

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 2/4е-3/1-1 од 25. 03. 2022. године покренут је поступак за избор **др Бојане Шарић**, 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 2/4е-3/1-1 од 25. 03. 2022. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник комисије,
2. 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 комисије.
3. др Весна Тумбас Шапоњац, ванредни професор у области технолошко инжењерство, ужа научна област Технолошко-инжењерске хемије, изабрана у звање 01.08.2017. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан комисије.

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.), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Бојане Шарић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање

виши научни сарадник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Бојана М. Шарић (рођ. Бељкаш), рођена је 7.11.1981. године у Пљевљима, Република Црна Гора. Технолошки факултет у Новом Саду, смер Фармацеутско инжењерство завршила је 2007. године, а током студија остварила је просечну оцену 9,63 (девет 63/100).

Школске 2007/2008. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено-биотехнолошке науке, а предмете предвиђене планом положила је са просечном оценом 10,00. Докторску дисертацију под називом *Искоришћење трона боровнице и малине у формулацији безглутенског кекса са додатом вредношћу* кандидаткиња је одбранила 29. октобра 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

Од априла 2008. године запослена је на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду, где је од 2010. до 2019. године обављала послове одговорног лица Одељења за микроаналитику, а од 2019. године налази се на позицији руководиоца службе обезбеђења квалитета акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране FINSLab. Као сарадник Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду, поред националних пројеката, учествовала је и на више научних пројеката међународног карактера (један пројекат из програма HORIZON 2020, два FP7 пројекта и један Interreg IPA програм прекограничне сарадње између Србије и Мађарске), као и на неколико пројеката финансираних од стране Покрајинског високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине.

У оквиру међународног пројекта *FOODstars* из циклуса *Horizon 2020* боравила је два пута по месец дана на усавршавању у партнерским институцијама, Универзитет у Болоњи и TEAGASC Food Research Center у Даблину.

У октобру 2016. године, са тимом студената, представљала је нашу земљу на међународном студенстком такмичењу у креирању екоиновативног прехрамбеног производа *Echotrophelia Europe*.

Учествује у усавршавању научног подмладка Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду, као интерни ментор стипендисте Министарства просвете, науке и технолошког развоја.

У досадашњем истраживачком раду објавила је 99 радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, од којих је 23 рада публиковано у часописима међународног значаја.

Бојана Шарић члан је Удружења прехрамбених технолога Србије од 2012. године. Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-3/17/2/1/1-2/3-1 од 27.01.2017.)

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА¹

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., Torbica, A., Tomić, J., Cvetković, D., & Okanović, Đ. (2012). Antibacterial properties of Domestic Balkan donkeys' milk. *International Dairy Journal*, 25(2), 142–146.

Број хетероцитата: 29

SCI 2012, *Food Science & Technology*, 27/124, Impact Factor 2012: 2,333

SCI 2011, *Food Science & Technology*, 24/128, Impact Factor 2011: 2,401

SCI 2010, *Food Science & Technology*, 25/128, Impact Factor 2010: 2,181

2. Kos, J., Mastilović, J., Janić Hajnal, E., & Šarić, B. (2013). Natural occurrence of aflatoxins in maize harvested in Serbia during 2009–2012. *Food Control*, 34(1), 31–34.

Број хетероцитата: 73

SCI 2013, *Food Science & Technology*, 17/122, Impact Factor 2013: 2,819

3. Jovanov, P., Guzsány, V., Franko, M., Lazić, S., Sakač, M., Šarić, B., & Banjac, V. (2013). Multi-residue method for determination of selected neonicotinoid insecticides in honey using optimized dispersive liquid–liquid microextraction combined with liquid chromatography-tandem mass spectrometry. *Talanta*, 111, 125–133.

Број хетероцитата: 98

SCI 2013, *Chemistry, Analytical*, 12/76, Impact Factor 2013: 3,511

SCI 2012, *Chemistry, Analytical*, 12/75, Impact Factor 2012: 3,498

SCI 2011, *Chemistry, Analytical*, 12/73, Impact Factor 2011: 3,794

4. Pojić, M., Mišan, A., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., Šarić, B., Milovanović, I., & Hadnađev, M. (2014). Characterization of byproducts originating from hemp oil processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(51), 12436–12442.

Број хетероцитата: 55

¹ 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 1981–2020 (www.kobson.nb.rs).

SCI 2014, Food Science & Technology, 13/122, Impact Factor 2014: 2,912

SCI 2013, Food Science & Technology, 13/122, Impact Factor 2013: 3,107

SCI 2012, Food Science & Technology, 15/124, Impact Factor 2012: 2,906

5. **Šarić, B.**, Mišan, A., Mandić, A., Nedeljković, N., Pojić, M., Pestorić, M., & Đilas, S. (2016). Valorisation of raspberry and blueberry pomace through the formulation of value-added gluten-free cookies. *Journal of Food Science and Technology*, 53(2), 1140–1150.

Број хетероцитата: 14

SCI 2016, Food Science & Technology, 74/130, Impact Factor 2016: 1,262

SCI 2015, Food Science & Technology, 68/125, Impact Factor 2015: 1,241

SCI 2014, Food Science & Technology, 28/122, Impact Factor 2014: 2,203

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

6. Šarić, Lj., **Šarić, B.**, Mandić, A., Kevrešan, Ž., Ikonić, B., Kravić, S., & Jambrec, D. (2014). Role of calcium content in antibacterial activity of donkeys' milk toward *E. coli*. *European Food Research and Technology*, 239(6), 1031–1039.

Број хетероцитата: 6

SCI 2014, Food Science & Technology, 53/122, Impact Factor 2014: 1,559

7. Filipčev, B., Mišan, A., **Šarić, B.**, & Šimurina, O. (2016). Sugar beet molasses as an ingredient to enhance the nutritional and functional properties of gluten-free cookies. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 67(3), 249–256.

Број хетероцитата: 10

SCI 2016, Food Science & Technology, 63/130, Impact Factor 2016: 1,444

SCI 2015, Food Science & Technology, 63/125, Impact Factor 2015: 1,451

SCI 2014, Food Science & Technology, 63/122, Impact Factor 2014: 1,206

8. 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: 7

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

9. Mišan, A., Sakač, M., Medić, Đ., Tadić, V., Marković, G., Gyura, J., Pagano, E., Izzo, A.A., Borrelli, F., **Šarić, B.**, & Milovanović, I. (2016). Antioxidant and physicochemical properties of hydrogen peroxide-treated sugar beet dietary fibre. *Phytotherapy Research*, 30(5), 855–860.

Број хетероцитата: 2

SCI 2016, Chemistry, Medicinal, 19/160; Impact factor 2016: 3,092

M23 (3) Рад у међународном часопису

10. **Beljkaš, B.**, Matic, J., Milovanović, I., Jovanov, P., Mišan, A., & Šarić, Lj. (2010). Rapid method for determination of protein content in cereals and oilseeds: Validation, measurement uncertainty and comparison with the Kjeldahl method. *Accreditation and Quality Assurance*, 15(10), 555–561.

Број хетероцитата: 36

SCI 2010 Chemistry, Analytical 57/73, Impact factor 2010: 0,797

11. Šarić, Lj., Čabarkapa, I., **Šarić, B.**, Plavšić, D., Lević, J., Pavkov, S., & Kokić, B. (2014). Composition and antimicrobial activity of some essential oils from Serbia. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 25(1), 40–43.

Број хетероцитата: 1

SCI 2014, Food Science & Technology, 116/122; Impact factor 2014: 0,205

SCI 2013, Food Science & Technology, 110/122; Impact factor 2013: 0,294

SCI 2012, Food Science & Technology, 116/124; Impact factor 2012: 0,234

12. Šarić, Lj., **Šarić, B.**, Mandić, A., Tomić, J., Torbica, A., Nedeljković, N., & Ikonić, B. (2014). Antibacterial activity of donkey milk against Salmonella. *Agro Food Industry Hi-Tech*, 25(5), 30–34.

Број хетероцитата: 7

SCI 2014, Food Science & Technology, 116/122; Impact factor 2014: 0,205

SCI 2013, Food Science & Technology, 110/122; Impact factor 2013: 0,294

SCI 2012, Food Science & Technology, 116/124; Impact factor 2012: 0,234

13. Kos, J., Janić Hajnal, E., Jajić, I., Krstović, S., Mastilović, J., **Šarić, B.**, & Jovanov, P. (2016). Comparison of ELISA, HPLC–FLD and HPLC–MS/MS methods for determination of aflatoxin M1 in natural contaminated milk samples. *Acta Chimica Slovenica*, 63(4), 747–756.

Број хетероцитата: 21

SCI 2016 Chemistry, Multidisciplinary 124/166; Impact factor 2016: 0,983

SCI 2015 Chemistry, Multidisciplinary 107/163; Impact factor 2015: 1,167

SCI 2014 Chemistry, Multidisciplinary 125/157; Impact factor 2014: 0,686

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

14. **Beljkaš, V.**, & Mandić, A. (2008). Preservatives content in non-alcoholic beverages. International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, ISBN 978-86-7306-101-6, Proceedings, 177–180, Vinča, Serbia, 23 September, 2008.

Број хетероцитата: 0

15. **Šarić, B.**, Milovanović, I., Mišan, A., Mandić, A., Kos, J., Jovanov, P., & Nedeljković N. (2012). Optimisation and application of antihemolytic assay on Fagopyri herba extracts. 6th Central European Congress on Food, ISBN 978-86-7994-027-8, Proceedings, 172–176, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 0

16. Milovanović, I., Mišan, A., **Šarić, B.**, Kos, J., Mandić, A., Simeunović, J., & Kovač, D. (2012). Evaluation of protein and lipid content and determination of fatty acid profile in selected species of cyanobacteria. 6th Central European Congress on Food, ISBN 978-86-7994-027-8, Proceedings, 13–17, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 10

17. Šarić, Lj., Gubić, J., **Šarić, B.**, Mandić, A., Jovanov, P., Plavšić, D., & Okanović, Đ. (2012). Domestic Balkan donkey's milk: microbiological, chemical and sensory properties. 6th Central European Congress on Food, ISBN 978-86-7994-027-8, Proceedings, 359–363, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 1

18. Varga, A., Plavšić, D., Kokić, B., