

На основу чланова 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/5-3/3-2 од 01. јула 2021. године покренут је поступак за избор **др Биљане Цветковић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**, 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 2/5-3/3-2 од 01. јула 2021. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидаткиње и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Јасна Мاستиловић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 7.12.2011. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. др Звонко Њежић, виши научни сарадник у области биотехничких наука – биотехнологија, изабран у звање 30.05.2018. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан, и
3. др Александра Тепић Хорецки, редовни професор у ужој научној области Прехранбено инжењерство, изабрана у звање 14.02.2020. године, Технолошки факултет, Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са члановима 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020. године), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Биљане Цветковић**, научног сарадника
Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање
виши научни сарадник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Биљана Цветковић рођена је 10. септембра 1976. године у Новом Саду, Република Србија. Технолошки факултет, Универзитета у Новом Саду, смер конзервисана храна уписала је школске 1995/1996. године, а дипломирала 14. априла 2003. године са дипломским радом под називом „Примена компјутерског програма у обради резултата микробиолошке анализе биотина у меласи“.

У децембру 2003. године се запослила на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, где до децембра 2006. године ради у лабораторији у оквиру акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета, на пословима анализе квалитета и безбедности хране и хране за животиње.

Од јануара 2007. године запослена је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, где је 12. фебруара 2008. године изабрана, а 2012. године реизабрана у звање истраживач сарадник. Од 07.03.2008. до 06.03.2009. године јој мировао јој је статус због породилског одсуства.

Школске 2007/2008. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено-биотехнолошке науке. Докторску дисертацију кандидаткиња је одбранила 24. децембра 2014. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено-биотехнолошке науке, под насловом „Примена технолошких поступака спонтане ферментације и осмотске дехидратације за унапређење нутритивног профила, сензорних својстава и одрживости купуса“ и тиме стекла научни назив доктор наука – технолошко инжењерство.

У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина технологија биљних производа и ужа научна дисциплина квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00011/210 од 29. октобра 2015. године. На основу члана 101 Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019), звање научног сарадника др Биљане Цветковић је у фази мировања од 29. октобра 2015. године до 11. марта 2017. године због породилског одсуства.¹

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду др Биљана Цветковић је активно учествовала у реализацији пет националних пројеката финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, два FP7 пројекта и једног пројекта HORIZON 2020.

Од априла 2009. године, кандидаткиња ради као заменик технолошког координатора за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове, нектаре, печурке, супе, чорбе, сосове, зачине и мешавине зачина, кафу и чај. У марту 2013. године, кандидаткиња је именована на место технолошког координатора за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове, нектаре, печурке, супе, чорбе, сосове, зачине и мешавине зачина, кафу и чај. Активним учествовањем у организовању радионица за манифестацију Ноћ истраживача одржане 2014. године кандидаткиња је дала допринос афирмацији и промоцији науке.

¹ Доказ о мировању се налази у Прилогу.

У јануару 2018. године је именована за одговорно лице Одељења за хемијске анализе у Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране. Поред рада у акредитованој лабораторији, стручни ангажман др Биљане Цветковић обухвата давање стручних мишљења за потребе привредних субјеката и рад на више комерцијалних послова сарадње науке и привреде, који укључују и реализацију пет иновационих ваучера додељених од стране Фонда за иновациону делатност. У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 74 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 1 докторску дисертацију и коаутор је 4 техничка решења. Ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидаткиња је похађала следеће специјализације и курсеве:

- Обука под називом „Techniques of Modern LC – HPLC Techniques and software, Operation training, HPLC techniques, Software operation and maintenance of the Rapid resolution 1200 HPLC”, DSP Chromatography и Agilent Technologies, Нови Сад, Србија, 31. август -1. септембар 2009. године.
- Обука под називом "Statistical Aspects of Food Safety Control Systems" (Austrian Development Cooperation), Нови Сад, Србија, 24–26. новембар 2009. године.
- Creation a successful business plan, Workshop организован у оквиру пројекта H2020: Innovative Food Product Development Cycle: Frame for stepping Up Research Excellence of FINS-FOOD stars (GA692276), Нови Сад, Србија. 22-23. мај 2017. године.
- IPR in Food Science, Workshop организован у оквиру пројекта H2020: Innovative Food Product Development Cycle: Frame for stepping Up Research Excellence of FINS-FOOD stars (GA692276), Нови Сад, Србија. 11-12. новембар 2017. године.
- Sensory Evaluation in Food Quality Control, отворени дан организован у оквиру пројекта H2020: Innovative Food Product Development Cycle: Frame for stepping Up Research Excellence of FINS-FOOD stars (GA692276), Нови Сад, Србија. 23. новембар 2017. године.
- Семинар „Технике процене ризика у складу са SRPS EN 31010:2011“, Институт за стандардизацију Србије, Београд, Србија, 6-7. фебруар 2018. године.
- Семинар „Могућности финансирања путем ЕУ фондова“. Фонд Европски послови Аутономне покрајине Војводине, Нови Сад, Србија. 14. децембар 2018. године
- Транзициони курс. Како извршити транзицију са ISO/IEC 17025:2005 на ISO/IEC 17025:2017. Нови Сад, Србија. 18-19. фебруар 2019. године.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/12-3/3-5 од 26.12.2014.)

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Tasić, T., Šarić, Lj., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2015). The optimisation of traditional fermentation process of white cabbage (in relation to biogenic amines and polyamines content and microbiological profile). *Food Chemistry* 168 (0) 471-477.
doi: 10.1016/j.jcs.2013.09.12
SCI 2015 Food Science & Technology 7/125; Impact factor 2015: 4,052
Број хетероцитата: 4

M23 (3) Рад у међународном часопису

2. Nježić, Z., Živković, J., **Cvetković, B.** (2010). Possibilities of utilization of leftover bread. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* 16 (4) 399-403.
doi: 10.2298/CICEQ100325039N
SCI 2010 Engineering, Chemical 94/135; Impact factor 2010: 0,580
Број хетероцитата: 5
3. Nježić, Z., Vojinović-Miloradov, M., Palić, D., **Cvetković, B.**, Živković, J. (2010). Uticaj taložnice na bioremediacione procese. *Hemijska industrija* 64 (5) 459-464.
doi: 10.2298/HEMIND100511039N
SCI 2010 Engineering, Chemical 123/135; Impact factor 2010: 0,137
Број хетероцитата: 1
4. Filipčev, B., Vodroža-Solarov, M., Šimurina, O., **Cvetković B.** (2012). Use of sugar beet molasses in processing of gingerbread type biscuits: effect on quality characteristics, nutritional profile, and bioavailability of calcium and iron. *Acta Alimentaria* 41 (4) 494-505.
doi: 10.1556/aalim.41.2012.4.11
SCI 2012 Food Science & Technology 95/124; Impact factor 2012: 0,475
Број хетероцитата: 1
5. **Cvetković, B.**, Malbaša, R., Lončar, E., Nježić, Z., Šimurina, O., Filipčev, B., Terpić, A. (2012). The comparison of techniques and methods for L-ascorbic acid determination in the fruits. *Chemical Industry* 66 (4) 553-558.
doi: 10.2298/HEMIND111020016C

SCI 2012 Engineering, Chemical 104/133; Impact factor 2012: 0,463

Број хетероцитата: 0

6. Pezo, L., Šuput, D., Lević, Lj., **Cvetković, B.**, Kovačević, O. (2014). Effects of temperature and immersion time on rehydration of osmotically treated pork meat. *Journal of Food & Nutrition Research* 53(3) 260-270.

