabić, D., Radivojević, S., Vujošević, Z. (1998). Sucrose Losses Caused By Mechanical Injury of Sugar Beets. *3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research* (Hungary, Romania, Yugoslavia), Novi Sad, Serbia, 24-25 September, 1998, 289-291.
Број хетероцитата: 0
12. Karadžić, V., Jevtić, R., Grbić, J., Radivojević, S., Obradović, D., Kabić, D., Došenović, I., Milić, M. (1998). Effect of Nitrogen Fertilizer on Yield and Quality of Sugar Beet. *3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research* (Hungary, Romania, Yugoslavia), Novi Sad, Serbia, 24-25 September, 1998, 627-629.
Број хетероцитата: 0
13. Kabić, D., Obradović, S., Grbić, J., Radivojević, S., Karadžić, V., Došenović, I., Milić, M., Jevtić, R., Vujošević, Z. (1998). Applications of Aluminium Sulphate Solution in analyses of Sugar Beet Cossettes, Pressed and Extracted Pulp. *3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research* (Hungary, Romania, Yugoslavia), Novi Sad, Serbia, 24-25 Septembar, 1998, 285-287.
Број хетероцитата: 0
14. Radivojević, S., Kabić, D., Obradović, S., Karadžić, V., Došenović, I., Grbić, J., Milić, M., Jevtić, R. (1998). Biotechnological Characteristics of Sugar Beet Infected with Rhisomania. *3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research* (Hungary, Romania, Yugoslavia), Novi Sad, Serbia, 24-25 September, 1998, 631-633.
Број хетероцитата: 0
15. Došenović, I., Milić, M., Karadžić, V., Grbić, J., Obradović, S., Radivojević, S., Kabić, D., Jevtić, R. (1998). Effect of Secondary Infection in Sugar Factory on the Final Product consumption White Granulated Sugar. *3rd International Symposium Interdisciplinary*

- Regional Research* (Hungary, Romania, Yugoslavia), Novi Sad, Serbia, 24-25 September, 1998, 269-272.
Број хетероцитата: 0
16. Grbić, J., Dokmanović, N., Jevtić-Mučibabić, R. (2003). Application of phospho-carbonatation in juice purification by processing of deteriorated sugar beet. *22nd General Assembly International Commission for Sugar Technology*, Madrid, 18-21 May, 2003, 69-78.
Број хетероцитата: 0
17. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Dokmanović, N. (2007). The effect of impurities on the sucrose crystal growth rate. *23rd General Assembly International Commission for Sugar Technology*, Rostock / Warnemünde, 13-16 May, 2007, 221-229.
Број хетероцитата: 0
18. Dodić, S., Popov, S., Dodić, J., Ranković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Zavargo, Z. (2007). Proizvodnja bioetanolа na gustom soku kao međuproizvodu prerade šećerne repe. *I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology*, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 7-13.
Број хетероцитата: 0
19. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Jokić, A. (2007). Evaluation and control of the crystallization process by Coulter's Counter technique. *I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology*, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 267-272.
Број хетероцитата: 0
20. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Kabić, D., Jokić, A. (2007). Volatile substances in molasses. *I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology*, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 284-293.
Број хетероцитата: 0
21. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Mišljenović, N., Koprivica, G., Kuljanin T. (2010). Rheological and chemical characteristics of sugar beet molasses with view of industrial application. *XIV International Symposium Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 19-21 October, 2010, 339-344.
Број хетероцитата: 0
22. Grbić, J., Radivojević, S., Jevtić-Mučibabić, R., Kabić, D., Filipović, V. (2011). Evaluation of sugarbeet processing quality. *2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 223-229.
Број хетероцитата: 0
23. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Matić, J., Radivojević, S. (2011). Integrated production of sugar and bioethanol from sugarbeet. *2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 215-222.
Број хетероцитата: 0
24. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2011). Importance of sugar beet tolerance toward diseases from the viewpoint of environmental pollution. *2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 183-189.

- Број хетероцитата: 0
25. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2011). Effect of highly tolerant sugar beet cultivars on the reduction of environmental pollution. *XIII YUCORR, International Conference, Exchanging Experiences in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection*, Tara, Serbia, 5-8 April, 2011, 75-81.
- Број хетероцитата: 0
26. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Radivojević, S., Šimurina, O. (2011). Quality of molasses from the standpoint of industrial application. *22nd International symposium „Safe food production“*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 395-399.
- Број хетероцитата: 0
27. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2011). Importance of highly tolerant sugar beet cultivars for sugar production. *22nd International symposium „Safe food production“*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 423-425.
- Број хетероцитата: 0
28. Šimurina, O., Filipčev, B., Ikonić, B., Bodroža-Solarov, M., Plavšić, D., Jevtić-Mučibabić, R., Psodorov, Đ. (2011). Effect of transglutaminase and ascorbic acid on the properties of dough and bread made from low quality flour. *6th International Congress Flour-Bread '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Opatija, Croatia, 12-14 October, 2011, 227-235.
- Број хетероцитата: 0
29. Šimurina, O., Filipčev, B., Ikonić, B., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža Solarov, M., Cvetković, B. (2012). Optimization of the specialty bread formulation containing sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 738-743.
- Број хетероцитата: 0
30. Kuljanin, T., Mišljenović, N., Koprivica, G., Jevrić, L., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2012). Effect of aluminium salts, copper salts and polyelectrolytes on charge neutralization of pectin macromolecules. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 518-522.
- Број хетероцитата: 0
31. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Marinković, B., Filipović, V., Jaćimović, G. (2012). Processing quality of sugar beet, root and sugar yield in relation to cultivar, year and locality. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 469-473.
- Број хетероцитата: 0
32. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža Pantić, O., Kuljanin, T. (2012). Particle size determination in food production: Application to crystallization process in sugar beet processing. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 845-850.
- Број хетероцитата: 0
33. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža Solarov, M., Radivojević, S. (2012). Evaluation of brown sugar quality from sugar beet processing. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 559-562.
- Број хетероцитата: 0

34. Kuljanin, T., Lević, Lj., Jevrić, L., Ćurčić, B., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2012). Aluminium sulfate as ecological coagulant in phase of sugar beet juice clarification. *XVI International ECO-Conference, Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 26-29 September, 2012, 427-435.
Број хетероцитата: 0
35. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Ikonić, B., Cvetković, B., Mišljenović, N., Koprivica, G. (2012). The application of besirability function in the optimization of bread with beet molasses. *XVI International ECO-Conference, Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 26-29 September, 2012, 539-546.
Број хетероцитата: 0
36. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Banjac, V., Kuljanin, T., Živković, J. (2012). Molasses as feed supplement. *15th International Feed Technology Symposium „FEED-TO-FOOD“/COST FEED FOR HEALTH joint Workshop*, Novi Sad, Serbia, 03-05 October, 2012, 329-333.
Број хетероцитата: 0
37. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Cvetković, B., Živković, J., Nježić, Z. (2013). Modelling the effects of vital wheat gluten and water content on crumb texture of bread with beet molasses using response surface methodology approach. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04-06 March, 2013, 206-214.
Број хетероцитата: 0
38. Živković, J., Nježić, Z., Jevtić-Mučibabić, R., Vukelić, N., Vukoje, V. (2013). Comparison of legislation in Serbia and EU on labelling of food products. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04-06 March, 2013, 294-297.
Број хетероцитата: 0
39. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža-Solarov, M., Jevtić-Mučibabić, R. (2013). Physical and textural properties of gingerbread cookies supplemented with common buckwheat. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04- 06 March, 2013, 608-615.
Број хетероцитата: 0
40. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Šimurina, O., Kuljanin, T.(2013). Mineral substances in sugar beet molasses. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04- 06 March, 2013, 275-280.
Број хетероцитата: 0
41. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Šimurina, O., Filipčev, B. (2013). Management of sucrose industrial crystallization based on Coulter Counter technique. *Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21-26 April, 2013, 69-74.
Број хетероцитата: 0
42. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Kuljanin, T., Šimurina, O., Milovanović, I., Brkljača, J. (2013). Melassigenic coefficients and viscosity dependence of nonsucrose compounds in molasses. *Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21-26 April, 2013, 86-91.
Број хетероцитата: 0

43. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Nježić, Z., Jevtić-Mučibabić, R., Živković, J., Krulj, J. (2014). The application of selected enzymes to improve the wheat flour quality. *XVIII International Eco-Conference 2014 8th Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 24-27 September, 2014, 345-352.
Број хетероцитата: 0
44. Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Grbić, J., Filipčev, B., Živković, J., Cvetković, C., Kuljanin, T. (2014). Molasses as a supplement for baked products. *II International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 28-30 October, 2014, 423-428.
Број хетероцитата: 0
45. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Filipčev, B., Šimurina, O., Krulj, J. (2014). The growth rate dispersion of sucrose crystals. *II International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 28-30 October, 2014, 89-93.
Број хетероцитата: 0
46. Filipović, J., Pezo, L., Košutić, M., Jevtić-Mučibabić, R. (2014). Rheological methods to characterize spelta flour for pasta making. *II International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 28-30 October, 2014, 176-180.
Број хетероцитата: 0

