

На основу члана 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/19) и одлуке II редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/2-3/4-1 од 09.03.2021. године покренут је поступак за избор **др Мирослава Хаднајева**, 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 2/2-3/4-1 од 09.03.2021. године именована је Комисија за оцену испуњености услова за избор у научно звање и подношење Извештаја за избор у звање **НАУЧНИ САВЕТНИК**, у следећем саставу:

1. др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. др Љубица Докић, редовни професор у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабрана у звање 15.07.2013. године, Технолошки факултет, Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан,
3. др Павле Јованов, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 15.09.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 81. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/19) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Мирослава Хаднајева**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **научног саветника**.

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Мирослав (Слободан) Хаднајев рођен је 8. јуна 1980. у Бечеју, Србија, СФРЈ. Уписао је Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер угљенохидратна храна школске 1999/2000. године, а дипломирао 29. јуна 2005. године са дипломским радом под називом „Вискоеластичне особине прехранбених У/В емулзија са

додатком малтодекстрина". Последипломске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на смеру Технологија угљенохидратне хране, уписао је школске 2005/2006. године. Магистарски рад под називом „*Утицај скробних деривата на реолошке и текстуралне карактеристике масног пуњења за кондиторске производе*“ одбранио је 29. јуна 2009. године и тиме стекао академско звање магистра технолошких наука. Докторску дисертацију под називом „*Функционалне карактеристике меша малтодекстрина и наменске масти као компоненти нискоенергетских масних пуњења за кондиторске производе*“ кандидат је одбранио 19. априла 2012. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекао академско звање доктора техничких наука.

Након завршених основних студија, од 2006. до 2008. године, ангажован је као стипендиста Министарства науке на пројекту "Нискоенергетска масна пуњења за кондиторске производе са додатком скробних деривата БТН-371010Б" на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.

Од априла 2008. године запослен је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, најпре као истраживач приправник, од јула 2009. године као истраживач сарадник, а од новембра 2012. године као научни сарадник. Одлуком Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00001/164 од 26. октобра 2016. године изабран је у звање виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Од 2008. године сарадник је Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране FINSLab на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, акредитоване у складу са SRPS EN ISO 17025 стандардом, у својству технолошког координатора.

Од 2013. до 2015. године ангажован је по уговору о делу на Фармацеутском факултету, Универзитет привредна академија у Новом Саду, као асистент, а 2015. године изабран је у звање доцента. Одлуком Сената Универзитета привредна академија у Новом Саду (бр. одлуке 82/6/19 од 19. новембра 2019. године) изабран је у звање ванредног професора за ужу научну област Биохемијске науке на Фармацеутском факултету у Новом Саду, Универзитет привредна академија, на коме је ангажован у извођењу наставе из предмета Броматологија.

У досадашњем научноистраживачком раду кандидат је објавио 162 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству. Ради стицања нових сазнања из области квалитета и безбедности прехранбених производа обавио је следеће студијске боравке, специјализације и курсеве:

- 2008: Thermo Fisher Scientific Application Training of MC Products covering: MARS, Rheoscope, CTC and Caber, Karlsruhe, Germany

- 2009: Statistical Aspects of Food Safety Control Systems – семинар финансиран од стране Austrian Development Cooperation, Novi Sad, Serbia
- 2009: Асоцијација за развој менаџмента (ADQM), Технички захтеви обезбеђења квалитета у лабораторијама, Нови Сад, Србија
- 2013: CAPINFOOD – Knowledge transfer course, Belgrade, Serbia
- 2014: Институт за стандардизацију Србије, семинар под називом „Основе међународне, европске и националне стандардизације“, Београд, Србија
- 2015: User's training on use and application of Chopin equipment for grain and flour quality control, Chopin, Paris, France
- 2015: Нови трендови и технологије у анализама за жито-млинску индустрију – Стручни семинар организован од стране фирми Brabender и Labena, Београд, Србија
- септембар 2015–април 2016: Постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Thessaloniki, Greece, под менторством професора др Costasa Biliaderis-a.
- август 2016: једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown, Ireland, истраживачка тема: „*Innovative technologies for advanced food processing*“
- новембар 2016: једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ireland, у групи др Mark A.E. Auty-ја, истраживачка тема „*Application of imaging techniques in the study of food structure*“
- јул 2017: двонедељни студијски боравак на University of Bologna, Bologna, Italy, , у групи проф. др Diana Di Gioia, истраживачка тема „*Probiotics for food industrial applications*“

Активан је члан Комисије за стандардизацију КС Е093 и КС 034-4 – Институт за стандардизацију Србије, Удружења прехранбених технолога Србије и Српског хемијског друштва.

Чита, пише и говори енглески одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК¹

M₁₀ МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСKE СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ

M₁₄ (4) Монографска студија/поглавље у књизи M₁₂ или рад у тематском зборнику међународног значаја

1. Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Torbica, A. (2011). The Role of Empirical Rheology in Flour Quality Control, In: Wide Spectra of Quality Control, Isin Akyar (Ed.), InTech, Rijeka, Croatia, pp. 335–360, ISBN 978-953-307-683-6.

Број хетероцитата: 21

2. Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Dokić, P. (2011). Functional Gluten Alternatives, In: Gluten: Properties, Modifications and Dietary Intolerance, Diane S. Fellstone (Ed.), Nova Science Publishers Inc, NY, USA, pp. 49–73, ISBN 978-1-61209-317-8.

Број хетероцитата: 1

M₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Dokić, Lj., Dapčević, T., Krstonošić, V., Dokić, P., **Hadnađev, M.** (2010). Rheological characterisation of corn starch isolated by alkali method. Food Hydrocolloids, 24 (2–3), 172–177.

Број хетероцитата: 29

SCI 2009 Food Science & Technology 5/118; Impact factor 2009: 3,196²

2. Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević, T. (2010). Rheological, textural and sensory properties of gluten-free bread formulations based on rice and buckwheat flour. Food Hydrocolloids, 24 (6–7), 626–632.

Број хетероцитата: 133

SCI 2009 Food Science & Technology 5/118; Impact factor 2009: 3,196

¹ Категоризација радова је извршена према тада актуелном Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 38/08)

² На основу прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикавања и година публикавања, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981–2019 (www.kobson.nb.rs).

3. Sakač, M., Torbica, A., Sedej, I., **Hadnađev, M.** (2011). Influence of breadmaking on antioxidant capacity of gluten free breads based on rice and buckwheat flours. *Food Research International*, 44 (9), 2806–2813.

Број хетероцитата: 41

SCI 2011 Food Science & Technology 11/128; Impact factor 2011: 3,150

4. Sedej, I., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A. Tumbas, V., **Hadnađev, M.** (2011). Assessment of antioxidant activity and rheological properties of wheat and buckwheat milling fractions. *Journal of Cereal Science*, 54 (3), 347–353.

Број хетероцитата: 32

SCI 2009 Food Science & Technology 9/128; Impact factor 2009: 2,490

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. **Hadnađev, M.**, Dokić, Lj., Dapčević Hadnađev, T., Pajin, B., Krstonošić, V. (2011). The impact of maltodextrin-based fat mimetics on rheological and textural characteristics of edible vegetable fat. *Journal of Texture Studies*, 42, 404–411.

Број хетероцитата: 9

SCI 2009 Food Science & Technology 48/118; Impact factor 2009: 1,308

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. Krstonošić, V., Dokić, Lj., Nikolić, I., Dapčević, T., **Hadnađev, M.** (2012). Influence of the sodium dodecyl sulphate (SDS) concentration on the disperse and rheological characteristics of oil-in-water emulsions stabilized by octenyl succinic anhydride modified starch-SDS mixtures. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 77 (1), 83–94.

Број хетероцитата: 14

SCI 2012 Chemistry, Multidisciplinary 100/152; Impact factor 2012: 0,912

М30 – ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Filipović, N., Dokić, P. (2007). Rheological properties of wheat flour-inulin system gel. *Proceedings of I International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, XVI Symposium Cereal-Bread and Confectionery products*, 40–47, Novi Sad, Serbia, 13–15 November.

Број хетероцитата: 0

2. Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Dapčević, T., Mastilović, J. (2009). Uncertainty of determination of rheological properties of wheat dough by the Alveograph method. Proceedings of 5th International Congress FLOUR-BREAD '09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, 252–258, Opatija, Croatia, 21–23 October.

Број хетероцитата: 0

3. Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Sakač, M. (2009). Functional characteristics of the gluten free products based on buckwheat/rice flour mixtures. Proceedings of 5th International Congress FLOUR-BREAD '09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, 539–543, Opatija, Croatia, 21–23 October.

Број хетероцитата: 0

4. Šimurina, O., Sedej, I., Sakač, M., Filipčev, B., Pestorić, M., Bodroža-Solarov, M., **Hadnađev, M.** (2009). Cookies produced from wholegrain buckwheat flour. Proceedings of 5th International Congress FLOUR-BREAD '09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, 84–91, Opatija, Croatia, 21–23 October.

Број хетероцитата: 0

5. Torbica, A., Živančev, D., **Hadnađev, M.**, Mastilović, J. (2010). Influence of heat stress on wheat grain quality. Proceedings of 45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture, 940–944, Opatija, Croatia, 15–19 February.

Број хетероцитата: 2

6. Krstonošić, V., Dokić, Lj, Dokić, P., Dapčević, T., **Hadnađev, M.** (2010). Rheological and dispersion characteristics of oil-in-water emulsions stabilized by OSA starch. 5th World Congress on Emulsions, 5 pages, CD version, Lyon, France, 12–14 October.

Број хетероцитата: 0

7. Dapčević, T., **Hadnađev, M.**(2010). Effect of temperature on rheological properties of corn starch. Proceedings of XIV International Symposium Feed Technology, 327–332, Novi Sad, Serbia, 19–21 October.

Број хетероцитата: 0

8. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Torbica, A., Dokić, Lj., Krstonošić, V. (2011). Rheological properties of maltodextrin based fat – reduced confectionery spread systems. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), Athens, Greece, May 22–26, Procedia Food Science, 1, 62–67.

Број хетероцитата: 7

9. Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2011). Possibility of using durum wheat flour as an improvement agent in bread making process. 11th International Congress on Engineering and Food, Athens (ICEF11), Greece, May 22–26, Procedia Food Science, 1, 1628–1632.

Број хетероцитата: 4

10. Dapčević Hadnađev, T., Torbica, A., **Hadnađev, M.** (2011). Rheological properties of wheat flour substitutes/alternative crops assessed by Mixolab. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), Athens, Greece, May 22–26, Procedia Food Science, 1, 328–334.

Број хетероцитата: 23

M₃₄ (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Dokić, Lj., Dokić, P., **Hadnađev, M.** (2006). Rheological properties of o/w emulsions with addition of maltodextrins of different botanical origin. Proceedings of 4th International Symposium on Food Technology and Structure, 655–656, Zürich, Switzerland, February.

Број хетероцитата: 0

2. **Hadnađev, M.**, Dokic, Lj., Pajin, B., Mihić, J. (2009). Rheological characterisation of maltodextrins obtained from different botanical origin starch. Proceedings of 5th International Symposium on Food Technology and Structure, 652–653, Zürich, Switzerland, June.

Број хетероцитата: 0

3. Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević, T., Sakač, M. (2010). Sensory and textural properties of gluten-free bread based on rice/buckwheat flour mixtures. Conference Abstract Book of GF10 Second International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 139–140, Tampere, Finland, 8–11 June.

Број хетероцитата: 0

M₅₀ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. Dokić, Lj., Bodroža, M., **Hadnađev, M.**, Nikolić, I. (2009). Properties of extruded snacks supplemented with amaranth grain grits. Acta Periodica Technologica, 40, 17–24.

Број хетероцитата: 1

2. Dapčević, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M. (2009). Evaluation of the possibility to replace conventional rheological wheat flour quality control instruments with the new measurement tool – Mixolab. Agriculturae Conspectus Scientificus, 74 (3), 169–174.

Број хетероцитата: 20

M₅₃ (1) Рад у научном часопису

1. Pajin, B., Karlović, Đ., Dokić, Lj., **Hadnađev, M.** (2006). Karakterizacija mazivih krem proizvoda. Journal of Edible Oil Industry/Uljarstvo, 37 (1-2), 13-16.

Број хетероцитата: 1

2. Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Dokić, P. (2007). Reološke karakteristike skrobnih derivata – supstituenata masti. Uljarstvo, 38 (1-2), 3-8.

Број хетероцитата: 0

3. **Hadnađev, M.**, Torbica, A., Dokić, P., Sakač, M. (2008). Influence of partial wheat flour substitution by buckwheat flour on dough rheological characteristics measured using Mixolab. Food Processing, Quality and Safety, 35 (3), 129-135.

Број хетероцитата: 2

4. Torbica, A., Živančev, D., Mastilović, J., **Hadnađev, M.**, Janić-Hajnal, E. (2008). Possibility of using sophisticated rheological method at quality determination of wheat flour. Food Processing, Quality and Safety, 35 (3), 125-129.

Број хетероцитата: 1

5. Darčević, T., Dokić, P., **Hadnađev, M.**, Pojić, M. (2008). Determining the yield stress of food products-importance and shortcomings. Food Processing, Quality and Safety, 35 (3), 143-149.

Број хетероцитата: 6

6. **Hadnađev, M.**, Torbica, A., Dokić, P., Sakač, M. (2008). Mixolab profiles of gluten free products ingredients. Food Processing, Quality and Safety, 35 (1), 19-26.

Број хетероцитата: 3

7. Darčević, T., Dokić, P., **Hadnađev, M.**, Krstonošić, V. (2008). An approach in numerical evaluation of thixotropy. Food Processing, Quality and Safety, 35 (1), 33-39.

Број хетероцитата: 2

8. Darčević **Hadnađev, T.**, **Hadnađev, M.**, Torbica, A. (2009). Utilization of dynamic oscillatory measurements for agar threshold gel concentration and gel strength determination. Food Processing, Quality and Safety, 36 (3-4), 69-73.

Број хетероцитата: 3

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

1. Katona, J., Dokić, P., Dokić, Lj., Stojanović, Z., **Hadnađev, M.** (2007). Uticaj maltodekstrina na koloidnu stabilnost prehrambenih disperznih sistema. 45. Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Zbornik radova, 205–208, Novi Sad, 25–26 januar.

Број хетероцитата: 0

2. Katona, J., Dokić, P., Dokić, Lj., **Hadnađev, M.** (2007). Reološka ispitivanja flokulisanih emulzija. 45. Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Zbornik radova, 122–125, Novi Sad, 25–26 januar.

Број хетероцитата: 0

3. Dokić, Lj., Pajin, B., **Hadnađev, M.**, Dokić, P. (2007). Uticaj maltodekstrina na funkcionalne i senzorne osobine masnog punjenja. 48. Savetovanje industrije ulja „Proizvodnja i prerada uljarica“, Zbornik radova, 157–161, Herceg Novi, 11–16 jun.

Број хетероцитата: 0

4. Pajin, B., **Hadnađev, M.**, Pribiš, V., Radulović, B. (2007). Uticaj emulgatora na fizička i senzorna svojstva masnih punjenja. 48. Savetovanje industrije ulja „Proizvodnja i prerada uljarica“, Zbornik radova, 219–225, Herceg Novi, 11–16 jun.

Број хетероцитата: 0

5. Dokić, Lj., Bodroža-Solarov, M., **Hadnađev, M.**, Filipčev, B. (2007). Hemijska i reološka svojstva ekstrudata sa dodatkom krupice od semena Amaranthus sp. XII Savetovanje o biotehnologiji, Zbornik radova, 12 (13), 79–84, Čačak, 2–3 mart.

Број хетероцитата: 0

6. Dokić, Lj., Pajin, B., **Hadnađev, M.**, Dokić, P. (2008). Reološke karakteristike prehrambenih proizvoda sa dodatkom skrobnih derivata. 46. Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Zbornik radova, 11–13, Beograd, 21 februar.

Број хетероцитата: 0

7. Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Pajin, B. (2008). Reološke i kristalizacione osobine smeša namenske biljne masti i gela maltodekstrina. 49. Savetovanje industrije ulja „Proizvodnja i prerada uljarica“, Zbornik radova, 241–245, Herceg Novi, 15–20 jun.

Број хетероцитата: 0

8. Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Pajin, B., Fišteš, A., Nikolić, I. (2009). Teksturalne karakteristike masnih punjenja za konditorske proizvode. 50. Savetovanje

industrije ulja „Proizvodnja i prerada uljarica“, 219–224, Herceg Novi, 22–26 jun.

Број хетероцитата: 0

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

1. Дарчевић, Т., **Хаднађев, М.**, Појић, М., Мاستиловић, Ј. (2009). Implementacija novih reoloških metoda u rutinsku kontrolu kvaliteta brašna i drugih mlinskih proizvoda. 14. Mlinarski dani, Zbornik sažetaka, 21, Novi Sad, 4–5 novembar.

Број хетероцитата: 0

M₇₀ МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

M₇₁ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Хаднађев, М.** (2012). Функционалне карактеристике смеша малтодекстрина и наменске масти као компоненти нискоенергетских масних пуњења за кондиторске производе. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

Број хетероцитата: 0

M₇₂ (3) Одбрањена магистарска теза

1. **Хаднађев, М.** (2009). Утицај скробних деривата на реолошке и текстуалне карактеристике масног пуњења за кондиторске производе. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.

Број хетероцитата: 0

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ
ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК ДО ИЗБОРА У
ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК³**

**М₂₀ РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ
ЗНАЧАЈА**

М₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2012). *Rice and buckwheat flour characterisation and its relation to cookie quality*. Food Research International, 48 (1), 277–283.

Број хетероцитата: 61

SCI 2011 Food Science & Technology 11/128; Impact factor 2011: 3,150

2. Dapčević Hadnađev, T., Torbica, A., **Hadnađev, M.** (2013). *Influence of buckwheat flour and carboxymethyl cellulose on rheological behaviour and baking performance of gluten-free cookie dough*. Food and Bioprocess Technology, 6 (7), 1770–1781.

Број хетероцитата: 29

SCI 2012 Food Science & Technology 6/124; Impact factor 2012: 4,115

3. Dapčević Hadnađev, T., Pajić-Lijaković, I., **Hadnađev, M.**, Mastilović, J., Torbica, A., Bugarski, B. (2013). *Influence of starch sodium octenyl succinate on rheological behaviour of wheat flour dough systems*. Food Hydrocolloids, 33 (2), 376–383.

Број хетероцитата: 8

SCI 2013 Food Science & Technology 6/122; Impact factor 2013: 4,280

4. Petrovic, Lj., Zorica, D., Stojanac, I., Krstonosic, V., **Hadnadjević, M.**, Atanackovic, T. (2013). *A model of the viscoelastic behavior of flowable resin composites prior to setting*. Dental Materials, 29 (9), 929–934.

Број хетероцитата: 20

SCI 2013 Materials Science, Biomaterials 8/32; Dentistry, Oral Surgery & Medicine 1/83; Impact factor 2013: 4,160

5. Dapčević Hadnađev, T., Dokić, P., Krstonošić, V., **Hadnađev, M.** (2013). *Influence of oil phase concentration on droplet size distribution and stability of oil in water emulsions*. European Journal of Lipid Science and Technology, 115 (3), 313–321.

Број хетероцитата: 31

SCI 2012 Food Science & Technology 31/124; Impact factor 2012: 2,266

³ Категоризација радова је извршена према тада актуелном Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 38/08)

6. Dapčević Hadnađev, T., Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Torbica, A. (2014). *Rheological and breadmaking properties of wheat flours supplemented with octenyl succinic anhydride-modified waxy maize starches*. Food and Bioprocess Technology, 7 (1), 235–247.
Број хетероцитата: 17
SCI 2012 Food Science & Technology 6/124; Impact factor 2012: 4,115
7. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Dokić, Lj., Pajin, B., Torbica, A., Šarić, Lj., Ikonić, P. (2014). *Physical and sensory aspects of maltodextrin gel addition used as fat replacers in confectionery filling systems*. LWT-Food Science and Technology, 59 (1), 495–503.
Број хетероцитата: 11
SCI 2012 Food Science & Technology 22/124; Impact factor 2012: 2,546
8. Janić Hajnal, E., Tomić, J., Torbica, A., Rakita, S., Pojić, M., Živančev, D., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2014). *Content of free amino groups during postharvest wheat and flour maturation in relation to gluten quality*. Food Chemistry, 164, 158–165.
Број хетероцитата: 6
SCI 2014 Food Science & Technology 8/122; Impact factor 2014: 3,391
9. Pojić, M., Mišan, A., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., Šarić, B., Milovanović I., **Hadnađev, M.** (2014). *Characterization of by-products originating from hemp oil processing*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 62 (51), 12436–12442.
Број хетероцитата: 33
SCI 2013 Agriculture, Multidisciplinary 2/56; Impact factor 2013: 3,107
10. Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Rakita, S., Krstonošić, V. (2015). *Functionality of OSA starch stabilized emulsions as fat replacers in cookies*. Journal of Food Engineering, 167, Part B, 133–138.
Број хетероцитата: 17
SCI 2015 Food Science & Technology 17/125; Impact factor 2015: 3,199
11. Petrovic, L.M., Zorica, D.M., Stojanac, I.L., Krstonosic, V.S., **Hadnadjev, M.S.**, Janev, M.B., Premovic, M.T., Atanackovic, T.M. (2015). *Viscoelastic properties of uncured resin composites: Dynamic oscillatory shear test and fractional derivative model*. Dental Materials, 31 (8), 1003–1009.
Број хетероцитата: 6
SCI 2013 Materials Science, Biomaterials 8/32; Dentistry, Oral Surgery & Medicine 1/83; Impact factor 2013: 4,160
12. Pajic-Lijakovic, I, Levic, S., **Hadnađev, M.**, Stevanovic-Dajic, Z., Radosevic, R., Nedovic, V., Bugarski, B. (2015). *Structural changes of Ca-alginate beads caused by immobilized yeastcell growth*. Biochemical Engineering Journal, 103, 32–38.

Број хетероцитата: 14
SCI 2014 Engineering, Chemical 32/135; Biotechnology & Applied Microbiology
63/163; Impact factor 2014: 2,467

M₂₂ (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2013). *Gelatinization properties of wheat flour as determined by empirical and fundamental rheometric method*. European Food Research and Technology, 237 (3), 299–307.

Број хетероцитата: 5
SCI 2011 Food Science & Technology 47/128; Impact factor 2011: 1,566

2. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Šimurina, O., Filipčev B. (2013). *Empirical and fundamental rheological properties of wheat flour dough as affected by different climatic conditions*. Journal of Agricultural Science and Technology, 15 (8), 1381–1391.

Број хетероцитата: 7
SCI 2012 Agriculture, Multidisciplinary 26/57; Impact factor 2012: 0,685

3. Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., Rakita, S., Živančev, D., Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.** (2013). *Changes in the content of free sulphhydryl groups during postharvest wheat and flour maturation and their influence on technological quality*. Journal of Cereal Science, 58 (3), 495–501.

Број хетероцитата: 15
SCI 2012 Food Science & Technology 35/124; Impact factor 2012: 2,088

4. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Torbica, A., Tomić, J., Rakita, S., Janić Hajnal, E. (2015). *Changes in the rheological properties of wheat dough during wheat short-term storage*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 95 (3), 569–575.

Број хетероцитата: 1
SCI 2015 Food Science & Technology 37/125; Impact factor 2015: 2,076

5. Milanović, M., Krstonošić, V., Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Hadnađev Dapčević, T. (2015). *Insight into the interaction between Carbopol® 940 and ionic/nonionic surfactant*. Journal of Surfactants and Detergents, 18 (3), 505–516.

Број хетероцитата: 11
SCI 2015 Chemistry, Applied 28/72; Impact factor 2015: 1,853

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. Darčević-Hadnađev, T., Dokić, Lj., Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Torbica, A., Rakita, S. (2014). *Rheological properties of dough and quality of bread supplemented with emulsifying polysaccharides*. Hemijska industrija, 68 (1), 99–106.

Број хетероцитата: 7

SCI 2013 Engineering, Chemical 103/133; Impact factor 2013: 0,562

2. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., Jambrec, D., Jovanov, P., Banjac, V., Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Mandić, A. (2015). *Antioxidant capacity, mineral content and sensory properties of gluten-free rice and buckwheat cookies*. Food Technology and Biotechnology, 53 (1), 38–47.

Број хетероцитата: 21

SCI 2015 Food Science & Technology 69/125; Biotechnology & Applied Microbiology 129/161; Impact factor 2015: 1,179

3. Pojić, M., Darčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Rakita, S., Brlek, T. (2015). *Bread supplementation with hemp seed cake: A by-product of hemp oil processing*. Journal of Food Quality, 38 (6), 431–440.

Број хетероцитата: 13

SCI 2014 Food Science & Technology 81/122; Impact factor 2014: 0,838

4. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., **Hadnađev, M.**, Gubić, J., Milovanović, I., Tomić, J. (2016). *Characterization of extra-hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture*. Dairy Science and Technology, 96 (2), 227–241.

Број хетероцитата: 6

SCI 2016 Food Science & Technology 53/130; Impact factor 2016: 1,762

M₃₀ ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M₃₃ (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Hadnađev, M.**, Darčević Hadnađev, T., Pojić, M., Mastilović, J., Torbica, A. (2012). *Consumers' attitudes towards full-fat food products and their low-fat alternatives*. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, 1186–1190, Novi Sad, Serbia, 23–26 May.

Број хетероцитата: 0

2. Darčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Torbica, A., Krstonošić, V. (2012). *Influence of hydrocolloids on the rheological properties of buckwheat dough*. Proceedings Congress on Food, CEFood2012, 700–705, Novi Sad, Serbia, 23–26 May.

Број хетероцитата: 0

- Milanović, M., Krstonošić, V., Dokić, Lj., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.** (2012). *Interactions between polyacrylic acid (Carbopol® 940) and nonionic surfactant (Tween 80) and ionic surfactant (SDS) in aqueous solution*. EMULSIFICATION: Modeling, Technologies and Applications, 3 pages, CD version, , Lyon, France, 19–21 November.

Број хетероцитата: 0

- Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Rakita, S., Dokić, Lj., Pojić, M. (2013). *Influence of emulsifying polysaccharides on the microstructure, quality and stalling of wheat bread*. Book of Proceedings of InsideFood Symposium, 5 pages, Leuven, Belgium, 9–12 April.

Број хетероцитата: 0

- Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Dokić, Lj., Torbica, A., Pojić, M. (2013). *Rheological and microstructural properties of wheat flour dough and its constituents in the presence of emulsifying waxy maize starches*. Book of Proceedings of InsideFood Symposium, 5 pages, Leuven, Belgium, 9–12 April.

Број хетероцитата: 0

- Hadnađev, M.**, Rakita, S., Dapčević Hadnađev, T., Tomić, J., Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M. (2013). *Rheological properties of wheat dough in relation to microclimatic conditions/Reološke osobine testa od pšeničnog brašna u zavisnosti od mikroklimatskih uslova*. Proceedings of 3rd International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies” INOPTeP 2013 and XXV National Conference “Processing and Energy in Agriculture” PTEP 2013, 75–79, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April.

Број хетероцитата: 0

- Rakita, S., Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., Živančev, D., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2013). *Free sulfhydryl content of wheat flour and its impact on rheological properties of dough/Sadržaj slobodnih fulfidrilnih grupa pšeničnog brašna i njihov uticaj na reološke osobine testa*. Proceedings of 3rd International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies” INOPTeP 2013 and XXV National Conference “Processing and Energy in Agriculture” PTEP 2013, 171–176, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April.

Број хетероцитата: 0

- Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.** (2014). *Stabilized starches as bread improvers*. 65th Starch Convention, 1–4, Detmold, Germany, 9–10 April.

Број хетероцитата: 0

- Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M. (2014). *Osa starches as improvers in gluten-free bread from hemp seed meal*. Proceedings of II

International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 166–170, Novi Sad, Serbia, 28–30 October.

Број хетероцитата: 0

10. Rakita, S., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Torbica, A. (2014). *Pasting properties and fermentation capacity of pure oat flour and wheat-oat flour mixture*. Proceedings of II International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 588–592, Novi Sad, Serbia, 28–30 October.

Број хетероцитата: 0

11. Bukurov, M., Bikić, S., **Hadnađev, M.**, Radojčin, M., Pavkov, I. (2015). *Effect of temperature on the rheological properties of puree made from dehydrated-rehydrated plum variety "Stanley"/Uticaj temperature na reološke osobine pirea dobijenog sušenjem i rehidratacijom šljive sorte "Stenlej"*. Proceedings of 4th International Conference "Sustainable Postharvest and Food Technologies" INOPTER 2015 and XXVII National Conference "Processing and Energy in Agriculture" PTER 2015, 34–39, Divčibare, Serbia, 19–24 April.