SCI 2014 Food Science & Technology 83/122; Impact factor 2014: 0,804

Број хетероцитата: 1

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

7. Jakanović, M., Džinić, N., **Cvetković, B.**, Grujić, S., Odžaković, B. (2012). Changes of physical properties of coffee beans during roasting. *Acta periodica Technologica ARTEFF* 43, 21-31.

doi: 10.2298/APT1243021J

Број хетероцитата: 16

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

8. Došenović, I., Varga, A., Plavšić, D., Čabarkapa, I., **Cvetković, B.** (2007). Microbiological safety of pasteurized fruit juices and non-pasteurized fruit juices. *I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology*, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 123-127.

Број хетероцитата: 0

9. Bodroža-Solarov, M., Filipčev, B., Psodorov, Đ., Lević, Lj., **Cvetković, B.**, Stoičević, M. (2007). Optimization of technology of extruding of *Amarantus* sp. Grits. *I International Congress "Food Technology, Quality and Safety", I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology*, Novi Sad, Serbia, 13-15 November, 2007, 22-26.

Број хетероцитата: 0

10. **Cvetković, B.**, Jakanović, M. (2009). Possibilities of waste prevention and minimization in sterilized sweet corn production. *XIII International Eco-conference- Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Ecological movement of the city of Novi Sad*, Novi Sad, Serbia, 22-24 September, 2009, 253-260.

Број хетероцитата: 0

11. Nježić, Z., Okanović, Đ., Ristić, M., **Cvetković, B.**, Živković, J. (2010). Sustainable of management and environmental protection in the production of meat industry. *2nd Workshop "Feed to-Food" – XII International Meat Technology Symposium "NODA 2010", "Meat- technology, quality and safety"*, Novi Sad, Serbia, 19-21 October, 2010, 15-22.

Број хетероцитата: 0

12. Nježić, Z., Psodorov, Đ., Živković, J., Filipović, J., **Cvetković, B.** (2010). Leftover bread as safe food on a territory of Vojvodina. *XIV International Eco-conference- Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 22-25 September, 2010, 305-311.

Број хетероцитата: 0

13. Nježić, Z., Psodorov, Đ., Živković, J., Palić, D., **Cvetković, B.** (2010). Possibility of using leftover bread as safe and high-quality food and feed. *IV International Quality Conference*, Kragujevac, Serbia, 19th May, 2010, 165-170.
Број хетероцитата: 0
14. Živković, J., Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Košutić, M.(2010). Labelling of local food: towards european union. *2nd Workshop FEDD-TO-FOOD FP/REGPOT-3, XIV International Symposium Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 19-21 October, 2010, 222-226.
Број хетероцитата: 0
15. Nježić, Z., Psodorov, Đ., **Cvetković, B.**, Filipović, V., Stošić, M., Milić, N. (2011). Quality wastewater separation of carbohydrate food macromolecules. *22nd International symposium „Safe food production“*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 234-236.
Број хетероцитата: 0
16. Gubić, J., **Cvetković, B.**, Lević, Lj., Plavšić, D., Košutić, M. (2011). Effect of spontaneous fermentation on chemical properties of green tomato fruits variety Monte Carlo. *22nd International symposium „Safe food production“*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 380-382.
Број хетероцитата: 0
17. **Cvetković, B.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Filipčev, B., Gubić, J., Nježić, Z. (2011). Characterization of white cabbage, cultivar Futoški by physical and texture analysis in comparison with hybrid. *22nd International symposium „Safe food production“*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 19-25 June, 2011, 368-370.
Број хетероцитата: 0
18. Nježić, Z., Psodorov, Đ., **Cvetković, B.**, Delić, S. (2011). Separation of starch and protein in view and environmental protection. *2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 948-956.
Број хетероцитата: 0
19. **Cvetković, B.**, Mastilović, J., Gubić, J., Novaković, A., Nježić, Z., Živković, J. (2011). The dynamics of biofermentation process of sauerkraut, cultivar Futoški and hybrid Bravo-comparative study. *2nd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 9-11 March, 2011, 314-321.
Број хетероцитата: 0
20. Šarić, Lj., **Cvetković, B.**, Lević, Lj., Beljkaš, B., Gubić, J., Plavšić, D., Milovanović, I. (2012). Changes in indigenous microflora during fermentation of white cabbage, cultivar Futoški. *International conference, Biological Food Safety and Quality*, Belgrade, Serbia, 4-5 October, 2012, 101-103.
Број хетероцитата: 0
21. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Ikonić, B., **Cvetković, B.**, Mišljenovi, N., Koprivica, G. (2012). The application of desirability function in the optimization of bread with beet molasses. *XVI International ECO-Conference, Safe Food*, Novi Sad, Serbia, 26-29 September, 2012, 539-546.
Број хетероцитата: 0

22. **Cvetković, B.**, Nježić, Z., Filipović, V., Ćurčić, B., Nićetin, M., Gubić, J., Lević, Lj. (2012). Comparison of extraction methods for HPLC determination of L-ascorbic acid in vegetables Proceedings. *VI International Quality Festival*, Kragujevac, Serbia, 6-8 June, 2012, 773-778.
Број хетероцитата: 0
23. Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Kormanjoš, Š., Psodorov, Đ., Okanović, Đ. (2012). Management of microbiological waste-case study. *VI International Quality Festival*, Kragujevac, Serbia, 6-8 June, 2012, 779-784.
Број хетероцитата: 0
24. Šimurina, O., Filipčev, B., Ikonić, B., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M., **Cvetković, B.** (2012). Optimization of the specialty bread formulation containing sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 738-743.
Број хетероцитата: 0
25. Gubić, J., Plavšić, D., Ćurčić, B., Nićetin, M., Lević, Lj., Šarić, Lj., **Cvetković, B.** (2012). Changes in nutritive quality of pork meat osmotic dehydration in sugar beet molasses and aqueous solution of sodium chloride, sucrose and sugar beet molasses. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 851-855.
Број хетероцитата: 0
26. **Cvetković, B.**, Pestorić, M., Gubić, J., Novaković, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Červenski, J. (2012). The dynamics of the fermentation process and sensorial evaluation of sauerkraut, cultivar Futoški and hybrid Bravo-comparative study. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, 1360-1364.
Број хетероцитата: 0
27. Živković, J., Košutić, M., **Cvetković, B.**, Vukelić, N., Filipčev, B. (2013). Analysis of the impact of educational level on the consumers' perception of functional food. *Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies-INOPTER*, Vrnjačka Banja, Serbia, 21-26 April, 2013, 251-254.
Број хетероцитата: 0
28. **Cvetković, B.**, Malbaša, R., Mandić, A., Mišan, A., Novaković, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2013). Impact of salt concentration on organic acids content during natural cabbage fermentation. *6th PSU-UNS International Conference on Engineering and Technology (ICET-2013)*, Novi Sad, Serbia, 15-17 May, 2013, 1-3.
Број хетероцитата: 1
29. Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Banjac, V., Živković, J. (2013). Briquetting and pelleting biomass-protection from fire and explosions. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4-6 March, 2013, 424-429.
Број хетероцитата: 1
30. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., **Cvetković, B.**, Živković, J., Nježić, Z. (2013). Modelling the effect of vital wheat gluten and water content on crumb texture of bread with beet molasses using response surface methodology approach. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4-6 March, 2013, 206-214.
Број хетероцитата: 0

31. **Cvetković, B.**, Filipović, V., Nićetin, M., Ćurčić, B., Gubić, J., Šarić, Lj., Živković, J. (2013). Sensorial and microbiological quality of osmotic dehydrated cabbage. *3rd International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04- 06 March, 2013, 254-259.
Број хетероцитата: 0
32. Belović, M., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović, J., Pojić, M., Novaković, A., Radusin, T., Janić Hajnal, E., **Cvetković, B.**, Ilić, N. (2014). The influence of different postharvest treatments on the sensory quality of two tomato varieties after storage. *II International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 28-30 October, 2014, 463-468.
Број хетероцитата: 0
33. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Grbić, J., Kuljanin, T., Živković, J., Šimurina, O., **Cvetković, B.** (2014). Carbohydrates in molasses. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 170-174.
Број хетероцитата: 0
34. Živković, J., Jevtić-Mučibabić, R., Bodroža-Solarov, M., Nježić, Z., **Cvetković, B.**, Vukelić, N. (2014). Porast razvojnog potencijala ruralnih područja novim prehrambenim proizvodima s većom dodatom vrednošću. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 269-273.
Број хетероцитата: 0
35. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Filipović, V., **Cvetković, B.**, Nježić, Z. (2014). Utilization of sugar beet molasses as by-product of the sugar industry in the production of biscuits. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 274-278.
Број хетероцитата: 0
36. **Cvetković, B.**, Šuput, D., Belović, M., Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Živković, J., Pezo, L. (2014). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of white cabbage and shelf life study. *XVI YUCORR International Conference*, Tara, Serbia, 27-30 May, 2014, 301-306.
Број хетероцитата: 0

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

37. Jokanović, M., **Cvetković, B.**, Vujičić, B., Džinić, N., Savković, T. (2007). Effect of maturate stage on nutritive value of green pea (*Pisum sativum*) grains. *9th International Symposium Interdisciplinary Regional Research*, Novi Sad, Serbia, 21-22 June, 2007, 31.
Број хетероцитата: 0
38. Jokanović, M., **Cvetković, B.**, Vujičić, B., Džinić, N. (2007). Effect of postharvest time on texture characteristics of green peas (*Pisum sativum*). *2nd International Congress on Food and Nutrition*, Istanbul, Turkey, 2007, 217.
Број хетероцитата: 0
39. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Matić, J., **Cvetković, B.**, Novaković, A., Janić Hajnal, E., Radusin, T. (2011). Risk assessment in food production chain: Part 2 – Fruits and vegetables. *2nd CEFSER (Center of Excellence in Food Safety and Emerging Risk) WORKSHOP "Persistent Organic Pollutants in Food and Environment"*. 26th

Symposium on Recent Developments in Dairy Technology. BIOXEN SEMINAR "Novel approaches for environmental protection", Novi Sad, Serbia, 8-10 September, 2011, 17.

Број хетероцитата: 0

40. Pestorić, M., Belović, M., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Pojić, M., Novaković, A., Radusin, T., Janić Hajnal, E., **Cvetković, B.**, Plić, N. (2014). The sensory quality of differently treated tomato varieties after storage. *Euro Sense 2014: A Sense of Life, 6th European Conference on Sensory and Consumer Research*, Copenhagen, Denmark, 7-10 September, 2014, 271.

Број хетероцитата: 0

M50 – РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51(2) Рад у врхунском часопису националног значаја

41. **Cvetković, B.**, Jokanović, M. (2009). Effect of preservation method and storage condition on ascorbic acid loss in beverages. *Acta Periodica Technologica* 40, 1-7.

Број хетероцитата: 9

42. Balaž, J., Aćimović, S., Aleksić, G., Bodroža-Solarov, M, **Cvetković, B.** (2010). Ispitivanje mogućnosti suzbijanja *Venturia inaequalis* ekološki prihvatljivim preparatima. *Pesticidi i Fitomedicina* 25, 4, 335-342.

Број хетероцитата: 2

43. Živković, J., Košutić, M., **Cvetković, B.** (2013). Consumers' perception of functional food in Serbia. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 3, 138-140.

Број хетероцитата: 0

44. **Cvetković, B.**, Jokić, A., Lević, Lj., Kevrešan, Ž. (2013). Osmotic dehydration of white cabbage in different hypertonic solutions: Mass transfer kinetics and improvement of nutritional value of the developed product. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17, 4, 154-157.

Број хетероцитата: 0

45. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Mandić, A., Novaković, A., Pestorović, M., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2014). Chemometric approach to optimization of white cabbage fermentation. *Journal of Processing and Energy in Agriculture* 18, 2, 88-91.

Број хетероцитата: 0

M53 (1) Рад у научном часопису

46. **Cvetković, B.**, Bardić, Ž., Jokanović, M., Mastilović, J. (2008). Technological quality of biofermented white cabbage, cultivar Futoški. *Food Processing, Quality and Safety* 35, 2, 93-97.

Број хетероцитата: 3

47. **Cvetković, B.**, Filipčev, B., Bodroža Solarov, M., Bardić, Ž., Sakač, M. (2009). Chemical composition of dried fruits as a bakery product ingredients. *Food Processing, Quality and Safety* 36, 1-2, 15-19.

Број хетероцитата: 8

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

48. Bodroža-Solarov, M., **Cvetković, B.**, Bardić, Ž. (2009). Studijska poseta subjektima organske proizvodnje u Austriji. Organska proizvodnja-stanje i perspektive, Beograd, Srbija, 2009, 61-64.

Број хетероцитата: 0

49. Nježić, Z., Psodorov, Đ., Palić, D., Živković, J., **Cvetković, B.** (2010). Mogućnost iskorišćenja starog hleba i skladišnih primesa kao kvalitetne i bezbedne hrane. XXXVII Nacionalna konferencija o kvalitetu, Kragujevac, Srbija, 19-21. maj, 2010, <http://www.cqm.rs/2010/pdf/5/34.pdf>.