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

47. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Radivojević, S., Kuljanin, T., Koprivica, G., Mišljenović, N. (2011). The effect of nonsucrose compounds on sucrose solubility and rheological properties of molasses. *Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER*, Velika Plana, Serbia, 17-22 April, 2011, 42.
Број хетероцитата: 0
48. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Mišljenović, N., Koprivica, G., Kuljanin, T., Radivojević, S. (2011). Nitrogen compounds in the molasses. *Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER*, Velika Plana, Serbia, 17-22 April, 2011, 47.
Број хетероцитата: 0
49. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2011). Technology high quality cultivars tolerant sugar beet in the AP Vojvodina. *Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER*, Velika Plana, Serbia, 17-22 April, 2011, 108.
Број хетероцитата: 0
50. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Krulj, J., Psodorov, Đ., Plavšić, D., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Šoronja-Simović, D., Pestic, M., Jambrec, D., Nježić, Z. (2014). Analysis of the impact of the amount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and ascorbic acid on spelt bread characteristics. *II International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 28-30 October, 2014, 64.
Број хетероцитата: 0

M50 – РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51(2) Рад у врхунском часопису националног значаја

51. Karadžić, V., Grbić, J., Došenović, I., Kabić, D., Jevtić, R. (1996). Prilog poznavanju fizičkih, hemijskih i prehrambenih karakteristika jugoslovenskih melasa iz kampanje 1994. godine. Hemijska industrija, Industrija šećera 50, 43-50.
Број хетероцитата: 0
52. Dokmanović, N., Terzić, P., Grbić, J., Jevtić, R. (1998). Ispitivanja i analiza primene aditiva za poboljšanje presovanja izluženog rezanca. Hemijska industrija, Industrija šećera 52, 37-41.
Број хетероцитата: 0
53. Grbić, J., Karadžić, V., Došenović, I., Jevtić, R., Kabić, D. (1998). Chemical composition, physical and fermentative properties of "Blackstrap" cane molasses. Zbornik Matice Srpske za prirodne nauke 95, 83-92.
Број хетероцитата: 0
54. Karadžić, V., Grbić, J., Jevtić, R., Milić, M., Došenović, I., Radivojević, S. (1998). Ocena tehnološkog kvaliteta šećerne repe. Savremena poljoprivreda 47, 51-56.
Број хетероцитата: 0
55. Dokmanović, N., Gelei, J., Karadžić, V., Papharhaji, V., Došenović, I., Radivojević, S., Kabić, D., Grbić, J., Jevtić, R., Medojević, M. (1999). Pregled i ocena rezultata prerade šećerne repe u kampanji 1998.godine. Hemijska industrija, Industrija šećera 53, 1-10.
Број хетероцитата: 0
56. Grbić, J., Kukić, G., Jevtić-Mučibabić, R. (1999). Uticaj kalcijum acetata na kinetiku rasta kristala saharoze. Hemijska industrija, Industrija šećera 53, 48-51.
Број хетероцитата: 0
57. Zavargo, Z., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Dokmanović, N. (2003), Primena analize integrisanih energetskih tokova u projektovanju toplotnih operacija u procesu proizvodnje šećera iz repe. Termotehnika, 29, 17-27.
Број хетероцитата: 0
58. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2011). Importance of cultivar and harvest date on the yield and processing quality of sugar beet. Acta periodica Technologica 42, 123-129.
Број хетероцитата: 0
59. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Radivojević, S., Kuljanin, T., Koprivica, G., Mišljenović, N. (2011). The effect of nonsucrose compounds on sucrose solubility and rheological properties of molasses. Journal on Processing and Energy in Agriculture 15, 4, 227-229.
Број хетероцитата: 0
60. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Mišljenović, N., Koprivica, G., Kuljanin, T., Radivojević, S. (2011). Nitrogen compounds in the molasses. Journal on Processing and Energy in Agriculture 15, 3, 169-172.
Број хетероцитата: 0
61. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2011). Technological quality of highly tolerant sugar beet cultivars grown in the Province of Vojvodina. Journal on Processing and Energy in Agriculture 15, 3, 205-207.
Број хетероцитата: 0

62. Kuljanin, T., Koprivica, G., Jevrić, L., Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J. (2012). Binding Al^{3+} , Cu^{2+} ions and polyelectrolytes with macromolecules in sugar beet juice. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 16, 2, 71-74.
Број хетероцитата: 0
63. Šimurina, O., Ikonić, B., Jevtić-Mučibabić, R., Belović, M., Koprivica, G., Mišljenović, N. (2012). Application of response surface methodology in the development of specialty bread with sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. *Food & Feed Research* 39, 1, 11-23.
Број хетероцитата: 4
64. Kuljanin, T., Jevtić-Mučibabić, R., Ćurčić, B., Nićetin, M., Filipović, V., Knežević, V. (2013). Clarification of sugar beet juice using Cu^{2+} and Al^{3+} ions - Method of measurement residual solution turbidity and zeta potential. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 2, 76-79.
Број хетероцитата: 0
65. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Kuljanin, T., Šimurina, O., Filipčev, B. (2013). Evaluation of industrial beet sugar crystallization in order to increase the exhaustion of molasses. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 4, 163-165.
Број хетероцитата: 0
66. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipčev, B., Kuljanin, T., Šimurina, O., Milovanović, I., Brkljača, J. (2013). The effect of nonsucrose compounds on sugar beet molasses saturation and desugarization. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 4, 166-168.
Број хетероцитата: 0
67. Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Brkljača, J., Milovanović, I., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M. (2014). Determination of betaine in sugar beet molasses. *Journal on processing and energy in agriculture* 18, 4, 179-181.
Број хетероцитата: 0
68. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Brkljača, J., Vukelić, N., Filipčev, B. (2014). EU food market – value-added food, a new trend and opportunity for national food industry. *Journal on processing and energy in agriculture* 18, 4, 168-171.
Број хетероцитата: 0

M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису

69. Dokmanović, N., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2000). Investigation of the Clarification Conditions of the Melted Liquor in the Raw Cane Sugar Refining. *Acta Periodica Technologica* 31, 307-314.
Број хетероцитата: 0
70. Grbić, J., Kukić, G., Jevtić-Mučibabić, R. (2000). Sucrose Crystal Growth Rate in the Presence of Sodium Acetate. *Acta Periodica Technologica* 31, 315-320.
Број хетероцитата: 0
71. Jevtić-Mučibabić, R., Karadžić, V., Grbić, J., Dragović, I. (2000). Technological Aspect of Valorization of Sugar Beet Pieces. *Acta Periodica Technologica* 31, 321-325.
Број хетероцитата: 0

72. Filipčev, B., Lević, Lj., Šimurina, O., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2013). Melasa šećerne repe i njena primena u obogaćivanju pekarskih i finih pekarskih proizvoda. *Hrana i ishrana* 54, 2, 42-46.
Број хетероцитата: 0

M53 (1) Рад у научном часопису

73. Jevtić-Mučibabić R., Grbić, J., Jokić, A., Prodanić, B. (2007). Optimalna vrednost pH za koagulaciju koloida u prvoj karbonataciji soka šećerne repe. *Zbornik radova Tehnološkog fakulteta u Leskovcu* 16, 159-167.
Број хетероцитата: 0
74. Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2008). The effect of seeding on sucrose crystal size distribution and crystallization kinetics. *Food Processing, Quality & Safety* 35, 135-141.
Број хетероцитата: 0
75. Jevtić-Mučibabić, R., Dodić, J., Ranković, J., Dodić, S., Popov, S., Zavargo, Z. (2008). The valorization of the intermediates in the process of sugar beet as the alternative raw materials for the bioethanol production. *Food Processing, Quality & Safety* 35, 71-76.
Број хетероцитата: 1
76. Ranković, J., Dodić, J., Dodić, S., Popov, S., Jevtić-Mučibabić, R. (2009). Retki sok iz procesa prerade šećerne repe kao podloga za proizvodnju bioetanola. *Zbornik radova Tehnološkog fakulteta u Leskovcu* 19, 44-50.
Број хетероцитата: 1

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M61 (1,5) Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини

77. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J., Milovanović, I., Živković, J., Šimurina, O. (2013). Macroelements, toxic and microelements in sugar beet molasses. *XV International Conference YUCORR*, Tara, Serbia, 17-20 September, 2013, 129-135.
Број хетероцитата: 0

M63 (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

78. Karadžić, V., Grbić, J., Došenović, I., Jevtić, R., Kabić, D. (1995). Kvalitet melase kao sirovine u drugim industrijskim granama. "HRANA", Kvalitet i upravljanje promenama, Novi Sad, Serbia, 12-15 December, 1995, 135-141.
Број хетероцитата: 0
79. Grbić, J., Zavargo, Z., Jokić, A., Jevtić-Mučibabić, R., Dokmanović, N. (2005). Eksperimentalno određivanje koeficijenta prolaza toplote kroz zagrevne površine pločastog uparivača u fabrici šećera Šajkaška – Žabalj. *XII Simpozijum termičara SCG*, Sokobanja, Serbia, 2005, 18-21.
Број хетероцитата: 0

80. Zavargo, Z., Jokić, A., Prodanić, B., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R. (2007). Optimizacija tehnološkog procesa proizvodnje u cilju smanjenja potrošnje toplotne energije u fabrici šećera "Donji Srem" – Pećinci. XIII Simpozijum termičara Srbije, Sokobanja, Serbia, 16-19 October, 2007, 35-39.
Број хетероцитата: 0
81. Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J. (2009). The effect of the sugar beet quality on the content of the intermediate products of its processing as the alternative raw material for the bioethanol production. *1st International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 14-16 October, 2009, 271-275.
Број хетероцитата: 0
82. Gubić, J., Petrović, Lj., Tasić, T., Jevtić- Mučibabić, R. (2009). Analysis of coarsely ground cooked sausages quality made on demands new regulations. *1st International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 14-16 October, 2009, 346-350.
Број хетероцитата: 0
83. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Vukoje, V., Vukelić, N. (2013). Prehrambeni proizvodi sa dodatom vrednošću i njihov plasman na tržištu. *XV International Conference YUCORR*, Tara, Serbia, 17-20 September, 2013, 454-457.
Број хетероцитата: 0
84. Živković, J., Jevtic-Mučibabić, R., Nježić, Z., Vukelić, N. (2014). New products of the food industry. *VIII International Quality Conference*, Kragujevac, Serbia, 23 May, 2014, 851-856.
Број хетероцитата: 0
85. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J., Kuljanin, T., Živković, J., Šimurina, O., Cvetković, B. (2014). Carbohydrates in molasses. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 170-174.
Број хетероцитата: 0
86. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža Solarov, M., Nježić, Z., Cvetković, B., Vukelić, N. (2014). Porast razvojnog potencijala ruralnih područja novim prehrambenim proizvodima s većom dodatom vrednošću. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 269-273.
Број хетероцитата: 0
87. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipović, V., Cvetković, B., Nježić, Z. (2014). Utilization of sugar beet molasses as by-product of the sugar industry in the production of biscuits. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 274-279.
Број хетероцитата: 0
88. Cvetković, B., Šuput, D., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Živković, J., Pezo, L. (2014). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of white cabbage and shelf life study. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 301-306.
Број хетероцитата: 0

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

89. Karadžić, V., Grbić, J., Jevtić, R., Došenović, I., Milić, M., Obradović, S., Heinrich, R., Rudić, E., Čudić, V. (1996). Uticaj sastava šećerne repe i gustog soka na fizičko-hemijske karakteristike melase. IX Jugoslovenski kongres o ishrani, Kotor, 16-19 October, 1996, 167-168
Број хетероцитата: 0
90. Zavargo, Z., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Dokmanović, M., Medojević, M. (2004). Mogućnosti uštede energije u šećeranama Srbije. Simpozijum, Industrijska energetika, Lepenski vir, 28.09.-02.10.,2004, 98.
Број хетероцитата: 0
91. Radivojević, S., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V (2011). Importance of modern cultivar selection for the production of sugar beet in agroecological conditions of Serbia. *IV Symposium of the section of the breeding of organisms of the Serbian genetic society*, Kladovo, Serbia, 2-6 October, 2011, 52.
Број хетероцитата: 0
92. Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Brkljača, J., Milovanović, I., Filipčev, B., Bodroža Solarov, M. (2014). Određivanje sadržaja betaína u melasi šećerne repe. *XXVI Nacionalna konferencija Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP*, Kladovo, Serbia, 06-11 April, 2014, 67-68.
Број хетероцитата: 0
93. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Brkljača, J., Vukelić, N., Filipčev, B. (2014). EU food market – value-added food, a new trend and opportunity for national food industry. *XXVI Nacionalna konferencija Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP*, Kladovo, Serbia, 06-11 April, 2014, 151-152.
Број хетероцитата: 0

M70 – МАГИСТАРСКЕ ТЕЗЕ И ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

94. Jevtić-Mučibabić, R. (2010). Proizvodnja bioetanola iz međufaznih produkata prerade šećerne repe, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.

M72 (3) Одбрањена магистарска теза

95. Jevtić-Mučibabić, R. (2005). Standardizacija melase za fermentacionu industriju, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.

M80 – ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

96. Filipčev, B., Šimurina, O., Grbić J., Jevtić-Mučibabić R., Bodroža-Solarov M. (2013). Medenjak obogaćen dodatkom melase šećerne repe.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/4в-3/1-1 од 24.07.2015.)¹

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

97. Filipčev, B., Šimurina, O., Darčević Hadnađev, T., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V., Lončar, B. (2015). *Effect of liquid (native) and dry molasses originating from sugar beet on physical and textural properties of gluten-free biscuit and biscuit dough*. Journal of Texture Studies, 46 (5) 353–364.
doi: 10.1111/jtxs.12135
SCI 2015 Food Science & Technology 67/125; Impact factor 2013: 1,677
Број хетероцитата: 3

M23 (3) Рад у међународном часопису

98. Kuljanin, T., Lončar, B., Pezo, L., Nićetin, M., Knežević, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2015). *CaSO₄ and cationic polyelectrolyte as possible pectin precipitants in sugar beet juice clarification*. Hemijska industrija, 69 (6) 617-625.
doi:10.2298/HEMIND141015085K
SCI 2015 Engineering, Chemical 118/135; Impact factor 2015: 0,437
Број хетероцитата: 0
99. Jovanović, M., Vučurović, D., Bajić, B., Dodić, S., Vlajkov, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). Optimization of simultaneous cellulase and xylanase production by submerged and solid-state fermentation of wheat chaff. Journal of the Serbian Chemical Society, 85 (2) 177-189.
doi: 10.2298/JSC190530080J
SCI 2018 Chemistry, Multidisciplinary 140/172; Impact factor 2018: 0,828
Број хетероцитата: 0
100. Jovanović, M., Vučurović, D., Dodić, S., Bajić, B., Dodić, J., Vlajkov, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). Simulation model comparison of submerged and solid-state hydrolytic enzymes from wheat chaff. Romanian Biotechnological Letters, 25 (5) 1938-1944.
doi: 10.25083/rbl/25.5/1938.1944
SCI 2018 Biotechnology & Applied Microbiology 159/162; Impact factor 2018: 0,590
Број хетероцитата: 0

¹ Радови који су публиковани након одлуке Научног већа о покретања поступка за избор у звање виши научни сарадник и нису уврштени у претходни изборни период, означени су фонтом *italic*.

101. Bodroža-Solarov, M., Rajić, N., Pezo, L., Kojić, J., Krulj, J., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). The rheological properties of wheat dough containing zeolite residue. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* (in press)
doi: 10.2298/CICEQ190708015B
SCI 2018 Engineering, Chemical 113/138; Impact factor 2018: 0,850
Број хетероцитата: 0

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

102. Šimurina, O., Radunović, A., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Šarić, Lj., Šoronja-Simović, D. (2017). Quality improvement of gluten-free bread based on soybean and enriched with sugar beet molasses. *Food and Feed Research*, 44 (1), 65–72.
doi: 10.5937/FFR1701065S
Број хетероцитата: 1
103. Kuljanin, T., Filipović, V., Nićetin, M., Lončar, B., Knežević, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2018). Effect of molecular mass and surface charge of anionic polyacrilamide on pectin precipitation. *Food and Feed Research*, 45 (2) 169-177.
doi: 10.5937/FFR1802169K
Број хетероцитата: 0

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

104. Šimurina, O., Filipčev B., Popov, S., Nježić Z., Brkljkača, J., Krulj, J., Jevtić-Mučibabić R. (2015). Physical, textural and nutritive properties of gluten-free cookies enriched with sugar beet molasses. 42nd *International Conference of Slovak Society of Chemical Engineering* (SSCHE), Tatranské Matliare, Slovakia, 25–29 May, 2015, 740–749.
Број хетероцитата: 0
- 105.** Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Bogdanović, B., Kojić, J., Šimurina, O., Filipović, J., Živković J. (2016). Effect of sugar beet addition on the composition of sugar products, 3rd *International Congress Food Technology, Quality and Safety* and 17th *International Symposium Feed Technology – FoodTech2016*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 612-615.
Број хетероцитата: 0
106. Filipović, J., Košutić, M., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović V., Nićetin, M., Radojković, M. (2016). Chemical-mineral content and rheological properties of sesame and spelt flour. 3rd *International Congress Food Technology, Quality and Safety* and 17th *International Symposium Feed Technology – FoodTech2016*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 52-55.
Број хетероцитата: 0

107. Belović, M., Ilić N., Pestorić, M., Memiši, N., Novaković, A., Jevtić-Mučibabić, R., Škrobot, D. (2016). Evaluation of feta type cheese quality by sensory and instrumental methods, 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 17th International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2016, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 175-179.
Број хетероцитата: 0
108. Kuljanin, T., Filipović, V., Nićetin, M., Lončar, B., Muzalevski, A., Jevtić-Mučibabić, R. (2016). Separation of pectin from sugar beet juice by binary system calcium sulphate/aluminium sulphate. 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 17th International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2016, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 565-568.
Број хетероцитата: 0
109. Memiši, N., Ilić, N., Jevtić-Mučibabić, R., Belović, M., Novaković, A. (2016). Production of new probiotic yogurt. 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 17th International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2016, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 620-623.
Број хетероцитата: 0
110. Kuljanin, T., Filipović, V., Lončar, B., Knežević, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2018). Aluminium sulphate and polyelectrolytes – ecological coagulants and flocculants in sugar beet juice. *XXII International Eco-Conference, X Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 26-28 September, 2018, 163-170.
Број хетероцитата: 0
111. Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O. (2018). Home-made bread supplemented with debetainized molasses: quality attributes and nutritional content. *IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 92-97.
Број хетероцитата: 0

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

112. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Brkljača, J., Jambrec, D., Krulj, J., Pestorić, M. (2015). Characteristics of wholegrain spelt bread the enriched with proteins of plant origin. *IV International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies* - INOPTER, Divčibare, Serbia, 19 -24 April, 2015, 416-417.
Број хетероцитата: 0
113. Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., Gadžurić, S., Mandić, A., Jevtić Mučibabić, R., Lazarević, J. (2018). HMF screening of honey from Autonomous Province of Vojvodina. *IV International Congress Food Technology, Quality and Safety and 18th International Symposium Feed Technology* – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 120.
Број хетероцитата: 0
114. Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., Kojić, J., Šereš, Z., Krulj, J., Maravić, N., Bodroža Solarov, M. (2019). The technological quality of sugar beet in Vojvodina during

2016-2018. *I International Conference on Advanced Production and Processing*, Novi Sad, Serbia, 10-11 October 2019, 78.

Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

115. Kuljanin, T., Lončar, B., Nićetin, M., Grbić, J., Jevtić-Mučibabić, R., Šobot, K. (2015). Calcium sulphate as coagulant in phase of sugar beet juice clarification – method of measurement residual solution turbidity and zeta potential. *Journal of Hygienic Engineering and Design* 10, 49-53.

Број хетероцитата: 0

116. Kuljanin, T., Lončar, B., Nićetin, M., Filipović, V., Knežević, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2015). The Effect of calcium sulphate, anionic and cationic polyelectrolyte in phase of sugar beet juice purification. *Journal on processing and energy in agriculture* 19 (5) 245-248.

Број хетероцитата: 0

117. Šimurina, O., Brkljača, J., Krulj, J., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Jambrec, D., Pestorić, M. (2015). Properties of wholemeal spelt dough and bread enriched with plant proteins. *Journal on processing and energy in agriculture* 19 (5) 236-240.

Број хетероцитата: 0

118. Filipović, J., Košutić, M., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Filipović, V., Nićetin, M. (2017). Nutritive value of fleks products with sunflower. *Journal on processing and energy in agriculture* 21 (4) 204-206.

Број хетероцитата: 0

119. Košutić, M., Filipović, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Plavšić, D. (2017). Consumer acceptability of fleks product enriched with functional components. *Journal on processing and energy in agriculture* 21 (4) 211-213.

Број хетероцитата: 0

M53 (1) Рад у националном часопису

120. Ćurčić, Ž., Ćirić, M., Nagl, N., Zarubica, K., Brkljača, J., Jevtić-Mučibabić R. (2015). Uticaj cerkospore na prinos i kvalitet korena hibrida šećerne repe u 2014. Godini. *Agroekonomik* 21 (1-2) 1-4

Број хетероцитата: 0

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M61 (1,5) Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини

121. Jevtić-Mučibabić, R., Zavargo, Z., Ilić, N., Filipčev, B., Kuljanin, T., Živković, J., Šimurina, O. (2016). Energy consumption in application of intermediate products of sugar beet processing in fermentative processes. *XVIII International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection–YuCorr.*, Tara Mountain, Serbia, 12-15 April, 2016, 125-131.
Број хетероцитата: 0
122. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Bogdanović, V. B., Bogdanović, I. B. (2017). Application of beet molasses in hard sugar cubes: effect on nutritional profile and storage behavior. *XIX International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection – YuCorr.*, Tara Mountain, Serbia, 12-15 September, 2017, 141-146.
Број хетероцитата: 0

M63 (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

123. Živković, J., Nježić, Z., Jevtić-Mučibabić, R., Gubić, J., Cvetković, B., Filipčev, B., Jerković, J. (2015). Environmental protection in agriculture in view of EU legislation. *IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 98-102.
Број хетероцитата: 0
124. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Milovanović, I., Šimurina, O., Kuljanin, T., Živković, J., Filipović, J. (2015). Antioxidative potential of sugar beet molasses. *IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 469-473.
Број хетероцитата: 0
125. Šimurina O., Filipčev B., Jevtić-Mučibabić R., Gubić J., Plavšić D., Nježić Z., Živković J. (2015): Effect of sugar beet molasse on physical and textural properties of gluten-free biscuit, *IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 578-586.
Број хетероцитата: 0
126. Šimurina, O., Mišan, A., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Milovanović I. (2016). Quality of high-protein porridge for breakfast with soy protein isolate, *XVIII International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection – YuCorr*, Tara Mountain, Serbia, 12-15 April, 2016, 428-431.
Број хетероцитата: 0

127. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Bogdanović, B., Kojić, J., Filipović, J., Košutić M. (2017). Nutritional and textural properties of sugar cubes enriched with sugar beet molasses. *V International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 15–17 March, 2017, 385-391.
Број хетероцитата: 0
128. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Ilić, N. (2018). By-products of fermentation of extraction juice from sugar beet in bioethanol production. *XX International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection – YuCorr*, Tara Mountain, Serbia, 21-24 May, 2018, 244-248.
Број хетероцитата: 0
129. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina O., Kojić, J., Cvetković, B., Marić, B., Peić Tukuljac, L. (2019). The estimation of the quality of sugar beet molasses. *VI International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 11-13 March, 2019, 371-376.
Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

130. Ilić, N., Memiši, N., Suvajdžić, Lj., Jevtić-Mučibabić, R., Novaković, A., Pestorić, M., Belović, M., Škrobot D. (2019). Proizvodnja novog probiotičkog jogurta.
131. Cvetković, B., Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Lazarević, J., Filipčev, B., Nićetin, M. (2020). Осмотски дехидрирани купус пакован у МАП-у.

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

132. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Bogdanović, B., Bogdanović, B., Ilić, N., Bodroža Solarov, M., Kojić, J., Filipović, J. (2019). Šećer u kocki obogaćenog nutritivnog sastava dodatkom melase šećerne repe.
133. Šimurina, O., Filipčev, B., Čolović, R., Mišan, A., Pojić, M., Bodroža-Solarov, M., Mandić, A., Pestorić, M., Sakač, M., Jevtić-Mučibabić, R., Plavšić, D. (2020). Спелтин оброк богат протеинима и влакнима.
134. Košutić, M., Filipović, J., Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V. (2020) Корн флекс обогашен сувим остатком дивљег оригана.

M83 (4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу нивоу

135. Filipčev, B., Šimurina, O., Mišan, A., Šarić, B., Jevtić Mučibabić, R., Pestorić, M., Kos, J. (2020). Безглутенски кекс повећане нутритивне вредности.

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

136. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Jambrec, D., Jevtić-Mučibabić, R., Krulj, J., Brkljača, J. (2016). Певиво од бесквасног лиснатог теста произведено од брашна спелта пшенице.

M92 (12) Регистрован патент на националном нивоу

1. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Krulj, J., Jevtić-Mučibabić, R., Nježić, Z., Đisalov, J., Brlek, T., Kojić, J. (2019). Певиво од бесквасног лиснатог теста произведено од брашна спелта пшенице са смањеним садржајем масноће. Патент је уписан у Регистар патената 21.05.2019. године под бројем 58697.

**III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ
НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ
НАУЧНИ САРАДНИК**

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Раде Јевтић-Мучибабић припада области биотехничких наука - прехранбено инжењерство, везан за квалитет, безбедност и нутритивну вредност хране биљних производа, који се односи на унапређење квалитета производа и нуспроизвода добијених прерадом шећерне репе, са акцентом на примену истих у ферментативним, прерађивачким и прехранбеним технологијама. Истраживања су усмерена и на изналажење, формулацију и карактеризацију нових унапређених прехранбених производа, првенствено на бази церееалија и псеудоцереалија, укључујући различите аспекте испитивања и примене нуспроизвода прехранбене индустрије. У оквиру научноистраживачког рада кандидаткиња је остварила запажене резултате у области развоја аналитичких метода за контролу процеса производње шећера, унапређења појединих фаза технолошког поступка прераде шећерне репе, као и у области стандардизације и примене међуфазних продуката прераде шећерне репе у ферментативним индустријама. У области биотехнологије кандидаткиња је током целокупног научноистраживачког ангажовања остварила значајне резултате.

Сходно томе, научноистраживачки опус др Раде Јевтић-Мучибабић, односно публикације произашле из истог, могу се разврстати у области које се баве проучавањем:

- квалитета нуспроизвода индустрије шећера са аспекта примене у прехранбеним технологијама и примена у истим;
- оптимизације састава, нутритивног квалитета и функционалности производа на бази церееалија
- ферментативних процеса и биопроцеса производње ензима;
- унапређења технолошког поступка прераде шећерне репе.

Прва група радова се односи на испитивање квалитета меласе са аспекта примене у прехранбеним технологијама, првенствено у пекарској индустрији. Резултати су приказани у радовима категорије М22 бр. 97; М24 бр. 102; М33 бр. 104, 105, 111; М61 бр. 122; М63 бр. 124, 125, 127; 129, као и техничко решење категорије М82 бр. 132. Резултатима догогодишњих истраживања, приказаних у претходном изборном периоду, усмерених на испитивање квалитета меласе, као нутритивно вредне сировине, с аспекта примене у прехранбеној индустрији, кандидаткиња је у овом изборном периоду, продубила и надоградила научна сазнања приказана у радовима бр. 105, 124 и 129. Полазећи од чињенице да је меласа поликомпонентни систем, сложеног хемијског састава, да је веома погодна сировина за читав низ прехранбених технологија, радови се баве испитивањем хемијског и минералног састава меласе, као и антиоксидативним потенцијалом. Кандидаткиња је са сарадницима у раду бр. 124 испитивала и утврдила да вредности капацитета гашења DPPH (IC₅₀ вредности: 266,56-460,70 µg/ml) радикала узорака испитиване меласе указују на потенцијално значајан антиоксидативни капацитет меласе шећерне репе. Приказано је да су укупни феноли у опсегу 39,33-48,63 mgGAE/g и FRAP од 3,02 до 4,95 mg еквивалент/g меласе. Примена меласе у циљу испитивања могућности побољшања нутритивног квалитета и функционалности различитих пекарских/финих пекарских производа приказана је у радовима бр. 97, 102, 104, 111 и 125. Кандидаткиња са сарадницима разматра различите могућности побољшања нутритивне вредности безглутенских производа применом меласе.

У радовима М22 бр. 97 и М33 бр. 104 и 125 испитује се побољшање нутритивног профила безглутенског кекса додатком суве и течне меласе шећерне репе, као и ефекат додатка меласе на реолошка својства теста, текстурна и сензорска својства безглутенског кекса.

У раду М24 бр. 102 разматрана је могућност побољшања сензорских својстава безглутенског хлеба од соје и меласе додатком изолата протеина грашка, влакана грашка и чија семена.

Истраживања примене меласе у прехранбеној индустрији резултирали су радовима бр. 122 и 127 у којима је испитан утицај додатка меласе у количини 2-10% у коцке шећера, при чему се региструје повећање садржаја микро и макроелемената, антиоксидативни капацитет, повољнија текстура производа, као и одговарајућа могућност складиштења. Новим техничким решењем примењеним на националном нивоу М82 бр. 132 је потврђено да меласа може да се инкорпорира у шећер у коцки, при чему се постиже побољшање нутритивне вредности, без значајног нарушавања сензорског квалитета.

Друга група радова је везана за оптимизацију сировинског састава и технолошких параметара производње прехранбених производа на бази cereалија, односно могућности побољшања нутритивног квалитета и функционалности различитих пекарских/финих пекарских производа. У овој групи се налазе радови из категорије М23 бр. 101; М33 бр. 106; М34 бр. 112; М51 бр. 117, 118 и 119; М63 бр. 126; М82 бр. 133 и 134; М84 бр. 136 и М92 бр. 137.

Публикације које се односе на побољшање нутритивне вредности безглутенских производа и у којима се карактеришу високопротеински производи су М51 бр. 117; М63

бр. 126; М34 бр.112 и М83 бр. 135. У овој групи радова разматрају се могућности обогаћивања различитих врста пекарских/финих пекарских производа (пшенични хлеб, интегрални пшенични хлеб, хлеб од спелте, интегрални хлеб од спелте) биљним изворима протеина са циљем формулисања производа који могу да се декларишу као високопротеински. Радови су фокусирани на испитивање утицаја изолата и концентрата соје и сојиног брашна на текстурна и сензорска својства готових производа, са посебним нагласком на очување прихватљивости и минимизирање погоршања сензорских својстава готовог производа. Публикација М83 бр. 135 дефинише услове за побољшање нутритивног профила безглутенског кекса. Један део радова кандидаткиње и сарадника односи се на испитивање примене брашна од органски произведене спелта пшенице, што је резултирало техничким решењем М82 бр. 133. Имајући у виду значај складиштења пшенице, у раду М23 бр. 101 је приказана употреба природног зеолита - клиноптилолита и клиноптилолита богатог натријумом за заштиту зрна и утицај на реолошка својства теста. Ефекти су проучавани код две врсте пшенице, конвенционалне (*Triticumaestivum*) и спелте (*T.aestivum spp. spelta*) и утврђено је да клиноптилолит богат натријумом побољшава реолошки профил теста.

Кандидаткиња са сарадницима обрађује проблематику испитивања и побољшања пецивости пшеничног брашна за производњу лиснатог теста. У публикацији М84 бр. 136 дефинисани су услови производње пецива од лиснатог теста од брашна спелта пшенице и дата је карактеризација производа, док регистрован патент на националном нивоу, М92 бр. 137, валоризује ова истраживања.

Кандидаткиња је са сарадницима у раду бр. 106 приказала испитивања квалитета и реолошких особина различитих сорти спелте, као и утицај сусамовог брашна на реолошке особине теста и нутритивни састав тестенине од спелте. Сусамово брашно негативно утиче на фаринографске и миксографске показатеље, али позитивно утиче на квалитет куване тестенине, текстуру, боју и минерални састав. Највећу стандардну оцену (standard score analysis) (0,63) има тестенина са 20% сусамовог брашна. Резултати су показали да је ова тестенина добар прехранбени производ за задовољење дневних потреба у минералним материјама прописаних од стране FAO/WHO.

Истраживања у оквиру рада бр. 118 су фокусирана на формулацију екструдираниог флекса производа на бази кукурузног брашна обогаћеног антиоксидансима из сувог остатка дивљег оригана и есенцијалним аминок и масним киселинама из конзумног сунцокрета као функционалних додатака. Додатак сувог остатка дивљег оригана поред велике антиоксидативне вредности у флекс производу доприноси бољој валоризацији споредних производа из прехранбене индустрије. Флекс производ са додатком сунцокрета и сувог остатка дивљег оригана је нов производ са побољшаним саставом есенцијалних аминокиселина и антиоксидативним потенцијалом при чему има све особине функционалне хране, што потврђује техничко решење М82 бр.134. Испитивање ставова потрошача у односу на специфичне врсте производа са додатом вредношћу, приказано је у раду из категорије М51 бр. 119.

Трећу групу радова чине публикације из категорија М23 бр. 99 и 100; М33 бр. 107 и 109; М61 бр. 121; М63 бр. 128, као и М81 бр. 130 и 131, који се баве проучавањем

ферментативних процеса и биопроцеса производње ензима. Радови бр. 99 и 100 баве се проучавањем биопроцеса производње ензима из нуспроизвода прераде жита. Полазећи од чињенице да се у нашем региону не производе хидролитички ензими, истраживања су усмерена на плевицу, нуспроизвода прераде жита, и одређивање оптималних процесних параметара добијања ензима култивацијом плесни на хранљивим подлогама на бази плевице.

Кандидаткиња је са сарадницима у радовима бр. 107 и 109, приказала истраживања проистекла ангажовањем на међународном пројекту "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and behaviour" (акроним: MyNewGut), што је резултирало и техничким решењем M81 (бр. 130). Нови пробиотички јогурт са 1,5% млечне масти је ферментисани млечни производ и продукт примене нових култура, што је довело до креирања нових физичко-хемијских и сензорних карактеристика. Инокулација је изведена са пробиотским бактеријама: *Bifidobacterium* B94 и *Lactobacillus* HA119, као и са јогуртним културама *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*.

Радови бр. 121 и 128 чине део опсежних и дугодишњих истраживања, кандидаткиње и сарадника, усмерених на испитивање могућности примена нуспроизвода и међуфазних производа прераде шећерне репе у ферментативној индустрији, сагледана у области производње биоетанала, са циљем проналажења алтернативних, обновљивих и еколошки безбеднијих извора енергије. Након многобројних публикација из претходног изборног периода, у раду бр. 121 сагледани су енергетски аспекти примене међупроизвода прераде шећерне репе у производњи биоетанола, при чему је утврђено да је минимална потрошња топлотне енергије у процесу у коме се екстракциони сок користи за производњу биоетанола. Садржај споредних производа ферментације (метанола, виших алкохола и алдехида) у производњи биоетанола применом екстракционог сока почетних концентрација ферментабилних шећера од 5,10 и 13%, приказан је у раду бр. 128.

Четврта група радова обухвата публикације које, такође, представљају део истраживања вишегодишњег опуса кандидаткиње, а баве се проблематиком везаном за унапређење технолошког поступка прераде шећерне репе, односно оптимизацијом процеса производње шећера. У ову групу сврставају се радови из категорије M23 бр. 99; M24 бр. 103; M33 бр. 108 и 110; M51 бр. 115 и 116 и M52 бр. 120. У радовима су приказана истраживања везана за процес чишћења сока шећерне репе, односно таложење нешећерних једињења из сока. У индустрији шећера одвајање нешећера из сока шећерне репе врши се углавном применом калцијум оксида и угљен диоксида. Како би се смањила количина креча, истраживана је могућност издвајања и таложења пектина заснована на примени CaSO_4 . Публикације обрађују проблематику примене нових метода чишћења сока шећерне који се базирају на примени CaSO_4 и катјонског полиелектролита (cationic PAM), као и на примени CaSO_4 уз додавање различитих врста анјонских полиакриламида (PAMs). Испитивања примене преципитанта CaSO_4 вршена су у девет различитих концентрација (у интервалу 50-450 g/dm^3) уз додатак катјонског полиелектролита. Ефикасност таложења пектина праћена је мерењем зета потенцијала модел-раствора пектинских препарата. Након примене катјонског полиелектролита, оптималне количине CaSO_4 су мање (у интервалу 353-512 mg/g пектина) него када се примени само CaSO_4 . Ове количине су знатно мање од просечне количине CaO употребљеног у класичном поступку чишћења сока шећерне репе (око 9 g/g пектина сока шећерне репе).

Истраживања примене раствора CaSO_4 изведена су са десет различитих концентрација раствора CaSO_4 ($50\text{-}500 \text{ mg/dm}^3$) уз додатак анјонског полиакриламида са два степена јонизације и три молекулске тежине, концентрације од 3 mg/dm^3 . Коришћењем анјонског полиакриламида, највеће молекулске тежине и нижег степена јонизације (30%), измерене су оптималне количине CaSO_4 у опсегу $340\text{-}355 \text{ mg/dm}^3$. Ове оптималне концентрације постигнуте су код нулте вредности зета потенцијала.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске² истражена је цитираност радова др Раде Јевтић-Мучибабић у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 1996. до јуна 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 87 (63 хетероцитата, 18 коцитата и 6 самоцитата).

² Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду дата је у прилогу Извештаја

ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

Кандидаткиња је одржала следећа предавања по позиву (позивна писма у прилогу):

- Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B, Grbić, J., Milovanović, I., Živković, J., Šimurina, O. (2013). Macroelements, toxic and microelements in sugar beet molasses. *XV International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection – YuCorr*, Tara Mountain, Serbia, 17-20 September, 2013, 129-135.
- Jevtić-Mučibabić, R., Zavargo, Z., Ilić, N., Filipčev, B., Kuljanin, T., Živković, J., Šimurina, O. (2016). Energy consumption in application of intermediate products of sugar beet processing in fermentative processes. *XVIII International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection – YuCorr*, Tara Mountain, Serbia, April 12-15, 2016, 125-131.
- Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Bogdanović, V. B., Bogdanović, I. B. (2017). Application of beet molasses in hard sugar cubes: effect on nutritional profile and storage behavior. *XIX International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection – YuCorr*, Tara Mountain, Serbia, September 12-15, 2017, 141-146.

Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава

Кандидаткиња је била члан научног одбора следећих међународних научних конференција (доказ у прилогу):

- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_.pdf
- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду

<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>

- *XVIII International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection* – YuCorr., Tara Mountain, Serbia, April 12-15, 2016 у организацији УИСКОЗАМ Београд;
- *XIX International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection* – YuCorr., Tara Mountain, Serbia, September 12-15, 2017 у организацији УИСКОЗАМ Београд;
- *XX International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection* – YuCorr., Tara Mountain, Serbia, May 21-24, 2018 у организацији УИСКОЗАМ Београд;
- *IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- *XXI International Conference Meeting Point of the Science and Practice in the Fields of Corrosion, Materials and Environmental Protection* – YuCorr., Tara Mountain, Serbia, September 17-20, 2019 у организацији УИСКОЗАМ Београд.

Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Кандидаткиња је активно учествовала у рецензирању монографија, радова за међународне и домаће часописе, радова саопштених на међународним скуповима, као и техничких решења.

Кандидаткиња је рецензирала монографију категорије М10:

- „Примена поступка одзивне површине у моделовању микрофилтрације“, аутора др Александра Јокића, издавач Задужбина Андрејевић, 2012. године, одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, на седници одржаној 28.06.2011. године, број 020-2/7v.

Кандидаткиња је рецензирала радове у часописима категорије М20:

- Chemical Industry
- Acta Periodica Technologica

Кандидаткиња је рецензирала радове у часописима категорије М50:

- Journal of Processing and Energy in Agriculture, Национално друштво за процесну технику и енергетику у пољопривреди, Нови Сад

Кандидаткиња је рецензирала радове саопштене на међународним конгресима:

- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety”*, 28–30 October 2014, Novi Sad, Serbia;

- *IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, 4–6 March, 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina;
- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25–27 October 2016, Novi Sad, Serbia;
- *V International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, 15–17 March, 2017, Jahorina, Bosnia and Herzegovina;
- *VI International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 11-13 March, 2019, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Кандидаткиња је рецензирала следећа техничка решења категорије M80:

- Поступак смањења садржаја несахарозних једињења у меласи применом бентонита, одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, на седници одржаној 27.12.2019. године, број 020-2/55-8/3.
- Модел технолошког поступка производње биоетанола из међупроизвода прерадешећерне репе, одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, на седници одржаној 27.12.2019. године, број 020-2/55-8/8.

2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду својим учешћем на различитим републичким и покрајинским научним пројектима, као и ангажовањем и резултатима дала допринос развоју науке у земљи у области биотехнологије, технологије шећера, као и у области формулисања функционалних, нутритивно вредних производа прехранбене индустрије. Својим радом, као члан Радне групе, допринела је изради Правилника о квалитету шећера намењеног за људску употребу, Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде. Ангажовањем при пријави и имплементацији међународних пројеката, учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидаткиња је стицала вредна искуства о савременим поступцима и методима у прехранбеној технологији, која преноси својим колегама, како у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи и иностранству.

Својим знањем и искуством учествује у формирању научног подмлатака Института суделујући у реализацији дела експеримената који се спроводе у одељењима Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab. Осим што са научним подмлатком Института учествује у планирању и реализацији експеримената, кандидаткиња своја знања и искуство преноси и научном подмлатку из других институција као што је Технолошки факултет, Универзитета у Новом Саду. Кандидаткиња је члан Комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације Асме Моктар

Наји са Технолошког факултета из Новог Сада под називом *Модел биорафинерије за комбиновану производњу биоетанола и биогаса из шећерне репе*, а била је и члан Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Мирјане Јовановић под називом *Модел биопроцеса производње ензима из нуспроизвода прераде жита* на поменутом факултету. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима, трансфером истраживања у привреду, што се види по резултатима из категорије М80 и М90, кандидаткиња је значајно допринела развоју науке у земљи.

Менторство при изради дипломских, мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

Кандидаткиња је одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду именована за интерног ментора докторанту мр Јасмина Живковић, на седници одржаној 09.11.2012. године, број I-01-2/11-3/5-27.

Кандидаткиња је именована у Комисију за оцену пријаве докторске дисертације „Економска обележја производње биоетанола“, кандидата мр Дејана Супића, одлуком Наставно-научног већа Пољопривредног факултета у Новом Саду, на седници одржаној 31.05.2013. године, број 625/1.

Кандидаткиња је именована у Комисију за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације „Термална својства протеина меса у процесу осмотске дехидратације у меласи шећерне репе“, кандидата мр Сање Остојић, одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, на седници одржаној 20.09.2013. године, број 020-2/23.

Кандидаткиња је именована у Комисију за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације кандидата дипл. инж. мастер Асме Моктар Наји под називом „Модел биорафинерије за комбиновану производњу биоетанола и биогаса из шећерне репе“, одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, на седници одржаној 05.07.2019. године, број одлуке 020-2/35-10/2.

Кандидаткиња је била члан Комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора, као и члан Комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Мирјане Јовановић под називом „Модел биопроцеса производње ензима из нуспроизвода прераде жита“ одлуком Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду, на седници одржаној 23.07.2019. године, број одлуке 020-2/37-5/2, одбрањене 16.10.2019. године, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички радови категорије М20:

- Jovanović, M., Vučurović, D., Bajić, B., Dodić, S., Vlajkov, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). Optimization of simultaneous cellulase and xylanase production by submerged and solid-state fermentation of wheat chaff. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85 (2) 177-189.

137. Jovanović, M., Vučurović, D., Dodić, S., Bajić, B., Dodić, J., Vlajkov, V., Jevtić-Mučibabić, R. (2020). Simulation model comparison of submerged and solid-state hydrolytic enzymes from wheat chaff. *Romanian Biotechnological Letters*, 25 (5) 1938-1944.

Кандидаткиња је, у оквиру пројекта ИИИ 46005 под називом „Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ (2011-2019. година), била руководилац потпројекта под називом „Нови пекарски и фино пекарски производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ и руководила планирањем, организовањем и реализацијом експерименталног дела, као и обрадом резултата докторске дисертације др Јоване Којић (рођене Бркљача) под називом „Оптимизација процеса екструдирања спелте за креирање функционалних производа са додатком бетаина“, одбрањене 2018. године на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду и докторске дисертације др Јелене Круљ под називом „Потенцијал биосинтезе афлатоксина Б1 у различитим врстама *Triticum spp.*“, одбрањене 2019. године на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду о чему сведоче објављени многобројни заједнички радови.

Педагошки рад

Кандидаткиња је током свог досадашњег радног искуства активно учествовала у припреми и реализацији експеримената и обради резултата дипломских, мастер радова, докторских дисертација, као и у обуци студената академских и докторских студија како у лабораторији, тако и у писању научних радова, дипломских радова и докторских дисертација. Кандидаткиња учествује у формирању научног подмлатка Института кроз обуке и увођење младих истраживача у научно истраживачки рад.

Кандидаткиња је учествовала у комисијама за формирање научног подмлатка у избор у научна и истраживачка звања:

- Одлуком Научног већа Института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. I-01-2/1-3/3-11 од 18. 01. 2011., именована за члана Комисије за оцену научног и стручног рада кандидата и оцену испуњености услова кандидата Станиславе Делић у звање истраживач сарадник.
- Одлуком Научног већа Института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. I-01-2/4-3/3-8 од 24. 04. 2013., именована за члана Комисије за оцену научног и стручног рада кандидата и оцену испуњености услова кандидата др Свете Ракића у звање научни сарадник.
- Одлуком Научног већа Института за прехранбене технологије у Новом Саду бр. I-01-2/2-3/3-5 од 11. 02. 2014., именована за члана Комисије за оцену научног и стручног рада кандидата и оцену испуњености услова кандидата мр Јасмине Живковић у звање истраживач сарадник.

Међународна сарадња

Кандидаткиња је била ангажована на међународним пројектима:

- **2013-2018: FP7** "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and behaviour" (акроним: MyNewGut) Grant Agreement no: 613979.
- **2018-2020: BIO-ECONomy Research Driven Innovation** (акроним: BIOECO-R.D.I.); Позив: Adriatic-Ionian Programme INTERREG V-B Transnational 2014-2020.

Организација научних скупова

Кандидаткиња је била члан у следећим организационим одборима међународних научних конференција:

- *Југословенски конгрес прехрамбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства – са међународним учешћем*, Технолошки факултет, Нови Сад, Србија, 16-17. септембар, 1999.
- *I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology*, Institute for Food Technology, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007.

3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење националним пројектима:

- **2012-2013:** Кандидаткиња је руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом „Анализа могућности примене нуспроизвода индустрије шећера у прехрамбеној технологији“, број пројекта 114-451-3697/2012-03. Пројекат финансиран од стране Покрајинског секретаријата за науку и технолошки развој АП Војводине.
- **2018-2019:** Кандидаткиња је руководилац Потпројекта 2 „Нови пекарски и фини пекарски производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ у оквиру Пројекта ИИИ 46005 „Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“, чији је руководилац др Марија Бодрожа Соларов, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Републике Србија.

Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

Пројекти

Учешће на националним пројектима

2011-2019: Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- *Осмотска дехидратација хране – енергетски и еколошки аспекти одрживе производње* (евиденциони број пројекта: ТР31055), руководилац пројекта др Татјана Куљанин, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- *Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње* (евиденциони број пројекта: ИИИ46005), руководилац пројекта др Марија Бодрожа-Соларов, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.

Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- 1996-2000: *Истрживања сировина, процеса и контроле квалитета у прехранбеној технологији*. Пројекат финансирало Министарство за просвету и науку, руководилац пројекта др Јован Туркулов, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- 2002-2003: *Интегрисање енергетских токова и оптимизација потрошње топлоте у шећерани Црвенка* (НПЕЕ 301-64А). Пројекат финансирало Министарство за просвету и науку, руководилац пројекта др Золтан Заварго, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- 2005: *Оптимизација потрошње топлоте у шећерани Жабал* (НПЕЕ 231045). Пројекат финансирало Министарство за просвету и науку, руководилац пројекта др Золтан Заварго, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- 2006-2007: *Оптимизација технолошког процеса у циљу смањења потрошње топлотне енергије у индустрији шећера* (НПЕЕ 232015). Пројекат финансирало Министарство за просвету и науку, руководилац пројекта др Золтан Заварго, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- 2007-2008: *Оптимизација технолошког процеса у циљу смањења потрошње топлотне енергије у индустрији шећера* (НПЕЕ 232015Б). Пројекат финансирало Министарство за просвету и науку, руководилац пројекта др Золтан Заварго, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- 2008-2010: *Одрживост ланца масовне производње хране* (ТР-20066). Пројекат финансирало Министарство за науку и технолошки развој, руководилац пројекта др Јасна Мاستиловић, Институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.

- 2008-2010: *Производња биоетанола из међу- и нус- производа процеса прераде шећерне репе* (TR-20009). Пројекат финансирало Министарство за науку и технолошки развој, руководилац пројекта проф. др Стеван Попов, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.

Пројекти Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2012-2013:** *Анализа могућности примене нуспроизвода индустрије шећера у прехранбеној технологији*, (број пројекта 114-451-3697/2012-03). Пројекат је финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој АП Војводине. Руководилац пројекта др Рада Јевтић-Мучибабић, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.
- **2014-2015:** *Екстраховани природни бетаин шећерне репе – иновативна подршка унапређењу привреде АП Војводине* (број пројекта 114-451-1439/2014-1). Пројекат финансирао Покрајински секретаријат за науку и технолошки развој, АП Војводина. Руководилац пројекта др Бојана Филипчев, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.

Учешће на међународним пројектима

- **2013-2018:** FP7 "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and behaviour" (акроним: MyNewGut) Grant Agreement no: 613979.
- **2018-2020:** BIO-ECOonomy Research Driven Innovation (акроним: BIOECO-R.D.I.); позив: Adriatic-Ionian Programme INTERREG V-B Transnational 2014-2020.

Патенти

Кандидаткиња је коаутор реализованог патента, категоризованог у одељку *Библиографски подаци* овог Извештаја (M92).

Техничка решења

Кандидаткиња је аутор и коаутор осам техничких решења. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог Извештаја (два техничка решења категорије M81, три техничка решења категорије M82, једно категорије M83 и два техничка решења категорије M84).

Сва техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у раду објављеном у научном часопису.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, број 38/2008,

24/2016, 21/2017 и 38/2017), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну) дат је у прилогу.

Активности у комисијама и телима Министарства и телима других министарстава везаних за научну делатност

- Кандидаткиња је одлуком Министарства пољопривреде и заштите животне средине број 119-01-25/2017-09 од 16.01.2017. године именована за члана Радне групе за израду Правилника о квалитету шећера намењеног за људску употребу, објављеног у Службеном гласнику Републике Србије, број 88/2017.

Руковођење научним институцијама

- **2002-2006:** Заменик координатора Хемијско-технолошког одељења у оквиру Радне јединице за шећер, шећерну репу, меласу и отпадне воде шећерана;
- **2002-2006:** Заменик координатора Одељења за отпадне воде шећерана у оквиру Радне јединице за шећер, шећерну репу, меласу и отпадне воде шећерана;
- **2002-2006:** Заменик координатора Одељења II у оквиру Радне јединице за микробиологију и микотоксикологију;
- **2007-2009:** Руководилац Едукационог центра, организационе јединице Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- **2007-2014:** Заменика технолошког координатора за шећер, мед, меласу и шећерну репу у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- **2014- 2016:** Технолошки координатора за шећер, мед, меласу и шећерну репу у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- **2016-2017:** Технолошки координатора за шећер, мед, меласу, шећерну репу, алкохолна пића, сенф и сирће у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- **2017-данас:** Технолошки координатора за шећер, меласу и шећерну репу у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- **2017-данас:** Заменик одговорног лица Одељења за прометни квалитет - испитивање квалитета шећерне репе у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду;
- **2017-данас:** Заменик техничког координатора Одељења за прометни квалитет - испитивање квалитета шећерне репе у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране - FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

Утицајност

Утицајност радова др Раде Јевтић-Мучибабић се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Раде Јевтић-Мучибабић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 1996. до јуна 2020. године је укупан број цитата и самоцитата 87 (63 хетероцитата, 18 коцитата и 6 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 2.

Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских радова

Кандидаткиња је објавила радове у следећим часописима категорије M₂₀: Biomass and Bioenergy (Impact factor 2009: 4.098); International Sugar Journal (Impact factor 2008: 0.223; 2013: 0.174); Sugar Industry/Zuckerindustrie (Impact factor 2008: 0.203; 2010: 0.140; 2011: 0.181); Technics Technologies Education Management (Impact factor 2012: 0.414); Romanian Biotechnological Letters (Impact factor 2013: 0.351); Journal of Texture Studies (Impact factor 2013: 1,677); Hemijska industrija (Impact factor 2015: 0,437); Journal of the Serbian Chemical Society (Impact factor 2018: 0,828); Romanian Biotechnological Letters (Impact factor 2018: 0,590); Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2018: 0,850).

Радови др Раде Јевтић-Мучибабић цитирани су, без аутоцитата, укупно 63 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја.

Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Др Рада Јевтић-Мучибабић је у свом досадашњем раду публиковала укупно 137 радова, саопштења и техничких решења, једну докторску дисертацију и један патент, од чега 45 радова, два техничка решења категорије M₈₁, три техничка решења категорије M₈₂, једно техничко решење категорије M₈₃, једно техничко решење категорије M₈₄, као и патент у претходних пет година, односно у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања виши научни сарадник, кандидаткиња је објавила и саопштила 7 радова из категорије M₂₀ (1 рад M₂₂, 4 рада M₂₃ и 2 рада M₂₄), 11 радова из категорије M₃₀ (8 радова M₃₃ и 3 рада M₃₄), 6 радова из категорије M₅₀ (5 радова M₅₁ и један рад M₅₃) и 9 радова из категорије M₆₀ (2 рада M₆₁ и 7 радова M₆₃). Кандидаткиња је аутор и коаутор 7 техничких решења категорије M₈₀ (2 категорије M₈₁, 3 категорије M₈₂, 1 категорије M₈₃ и 1 категорије M₈₄). Кандидаткиња је коаутор патента категорије M₉₂. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука, прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 5,76, а после избора у звање виши научни сарадник 6,26.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање само радови из М80 и М90 категорија имају више од 7 коаутора. На истим је извршена корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Од укупног броја публикација (137), у 27 радова др Рада Јевтић-Мучибабић је први коаутор. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослена, као и у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду и Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду.

У реализацији радова кандидаткиња је дала пун и суштински допринос, како у стварању идеја, осмишљавању експерименталних концепата, експерименталном раду, тако и у дискусији резултата и самом писању радова.

Допринос реализацији коауторских радова

Кандидаткиња је својим идејама, знањем и активним учешћем у експерименталном раду, тумачењу резултата и/или писању научних коауторских радова значајно допринела њиховом високом квалитету и позиционирању.

Већина радова и саопштења су мултидисциплинарне природе и резултат сарадње технолога, хемичара, биолога, молекуларних биолога, микробиолога, нутрициониста и статистичара. Својим радом на реализацији постављених планова и учешћем у реализацији задатака кандидаткиња је демонстрирала успешност у извршењу својих задужења, као и склоност ка тимском раду. На овај начин је дала суштински допринос реализацији експерименталних и тумачењу резултата у коауторским радовима.

Значај радова

Већи део објављених и цитираних радова кандидаткиње су из области испитивања прехранбених производа, везаних за испитивање квалитета производа и нуспроизвода индустрије шећера, њихове примене у прерађивачким индустријама, првенствено ферментативним и прехранбеним технологијама.

Објављени радови су допринели проширењу научних сазнања у области унапређења квалитета и функционалности производа кондиторске и пекарске индустрије, добијених применом нуспроизвода индустрије шећера као нутритивно вредне компоненте, као и проширењу асортимана производа на тржишту. Радови у којима се обрађује квалитет и безбедност прехранбених производа значајни су са аспекта очувања здравља потрошача. Поред области унапређења квалитета, нутритивне вредности, функционалности, безбедности производа, сфера научног интересовања и допринос кандидаткиње односи се

на технолошке поступке производње шећера из шећерне репе у циљу оптимизације процеса, као и примене нуспроизвода ове индустрије у биотехнологији.

Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у звање

Као најзначајнија научна остварења кандидаткиње у периоду од избора у звање виши научни сарадник могу се издвојити:

- Рад у истакнутом међународном часопису наведен у библиографији радова под бројем 97, који потврђује могућност примене меласе у прехранбеној индустрији;
- Рад у истакнутом међународном часопису наведен у библиографији радова под бројем 98, који је резултат истраживања усмерених на побољшање поступка таложења пектина из сока шећерне репе;
- Радови у истакнутом међународном часопису наведени у библиографији радова под бројем 99 и 100, представљају наставак дугогодишњих истраживања кандидаткиње у области биотехнологије;
- Техничко решење категорије М81 (бр. 130) које представља резултат ангажованости на међународном пројекту MyNewGut и техничко решење М82 (б. 132) у коме је кандидаткиња први коаутор;
- Регистровани патент на националном нивоу М92, наведен у библиографији радова под бројем 137 представља резултат вишегодишњих истраживања кандидаткиње и сарадника у области формулисања и производње функционалних производа.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, седам радова у часописима међународног значаја, шест радова у врхунском часопису националног значаја, два предавања по позиву штампана у целини, једанаест радова саопштених на скупу међународног значаја, девет радова саопштених на скупу националног значаја, два техничка решења категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, три техничка решења категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу, једно битно побољшано техничко решење на међународном нивоу, једно битно побољшано техничка решења на националном нивоу и један регистрован патент на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки опус кандидаткиње, др Раде Јевтић-Мучибабић, после избора у звање виши научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- квалитет нуспроизвода индустрије шећера са аспекта примене у прехранбеним технологијама и примена у истим;
- оптимизација састава, нутритивног квалитета и функционалности производа на бази цереалија
- ферментативни процеси и биопроцеси производње ензима;
- унапређење технолошког поступка прераде шећерне репе.

Др Рада Јевтић-Мучибабић перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача и доктораната, кроз руковођње експерименталног дела дисертација, као и учешћем у комисијама за оцену и одбрану, везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентна.

Кандидаткиња је руководила пројектом од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини под називом „Анализа могућности примене нуспроизвода индустрије шећера у прехранбеној технологији“, као и потпројектним задатком у оквиру пројекта ИИИ 46005 „Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“.

Кандидаткиња, др Рада Јевтић-Мучибабић, активно учествује у међународној сарадњи учешћем на међународном пројекту FP7 "Microbiome Influence on Energy balance and Brain Development-Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and behaviour".

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања НАУЧНИ САВЕТНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности до одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано ³
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	1	8	8
M23	Рад у међународном часопису	3	9	27	27
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	36	36	36
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	4	2	1,75
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	18	36	35,25
M52	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	4	6	6
M53	Рад у научном часопису	1	4	4	4
M61	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини	1,5	1	1,5	1,5
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	11	5,5	5,5
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	5	1	0,94
M71	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6
M72	Одбрањена магистарска теза	3	1	3	3
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	3

³ Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$

Број бодова до избор у звање виши научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова	Реализовано до избора у звање виши научни сарадник
Виши научни сарадник	Укупно	50	137,94
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90 \geq	40	109,25
	M21+M22+M23+M24+M31+M32	22	35

Збирни приказ научне компетентности од одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано ⁴
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	5
M23	Рад у међународном часопису	3	4	12	12
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	8	8	8
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	3	1,5	1,5
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	5	10	10
M53	Рад у научном часопису	1	1	1	1
M61	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини	1,5	2	3	3
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	7	3,5	3,5
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	2	16	14,67
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	13,62
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу	4	1	4	4
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	2,14
M92	Регистрован патент на националном нивоу	12	1	12	8,57

⁴ Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$

Број бодова за избор у звање научни саветник за техничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано од покретања поступка избора у звање виши научни сарадник
Научни саветник	Укупно	70	93
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54	84
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 од чега у категоријама: M21+M22+M23	30 15	60 17
	M81-85+M90-96+M101-103+M108 од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	43

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Анализа објављених научноистраживачких и стручних резултата **др Раде Јевтић-Мучибабић** показује да се научноистраживачки рад кандидаткиње може окарактерисати као врло успешан, продуктиван и у сталном успону, како у овладавању теоретским знањима, експерименталном раду, тако и у њиховој примени у реалним условима.

Укупан број објављених радова (137) и укупан индекс компетентности $M=242$ (након нормирања броја аутора $M=230,94$), структура индикатора научне компетентности и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Рада Јевтић-Мучибабић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (41) и индекс компетентности $M=103$ (након нормирања броја аутора $M=93$) за период од 2015. до 2020. године, односно после одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања вишег научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у звање научни саветник, већ је и премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног саветника, кандидаткиња **др Рада Јевтић-Мучибабић** задовољава и квалитативне показатеље научно-истраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидаткиње као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. С тим у вези кандидаткиња одржава предавања по позиву на научним и стручним конференцијама,

члан је научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент научних радова, члан међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова и педагошком раду, учествује и руководи истраживачким пројектима, као и активностима везаним за акредитовану Лабораторију за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

Располажући знањима из области којом се бави, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на изучавање здравствене безбедности хране, испитивање меласе као сировине у прехраненој индустрији, развој аналитичких метода у индустрији шећера, као и на креирање и карактеризацију нових функционалних прехранбених производа.

Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству, параметрима квалитета часописа у којима публикује, позитивном цитираношћу, као и трансфером научноистраживачких резултата у праксу кроз техничка решења и патенте.

Др Рада Јевтић-Мучибабић се, као сарадник, одликује високом професионалношћу и критичношћу према сопственом и раду других, као и иновативношћу. Као руководиоца и као учесника различитих пројеката, успоставља позитиван однос према проблемима и према сарадницима у току реализације програма. Веома професионално и коректно успоставља везе са сарадницима из других научних институција.


IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

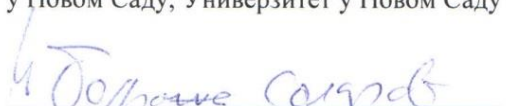
На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука, са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Рада Јевтић-Мучибабић компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабрана у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидаткиње у звање научни саветник, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.


ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР РАДЕ ЈЕВТИЋ-МУЧИБАБИЋ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Рада Јевтић-Мучибабић испуњава све услове да буде изабрана у звање научни саветник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор **др Раде Јевтић-Мучибабић** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

Чланови комисије:


Др Небојша Илић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду


Др Марија Бодрожа Соларов, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду


Др Миодраг Лазић, редовни професор
Технолошки факултет у Лесковцу,
Универзитет у Нишу