Број хетероцитата: 0

12. Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Torbica, A., Mastilović, J., Živančev, D., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Kevrešan, Ž. (2015). *Influence of hydro-thermal treatment and flour particle size on oat dough rheological properties/ Uticaj hidro-termalnog tretmana i veličine čestica brašna na reološke osobine testa od ovsa*. Proceedings of 4th International Conference "Sustainable Postharvest and Food Technologies" INOPTER 2015 and XXVII National Conference "Processing and Energy in Agriculture" PTER 2015, 58–63, Divčibare, Serbia, 19–24 April.

Број хетероцитата: 0

13. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., Milovanović I., Šarić, B. (2015). *Characterization of cold-pressed oil-in-water emulsions as novel types of fats in cookie processing/Karakterizacija emulzija hladnoceđenih ulja u vodi kao novih tipova masti u proizvodnji keksa*. Proceedings of 4th International Conference "Sustainable Postharvest and Food Technologies" INOPTER 2015 and XXVII National Conference "Processing and Energy in Agriculture" PTER 2015, 70–75, Divčibare, Serbia, 19–24 April.

Број хетероцитата: 0

14. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., Belović, M., Živančev, D., Tomić, J., Janić Hajnal, E., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015). *Millets – challenges of unexploited raw materials in bread production/Sitna prosolika žita – izazovi neistraženih sirovina u proizvodnji hleba*. Proceedings of 4th International Conference "Sustainable Postharvest and Food Technologies"

INOПTEP 2015 and XXVII National Conference "Processing and Energy in Agriculture" PTEP 2015, 139–143, Divčibare, Serbia, 19–24 April.

Број хетероцитата: 0

15. Nedeljković, N., Sakač, M., Jovanov, P., Mišan, A., **Hadnađev, M.**, Jambrec, D., Mandić, A. (2015). *Prediction of shelf-life of rice-buckwheat gluten-free cookies/Karakterizacija i predviđanje roka trajanja bezglutenskog keksa obogaćenog heljдиним брашном*. Proceedings of 4th International Conference "Sustainable Postharvest and Food Technologies" INOПTEP 2015 and XXVII National Conference "Processing and Energy in Agriculture" PTEP 2015, 170–174, Divčibare, Serbia, 19–24 April.

Број хетероцитата: 0

M₃₄ (0.5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Darčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Torbica, A., Pojić, M. (2012). *The effect of hydrocolloids on rheological properties of wheat gluten*. Book of Abstracts of 11th International Hydrocolloids Conference, West Lafayette, Indiana, USA, 14–18 May.

Број хетероцитата: 0

2. Darčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Rakita, S. (2014). *Functionality of structured emulsions as nutritionally improved fat replacers in cookies*. Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design, 150, Porto, Portugal, 15–17 October.

Број хетероцитата: 0

3. Pojić, M., Darčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Torbica, A., Musse, M., Lucas, T. (2014). *The influence of OSA starch on thermo-mechanical properties of wheat dough in the presence of added gluten and salt*. Book of Abstracts of the 1st Congress on Food Structure Design, 169–170, Porto, Portugal, 15–17 October.

Број хетероцитата: 0

4. Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Darčević Hadnađev, T. (2014). *Reutilization of hemp seed oil sludge in creating value-added functional spreads*. Book of Abstracts of COST Conference on Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and Opportunities, 14, Athens, Greece, 12–13 May.

Број хетероцитата: 0

M₅₀ ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. Jambrec, D., Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., **Hadnađev, M.**, Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). *Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products/ Senzorne i instrumentalne osobine novih bezglutenskih proizvoda*. Journal on Processing and Energy in Agriculture/ Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 17 (2), 86–88.

Број хетероцитата: 2

2. Darčević Hadnađev, T., Dokić, Lj., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Rakita, S., Torbica, A. (2013). *Changes in quality parameters of bread supplemented with OSA starch during storage*. Food and Feed Research, 40 (2), 101–108.

Број хетероцитата: 6

3. Vukić, M., **Hadnađev, M.**, Tomić, J., Mastilović, J., Torbica, A., Grujić, R. (2013). *Alveograph and bread making quality of wheat dough as affected by added glucose oxidase*. Quality of Life, 4 (3–4), 49–54.

Број хетероцитата: 5

4. Mišan, A., Šarić, B., Nedeljković, N., Pestorić M., Jovanov, P., Pojić, M., Tomić, J., Filipčev, B., **Hadnađev, M.**, Mandić, A. (2014) *Gluten-free cookies enriched with blueberry pomace: optimisation of baking process*. Proceedings of World Academy of Science, Engineering and Technology, 8 (4), 328–331.

Број хетероцитата: 0

5. Rakita, S.M., Torbica, A.M., Dokić, Lj.P., Tomić, J.M., Pojić, M.M., **Hadnađev, M.S.**, Darčević Hadnađev, T.R. (2015). *Alpha-amylase activity in wheat flour and breadmaking properties in relation to different climatic conditions*. Food & Feed Research, 42 (2), 91–100.

Број хетероцитата: 5

M₅₂ (1.5) Рад у часопису националног значаја

1. Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Darčević Hadnađev, T., Mišan, A., Sakač, M., Šarić, B. (2014). *Testenina obogaćena konopljinim brašnom: Novi testeničarski proizvod/Pasta enriched with hemp flour: New pasta product*. Hrana i ishrana, 55 (2), 37–42.

Број хетероцитата: 0

M₆₀ ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M₆₃ (0.5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Torbica, M., Tomić, J. (2012). *Measurement precision of dough extensional rheological test methods*. Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 190–197, Opatija, Croatia, 12–14 October.

Број хетероцитата: 0

2. Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Tomić, J. (2012). *The study on indirect determination of damaged starch in wheat flour*. Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 198–203, Opatija, Croatia, 12–14 October.

Број хетероцитата: 1

3. Torbica, M., **Hadnađev, M.**, Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., Tomić, J. (2012). *Evaluation of wheat quality for application in flour based confectionery products*. Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 359–365, Opatija, Croatia, 12–14 October.

Број хетероцитата: 0

M₆₄ (0.2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. Pojić, M., Lucas, T., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Musse, M., Grenier, D., Rondeau, C., Tomić, J., Cambert, M., Quellec, S., Torbica, A., Mariette, F. (2013). *Incorporation of emulsifying starch in bread processing: impact on dough and bread performance*. Book of Abstracts of 7th International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '13, 58, Opatija, Croatia, 16–18 October.

Број хетероцитата: 0

2. Дапчевић Хаднађевић, Т., Појић, М., **Хаднађевић, М.**, Торбица, А., Ракита, С. (2013). *Примена модификованих скрובהа у циљу продужења трајности пекарских производа*. 18. Пекарски дан, 7 (13), 12, Београд, Србија, 13 април.

Број хетероцитата: 0

3. Дапчевић Хаднађевић, Т., Мишан, А., Појић, М., **Хаднађевић, М.**, Мандић, А., Сакач, М., Шимурина, О., Песторић, М., Шарић, Б., Миловановић, И., Јамбрец, Д., Недељковић, Н. (2015). *Алтернативне сировине за производњу пекарских производа са додатом вредношћу*. 20. Пекарски дани, 9 (17), 19, Рума, Србија, 27–28 мај.

Број хетероцитата: 0

М₈₀ ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

М₈₃ (4) Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак

1. Шарић, Б., Мишан, А., Недељковић, Н., Песторић, М., **Хаднађев, М.**, Јованов, П., Мандић, А., Сакач, М., Шимурина, О., Јамбрец, Д., Миловановић, И., Шарић, Љ., Кос, Ј., Ђилас, С. (2014). *Искоришћење тропа боровнице у формулацији безглутенског кекса са додатом вредношћу*. Нови производ се користи у „Nutra Allergy Center“, Земун.
Број хетероцитата: 0

М₈₄ (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)

1. Појић, М., Мишан, А., Сакач, М., Дапчевић Хаднађев, Т., Шарић, Б., Миловановић, И., **Хаднађев, М.**(2014). *Добијање и сепарација конопљиног брашна у фракције богате нутритивним и биоактивним једињењима*, Нови производ је прихваћен и производи се у Радњи за гајење и прераду уљарица *Свет конопље*, Кисач.
(<http://www.svetkonoplje.com/proizvodi>).
Број хетероцитата: 0
2. Појић, М., **Хаднађев, М.**, Дапчевић Хаднађев, Т., Мишан, А., Сакач, М., Шарић, Б., Миловановић, И., Брлек, Т., Јованов, П., Недељковић, Н. (2014). *Тестенина са конопљиним брашном*. Нови производ је прихваћен и производи се у Самосталној занатској радњи за израду тестенина *Макарон*, Београд.
Број хетероцитата: 0
3. Дапчевић Хаднађев, Т., **Хаднађев, М.**, Докић, Љ., Појић, М., Торбица, А. (2014). *Хлеб побољшаних сензорских својстава (Мек-леб)*. Нови производ је прихваћен и производи се у млинско-пекарском предузећу *Житобачка* ДОО, Кула.
Број хетероцитата: 0

М₉₀ ПАТЕНТИ, АУТОРСКЕ ИЗЛОЖБЕ, ТЕСТОВИ

М₉₂ (8) Реализовани патент

1. Торбица, А., **Хаднађев, М.**, Сакач, М., Кеврешан, Ж, Матић, Ј. (2014). *Безглутенски хлеб на бази пиринча и хељде, без додатка адитива, и са повећаним садржајем природних антиоксидативних материја*. Регистар патената ЗИС – Решење бр. 53309.
Број хетероцитата: 0

2. Торбица, А., **Хаднађев, М.**, Сакач, М., Седеј, И., Мандић, А., Песторић, М., Мишан, А. (2015). Безглутенски тврди кекс на бази пиринча и хељде намењен индустријској производњи. Регистар патената ЗИС – Решење бр. 53724.

Број хетероцитата: 0

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК⁴

М10 – МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

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

1. **Hadnađev, М.**, Dapčević-Hadnađev, Т., Dokić, Lj. (2018). Functionality of Starch Derivatives in Bakery and Confectionery Products. In: Biopolymers for Food Design, Volume 20, 1st Edition, A. Grumezescu, A.M. Holban (Eds.), Academic Press, London, UK, pp. 279–311.

Број хетероцитата: 0

2. Dapčević-Hadnađev, Т., **Hadnađev, М.**, Pojić, М. (2018). The Healthy Components of Cereal By-products and Their Functional Properties. In: Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products, С.М. Galanakis (Ed.), Woodhead Publishing, Duxford, UK, pp. 27–61.

Број хетероцитата: 3

3. Dapčević-Hadnađev, Т., **Hadnađev, М.**, Dizdar, М., Jovanović Lješковић, N. (2020). Functional and Bioactive Properties of Hemp Proteins, Chapter 8, In: G. Crini, E. Lichtfouse (Eds.), Hemp Production and Applications, Sustainable Agriculture Reviews 42, Springer Nature Switzerland AG, Cham, Switzerland, pp. 239–263.

Број хетероцитата: 1

М20 – РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

М21а (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Hadnađev, М.**, Dapčević-Hadnađev, Т., Lazaridou, А., Moschakis, Т., Michaelidou, А.-М., Popović, S., Biliaderis, С.Г. (2018). Hempseed meal protein

⁴ Категоризација радова је извршена према актуелном Правилнику о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020)

- isolates prepared by different isolation techniques. Part I. Physicochemical properties. *Food Hydrocolloids*, 79, 526–533.
 Број хетероцитата: 24
 SCI 2018 Food Science & Technology 5/135; Impact factor 2018: 5,839
2. Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocolloids*, 81, 481–489.
 Број хетероцитата: 11
 SCI 2018 Food Science & Technology 5/135; Impact factor 2018: 5,839
3. Volić, M., Rajić-Lijaković, I., Djordjević, V., Knežević-Jugović, Z., Pećinar, I., Stevanović-Dajić, Z., Veljović, Đ., **Hadnađev, M.**, Bugarski, B. (2018). Alginate/Soy protein system for essential oil encapsulation with intestinal delivery. *Carbohydrate Polymers*, 200, 15–24.
 Број хетероцитата: 21
 SCI 2018 Polymer Science 4/87; Chemistry, Applied 2/71; Impact factor 2018: 6,044
4. Dapčević-Hadnađev, T., Dizdar, M., Pojić, M., Krstonošić, V., Zychowski, L., **Hadnađev, M.** (2019). Emulsifying properties of hemp proteins: effect of isolation technique. *Food Hydrocolloids*, 89, 912–920.
 Број хетероцитата: 6
 SCI 2019 Food Science & Technology 5/139; Impact factor 2019: 7,053

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Pojić, M., Musse, M., Rondeau, C., **Hadnađev, M.**, Grenier, D., Mariette, F., Cambert, M., Diascorn, Y., Quellec, S., Torbica, A., Dapčević Hadnađev, T., Lucas, T. (2016). Overall and local bread expansion, mechanical properties, and molecular structure during bread baking: Effect of emulsifying starches. *Food and Bioprocess Technology*, 9, 1287–1305.
 Број хетероцитата: 8
 SCI 2014 Food Science & Technology 20/122; Impact factor 2014: 2,691
2. Nedeljković, N., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Šarić, B., Pezo, L., Sakač, M., Pajin, B. (2017). Partial replacement of fat with oat and wheat bran gels: Optimization study based on rheological and textural properties. *LWT-Food Science and Technology*, 86, 377–384.
 Број хетероцитата: 3
 SCI 2017 Food Science & Technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129
3. Perišić, V., Perišić, V., **Hadnađev, M.**, Đekić, V., Dapčević-Hadnađev, T., Vuković, S., Vukajlović, F. (2019). Impact of diatomaceous earth application on the

rheological properties of wheat, triticale and rye flour dough. Journal of Stored Products Research, 82, 91–97.

Број хетероцитата: 2

SCI 2019 Entomology 21/101; Impact factor 2019: 2,123

4. Perišić, V., Vuković, S., Perišić, V., Luković, K., Vukajlović, F., **Hadnađev, M.**, Dapčević-Hadnađev, T. (2021). The influence of *Rhizopertha dominica* (F.) on the technological quality of cereal grains treated with diatomaceous earth. Journal of Stored Products Research, 90, 101750, 1–7.

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Entomology 21/101; Impact factor 2019: 2,123

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Rakita, S., Torbica, A. (2017). Optimization of additive content and their combination to improve the quality of pure barley bread. Journal of Food Science and Technology, 54 (3), 579–590.

Број хетероцитата: 1

SCI 2017 Food Science & Technology 66/133; Impact factor 2017: 1,797

2. Rakita, S., Dokić, Lj., Hadnađev, T.D., **Hadnađev, M.**, Torbica, A. (2018). Predicting rheological behavior and baking quality of wheat flour using a GlutoPeak test. Journal of Texture Studies, 49 (3), 339–347.

Број хетероцитата: 6

SCI 2017 Food Science & Technology 73/133; Impact factor 2017: 1,591

3. Šarić, B., Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Škrobot, D. (2019). Fibre concentrates from raspberry and blueberry pomace in gluten-free cookie formulation: effect on dough rheology and cookie baking properties. Journal of Texture Studies, 50 (2), 124–130.

Број хетероцитата: 5

SCI 2019 Food Science & Technology 76/139; Impact factor 2019: 1,902

4. Kalic, M., Krstonosic, V., **Hadnađev, M.**, Beyer Gregersen, S., Jovanovic Ljeskovic, N., Wiking, L. (2018). Impact of different sugar and cocoa powder particle sizes on crystallization of fat used for the production of confectionery products. Journal of Food Processing and Preservation, 42 (12), e13848. 1–9.

Број хетероцитата: 2

SCI 2017 Food Science & Technology 77/133; Impact factor 2017: 1,510

5. **Hadnađev, M.**, Dapčević-Hadnađev, T., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J., Bugarški, B. (2019). Molecular and supra-molecular structural ordering of wheat starch-OSA modified waxy maize starch mixtures during storage. Starch-Stärke, 71 (9–10), 1800225. 1–7.

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology 64/139; Impact factor 2019: 2,226

6. Krstonošić, V.S., Kalić, M.D., Dapčević-Hadnađev, T.R., Lončarević, I.S., **Hadnađev, M.S.** (2020). Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 602, 125045. 1–11.
Број хетероцитата: 1
SCI 2019 Chemistry, Physical 58/159; Impact factor 2019: 3,990
7. Milićević, N., Sakač, M., **Hadnađev, M.**, Škrobot, D., Šarić, B., Hadnađev, T. D., Jovanov, P., Pezo, L. (2020). Physico-chemical properties of low-fat cookies containing wheat and oat bran gels as fat replacers. *Journal of Cereal Science*, 95, 103056. 1–8.
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Food Science & Technology 43/139; Impact factor 2019: 2,938
8. Pezo, M.L., Pezo, L., Dragojlović, D., Čolović, R., Čolović, D., Vidosavljević, S., **Hadnađev, M.**, Đuragić, O. (2021). Experimental and computational study of the two-fluid nozzle spreading characteristics. *Chemical Engineering Research and Design*, 166, 18–28.
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Engineering, Chemical 50/143; Impact factor 2019: 3,350
9. Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Dokić, L., Krstonošić, V. (2021). Small deformation rheological behaviour of wheat gluten-octenyl succinyl modified corn starches mixtures. *Journal of Cereal Science*, 103150. 1–9.
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Food Science & Technology 43/139; Impact factor 2019: 2,938

M23 (3) Рад у међународном часопису

1. Erceg, T., Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Ristić, I. (2020). Swelling kinetics and rheological behaviour of microwave synthesized poly (acrylamide-co-acrylic acid) hydrogels. *Colloid and Polymer Science*, 299, 11–23.
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Chemistry, Physical 128/159; Polymer Science 63/89; Impact factor 2019: 1,536

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

1. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Šarić, B., Mišan, A., Jovanov, P., Sakač, M. (2017). Progress in vegetable proteins isolation techniques: A review. *Food and Feed Research*, 44 (1), 11–21.
Број хетероцитата: 6
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2017. годину

2. Škrobot, D.J., Tomić, J.M., Hadnađev, T.R.D., Novaković, A.R., **Hadnađev, M.S.**, Delić, J.D., Mandra, M.J. (2020). Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. Food and Feed Research, 47 (1), 55–64.

Број хетероцитата: 0

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2020. годину

М30 – ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М32 (1,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

1. **Hadnađev, M.** (2016). Functionality of native and modified starches in pet food. 1st Mediterranean Pet Food Seminar, 19, Pula, Croatia. 4–5 October.

Број хетероцитата: 0

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M. (2016). Glutopex method: assessment of its ability to discriminate among wheat flours of different quality. Proceedings of III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 495–498, Novi Sad, Serbia, 25–27 October.

Број хетероцитата: 0

2. Rakita, S., Torbica, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M. (2016). Relationship of starch damage to wheat dough rheological behavior. Proceedings of III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 490–494, Novi Sad, Serbia, 25–27 October.

Број хетероцитата: 0

3. **Hadnađev, M.**, Dapčević-Hadnađev, T., Pojić, M., Milićević, N., Torbica, A. (2018). Retrogradation kinetics of wheat starch-osa modified waxy maize starch mixtures. Proceedings of IV International Congress “Food Technology Quality and Safety”, 193–198, Novi Sad, Serbia, 23–25 October.

Број хетероцитата: 0

М34 (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Nedeljković, N., **Hadnađev, M.**, Hadnađev-Dapčević, T., Pezo, L., Sakač, M., Jovanov, P., Šarić, B., Pojić, M. (2016). Rheological properties of wheat bran as fat replacer. Book of abstracts of 18th World Congress of Food Science and Technology – Iufost 2016, , 1520, Dublin, Ireland, 21–25 August.

Број хетероцитата: 0

2. **Hadnađev, M.**, Hadnađev-Dapčević, T., Dizdar, M., Nedeljković, N., Pojić, M. (2016). Antioxidant activity of hemp protein hydrolysates: effect of protease

type and hydrolysis degree. Book of abstracts of 18th World Congress of Food Science and Technology – Iufost 2016, , 1519, Dublin, Ireland, 21–25 August.

Број хетероцитата: 0

3. Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C. (2016). Physicochemical properties of hemp (*Cannabis sativa* L.) protein isolates: effects of isolation technique and conditions. Book of abstracts of III International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVII International Symposium “Feed Technology” – FoodTech 2016, Novi Sad 2016, Serbia -, 200, Novi Sad, Serbia, 25–27 October.

Број хетероцитата: 0

4. Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Perišić, V., Pojić, M., Torbica, A. (2017). Progress in dough rheological testing equipment: possibilities in characterizing flours from different cereals. Proceedings of 5th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies” INOPTEP 2017 and 29th National Conference “Processing and Energy in Agriculture” PTEP 2017, , 68, Vršac, Serbia, 23–28 April.

Број хетероцитата: 0

5. Torbica, A., Janić Hajnal, E., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2017). Low carbohydrate sponge cake creation. Abstract Book of 4th North and East European Congress on Food – NEEFood, 69, Kaunas, Lithuania, 10–13 September.

Број хетероцитата: 0

6. Pojić, M., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Mišan, A. (2018). Versatile utilization of by-products from hemp (*Canabis sativa*) oil processing. Book of Abstracts of 5th International ISEKI_Food Conference, 90, Suttgart, Germany, 3–5 July.

Број хетероцитата: 0

7. Vukić, M., Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Šoronja-Simović, D., Janić Hajnal, E., Mastilović, J. (2018). Atmospheric pressure cold plasma: an innovative technology to improve the rheological quality of wheat flour. Book of Abstracts of IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVIII International Symposium “Feed Technology” – FoodTech 2018, 61, Novi Sad, 23–25 October.

Број хетероцитата: 0

8. Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Jovanov, P., Krstonošić, V., Pojić, M., Sakač, M. (2018). Techno-functionality of hemp protein: effect of isolation technique. Book of Abstracts of IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVIII International Symposium “Feed Technology” – FoodTech2018, 54, Novi Sad 2018, Serbia, 23–25 October.

Број хетероцитата: 0

9. Kalić, M., **Hadnađev, M.**, Dapčević-Hadnađev, T., Jovanović Lješković, N., Krstonošić, V. (2018). Microencapsulation as a method for delivery of fish oil in chocolate: effect on rheological properties. Book of Abstracts of IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVIII International Symposium "Feed Technology" – FoodTech2018, 104, Novi Sad, Serbia, 23–25 October.
Број хетероцитата: 0
10. Jovanov, P., Sakač, M., Dapčević-Hadnadjev, T., Šarić, B., Škrobot, D., **Hadnadjev, M.**, Šarić, Lj. (2018). Nutrition choices of elite canoe sprinters during Mediterranean games. Book of Abstracts of IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVIII International Symposium "Feed Technology" – FoodTech2018, 111, Novi Sad, Serbia, 23–25 October.
Број хетероцитата: 0
11. Milićević, N, Sakač, M., **Hadnadjev, M.**, Dapčević-Hadnadjev, T., Šarić, B., Jovanov, P., Marić, A. (2018). Oat bran gels as fat replacers: Optimization using response surface methodology. Book of Abstracts of IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVIII International Symposium "Feed Technology" – FoodTech2018, 191, Novi Sad, Serbia, 23–25 October.
Број хетероцитата: 0
12. Dragojlović, D., Vidosavljević, S., Čolović, D., **Hadnađev, M.**, Spasevski, N., Pezo, L., Čolović, R. (2018). Influence of process parameters on spray characteristics in post-pelleting application of liquids. Book of Abstracts of IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVIII International Symposium "Feed Technology" – FoodTech2018, 41, Novi Sad, Serbia, 23–25 October.
Број хетероцитата: 0
13. Mišan, A., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Mandić, A. (2018). Renewable protein sources from plant origin: The case of byproducts from hemp oil processing. Book of Abstracts of The Internacional Bioscience Conference and the 7th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference 2018, 42, Krabi, Thailand, 17–18 September.
Број хетероцитата: 0
14. Kojić, J., **Hadnađev, M.**, Kokić, B., Krulj, J., Ilić, N., Perović, J., Bodroža Solarov, M. (2019). Pasting properties of snack products from spelt wholegrain flour with added betaine. Book of Abstracts of 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 90, Novi Sad, Serbia, 10–11 October.
Број хетероцитата: 0
15. **Hadnađev, M.**, Marčeta, M., Jovanović-Lješković, N., Krstonošić, V., Dapčević-Hadnađev, T. (2019). Physical and mechanical properties of different protein based edible films. Book of Abstracts of 1st International Conference on

Advanced Production and Processing – ICAPP, 112, Novi Sad, Serbia, 10–11 October.

Број хетероцитата: 0

16. Škrobot, D., Tomić, J., Ikonić, P., Dapčević Hadnađev, T., Tomšik, A., **Hadnađev, M.**, Delić, D. (2019). Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. Book of Abstracts of 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 122, Novi Sad, Serbia, 10–11 October.

Број хетероцитата: 0

17. Kalić, M., Krstonošić, V., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2019). Emulsifying properties of potato proteins in comparison to whey proteins. Book of Abstracts of 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 182, Novi Sad, Serbia, 10–11 October.

Број хетероцитата: 0

18. Dapčević-Hadnađev, T., Tomić, J., Jovanov, P., **Hadnađev, M.** (2020). Rheological performances of ancient wheat varieties. Book of Abstracts of ISEKI Food Association E-Conference: Food Quality and Texture in Sustainable Producton and Healthy Consumpton, 106, Bucharest, Romania, 18–19 November.

Број хетероцитата: 0

19. Dapčević-Hadnađev, T., Škrobot, D., Tomić, J., **Hadnađev, M.** (2020). The potential of Psyllium husk in re-shaping dough rheology of wholegrain spelt wheat flour. Book of Abstracts of ISEKI Food Association E-Conference: Food Quality and Texture in Sustainable Producton and Healthy Consumpton, 107, Bucharest, Romania, 18–19 November.

Број хетероцитата: 0

20. Škrobot, D., Tomić, J., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Delić, J., Pestorić, M., Mandić, A. (2020). Understanding attitudes of local consumers towards sourdough bread consumption. Book of Abstracts of 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (online), Abstract P1.048, Rotterdam, The Netherlands, 13–16 December.

Број хетероцитата: 0

M50 – РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

1. **Hadnađev, M.**, Dizdar, M., Dapčević Hadnađev, T., Jovanov, P., Mišan, A., Sakač, M. (2018). Hidrolizovani proteini semena industrijske konoplje kao bioaktivni peptidi/Hydrolyzed hemp seed proteins as bioactive peptides. Journal on Processing and Energy in Agriculture/Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 22 (2), 90–94.

Број хетероцитата: 3

- Erceg, T., Ristić, I., Cakić, S., **Hadnađev, M.**, Budinski-Simendić, J. (2018). Swelling, mechanical and thermal properties of microwave-synthesized intelligent soft materials. *Materials science. Non-equilibrium phase transformations*. 4 (3), 86–88.

Број хетероцитата: 0

- Perišić, V., **Hadnađev, M.**, Perišić, V., Vukajlović, F., Dapčević-Hadnađev, T., Luković, K., Đekić, V. (2018). Technological quality of wheat infested with *Rhyzopertha Dominica* f. (*Coleoptera: Bostrichidae*). *Advanced Technologies*, 7 (1) 35–40.

Број хетероцитата: 1

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

- Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Krstonošić, V., Pojić, M., Šarić, Lj. (2018). Funkcionalnost proteina konoplje na granici faza. Zbornik izvoda XXX Nacionalne konferencije “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi” PTEP 2018, 38, Brzeće, Srbija, 15–20 april.

Број хетероцитата: 0

- Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., Mandić, A., Ilić, N., **Hadnađev, M.**, Dapčević-Hadnađev, T. (2018). Kvalitet meda sa područja Autonomne Pokrajine Vojvodine. Zbornik izvoda XXX Nacionalne konferencije “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi” PTEP 2018, 66, Brzeće, Srbija, 15–20 april.

Број хетероцитата: 0

- Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Pezo, L., **Hadnađev, M.**, Milićević, N., Novaković, A. (2019). HMF as the marker of honey quality. Book of Abstracts of 6th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologist” INOPTEP 2019 and 31st National Conference “Processing and Energy in Agriculture” PTEP 2019, 167–168, Kladovo, Serbia, 7–12 april.

- Šarić, B., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Mandić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Šarić, Lj. (2019). Technological quality of value added gluten-free cookie with blueberry and raspberry pomace. Book of Abstracts of 6th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologist” INOPTEP 2019 and 31st National Conference “Processing and Energy in Agriculture” PTEP 2019, 184–185, Kladovo, Serbia, 7–12 april.

Број хетероцитата: 0

- Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Pojić, M. (2020). Glutopik kao inovativni pristup u praćenju uticaja enzima na strukturu testa. Zbornik izvoda XXXII Konferencije sa međunarodnim učešćem “Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi” PTEP 2020, 10, Krupanj, Srbija, 30 avgust–4 septembar.

Број хетероцитата: 0

6. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Jovanović-Lješковић, N., Krstonošić, V. (2020). Proteini krompira kao alternativa proteinima soje i surutke u proizvodnji jestivih ambalažnih materijala. Zbornik izvoda XXXII Konferencije sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi" PTEP 2020, 17, Krupanj, Srbija, 30 avgust–4 septembar.

Број хетероцитата: 0

7. Jovanov, P., Marić, A., Sakač, M., Novaković, A., Pezo, L., **Hadnađev, M.**, Škrobot, D. (2020). Mogućnost predviđanja terapijskih svojstava meda – Moć meda. Zbornik izvoda XXXII Konferencije sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi" PTEP 2020, 22, Krupanj, Srbija, 30 avgust–4 septembar.

Број хетероцитата: 0

8. Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., **Hadnađev, M.**, Šarić, B., Kos, J., Šarić, Lj. (2020). Reološke karakteristike uzoraka meda. Zbornik izvoda XXXII Konferencije sa međunarodnim učešćem "Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi" PTEP 2020, 33, Krupanj, Srbija, 30 avgust–4 septembar.

Број хетероцитата: 0

M80 – ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

1. Jovanov, P., Sakač, M., **Hadnađev, M.**, Šarić, B., Kos, J., Dapčević Hadnađev, T., Šarić, Lj. (2019). DrRipley – meal replacement. Нови производ је прихваћен и користи се у LAUDON CORPORATION, Cheyenne, Wayoming, USA.

M82 (6) Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу

1. **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Šimurina, O., Pojić, M. (2017). Čokoladni bar za pripremu toplog napitka. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u ReCHOCOLIZE DOO, Novi Sad.
2. Pojić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Mišan, A., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T. (2017). Optimizovani postupak zanatske mlinske prerade spelte. Postupak zanatske mlinske prerade spelte je optimizovan po zahtevu BIOLITUS DOO, Mošorin.
3. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., Dapčević Hadnađev, T., **Hadnađev, M.**, Živančev, D., Šoronja-Simović, D. (2017). Slani keks od integralnog speltinog brašna sa smanjenim sadržajem masnoće. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u Pekari SZTR ZLATNI DUKAT, Veternik.
4. Milićević, N., Sakač, M., **Hadnađev, M.**, Dapčević Hadnađev, T., Šarić, B., Jovanov, P., Škrobot, D. (2019). Keks sa smanjenim sadržajem masnoće uz dodatak

zamenjivača masti na bazi mekinja. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u SZR BIO UNA, Novi Sad.

M84 (3) Bitno poboljšano tehničko rešenje na nacionalном nivou

1. Škrobot, D., Kos, J., Tomić, J., **Hadnađev, M.**, Šarić, B., Novaković, A., Mandić, A. (2019). GoChia – Bezglutenski keks sa smanjenim sadržajem masti i dodatkom gela od čija semenki. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u SUNCOKRET DOO, Hajdukovo.

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САВЕТНИК

Научноистраживачки рад кандидата др Мирослава Хаднађева заснива се на примени принципа колоидне хемије и техника реолошке, текстурне и структурне анализе у циљу карактеризације и дизајна нових прехранбених производа. Примењујући структурно-реолошки приступ, кандидат конципира свој научноистраживачки опус у правцу тумачења појава у реалним прехранбеним системима праћењем феномена у модел системима. На тај начин кандидат се у своме научном раду фокусира на истраживање улога различитих макромолекула као што су скробови, разни хидроколоиди, протеини и др. на структурне, реолошке и сензорске особине испитиваних прехранбених производа; на изучавање утицаја услова процеса производње на структуру и интеракцију присутних компонената, као и на испитивање утицаја примене иновативних технологија, а све са циљем побољшања нутритивног и технолошког квалитета крајњег производа.

С тим у вези, радови кандидата се могу поделити у следеће групе:

1. **реолошка и структурна карактеризација колоидних система** – раствора макромолекула и површински активних супстанци, емулзија, гела и различитих модел система;
2. **карактеризација споредних производа прехранбене индустрије** – изоловање нутритивно вредних компоненти и њихова ревалоризација креирањем нових функционалних производа и
3. **технологија пекарских и брашно-кондиторских производа** са посебним аспектом на изучавање интеракција присутних компоненти и квалитета крајњег производа.

Прва група радова, која се концептуално односи на изучавање колоидних система, обухвата радове који имају за циљ разумевање и дефинисање услова при којима долази до интеракција између компонената комплексних модел система, као што су основни састојци кондиторских производа (рад категорије М22 број 4),

биополимера (протеина) као емулгујућих агенаса и пенушаваца на граници фаза (рад М64 бр. 1) или структурних и гелирајућих агенаса (радови М21а бр. 1 и 2). Ослањајући се на познавање колоидних особина протеина, кандидат испитује способност различитих протеина да стабилизују емулзије, као врсту колоидног система (радови М22 бр. 6 и М34 бр. 17), као и да формирају јестиве амбалажне материјале (радови М34 бр. 15 и М64 бр. 6). Сазнања о емулзионим и филмогеним особинама хидроколоида кандидат, даље, користи за дефинисање поступака инкапсулације различитих једињења, као што су етерична уља применом система алгинат/сојин протеин (рад М21а бр. 3) и рибљег уља уз помоћ акација гуме, а са циљем инкорпорације у чоколадни матрикс (рад М34 бр. 9). Сазнања о техно-функционалним особинама протеина искоришћена су и за формулацију међународног техничког решења (рад М81 бр. 1).

Подаци проистекли из оваквог приступа истраживању могу, даље, послужити приликом креирања реалних прехранбених и фармацеутских производа, код којих се променом концентрације макромолекула и/или сурфактанта могу подстицати или инхибирати интеракцијски ефекти и тако постићи жељена конзистенција и стабилност производа. Применом хидроколоида и/или састојака са великом количином хидроколоида кандидат успешно креира замењиваче масти, као што су гелови на бази пшеничних и овсених мекиња (рад М21 бр. 2, рад М22 бр. 7, радови М34 бр. 1 и 11), како би их уградио у производе типа кекса и тиме дизајнирао функционалне производе са смањеним садржајем масти применљиве за индустријску производњу (радови М82 бр. 4 и М84 бр. 1) или производе смањене енергетске вредности, као што је бисквитно тесто са ниским садржајем угљених хидрата (рад М34 бр. 5).

Карактеризацију меда као система кандидат са групом аутора изучава у бројним радовима како са становишта реолошких особина и квалитета узорака меда са различитих локалитета (радови М64 бр. 2, 3 и 8), тако и могућности предвиђања функционалних својстава меда на основу основних физичких параметара (рад М64 бр. 7).

Испитивање реолошког понашања различитих флуида с циљем оптимизације процесних параметара млазница кандидат описује у 2 рада (радови М22 бр. 8 и М34 бр. 12). Такође, кандидат је аутор радова који имају за циљ реолошку карактеризацију новосинтетисаних полимерних материјала (рад М23 бр. 1 и М51 бр. 2).

Како се у великом броју истраживања кандидат ослања на реолошке технике карактеризације сировина и производа, један део радова из прве групе односи се и на развој нових реолошких метода/поступака (радови М22 бр. 2, М33 бр. 1, М34 бр. 4 и М64 бр. 5), као и на примену нових процесних технологија, као што је хладна плазма, на побољшање реолошког квалитета пшеничног брашна (рад М34 бр. 7).

Група радова која разматра **карактеризацију споредних производа прехранбене индустрије** углавном је фокусирана на споредне производе прераде жита, уљарица и воћа као матрикса. Кандидат идентификује и описује споредне производе прераде жита, њихову функционалност и биолошку активности (рад М13 бр. 2), као и могућности њихове валоризације као замењивача масти у брашно-кондиторским производима (рад М21 бр. 2). Осим поменутог, један део радова кандидата односи се на идентификацију уљаног талога и уљане погаче, као споредних производа насталих у поступку добијања хладно цеђеног уља индустријске конопље, који се, с обзиром на високу нутритивну вредност полазне сировине, могу искористити као обновљиве сировине у прехранбеној индустрији (рад М34 бр. 6). Млевењем и просејавањем конопљине погаче у циљу добијања фракција различитог хемијског састава и функционалних особина, кандидат добија нове полазне сировине за производњу нутритивно обогатених функционалних производа, као и изоловање протеина (радови М13 бр. 3, М24 бр. 1 и М34 бр. 13). Током постдокторских студија на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-а, кандидат користи узорке самлевене конопљине погаче како би изоловао протеине различитим техникама, а затим и окарактерисао добијене протеинске изолате у смислу њихових физичко-хемијских и структурних особина (радови М13 бр. 3, М21а бр. 1 и М34 бр. 3 и 8), способности образовања гелова/желирања током температурног третмана (рад М21а бр. 2), као и способности емулговања (рад М21а бр. 4). Даљом прерадом протеина конопље, односно хидролизом уз помоћ различитих ензима, кандидат доказује њихову биолошку активност одређујући антиоксидативни потенцијал хидролизата (радови М34 бр. 2 и М51 бр. 1).

Функционално обогативање производа, које се постиже додатком споредних производе прехранбене индустрије, кандидат демонстрира имплементацијом споредних производа прераде воћа (боровнице) као сировине за обогативање безглутенског кекса полифенолним једињењима (радови М22 бр. 3 и М64 бр. 4).

У трећу групу радова спадају радови који се односе на изучавање структуре и функционалности **пекарских и брашно-кондиторских производа**. При том се јасно издвајају два истраживачка правца који користе реолошке технике и друге методе праћења промена у структури система ради:

а) утврђивања утицаја спољашњих и унутрашњих фактора на квалитет производа на бази жита и изучавања међузависности структура-функционалност хране и

б) креирања пекарских, брашно-кондиторских и кондиторских производа са додатом вредношћу на бази сазнања из претходних радова.

Од спољашњих фактора кандидат прати међузависност степена оштећености скроба, као основне компоненте брашна, и понашања брашна током процеса производње (рад М33 бр. 2), а такође изучава и утицај инфестације пшенице

складишним инсектима на квалитет брашна (радови М21 бр. 3 и 4 и рад М51 бр. 3).

Разумевање фактора који утичу на промене у структури система, а тиме и његово понашање током процеса производње, и технолошки квалитет крајњег производа, омогућили су даља истраживања у смеру изналажења начина за побољшање технолошког квалитета брашна. Велика група радова изучава утицај макромолекула, као што су скрбови модификовани октенилсукцинат анхидридом (ОСА скрбови) и други деривати скроба и хидроколоиди, на функционалност пекарских и кондиторских производа (радови М13 бр. 1, М21 бр. 1, М22 бр. 1 и М82 бр. 1). У наведеним радовима кандидат испитује утицај ових нових врста адитива на реолошке особине теста, квалитет хлеба и могућност продужења свежине хлеба путем успоравања феномена ретроградације скроба одговорног за старење хлеба. Истраживања на тему додатка ОСА скрбова у пшенично брашно указала су да ОСА скрбови путем интеракције са осталим компонентама система утичу на реолошке особине брашна и последично резултирају формирањем хлеба веће запремине и мекше средине чак и након 24 h складиштења. Кандидат је, такође, са групом аутора испитивао утицај ОСА скрбова на кинетику ретроградације гела на бази пшеничног скроба како би се утврдила функционалност ОСА скрбова као адитива који би утицали на успоравање старења пекарских производа (радови М22 бр. 5 и М33 бр. 3), као и креирање структуре теста у интеракцији са пшеничним глутеном (рад М22 бр. 9). Функционалност нативних и модификованих скрбова као састојака хране за животиње кандидат демонстрира на 1st Mediterranean Pet Food Seminar-у (рад М32 бр. 1).

Такође, искуство кандидата и његовог тима везано за утицај хидроколоида на понашање кондиторских производа резултирало је развојем новог производа по захтеву клијента – чоколадног бара за припрему топлог напитка (рад М82 бр. 1). Осим хидроколоида, као побољшивача квалитета пекарских и кондиторских производа, кандидат са тимом истраживача разматра и потенцијал других, алтернативних сировина и поступака, као и других врста цереалија/псеудоцереалија (радови М22 бр. 1, М34 бр. 14, 18 и 19 и техничка решења М82 бр. 2 и 3), а у циљу побољшања како нутритивног, тако и технолошког квалитета крајњих пекарских производа.

Истраживања кандидата из области сензорских особина производа и науке о потрошачима обухватају радове везане за примену нове брзе дескриптивне анализе традиционалних прехранбених производа (радови М24 бр. 2 и М34 бр. 16), као и испитивање ставова потрошача према конзумирању хлеба произведеног поступком ферментације киселог теста (рад М34 бр. 20), односно навика у исхрани спортиста (рад М34 бр. 10).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске⁵ истражена је цитираност радова др Мирослава Хаднађевог 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 2006. до марта 2021. године.

У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **876** (817 хетероцитата, и 59 самоцитата).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1 Награде и признања за научни рад

1.1.1 Прва награда за најбољу презентацију и постер рада Reutilization of hempseed oil sludge in creating value-added functional spreads аутора Милице Појић, Мирослава Хаднађевог и Тамаре Дапчевић Хаднађевог, који је презентован на стратешкој COST конференцији Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and Opportunities организованог од стране COST Food and Agriculture (FA) Domain Committee у Атини, Грчка, у периоду 12–13 мај 2014. године (<http://costeubis.org/news/9>).

1.1.2 Добитник стипендије за постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на једанаестом конкурс за стипендирање младих истраживача-постдоктораната ради усавршавања у престижним научноистраживачким организацијама у иностранству, расписаном 24.12.2014. године, на основу Одлуке број 451-03-704/2015-14 од 18.02.2015. године (ред. бр. IV) и Одлуке о додели стипендије младим истраживачима докторима наука за постдокторско усавршавање у научноистраживачким организацијама у иностранству у 2015. години, број 451-03-1407/2015-14 од 19.05.2015. године. Од укупног броја пријављених кандидата, Мирослав Хаднађевог рангиран је на другом месту по броју бодова (<http://www.mpn.gov.rs/stipendije-za-postdoktorante/>).

⁵ Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата и самоцитата по раду дата је у прилогу Извештаја.

1.2 Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

1.2.1 Предавање по позиву на тему „Декларисање и регистрација дијететских производа у Републици Србији“ презентовано у оквиру програма континуиране едукације на Фармацеутском факултету, Универзитет Привредна академија у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 9. јануара 2016. године.

1.2.2 Предавање по позиву (рад из категорије М32): Hadnađev, M. (2016). Functionality of native and modified starches in pet food. 1st Mediterranean Pet Food Seminar, 19, Pula, Croatia, 4–5 October 2016.

1.2.3 Предавање по позиву на тему „Прописи у области здравствене исправности дијететских производа – препреке и изазови“ – едукација организована од стране Привредне коморе Србије, Београд, Србија, 6. септембар 2018. године.

1.3 Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава

1.3.1 Члан међународног научног одбора II Међународног конгреса „Food Technology, Quality and Safety“, одржаног у периоду 28–30. октобар 2014. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20_Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety.pdf

1.3.2 Члан међународног научног одбора III Међународног конгреса “Food Technology, Quality and Safety“, одржаног у периоду 25–27. октобар 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>

1.3.3 Члан међународног научног одбора IV Међународног конгреса “Food Technology, Quality and Safety“, одржаног у периоду 23–23. октобар. 2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf>

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

1.4.1 Рецензије научних радова

Рецензије поглавља у књизи категорије М13:

- Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food, Springer; Editors: Nedović, V., Raspor, P., Lević, J., Tumbas Šaponjac, V., Barbosa-Cánovas, G.V.

Рецензије радова у часописима категорије M20:

- LWT-Food Science and Technology (8 радова)
- Food Hydrocolloids (6 радова)
- Food Research International
- Journal of Texture Studies (2 рада)
- International Journal of Food Engineering
- International Journal of Food Properties (3 рада)
- Journal of the Science of Food and Agriculture (2 рада)
- CyTA – Journal of Food (3 рада)
- Food Reviews International
- Journal of Agricultural Science and Technology (2 рада)
- Journal of Food and Nutrition Research (2 рада)
- African Journal of Biotechnology
- Journal of the American Oil Chemists' Society
- Food Chemistry (5 радова)
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition
- Journal of Food Processing and Preservation (2 рада)
- Acta Periodica Technologica
- Food Reviews International

Рецензије радова у часописима категорије M50:

- *Food & Feed Research*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад

Рецензије радова саопшених на међународном скупу категорије M33:

- Proceedings of the 6th Central European Congress on Food-CEFood, Novi Sad, Serbia, 23–26 May 2012.
- Proceedings of the II International Congress „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia, 28–30 October 2014.

Рецензија техничког решења M83:

- „Безглутенски кекс са антиатерогеним ефектом“ аутора Шарић, Б., Шимурина, О., Недељковић, Н., Миловановић, И., Кос, Ј., Појић, М., Мандић, А., Сакач, М., Шарић, Љ., Јованов, П., Песторић, М., Јамбрец, Д., Илић, Н., Мишан, А. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutra Allergy Center“, Земун, 2013. год.

Рецензија уџбеника:

- „Дијететска храна и дијететски суплементи“ аутора др Сузанае Миљковић, доцента Фармацеутског факултета, Универзитета Привредна академија, Нови Сад.
- „Дијететска храна и дијететски суплементи“, друго, иновирано и допуњено издање аутора др Сузанае Миљковић, ванредног професора Фармацеутског факултета, Универзитета Привредна академија, Нови Сад.

2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова

2.1 Допринос развоју науке у земљи

Кандидат је један од ретких истраживача у Србији који се бави изучавањем фундаменталних реолошких особина хране. Реологију, као науку, изучио је у току постдипломских студија на Технолошком факултету у Новом Саду (под менторством проф. др Љубице Докић), а стечено знање пренео је и проширио током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, учинивши га још једним реолошким центром, поред Технолошког факултета у Новом Саду. Кандидат је у сарадњи са сарадницима Одељења за реолошке анализе у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab валидовао методе: Одређивање физичких особина пшеничног брашна Chopin-овим алвеографом и Одређивање садржаја влажног глутена механичким начинима – Пертеновим Glutomatic-ом. У оквиру научноистраживачке делатности Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, кандидат је заслужан за развој метода за одређивање реолошких особина брашна Chopin-овим алвеографом и Mixolab-ом – првим уређајем такве врсте у Србији, као и бројних метода не реометру HAAKE Mars. По развоју наведених метода, кандидат је активно учествовао у обуци истраживача и техничких сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду за рад и интерпретацију резултата на истим. Тренутно у сарадњи са компанијом за производњу реолошке опреме (Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg, Немачка) ради на развоју протокола за уређај Brabender® GlutoPeak. Промоцијом резултата научноистраживачког рада из области реологије на међународним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте ЕУ и студијске боравке, кандидат је допринео како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области реолошких испитивања прехранбених производа. Поред наведеног, кандидат Мирослав Хаднађев своја знања преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је резултирало бројним заједничким радовима и захвалницама у докторским дисертацијама (секција 2.2).

Како би науку приближио и студентима и средњошколцима, кандидат активно учествује у изради дипломских радова студената Фармацеутског факултета Универзитета привредна академија, Нови Сад, било као ментор или члан комисије за одбрану (наведено у одељку 2.3).

2.2 Менторство при изради магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима

2.2.1 Др Мирослав Хаднађев је активно учествовао у изради докторске дисертације кандидата Милице Премовић, одбрањене 2016. године на Медицинском факултету, Универзитета у Новом Саду, под називом „Реолошка својства ендодонтских силера“, као и научних радова који су проистекли као резултат рада на истој и послужили у аргументацији (потврда аутора и ментора о доприносу кандидата дати су у прилогу Извештаја):

Ментори: проф. др Љубомир Петровић (Медицински факултет, Универзитет у Новом Саду), др Душан Зорица, виши научни сарадник (Математички институт САНУ, Београд).

Као резултат сарадње на овој докторској дисертацији прилаже се рад:

- Petrovic, L.M., Zorica, D.M., Stojanac, I.L., Krstonosic, V.S., **Hadnadjev, M.S.**, Janev, M.B., **Premović, T.M.**, Atanackovic, T.M. (2015). *Viscoelastic properties of uncured resin composites: Dynamic oscillatory shear test and fractional derivative model*. Dental Materials, 31 (8), 1003–1009. (IF за 2014. год. 3,769)

2.2.2. Др Мирослав Хаднађев је био **члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Весне Перишић, одбрањене у марту 2018. године на Пољопривредном факултету, Департман за фитомедицину и заштиту животне средине, Универзитета у Новом Саду, под називом „Ефекти инсектицида природног порекла на *Rhyzopertha dominica* (F.) (Coleoptera: Bostrichidae) и квалитет ускладиштених стрних жита“ и активно је учествовао у изради истоимене докторске дисертације, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички радови категорије М21 (2 рада) и М51 (1 рад) :

- **Perišić, V.**, Perišić, V., **Hadnađev, M.**, Đekić, V., Dapčević-Hadnađev, T., Vuković, S., Vukajlović, F. (2019). Impact of diatomaceous earth application on the rheological properties of wheat, triticale and rye flour dough. Journal of Stored Products Research, 82, 91–97.
- **Perišić, V.**, Vuković, S., Perišić, V., Luković, K., Vukajlović, F., **Hadnađev, M.**, Dapčević-Hadnađev, T. (2021). The influence of *Rhyzopertha dominica* (F.) on the technological quality of cereal grains treated with diatomaceous earth. Journal of Stored Products Research, 90, 101750, 1–7.

- **Perišić, V., Hadnađev, M.,** Perišić, V., Vukajlović, F., Dapčević-Hadnađev, T., Luković, K., Đekić, V. (2018). Technological quality of wheat infested with *Rhyzopertha Dominica* f. (*Coleoptera: Bostrichidae*). *Advanced Technologies*, 7 (1) 35–40.

2.2.3. Др Мирослав Хаднађев је био **члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Тамаре Ерцег, одбрањене септембра 2019. године на Технолошком факултету у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, под називом „Структурирање полимерних мрежа на основу акриламида и акрилне киселине“ и активно је учествовао у изради истоимене докторске дисертације, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички радови категорије М23 (1 рад) и М51 (1 рад) :

- **Erceg, T., Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M., Ristić, I.** (2020). Swelling kinetics and rheological behaviour of microwave synthesized poly (acrylamide-co-acrylic acid) hydrogels. *Colloid and Polymer Science*, 299, 11–23.
- Erceg, T., Ristić, I., Cakić, S., **Hadnađev, M.,** Budinski-Simendić, J. (2018). Swelling, mechanical and thermal properties of microwave-synthesized intelligent soft materials. *Materials science. Non-equilibrium phase transformations*. 3-2018. 86–88.

2.2.4. Др Мирослав Хаднађев је био **ментор и члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Марине Калић, одбрањене августа 2020. године на Медицинском факултету, Универзитета у Новом Саду, под називом „Физичко-хемијска и реолошка карактеризација микрокапула рибљег уља инкорпорираних у чоколадни матрикс“ и активно је учествовао у изради истоимене докторске дисертације, о чему сведочи Решење Наставно-научног већа Медицинског факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички радови категорије М22 (2 рада) и М34 (2 рада) :

- **Kalic, M., Krstonosic, V., Hadnadev, M.,** Beyer Gregersen, S., Jovanovic Ljeskovic, N., Wiking, L. (2018). Impact of different sugar and cocoa powder particle sizes on crystallization of fat used for the production of confectionery products. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (12), e13848. 1–9.
- Krstonošić, V.S., **Kalić, M.D.,** Dapčević-Hadnađev, T.R., Lončarević, I.S., **Hadnađev, M.S.** (2020). Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 602, 125045. 1–11.
- **Kalić, M., Hadnađev, M.,** Dapčević-Hadnađev, T., Jovanović Lješković, N., Krstonošić, V. (2018). Microencapsulation as a method for delivery of fish oil in chocolate: effect on rheological properties. *Book of Abstracts of IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVIII International*

Symposium "Feed Technology" – FoodTech2018, 104, Novi Sad, Serbia, 23–25 October.

- **Kalić, M.,** Krstonošić, V., **Hadnađev, M.,** Dapčević Hadnađev, T. (2019). Emulsifying properties of potato proteins in comparison to whey proteins. Book of Abstracts of 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 182, Novi Sad, Serbia, 10–11 October.

2.2.5. Екстерни евалуатор (External Examiner) докторске дисертације кандидата Marine Villanueva Barrero под називом: "Structuring gluten-free systems: effect of formulation and physical modification of ingredients", Food, Agricultural and Biosystems Science, and Engineering at the Higher Technical School of Agricultural Engineering (ETSIAA), Universidad deValladolid, Valladolid, Spain.

2.3. Педагошки рад

Кандидат је од 2013. године ангажован по уговору о делу на Фармацеутском факултету, Универзитет привредна академија, у Новом Саду, прво као асистент, од децембра 2014. године као доцент, а од новембра 2019. године као ванредни професор на предмету Броматологија. У звање доцента изабран је одлуком Сената Универзитета Привредна академија у Новом Саду на X седници одржаној 2. децембра 2014. године (бр. одлуке 151/2/14), а у звање ванредног професора изабран је одлуком Сената Универзитета Привредна академија у Новом Саду на конститутивној седници одржаној 19. новембра 2019. године (бр. одлуке 82/6/19).

Осим извођења наставе (по уговору о извођењу наставе бр. 986-1 од 2. октобра 2017. године), кандидат остварује делатност у образовању и кроз учешћа у комисијама за одбрану дипломских радова у следећем својству:

- Александра Дринић (2016). „Антиоксидативна својства ензимски хидролизованних протеина конопље“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **ментор** дипломског рада
- Милена Рајчић (2017). „Примена дијететских суплемената код деце узраста од три до пет година“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Биљана Госпавић (2018). „Фармацеутски препарати и дијететски суплементи селена“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Тамара Задрија, (2018). „Фармацеутски препарати и дијететски суплементи цинка“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Милица Миловановић Филиповић (2018). „Суплементи за јачање имунитета особа оболелих од мултипле склерозе“, Фармацеутски факултет,

Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада

- Тамара Нинковић (2018). „Формуле за одојчад“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Милан Марчета (2019). „Јестиви филмови и омотачи на бази протеина“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **ментор** дипломског рада
- Борис Пинтеровић (2019). „Улога јода у организму и примена у суплементацији“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Бојана Томић (2020). „Интолеранција на храну – дијагноза и лечење“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Катарина Раденковић (2020). „Утицај транс-масти у исхрани на здравље“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада
- Сања Црнић (2020). „Биљни дијететски суплементи“, Фармацеутски факултет, Универзитет Привредна академија, Нови Сад; **члан комисије** за одбрану дипломског рада

2.4 Међународна сарадња

Кандидат је 2015/2016 био носилац стипендије за постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци добијене од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на једанаестом конкурс за стипендирање младих истраживача-постдоктораната ради усавршавања у престижним научноистраживачким организацијама у иностранству. Том приликом, у периоду септембар 2015–април 2016 (6 месеци) боравио је као постдокторант на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a. Резултати поменутог боравка публиковани су као 2 рада у часописима M21a и 1 саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34.

Кандидат је такође био ангажован на следећим међународним пројектима:

- 2011–2014: FP7-KBBE-2010-4 „*Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty*“ CHANCE (број пројекта: 266331) – учесник на међународном пројекту.

- 2012–2013: Међународни програм билатералне сарадње Србија-Француска: „*Inclusion of modified starches in bread processing: multi-scale investigation on bread structure during processing and impact on final bread quality - Ajout d’amidon modifié dans le procédé de panification: étude multi-échelle* – Примена модификованих скрובהа у производњи хлеба: мултидисциплинарна испитивања структуре хлеба током производње и утицај на квалитет крајњег производа“ (број пројекта: 680-00-132/2012-09/17) – учесник на међународном пројекту.
- 2012–2014: Учесник COST акције FA1001 под називом “*The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure*” у својству члана Management Committee Substitute-a (заменик Management Committee-a).
- 2013–2016: Учесник COST акције TD1104 под називом “*European network for development of electroporation-based technologies and treatments (EP4Bio2Med)*“ у својству члана Management Committee-a.
- 2015–2018: „*Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars*“ (H2020-TWINN-2015) у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) – учесник на међународном пројекту.
- 2016–2018: Учесник пројекта билатералне сарадње Србија-Немачка: „*Pulsed electric field as a valuable novel technology for the increasing efficacy and sustainability of food processing - Третман пулсирајућим електричним пољем као значајна савремена технологија у повећању ефикасности и одрживости производње хране*“ (број пројекта: 451-03-01038/2015-09/20).
- 2018–2020: Учесник на пројекту „*Traditional and Standard Quality –TASQ*“ (Interreg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146).
- 2019–2023: Учесник COST акције CA18101 под називом: „*SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioProCesseS*“ (SOURDOmICS), у својству члана Management Committee-a.
- 2020-2022: Учесник на пројекту „*Program of Physical Education and Healthy Eating – POPEYE*“ (Interreg-IPA CBC HUSRB/1903/33/0004).

2.5 Организација научних скупова

Члан организационог одбора: II међународни конгрес *Food Technology, Quality and Safety*. Конгрес је одржан у периоду од 28–30. октобра 2014. године у Новом Саду, Србија

(http://fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20_Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety.pdf)

3. Организација научног рада

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

3.1.1. Руковођење националним пројектима

- **2014–2015:** Руководилац пројекта финансираног од стране Покрајинског секретеријата за науку и технолошки развој АПВ под називом „Креирање замењивача масти на бази емулзија добијених из високовредних уља са подручја Војводине“, број пројекта: 114-451-1446/2014-03.
- **2020–2022:** Руководилац пројекта у оквиру Програма за извршне пројекте младих истраживача – ПРОМИС финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије под називом „Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе“ – ReTRA, број пројекта: 6062634.

3.1.2. Руковођење међународним пројектима

- **2013–2016:** Члан менаџмент комитета (енгл. MC member) COST акције под називом “European network for development of electroporation-based technologies and treatments (EP4Bio2Med)” (број пројекта TD 1104).
http://www.cost.eu/COST_Actions/bmbs/TD1104?management
- **2012–2014:** заменик члана менаџмент комитета (енгл. MC substitute member) COST акције под називом “The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure” (број пројекта FA1001).
http://www.cost.eu/COST_Actions/fa/FA1001?management
- **2019–2023.** Члан менаџмент комитета (енгл. MC member) COST акције под називом „SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bIoproCesseS” (број пројекта CA18101).
<https://www.cost.eu/actions/CA18101/#tabs|Name:management-committee>

3.2 Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

3.2.1. Пројекти

Учешће на националним пројектима

Пројекти финансирани од стране Фонда за науку Републике Србије:

- **2020–2022:** „Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе“ – ReTRA, (број пројекта 6062634), руководилац пројекта: др Мирослав Хаднађев

Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2006–2008:** „Нискоенергетска масна пуњења за кондиторске производе са додатком скробних деривата“ (број пројекта: БТН-371010Б), руководилац пројекта: др Љубица Докић.
- **2008–2011:** „Прехрамбени производи за групе потрошача са специјалним захтевима и потребама“ (број пројекта: ТР-20068), руководилац пројекта: др Маријана Сакач
- **2011–2019:** "Вредновање квалитета и оптимизација прераде пшенице у светлу климатских промена" (број пројекта: ТР31007), руководилац пројекта: др Александра Торбица
- **2011–2019:** "Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште – Створимо богатство из богатства Србије" (број пројекта: ИИИ46001), руководилац пројекта: др Јасна Мاستиловић.

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

- **2013–2014:** „Споредни производи прераде индустријске конопље као обновљиве сировине у прехранбеној индустрији“ (број пројекта 114-451-4683/2013-03), руководилац пројекта: др Милица Појић
- **2014–2015:** „Креирање замењивача масти на бази емулзија добијених из високовредних уља са подручја Војводине“ (број пројекта 114-451-1446/2014-03), руководилац пројекта: др Мирослав Хаднађев
- **2016–2019:** „Техно-функционалност протеина изолованих из алтернативних биљних сировина Војводине“ (број уговора за прву годину пројекта 142-451-2379/2016-03; број уговора за другу годину пројекта 142-451-2516/2017-01/02; број уговора за трећу годину пројекта 142-451-2458/2018-01/02; број уговора за четврту годину пројекта 142-451-2138/2019-01/02)“, руководилац пројекта: др Тамара Дапчевић Хаднађев
- **2019–2020:** „Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа“ (број уговора 142-451-2578/2019-03), руководилац пројекта: др Дубравка Шкробот

3.2.2. Техничка решења

Кандидат је коаутор шест техничких решења у периоду од избора у звање виши научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (једно техничко решење категорије

M81, четири техничка решења категорије M82 и једно техничко решење M84 категорије).

Једно техничко решење (M82) је проистекло из вишегодишње сарадње са клијентом на основу чије је идеје развијан нови производ из асортимана кондиторских производа на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду и у производном погону клијента. Допринос кандидата Мирослава Хаднађева у реализацији осталих техничких решења огледа како у поставци експерименталног дела истраживања и спровођењу реолошких/текстурних/структурних испитивања материјала/производа у циљу оптимизације формулације, израде текста декларације крајњег производа у складу са законском регулативом, тако и у припреми неопходне документације. 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 радовима објављеним у научним часописима.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну), дат је у прилогу.

1. Јованов, П., Сакач, М., **Хаднађев, М.**, Шарић, Б., Кос, Ј., Дапчевић Хаднађев, Т., Шарић, Љ. (2019). DrRipley – meal replacement. Нови производ је прихваћен и користи се у LAUDON CORPORATION, Cheyenne, Wyoming, USA. (**M81**)
2. **Хаднађев, М.**, Дапчевић Хаднађев, Т., Шимурина, О., Појић, М. (2017). Чоколадни бар за припрему топлог напитка. Нови производ је прихваћен и користи се у reChocolize ДОО, Нови Сад. (**M82**)
3. Појић, М., Шимурина, О., Филипчев, Б., Мишан, А., **Хаднађев, М.**, Дапчевић Хаднађев, Т. (2017). Оптимизовани поступак занатске млинске прераде спелте. Поступак занатске млинске прераде спелте је оптимизован по захтеву БИОЛИТУС ДОО, Мошорин. (**M82**)
4. Филипчев, Б., Шимурина, О., Бодрож-Соларов, М., Песторић, М., Дапчевић Хаднађев, Т., **Хаднађев, М.**, Живанчев, Д., Шороња-Симовић, Д. (2017). Слани кекс од интегралног спелтиног брашна са смањеним садржајем масноће. Нови производ је прихваћен и производи се у Пекари СЗТР ЗЛАТНИ ДУКАТ, Ветерник. (**M82**)
5. Милићевић, Н., Сакач, М., **Хаднађев, М.**, Дапчевић Хаднађев, Т., Шарић, Б., Јованов, П., Шкробот, Д. (2019). Кекс са смањеним садржајем масноће уз додатак замењивача масти на бази мекиња. Нови производ је прихваћен и користи се у СЗР БИО УНА, Нови Сад (**M82**)
6. Шкробот, Д., Кос, Ј., Томић, Ј., **Хаднађев, М.**, Шарић, Б., Новаковић, А., Мандић, А. (2019). GoChia – Безглутенски кекс са смањеним садржајем

масти и додатком гела од чија семенки. Нови производ је прихваћен и користи се у СУНЦОКРЕТ ДОО, Хајдуково. (M84)

3.3 Руковођење научним институцијама

2008–2010. год.: Технолошки координатор за скроб, јестива уља, беланчевинасте производе и желатин у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2009–2010. год.: Заменик технолошког координатора за адитиве, ароме и базе, минералну воду, воду и микроелементе у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2010–2011. год.: Технолошки координатор за беланчевинасте производе, пекарски квасац, фине пекарске производе, кекс и производе сродне кексу и скроб и производе од скроба у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2010–2011. год.: Заменик технолошког координатора за жита, млинске производе, тестенину и сродне производе, какао производе, чоколаду, крем производе и бомбонске производе, какао маслац и какао зрно у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2011–2013. год.: Технолошки координатор за беланчевинасте производе, пекарски квасац и скроб и производе од скроба у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2011–2013. год.: Заменик технолошког координатора за жита, млинске производе, какао производе, чоколаду, крем производе и бомбонске производе, какао маслац и какао зрно у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2013–2014. год.: Технолошки координатор за беланчевинасте производе, пекарски квасац, скроб и производе од скроба, какао производе, чоколаду, крем производе и бомбонске производе, какао маслац и какао зрно и желатин у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2013–2016. год.: Заменик технолошког координатора за жита и млинске производе у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2014–2016. год.: Технолошки координатор за беланчевинасте производе, пекарски квасац, скроб и производе од скроба, какао производе, чоколаду, крем производе и бомбонске производе, какао маслац и какао зрно, желатин, дијететске производе и тестенину и сродне производе у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

2016–2021. год.: Технолошки координатор за жита и млинске производе, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба, какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе и какао маслац у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Мирослава Хаднађев се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Мирослава Хаднађев у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2006. год. до марта 2021. године (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).

У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **876** (817 хетероцитата, и 59 самоцитата).

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидат је у периоду од последњег избора у звање објавио радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

- ***Food Science and Technology***: Food Hydrocolloids (M21a – Impact factor 2018: 5,839; Impact factor 2019: 7,053) – 3 рада, Food and Bioprocess Technology (M21 – Impact factor 2014: 2,691) – 1 рад, LWT-Food Science and Technology (M21 – Impact factor 2017: 3,129) – 1 рад, Journal of Food Science and Technology (M22 – Impact factor 2017: 1,797) – 1 рад, Journal of Texture Studies (M22 – Impact factor 2017: 1,591; Impact factor 2019: 1,902) – 2 рада, Journal of Food Processing and Preservation (M22 – Impact factor 2017: 1,510) –

- 1 рад, Starch-Stärke (M22 – Impact factor 2019: 2,226) – 1 рад, Journal of Cereal Science (M22 – Impact factor 2019: 2,938) – 2 рада.
- ***Polymer Science; Chemistry, Applied:*** Carbohydrate Polymers (M21a – Impact factor 2018: 6,044) – 1 рад.
 - ***Chemistry, Physical:*** Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects (M22 – Impact factor 2019: 3,990) – 1 рад.
 - ***Entomology:*** Journal of Stored Products Research (M21 – Impact factor 2019: 2,123) – 2 рада.
 - ***Engineering, Chemical:*** Chemical Engineering Research and Design (M22 – Impact factor 2019: 3,350) – 1 рад.
 - ***Chemistry, Physical; Polymer Science:*** Colloid and Polymer Science (M23 – Impact factor 2019: 1,536) – 1 рад.

Радови др Мирослава Хаднађева су цитирани укупно 817 пута без аутоцитата, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

Према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX **након избора** у звање виши научни сарадник, цитирани су следећи радови кандидата објављени у међународним публикацијама категорије M20:

рад M21a бр. 1 (24 хетероцитата), **рад M21a бр. 2** (11 хетероцитата), **рад M21a бр. 3** (21 хетероцитат), **рад M21a бр. 4** (6 хетероцитата), **рад M21 бр. 1** (8 хетероцитата), **рад M21 бр. 2** (3 хетероцитата), **рад M21 бр. 3** (2 хетероцитата), **рад M22 бр. 1** (1 хетероцитат), **рад M22 бр. 2** (6 хетероцитата), **рад M22 бр. 3** (5 хетероцитата), **рад M22 бр. 4** (2 хетероцитата) и **рад M22 бр. 6** (1 хетероцитат).

Према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX **пре избора** у звање виши научни сарадник, а после избора у звање научни сарадник цитирани су следећи радови објављени у међународним публикацијама категорије M20:

рад M21 бр. 1 (61 хетероцитат), **рад M21 бр. 2** (29 хетероцитата), **рад M21 бр. 3** (8 хетероцитата), **рад M21 бр. 4** (20 хетероцитата), **рад M21 бр. 5** (31 хетероцитат), **рад M21 бр. 6** (17 хетероцитата), **рад M21 бр. 7** (11 хетероцитата), **рад M21 бр. 8** (6 хетероцитата), **рад M21 бр. 9** (33 хетероцитата), **рад M21 бр. 10** (17 хетероцитата), **рад M21 бр. 11** (6 хетероцитата), **рад M21 бр. 12** (14 хетероцитата), **рад M22 бр. 1** (5 хетероцитата), **рад M22 бр. 2** (7 хетероцитата), **рад M22 бр. 3** (15 хетероцитата), **рад M22 бр. 4** (1 хетероцитат), **рад M22 бр. 5** (11 хетероцитата), **рад M23 бр. 1** (7 хетероцитата), **рад M23 бр. 2** (21 хетероцитат), **рад M23 бр. 3** (13 хетероцитата) и **рад M23 бр. 4** (6 хетероцитата).

Према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX **пре избора** у звање научни сарадник цитирани су следећи радови објављени у међународним публикацијама категорије M20:

рад M21 бр. 1 (29 хетероцитата), **рад M21 бр. 2** (133 хетероцитата), **рад M21 бр. 3** (41 хетероцитат), **рад M21 бр. 4** (32 хетероцитата), **рад M22 бр. 1** (9 хетероцитата) и **рад M23 бр. 1** (14 хетероцитата).

4.3. Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Др Мирослав Хаднађев је у свом досадашњем раду публикувао **162** рада, саопштења, патента и техничких решења, од чега **64** после избора у звање виши научни сарадник. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 5,52, а после избора у звање виши научни сарадник 5,80.

Од избора у звање виши научни сарадник објавио је и саопштио 3 рада из категорије M10 (M13), 20 радова из категорије M20 (4 рада M21а, 4 рада M21, 9 радова M22, 1 рад M23 и 2 рада M24), 24 рада из категорије M30 (1 рад M32, 3 рада M33 и 20 радова M34), 3 рада из категорије M50 (3 рада M51) и 8 радова из категорије M60 (8 радова M64). Кандидат је аутор и коаутор 6 техничких решења категорије M80 који су и потврђени одлуком МНО. Највећи број објављених радова и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области *Биотехничких наука, гране Прехрамбено инжењерство*.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (64), 1 рад категорије M21а, 1 рад категорије M21, 2 рада категорије M22, 1 рад категорије M34 и 1 техничко решење (M82 категорије) имају више од 7 коаутора. На радовима са више од 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја радова (162), др Мирослав Хаднађев је први коаутор на 24 рада од чега на: 1 раду из категорије M13, 1 раду категорије M21а, 1 раду категорије M21, 4 рада категорије M22, 1 раду категорије M24, 1 раду категорије M32, 7 радова категорије M33, 3 радова категорије M34, 1 раду категорије M51, 2 рада категорије M53, 1 раду категорије M64 и 1 раду категорије M82. Међутим, и у реализацији других радова кандидат је дао допринос, како у стварању идеја, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података и уобличавању идеја и резултата у облик рада или саопштења.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат био ангажован у сарадњи са истраживачима Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду у коме је запослен. Од укупног броја публикација (**162**), кандидат је њих **73** објавио у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије,

као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Фармацеутски факултет Универзитета Привредна академија у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Факултет техничких наука Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду и Институт за општу и физичку хемију, Београд. Укупно **осам** публикација је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства и то: 3 рада М21а (радови бр. 1, 2 и 4, после избора у звање виши научни сарадник), један рад М21 (рад бр. 1, после избора у звање виши научни сарадник), један рад М22 (рад бр. 4, после избора у звање виши научни сарадник), 2 саопштења са међународних скупова М34 (рад бр. 3, после избора у звање научни сарадник и пре избора у звање виши научни сарадник; рад бр. 3, после избора у звање виши научни сарадник), 1 саопштење са националног скупа М64 (рад бр. 1, после избора у звање научни сарадник и пре избора у звање виши научни сарадник). Целокупан експериментални део истраживања за радове који су публиковани у међународним часописима изузетних вредности категорија М21а (број 1 и 2, након избора у звање виши научни сарадник), као и за саопштење са међународног скупа (рад категорије М34 бр. 3, после избора у звање виши научни сарадник), изведен је током постдокторских студија кандидата на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a.

Радови број 1 категорије М21 (после избора у звање виши научни сарадник), број 3 категорије М34 (после избора у звање научни сарадник и пре избора у звање виши научни сарадник) и број 1 категорије М64 (после избора у звање научни сарадник и пре избора у звање виши научни сарадник) резултат су сарадње на билатералном пројекту са истраживачима из Irstea, UR OPAALE, Rennes cedex, Француска, док је рад број 4 категорије М21а (после избора у звање виши научни сарадник) настао у сарадњи са истраживачима из института Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ирска, као резултат заједничког учешћа на пројекту под називом „*Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars*“ (H2020-TWINN-2015) у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276).

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Својим знањем и активним учешћем у експерименталном раду и/или писању научних коауторских радова др Мирослав Хаднађев је значајно допринео њиховом високом квалитету и позиционирању. Кандидат је такође учествовао у реализацији тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања у сарадњи како са тимовима из иностранства, тако и Србије (наведени у одељку 4.4) и тиме показао склоност ка тимском раду и успешност у извршавању поверених задужења, дајући суштински допринос, пре свега реализацији експеримената, као и тумачењу резултата у коауторским радовима.

4.6. Значај радова

Кандидат др Мирослав Хаднађев је један од малобројних аутора у земљи који се бави истраживањима реолошких особина колоидних система. Највећи број објављених и цитираних радова кандидата припадају области реолошке карактеризације сировина биљног порекла и примене сазнања о утицају структурних промена у систему на понашање производа током процеса производње, што је резултирало развојем бројних формулација прехранбених производа биљног порекла. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у овим областима.

О значају коауторских радова кандидата Мирослава Хаднађева на тему реолошких и функционалних особина пекарских и брашно-кондиторских производа говори и њихова цитираност (M21 бр. 2 (133 хетероцитата), M21 бр. 3 (41 хетероцитат) и M21 бр. 4 (32 хетероцитата) – пре избора у звање научни сарадник; M21 бр. 1 (61 хетероцитат), M21 бр. 2 (29 хетероцитат), M21 бр. 6 (17 хетероцитата) и M21 бр. 7 (11 хетероцитата) – након избора у звање научни сарадник и пре избора у звање виши научни сарадник; M21 бр. 1 (8 хетероцитата), M21 бр. 2 (3 хетероцитата) и M22 бр. 2 (6 хетероцитата) – од избора у звање виши научни сарадник).

Рад категорије M21 под бројем 2 пре избора у звање научни сарадник је и од стране ScienceDirect издавача рангиран као један од 25 најбољих радова на листи Top 25 Hottest Articles in Agriculture and Biological Science – Food Hydrocolloids, и то и периоду јануар–децембар 2011. године као 13. на листи, а у периоду април–јун 2013. године као 25. на листи.

Као најзначајнији радови на тему реолошких особина и стабилности колоидних система могу се издвојити радови: M21 бр. 1 (29 хетероцитата) и M23 бр. 1 (14 хетероцитата) – пре избора у звање научни сарадник; M21 бр. 5 (31 хетероцитат), M21 бр. 10 (17 хетероцитата) и M22 бр. 5 (11 хетероцитата) – након избора у звање научни сарадник и пре избора у звање виши научни сарадник; M21a бр. 1 (24 хетероцитата), M21a бр. 2 (11 хетероцитата), M21a бр. 3 (21 хетероцитат) и M21a бр. 4 (6 хетероцитата) – након избора у звање виши научни сарадник.

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

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

- Поглавље у књизи M13 наведено у библиографији радова под бројем 1 које садржи преглед резултата докторских дисертација коаутора са великим бројем самоцитата у коме је кандидат први коаутор;
- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a бр. 3) у коме кандидат заједно са коауторима са других институција у земљи учествује у реолошкој карактеризацији инкапсулираних етеричних уља;

- Серија радова (*part I и II*) у међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведена у библиографији радова под бројевима 1 и 2, у којима је кандидат први и други коаутор, а који су настали током његовог постдокторског усавршавања;
- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) под редним бројем 4, проистекао као резултат учешћа на пројекту у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015);
- Рад у истакнутом међународном часопису (M22) под редним бројем 2 у коме је кандидат са осталим коауторима учествовао у експерименталном раду и развоју методе на новој реолошкој опреми реномираног произвођача из области реолошке карактеризације жита и млинских производа.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидат је објавио, као аутор или коаутор, три поглавља у монографијама водећег међународног значаја, четири рада у међународним часописима изузетних вредности, четири рада у врхунским међународним часописима, девет радова у истакнутим међународним часописима, један рад у међународном часопису, два рада у националном часопису међународног значаја, једно предавање по позиву штампано у изводу, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, двадесет саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, три рада у врхунским часописима националног значаја, осам саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, четири техничка решења категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидата др Мирослава Хаднађев, после избора у звање виши научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- **реолошка и структурна карактеризација колоидних система** – раствора макромолекула и површински активних супстанци, емулзија, гела и различитих модел система;
- **карактеризација споредних производа прехранбене индустрије** – изоловање нутритивно вредних компоненти и њихова ревалоризација креирањем нових функционалних производа;

- **технологија пекарских и брашно-кондиторских производа** са посебним аспектом на изучавање интеракција присутних компоненти и квалитета крајњег производа.

Др Мирослав Хаднађев је активно учествовао у поставци и експерименталном извођењу докторске дисертације кандидата Милице Премовић, чија је тема везана за реолошка испитивања композитних материјала и ендодонтских силера.

Кандидат Мирослав Хаднађев је као ментор учествовао у свим фазама израде докторске дисертације кандидата Марине Калић, која је успешно одбрањена 2020. године на Медицинском факултету у Новом Саду и из које су произишла два заједничка рада категорије М22. Такође, допринео је изради докторске дисертације кандидата Весне Перишић, одбрањене 2018. године на Пољопривредном факултету у Новом Саду, што је резултирало учешћем у комисији за одбрану дисертације и публикавањем радова у часописима категорије М21 и М51. Такође, допринео је и изради докторске дисертације кандидата Тамаре Ерцег, одбрањене 2019. године на Технолошком факултету у Новом Саду, што је резултирало учешћем у комисији за одбрану дисертације и заједничким радовима у часописима категорије М23 и М51. Кандидат је, такође, перманентно укључен у обуку и развој младих истраживача доктораната везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентан.

Др Мирослав Хаднађев је руководио пројектом од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини, а тренутно је руководилац пројекта у оквиру Програма за извршне пројекте младих истраживача – ПРОМИС финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на диференцијални услов за стицање научног звања НАУЧНИ САВЕТНИК за област техничко-технолошке и биотехничке науке (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период 2006–2012. година, после одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК⁶

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M14	Рад у тематском зборнику међународног значаја	4	2	8
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	4	32
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5
M23	Рад у међународном часопису	3	1	3
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	10	10
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	3	1,5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	2	4
M53	Рад у научном часопису	1	8	8
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	8	4
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2

⁶ Категоризација радова је извршена према тада актуелном Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 38/08)

	Критеријуми Министарства	Потребно	Реализовано
Научни сарадник	Укупно	16	75,7
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51 \geq	9	62
	M21+M22+M23+M24 \geq	4	40

Збирни приказ научне компетентности за период 2012–2016. година, после одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК⁷

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	12	96
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	5	25
M23	Рад у међународном часопису	3	4	12
M33	Рад на међународном скупу штампан у целини	1	15	15
M34	Рад на међународном скупу штампан у изводу	0,5	4	2
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	5	10
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	1	1,5
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	3	1,5
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	3	0,6
M83	Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак	4	1	4

⁷ Категоризација радова и минимални захтеви за стицање звања је извршена према тада актуелном Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 38/08)

M84	Битно побољшан постојећи производ или технологија	3	3	9
M92	Реализовани патент	8	2	16

	Критеријуми Министарства	Потребно	Реализовано
Виши научни сарадник	Укупно	48	192,6
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51 +M80+M90≥	38	187
	M21+M22+M23+M24+M31+M32≥	15	133

**Збирни приказ научне компетентности за период 2016–2021. година⁸
после одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања НАУЧНИ САВЕТНИК**

Категорија /Врста резултата	Назив групе резултата	К-Вредност резултата	Остварени резултат	Укупно поена	Кориговано поена ⁹
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја	7	3	21	21
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	4	40	37,14
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	4	32	28

⁸ Категоризација радова је извршена према актуелном Правилнику о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020)

⁹ Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$ (за 1 рад M21a, 1 рад M21, 2 рада M22, 1 рад M34, 1 техничко решење M82)

M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	9	45	43,33
M23	Рад у међународном часопису	3	1	3	3
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
M32	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу	1,5	1	1,5	1,5
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	20	10	9,92
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	3	6	6
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	8	1,6	1,6
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8

M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	4	24	23
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	3

Услов за техничко-технолошке и биотехничке науке	Обавезне категорије	Неопходно	Реализовано
Научни саветник	Укупно	70	194,49
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54	182,97
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 од чега у категоријама: M21+M22+M23	30 15	145,47 111,47
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	34

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Број објављених радова (**162**) и укупан индекс компетентности **M = 462,8** за период 2006–2021. године, структура индикатора научне компетентности (M10–M90) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат **др Мирослав Хаднађев** плодан и свестран истраживач. Ови параметри, истовремено, одражавају континуираност и квалитет научног рада кандидата.

Број објављених радова (64) и индекс компетентности $M=204,1$ (након нормирања броја аутора $M=194,49$) за период од 2016. до 2021. године, односно после одлуке Научног већа о избору у звање вишег научног сарадника, указују на

чињеницу да је кандидат не само задовољио формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко премашио збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника, са посебним акцентом на радове у међународним часописима изузетних вредности.

Научноистраживачки рад кандидата др Мирослава Хаднађева заснива се на примени принципа колоидне хемије и техника реолошке, текстурне и структурне анализе у циљу карактеризације и дизајна нових прехранбених производа. Примењујући структурно-реолошки приступ, кандидат конципира свој научноистраживачки опус у правцу тумачења појава у реалним прехранбеним системима праћењем феномена у модел системима. С тим у вези, према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидата др Мирослава Хаднађева, после избора у звање виши научни сарадник, може се груписати у следеће целине: 1) разумевање улоге макромолекула (скроба/модификованог скроба, протеина, хидроколоида, замењивача масти) у реолошким, структурним и сензорским особинама прехранбених производа; 2) испитивање утицаја процесуирања на интеракције између компонената система и њихову реорганизацију (структурирање) у комплексним системима; 3) примену иновативних поступака у циљу побољшања нутритивног квалитета производа уз истоимено праћење утицаја на технолошки квалитет истог.

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидат је објавио, као аутор или коаутор, три поглавља у монографијама водећег међународног значаја, четири рада у међународним часописима изузетних вредности, четири рада у врхунским међународним часописима, девет радова у истакнутим међународним часописима, један рад у међународном часопису, два рада у националним часописима међународног значаја, једно предавање по позиву штампано у изводу, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, двадесет саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, три рада у врхунским часописима националног значаја, осам саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, четири техничка решења категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу. Највећи број радова кандидата је из области технологије биљних производа.

Осим квантитативних услова – 58 радова и 6 техничких решења или 194,49 остварених бодова након избора у звање виши научни сарадник, кандидат испуњава и бројне квалитативне услове, као што су награде за научни рад (2), предавања по позиву (3), чланство у научним одборима међународних научних скупова (3), чланства у организационом одбору научног скупа (1), рецензије научних радова (48), допринос развоју науке (1), образовање и формирање научних кадрова, менторски и педагошки рад, међународна сарадња, руковођење и учешће у актуелним пројектима, реализована техничка решења, реализовани патенти на националном нивоу, руковођење научном институцијом (технолошки координатор

Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду) и позитивна цитираност (817 хетероцитата). Све наведено указује да се ради о компетентном научном раднику, који је признат у свету и код нас.

Кандидат је један од ретких истраживача у Србији који се бави изучавањем фундаменталних реолошких особина хране. Промоцијом резултата научно-истраживачког рада из области реологије на међународним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте ЕУ и студијске боравке, кандидат је допринео промовисању институције, а тиме и своје земље у овој области науке.

У циљу даљег усавршавања кандидат је, као добитник стипендије Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србија, провео 6 месеци на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a, где је спроводио истраживања на тему изоловања и карактеризације протеина из споредних производа прехранбене индустрије, из чега су произишла два рада категорије M21a.

Др Мирослав Хаднађев се, као сарадник, одликује високом професионалношћу и критичношћу према сопственом и раду других. Кандидат је показао способност самосталног и тимског рада у мултидисциплинарним областима истраживања. Као руководиоца пројеката, успоставља позитиван однос према проблемима и према сарадницима у току реализације програма. Веома професионално и коректно успоставља везе са сарадницима из других научних установа у земљи и иностранству.

IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио и анализе његовог 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 Мирослав Хаднађев компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран 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 кандидата у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

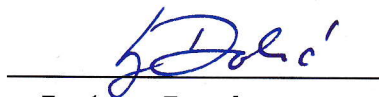
**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР МИРОСЛАВА ХАДНАЂЕВА У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

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

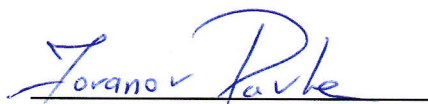
Чланови комисије:



Др Маријана Сакач, научни саветник,
Научни институт за прехранбене
технологије у Новом Саду, председник



Проф. др Љубица Докић, редовни
професор, Технолошки факултет,
Нови Сад, члан



Др Павле Јованов, научни саветник,
Научни институт за прехранбене
технологије у Новом Саду, члан