Број хетероцитата: 0

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

50. Jakanović, M., **Cvetković, B.**, Tepić, A., Vujičić, B., Džinić, N. (2009). Nutritivna vrednost graška (Pisum sativum) u zavisnosti od stepena zrelosti. AgroTECH2009, Savetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem, Gradačac, Bosna i Hercegovina, 24. septembar, 2009, 56.

Број хетероцитата: 0

M70 – МАГИСТАРСКЕ ТЕЗЕ И ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

51. **Цветковић Б.** (2014). Примена технолошких поступака спонтане ферментације и осмотске дехидратације за унапређење нутритивног профила, сензорних својстава и одрживости купуса. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад.

Број хетероцитата: 1

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/12-3/3-5 од 26.12.2014.)²

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

52. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Mišan, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Plić, N., Filipčev, B. (2019). The effects of osmotic dehydration of white cabbage on polyphenols and mineral content. *LWT (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)*, 110, 332-337.
doi: 10.1016/j.lwt.2019.05.001
SCI 2019 Food Science & Technology 28/139; Impact factor 2019: 4,006
Број хетероцитата: 6
53. Bajić, A., Pezo, L., Stupar, A., Filipčev, B., **Cvetković, B.**, Horecki, A., Mastilović, J. (2020). Application of lyophilized plum pomace as a functional ingredient in a plum spread: Optimizing texture, colour and phenol antioxidants by ANN modelling. *LWT (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)*, 130, 109588.
doi: 10.1016/j.lwt.2020.109588
SCI 2020 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2020: 4,952
Број хетероцитата: 3

M23 (3) Рад у међународном часопису

54. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Pestorić, M., Filipčev, B., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2014). *Comparative study of white cabbage, traditional variety and hybrid intended for biological fermentation*. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 87, 286-290.
doi: 10.5073/JABFQ.2014.087.040
SCI 2014 Plant Sciences 146/204; Impact factor 2014: 0,758
Број хетероцитата: 1
55. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šuput, D., Loncar, B., Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R. (2021). Shelf-life study of osmodehydrated white cabbage packaged in modified atmosphere: Mathematical approach. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 94, 47-52.
doi: 10.5073/JABFQ.2021.094.006
SCI 2020 Plant Sciences 155/235; Impact factor 2020: 1,451

² Радови који су публиковани након одлуке Научног већа о покретања поступка за избор у звање научни сарадник и нису уврштени у претходни изборни период, означени су фонтом *italic*.

Број хетероцитата: 0

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

56. Šimurina, O., Filipčev, B., Marić, B., **Cvetković, B.**, Bodroža Solarov, M. (2018). Comparative study on the physico-chemical, textural and thermal properties of instant porridges based on spelt and oats. *Food & Feed Research*, 45, (1) 27-36.

doi: 10.5937/FFR1801027S

Број хетероцитата: 0

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

57. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šarić, Lj., Lazarević, J., Plavšić, D., Filipčev, B., Šuput, D. (2018). Osmotic dehydration of cabbage in sugar beet molasses-shelf life study. *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, Novi Sad, Serbia, 23-25 October, 2018, 150-156.

Број хетероцитата: 0

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

58. Mastilović, J., Bajić, A., Pestorić, M., Ubiparip Samek, D., Kevrešan, Ž., Gledić, A., **Cvetković, B.**, Tomšik, A. (2018). Resolving of consumers' preference challenges in development of gelatinized plum product with functional properties. *European Conference on Sensory and Consumer Research*, Verona, Italy, 2-5 September, 2018, P2.07.

Број хетероцитата: 0

59. Tomšik, A., Bajić, A., Radusin, T., **Cvetković, B.**, Gledić, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2019). Changes of composition and sensory properties of strawberries during prolonged storage in dependence of temperature and packaging solution. *South East Europe Postharvest Conference - Quality Management in Postharvest System*, Novi Sad, Serbia, 26-28 June, 2019, 6.

Број хетероцитата: 0

60. Šumić, Z., Drašković Berger, M., Vakula, A., Jokanović, M., **Cvetković, B.**, Pavlić, B., Terpić Horecki, A. (2019). Sensory characteristics of fermented cabbage obtained on different conditions of fermentation. *International Conference on Advanced Production and Processing*, Novi Sad, Serbia, 10-11 October, 2019, 103.

Број хетероцитата: 0

61. Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Pezo, L., Đermanović, B., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the expansion of spelt wholegrain snack product. *International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTER*, Vršac, Serbia, 18-23 April, 2021, 54.

Број хетероцитата: 0

62. Krulj, J., Kojić, J., Pezo, L., Pavlić, B., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Bodroža Solarov, M. (2021). Supercritical fluid extraction of amaranth seed oil - kinetic modeling. *International conference sustainable postharvest and food technologies INOPTEP Vršac*, Serbia, 18-23 April, 2021, 60.

Број хетероцитата: 0

63. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Maravić, N., Šereš, Z., Kojić, J., Jevtić-Mučibabić, R., **Cvetković, B.** (2021). Sugar beet pulp as biosorbent for molassigenic metals: batch biosorption and desorption studies. *VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17-19 March, 2021, 127.

Број хетероцитата: 0

64. Kojić, J., Krulj, J., Peić Tukuljac, L., Jevtić Mučibabić, R., **Cvetković, B.**, Kojić, P., Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the bulk density of spelt wholegrain snack product. *VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 17-19 March, 2021, 128.

Број хетероцитата: 0

65. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šimurina, O., Kojić, J., Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M (2021). Osmodehydrated white cabbage-nutrition, sensory and microbiological profile. *X International conference of social and technological development*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06 June, 2021, 113.

Број хетероцитата: 0

66. Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Filipčev B., Rošul M., Kojić, J., Krulj, J, Đermanović B. (2021). Physico-chemical properties of high-protein pumpkin porridge based on spelt wheat. *X International conference of social and technological development*, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 03-06 June, 2021, 112.

Број хетероцитата: 0

67. Nićetin M., Lončar B., Filipović . V., **Cvetković B.**, Filipović J., Knežević V., Pezo L., Analysis of mass transfer rate and efficiency of osmotic dehydration of wild garlic, *Food Quality and Safety, health and Nutrition*, 9-11 June, 2021, Ohrid, Republic of North Macedonia, 140-141.

Број хетероцитата: 0

68. Lončar B. , Aćimović M., Pezo L., Sikora V., Zeremski T., Knežević V., a Cvetković B. , The effect of osmotic treatment on cannabidiol (cbd) and tetrahydrocannabinol (thc) content in industrial hemp, *Food Quality and Safety, health and Nutrition*, 9-11 June, 2021, Ohrid, Republic of North Macedonia, 75-76.

Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

69. **Cvetković, B.**, Pezo, L., Šimurina, O., Kojić, J., Krulj, J., Lončar, B., Nićetin, M. (2021). Shelf life stability of osmodehydrated white cabbage: PCA analysis. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 25 (1) 24-27.

Број хетероцитата: 0

70. Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Pezo, L., Đermanović, B., Ilić, N. (2021). Modelling of extrusion process for evaluation of spelt wholegrain snack expansion. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 25 (2) 43-46.
Број хетероцитата: 0
71. Krulj, J., Pezo, L., Kojić, J., Pavlić, B., Šimurina, O., **Cvetković, B.**, Bodroža-Solarov, M. (2021). Extraction kinetics modeling of amaranth seed oil supercritical fluid extraction. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25(2), 69-73.
Број хетероцитата: 0

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

72. Belović, M., Pestorić, M., Škrobot, D., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Janić Hajnal, E., Radusin, T., Novaković, A., Pojić, M., **Cvetković, B.** (2015). *Sensory and physical characteristics of tomato varieties grown in Serbia. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 483-489.
Број хетероцитата: 0
73. Lazarević, J., Plavšić, D., Šarić, Lj., Varga, A., **Cvetković, B.**, Lončar, B., Nićetin, J. (2015). *Microbiological and nutritional profile of fish dehydrated in sugar beet molasses. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 183-187.
Број хетероцитата: 0
74. Pestorić, M., Belović, M., Škrobot, D., Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., Rakita, S., **Cvetković, B.**, (2015). *Possibility of ketchup quality evaluation by sensory and instrumental methods. IV International Congress Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 490-495.
Број хетероцитата: 0
75. Jevtić-Mučibabić, R., Filipčev, B., Šimurina, O., Kojić, J., **Cvetković, B.**, Marić, B., Peić Tukuljac, L. (2019). The estimation of the quality of sugar beet molasses. *VI International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 11-13 March, 2019, 371-376.
Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

76. **Cvetković, B.**, Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Lazarević, J., Filipčev, B., Nićetin, M. (2019). Osmotski dehidrirani kupus pakovan u MAP-u.

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

77. **Cvetković, B.**, Stupar, A., Pojić, M., Mišan, A., Strezoski, L. (2019). Formulacija dijetetskog proizvoda RELOAD ENERGY SHOT.
78. **Cvetković, B.**, Pešić, V., Janković, P., Jančić, G., Šimurina, O., Nikolić, M., Đorđević-Pešić, J. (2019). Optimizovani postupak proizvodnje koncentrovanog voćnog praha od maline.

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

79. Ilić, N., Nježić, Z., Memiši, N., Lević, J., Čolović, R., Vukmirović, Đ., **Cvetković B.**, Lazarević, J. (2015). *Uzorkovanje otpadnih voda u mlekarskoj industriji.*

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

Истраживачки опус кандидаткиње др Биљане Цветковић може се поделити у три правца из сродних, а по ужој тематици различитих области, а то су:

- Технологија биљних производа;
- Коришћење нузпроизвода који настају током/после примене технологије хране;
- Заштита човекове средине (са аспекте контаминације од стране агро-прехрамбене индустрије).

Доминантни правац истраживачког рада кандидаткиње др Биљане Цветковић је технологија биљних производа уз оптимизацију техничко-технолошких параметара процеса у правцу одрживости производње, кроз искоришћење нузпроизвода. Имајући у виду проблем загађења човекове средине, истраживачки опус кандидаткиње превазилази шири смисао научне области технологије биљних производа.

Радови на тему технологије биљних производа

Део истраживања у овој категорији се односе на биолошко конзервисање поврћа, понајвише белог купуса у главицама, што је својствено за наше поднебље. Из наведене области у доступној литератури нема довољно објављених научних резултата. Кандидаткиња је у докторској дисертацији оптимизовала процес ферментације белог купуса *Brassica oleracea var. Capitata* у главицама. Поред динамике самог процеса описаних кроз садржај органских киселина, биогених амина, микробиолошког профила, сензорских својстава и основног хемијског састава у публикацијама објављеним у претходном изборном циклусу означених бројевима 1, 19, 26, 28, 45, 46, др Биљана Цветковић продубљује истраживања у претходних пет година у правцу испитивања процеса ферментације и резултати су приказани у раду под редним бр. 60. Резултати објављени у раду 54 односе на физичкохемијску карактеризацију сировине, домаће популације белог купуса, у односу на увозни хибрид и њихову погодност за даљу прераду, односно ферментацију.

Кандидаткиња се, упоредо, бави и истраживањима различитих производа од воћа и поврћа. Истраживања усмерава на квалитет и особине полазних сировина, као и промену њихових својстава након различитих биолошких процеса током складиштења у различитим условима. Резултати ових испитивања у претходном изборном циклусу приказани су у радовима 32, 38, 39 и 40. Кандидаткиња је у последњем изборном периоду наставила истраживања усмерена на складишну стабилност воћа и поврћа. Утицај предтретмана, као што је осмотска дехидратација, на одрживост производа описан је у публикацијама под редним бр. 57, 69, а утицај температуре и паковања на одрживост јагодастог воћа описан је у раду под редним бр. 59.

Део истраживања кандидаткиње је оријентисан на креирање, оптимизацију и карактеризацију прехрамбених производа као што су инстант каше, уз комбинацију

поврћа и житарица (описаних у радовима бр. 56 и 66) где су анализирани физичко-хемијске карактеристике, параметри текстуре и термостабилност добијених инстант производа. Кандидаткиња се бавила и истраживањима везаним за моделовање и оптимизацију процесних параметара екструдираних снек производа приказаних у публикацијама под редним бр. 9, 61, 64 и 70. Моделовање суперкритичне течне екстракција уља *Амарантуса* описано је у радовима 62 и 71.

Радови на тему коришћења нузпроизвода који настају током/после примене технологије хране:

У оквиру ове области др Биљана Цветковић се бави могућношћу искоришћења нузпроизвода из прехранбене индустрије као функционалних додатака у прехранбеним производима. На првом месту ту је меласа шећерне репе као високо нутритивно вредна компонента којом се обогаћује новодобијени производ. Поред наведеног, кандидаткиња истражује процес осмотске дехидратације као поступка за смањење садржаја воде у прехранбеним производима, при чему се истиче предност овог поступка у односу на конвенционално сушење. У оквиру ове области кандидаткиња се бави проучавањем кинетике самог процеса дехидратације, као и увођењем нових осмотских раствора. Током истраживања испитивана је могућност коришћења меласе шећерне репе као осмотског раствора, поред конвенционалних хипертоничних раствора. Искоришћењем меласе шећерне репе добијају се нови производи са функционалним својствима, побољшаним полифенолним саставом и обогаћени минералним материјама. Испитиване су нутритивне карактеристике, одрживост као и моћ рехидратације добијених производа са меласом шећерне репе. Резултати су објављени у радовима под редним бројевима 52, 55, 65, 75.

Предности процеса осмотске дехидратације се огледају у енергетским уштедама, као и у благим нутритивним и сензорним изменама квалитета прехранбених производа. Резултати ових истраживања приказани су у публикацијама под редним бр. 67 и 68. Из овог опуса истраживања је објављено и техничко решење (категиорија М81) на међународном нивоу под редним бројем 76. У публикацији под редним бр. 53 приказани су резултати истраживања могућности искоришћења високовредног споредног производа сока од шљиве и интегрисање таквог функционалног састојка у састав финално произведеног воћног намаза. Низом технолошких поступака и оптимизацијом улазних параметара добија се финални производ, иновирани у односу на сличне производе присутне на тржишту. Добијени производ је сензорно прихватљив, микробиолошки исправан, обогаћен функционалним једињењима (дијетним влакнима и фенолним једињењима) и има нижу енергетску вредност у поређењу са контролним намазом. Оптимални распони за текстуру и боју су дати на основу инструментално утврђених вредности спроведених на комерцијално доступном традиционалном пекмезу од шљива, који су потрошачи високо оценили, као што је приказано у раду под редним бројем 58.

Кандидаткиња је аутор и два техничка решења из области технологије производа од воћа и поврћа. Техничко решење под редним бројем 77 односи се на формулацију дијететског освежавајућег напитка за посебне групе потрошача, док је у техничком решењу под бр. 78 описана примена иновираних технике сушења и млевења воћа у циљу формулације воћног праха побољшаних нутритивних и сензорских карактеристика.

Радови на тему заштита човекове средине (са аспекте контаминације од стране агро-прехранбене индустрије).

У оквиру области заштите животне средине кандидаткиња се у претходном изборном периоду бавила решавањем еколошких питања агро-прехранбене индустрије. Обухваћена је анализа могућности решавања питања отпада из више прехранбених индустрија. Резултати из области технологије производа од воћа и поврћа приказани су у раду под редним бр. 10, из области технологије жита и брашна у публикацијама 2, 3, 11, 12, 15, 18, док су резултати везани за технологије прераде меса публоковани у раду бр. 11. Резултати истраживања кандидаткиње из области решавања проблема узорковања и мониторинга отпадних вода из индустрије описани су у техничком решењу на међународном нивоу означеном под редним бројем 79.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске³ истражена је цитираност радова др Биљане Цветковић 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 2007. до јуна 2021. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 80 (63 хетероцитата, 9 коцитата и 8 самоцитата).

³ Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду дата је у прилогу Извештаја.

ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

Предавање по позиву на тему „Технологија производње, контрола квалитета и безбедности производа од воћа и поврћа“ – едукација организована од стране Едукативног центра у оквиру фестивала „Изађи ми на теглу“ и под покровитељством Министарства државне управе и локалне самоуправе Републике Србије и привредне коморе Србије, Кањижа 15. септембар, Димитовград, 22. септембар, Зајечар 23. септембар, Владичин Хан, 1. октобар, 2019. године.

Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава

Кандидаткиња је била члан међународног научног одбора (International scientific committee) на *IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 23-25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

Кандидаткиња је рецензирала радове у часописима категорије M20:

- Food Chemistry (M21a) – 1 рад
- LWT-Food Science and Technology (M21) – 6 радова
- Journal of Cleaner Production (M21) – 2 рада
- Journal of the Science of Food and Agriculture (M22) – 1 рад
- Food Science and Biotechnology (M23) – 1 рад

Кандидаткиња је рецензирала и радове у националним часописима, као и радове саопштене на међународним симпозијумима и конгресима:

- Food & Feed Research, Универзитет у Новом Саду – Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, Србија (M24) – 2 рада.
- Acta periodica technologica, Универзитет у Новом Саду – Технолошки факултет, Нови Сад (M51) – 2 рада.
- II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“ 28–30.10.2014. Нови Сад, Србија.
- IV International Congress Food Technology, Quality and Safety, 23.-25.10.2018. Нови Сад, Србија.

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

Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду својим учешћем на различитим републичким и иновационим научним пројектима, као и ангажовањем и резултатима дала допринос развоју науке у земљи у области технологије биљних производа, технологије воћа и поврћа, као и у области формулисања функционалних, нутритивно вредних производа прехранбене индустрије. Ангажовањем током пријаве и имплементације међународних пројеката, учешћем на међународним скуповима и радионицама, кандидаткиња је стицала вредна искуства о савременим поступцима и методима у прехранбеној технологији, која преноси својим колегама, како у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи и иностранству.

Својим знањем и искуством учествује у формирању научног подмлатака Института суделујући у реализацији дела експеримената који се спроводе у одељењима Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab. Др Биљана Цветковић остварује интензивну сарадњу са привредом, која се огледа у реализацији пет иновационих ваучера и четири техничка решења, из чега је проистекла примена најнових научних сазнања из области производње сушеног, осмотски дехидрираног воћа и поврћа, воћних сокова и желираних производа, као и освежајућег безалкохолног пића у прехранбеној индустрији Србије. Осим што са научним подмлатком Института учествује у планирању и реализацији експеримената, кандидаткиња своја знања и искуства преноси и научном подмлатку из других институција као што је Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду.

Др Биљана Цветковић је члан Комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације дипл. инж. технол.-маст. Мирне Драшковић Бергер под називом „Утицај соли, температуре и стартер културе на физичко-хемијске и микробиолошке промене у току ферментације купуса у главицама“ на поменутом факултету. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима, трансфером истраживања у привреду, што се види по резултатима из категорије М80, кандидаткиња је значајно допринела развоју науке у земљи.

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

- Кандидаткиња, др Биљана Цветковић, је одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду именована за интерног ментора докторанту дипл. инж. технол.-маст. Александри Бајић рођ. Јакшић (одлука

Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1-3/5-13 од 18.01.2018. године), са докторском дисертацијом под називом: „Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача“, на Технолошком факултету у Новом Саду. Као резултат сарадње на овој докторској дисертацији објављен је рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под редним бројем 53.

- Кандидаткиња је члан комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације дипл. инж. технол.-маст. Мирне Драшковић Бергер под називом „Утицај соли, температуре и стартер културе на физичко-хемијске и микробиолошке промене у току ферментације купуса у главицама“ (Одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду бр 020-2/82-3/1 од 6. октобра 2020. године).
- Кандидаткиња је члан комисије за оцену подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације дипл. инж. технол.-маст. Александре Бајић под називом „Развој и оптимизација функционалног производа од шљиве утемељеног на преференцијама потрошача“ (Одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду бр 020-2/110-12/3 од 28. септембра 2018. године).

Педагошки рад

Др Биљана Цветковић у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) ради на пословима технолошког координатора за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове, нектаре, печурке, супе, чорбе, сосове, зачине и мешавине зачина, кафу и чај, као и на пословима одговорног лица Одељења за хемијске анализе, те кроз наведене послове активно учествује у обукама научног подмлатка Института.

Др Биљана Цветковић је учествовала у комисијама за формирање научног подмлатка у избор у научна и истраживачка звања:

- Члан комисије за избор у звање истраживач сарадник Ане Дорошки, маст. инж. технологије (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/3-4 од 08.05.2018. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач сарадник Александре Бајић, маст. инж. технологије (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 25-6/34/2/1-4/3-1 од 22.01.2019. године);
- Члан комисије за избор у звање научни сарадник др Аните Вакула (одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета у Новом Саду број 020-2/90-10 од 11.12.2020. године).

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

Међународна сарадња

Кандидаткиња је била ангажована на међународним пројектима:

- **2010-2014:** FP7-KBBE-2010-4 Proposal No 266331 - "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".
- **2013-2016:** FP7-, -KBBE-2013-7 „Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing- SUSMILK“ Subprogramme KBBE.2013.2.5-02 - Saving water and energy for resource efficient food processing.
- **2016-2018:** HORIZON 2020-TWINN-2015, GA No. 692276- “Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS - FOODStars”.

Организација научних скупова

Кандидаткиња је као члан међународног научног одбора учествовала у организацији следећих међународних научних конференција:

- IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, 23–25.10.2018. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- ИНФО дан за потрошаче одржаног 7. Децембра 2017. године, у оквиру дисеминационих активности пројекта “Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars”, (GA 692276), у оквиру програма HORIZON2020 (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276).

2. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење националним пројектима:

- **2019:** Кандидаткиња је руководила Потпројектом 4 *Традиционалне технологије у функцији развоја нових конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће тржиште и извоз* у оквиру Пројекта ИИИ46001 „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“, чији је руководилац др Јасна Мاستиловић, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија.

Технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси

Пројекти

Учешће на националним пројектима

- **2021–данас:** Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2020. години, склопљен између Научног института за прехранбене технологије и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број: 451-03-9/2021-14/ 200222.

Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2005-2007:** „Нови производи од маринираног поврћа“, бр. БТН 371006, Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, руководилац пројекта др Бисерка Вујичић.
- **2008-2010:** „Одрживост ланца масовне производње хране“, пројекат ТР20066. Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, руководилац пројекта: др Јасна Мاستиловић.
- **2008-2010:** Прехранбени производи за групе потрошача са специјалним захтевима и потребама, пројекат ТР-20068, финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја руководилац пројекта: др Маријана Сакач.
- **2011-2014:** "Осмотска дехидратација хране-енергетски и еколошки аспекти одрживе производње“ - ТР31055. Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, руководилац пројекта: др Љубинко Левић.
- **2011-2014:** "Развој и примена нових и традиционалних технологију у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ“ - ИИИ46001. Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, руководилац пројекта: др Јасна Мастиловић.
- **2020:** Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2020. години, склопљен између Научног института за прехранбене технологије и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број: 451-03-68/2020-14/200222.

Учешће на иновационим пројектима

- **2021-данас:** Иновациони ваучер број 860: „Валидација интегрисане производње воћних сокова“ у сарадњи са Здравом продуктом д.о.о., Риђица, Србија, Фонд за иновациону делатност, Република Србија.
- **2021-данас:** Иновациони ваучер број 933: „Валидација прераде воћа и поврћа из органске и конвенционалне производње“, у сарадњи са Real red raspberry д.о.о., Бечеј, Србија, Фонд за иновациону делатност, Република Србија.

- **2021-данас:** Иновациони ваучер број 978: „Производња RELOAD енергетских освежавајућих безалкохолних пића без додатог шећера“ у сарадњи са Stresco 021 д.о.о, Нови Сад, Србија, Фонд за иновациону делатност, Република Србија.

Учешће на иновационим пројектима који су реализовани

- **2018:** Иновациони ваучер број 145: „Верификација производње иновираних производа од малине “ у сарадњи са Real red raspberry д.о.о., Бечеј, Србија, Фонд за иновациону делатност, Република Србија.
- **2019:** Иновациони ваучер број 394: „Валидација иновираних технологија производње виоћних сокова“ у сарадњи са Здраво продукт д.о.о., Риђица, Србија, Фонд за иновациону делатност, Република Србија.

Учешће на међународним пројектима

- **2010-2014:** FP7-KBBE-2010-4 Proposal No 266331 - "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".
- **2013-2016:** FP7-, -KBBE-2013-7 „Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing- SUSMILK“ Subprogramme KBBE.2013.2.5-02 - Saving water and energy for resource efficient food processing.
- **2016–2018:** “Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars”, (GA 692276), у оквиру програма HORIZON2020 (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276) у сарадњи са партнерским организацијама TEAGASC – Agriculture and Food Development Authority, Ireland и UNIBO – University of Bologna, Italy.

Техничка решења

Др Биљана Цветковић је аутор и коаутор четири техничких решења. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог Извештаја (једно техничко решење категорије **M81**, два техничка решења категорије **M82** и једно категорије **M83**).

Сва техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена су у пракси. Вредност им је исказана кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован у објављеним радовима.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020. године), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну) дат је у прилогу.

Руковођење научним институцијама

- **2009–2013:** Заменик технолошког координатора за воће, воћне сокове, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, сенф, сирће, чај, кафу, зачине и мешавине зачина, млевену зачинску паприку, супе, чорбе, сосове и додатке јелима, у Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране.
- **2014–данас:** Технолошки координатор за воће, воћне сокове, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, сенф, сирће, чај, кафу, зачине и мешавине зачина, млевену зачинску паприку, супе, чорбе, сосове и додатке јелима, у Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране.
- **2018–2020:** Одговорно лице Одељења за хемијске анализе у Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране.

3. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

Утицајност

Утицајност радова др Биљане Цветковић се може исказати цитираношћу радова према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Биљане Цветковић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2007. до јуна 2021. године је укупан број цитата и самоцитата 80 (63 хетероцитата, 9 коцитата и 8 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 4.

Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидаткиња је објавила радове у следећим часописима категорије M₂₀: Food Chemistry (Impact factor 2015: 4,052); Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (Impact factor 2010: 0,580); Хемijsка индустрија (Impact factor 2010: 0,137; 2012: 0,463); Acta Alimentaria (Impact factor 2012: 0,475); Journal of Food & Nutrition Research (Impact factor 2014: 0,804); Journal of Applied Botany and Food Quality (Impact factor 2014: 0,758; 2020: 1,451); LWT (Impact factor 2019: 4,006; 2020: 4,952).

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

Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Др Биљана Цветковић је у свом досадашњем раду публиковала укупно 78 радова, саопштења и техничких решења и једну докторску дисертацију, од чега 24 рада, једно техничко решење категорије М81, два техничка решења категорије М82 и једно техничко решење категорије М83 у претходних пет година, односно у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, кандидаткиња је објавила и саопштила 5 радова из категорије М20 (2 рада М21, 2 рада М23 и 1 рад М24), 12 радова из категорије М30 (1 рад М33 и 11 радова М34), 3 рада из категорије М50 (3 рада М51) и 4 рада из категорије М60 (4 рада М63). Кандидаткиња је аутор и коаутор 4 техничка решења категорије М80 (1 категорије М81, 2 категорије М82 и 1 категорије М83). Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука, прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,01, а после избора у звање научни сарадник 7,07.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање један рад категорије М34, два рада категорије М63 и један рад категорије М83 имају више од 7 коаутора. На истим је извршена корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (79), у 25 радова др Биљана Цветковић је први коаутор. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослена, као и у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Факултет техничких наука Универзитета у Новом Саду, Технолошки факултет Универзитета у Бања Луци, Институт за заштиту биља и животну средину у Београду и Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду.

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

Допринос реализацији коауторских радова

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

Већина радова и саопштења су мултидисциплинарне природе и резултат сарадње технолога, хемичара, биолога, микробиолога, нутрициониста и статистичара. Својим

радом на реализацији постављених планова и учешћем у реализацији задатака кандидаткиња је демонстрирала успешност у извршењу својих задужења, као и склоност ка тимском раду. На овај начин кандидаткиња је дала суштински допринос реализацији експеримената и тумачењу резултата у коауторским радовима.

Значај радова

Већи део објављених и цитираних радова кандидаткиње су из области испитивања прехранбених производа, везаних за испитивање квалитета производа и нуспроизвода прехранбене индустрије и њихове примене.

Објављени радови су допринели проширењу научних сазнања у области унапређења технологије, квалитета и функционалности производа индустрије прераде воћа и поврћа уз примену нуспроизвода прехранбене индустрије као нутритивно вредних компоненти и проширењу асортимана производа на тржишту.

Истраживања кандидаткиње којима се обрађује и карактерише процес ферментације белог купуса приказани су у раду под редним бројем 1 категорије M21a (4 хетероцитата). Значај овог истраживања се огледа у чињеници да за ферментацију купуса у главицама која је карактеристична за локално географско подручје недостају резултати у широј научној литератури. Истраживања су настављена и у наредном изборном циклусу, а резултати су приказани у раду под редним бројем 54 категорије M23. У публикацији под редним бројем 53 категорије M21 (3 хетероцитата), кандидаткиња је дала допринос унапређењу стандардне технологије желираних производа применом и обрадом покожице шљиве, нуспроизвода из индустрије воћних сокова, као високо вредног функционалног додатка финалном желираном производу. Поступак осмотске дехидратације, његова оптимизација уз добијање функционалног производа са анализом одрживости приказан је у радовима под редним бројем 52, категорије M21 (6 хетероцитата) и редни број 55 (M23) у којима је кандидаткиња први коаутор. Истраживања на тему осомтске дехидратације и одрживости таквог производа су резултирала и новим техничким решењем примењеним на међународном нивоу (бр. 76), на коме је кандидат први коаутор. Осим побољшања у смислу функционалности и одрживости добијеног новог производа, значајаност ових истраживања је и у повећању економског ефекта производње и конкурентности на тржишту, уштедама у енергији током самог процеса издвајања воде из производа поступком осмотске дехидратације с једне стране, и уз искоришћење меласе, нуспроизвода прераде шећерне репе, са друге стране.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидаткиње, др Биљане Цветковић, знатно проширили научна сазнања у наведеним областима.

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

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

- Кандидаткиња је руководилац Потпројекта 4 *Традиционалне технологије у функцији развоја нових конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће тржиште и извоз* у оквиру Пројекта ИИИ46001 „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“, чији је руководилац др Јасна Мاستиловић, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија.

- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 52, који потврђује могућност примене процеса осмотске дехидратације купуса у меласи шећерне репе уз добијање нутритивно високо вредног производа продужене одрживости.
- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 53, који је резултат истраживања усмерених на побољшање поступка добијања желираног производа са значајно унапређеним функционалним карактеристикама.
- Ново техничко решење категорије М81 (бр. 75) примењено на међународном нивоу, где је кандидаткиња први коаутор.
- Ново техничко решење категорије М82 (бр.76) примењено на националном нивоу, производ присутан на тржишту Републике Србије, у коме је кандидаткиња први коаутор.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, др Биљана Цветковић је објавила, као аутор или коаутор, пет радова у часописима међународног значаја, три рада у врхунском часопису националног значаја, један рад саопштен на скупу међународног значаја, четири рада саопштена на скупу националног значаја, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, два техничка решења категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на међународном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки опус кандидаткиње, др Биљане Цветковић, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- Технологија биљних производа;
- Коришћење нузпроизвода који настају током/после примене технологије хране;
- Заштита човекове средине (са аспекте контаминације од стране агро-прехранбене индустрије).

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

Кандидаткиња је руководила потпројектом 4 *Традиционалне технологије у функцији развоја нових конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће тржиште и извоз*, у оквиру Пројекта ИИИ46001 „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“, финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, Република Србија.

Кандидаткиња, др Биљана Цветковић, активно учествовала у међународној сарадњи учешћем на међународном пројекту “Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars”, (GA 692276), у оквиру програма HORIZON2020 (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276).

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

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

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

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано ⁴
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
M23	Рад у међународном часопису	3	5	15	15
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	3
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	29	29	28,63
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	4	2	1,81
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	5	10	10
M53	Рад у научном часопису	1	2	2	2
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	2	1	1
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2	0,2
M71	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова	Реализовано до избора у звање научни сарадник
Виши научни сарадник	Укупно	16	77,64
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	9	66,63
	M21+M22+M23	5	25

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

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

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано ⁵
M21	Рад у истакнутом међународном часопису	8	2	16	16
M23	Рад у међународном часопису	3	2	6	6
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	3
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	1	1	1
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	11	5,5	5,41
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	3	6	6
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	4	2	1,63
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12
M83	Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу	4	1	4	3,33

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано од покретања поступка избора у звање виши научни сарадник
Научни саветник	Укупно	50	62,37
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	55,33
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	45,33
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	11	22
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	23,33

⁵ Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

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

Укупан број објављених радова (79) и укупан индекс компетентности $M=141,70$ (након нормирања броја аутора $M=140,01$), структура индикатора научне компетентности и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Биљана Цветковић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (28) и индекс компетентности $M=63,5$ (након нормирања броја аутора $M=62,37$) за период од 2014. до 2020. године, односно после одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у звање виши научни сарадник, већ је и премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање вишег научног сарадника.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња **др Биљана Цветковић** задовољава и квалитативне показатеље научно-истраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидаткиње као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексне истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Кандидаткиња је члан научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент научних радова, члан међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова и педагошком раду, учествује и руководи истраживачким пројектима, као и активностима везаним за акредитовану Лабораторију за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

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

Др Биљана Цветковић се, као сарадник, одликује високом професионалношћу и критичношћу према сопственом и раду других, као и иновативношћу. Као руководилац и као учесник различитих пројеката, успоставља позитиван однос према проблемима и према сарадницима у току реализације програма. Веома професионално и коректно успоставља везе са сарадницима из других научних институција.

IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

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

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР БИЉАНЕ ЦВЕТКОВИЋ
У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

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

Чланови комисије:

Др Јасна Мاستиловић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

Др Звонко Њежић, виши научни сарадник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор
Технолошки факултет у Новом Саду,
Универзитет у Новом Саду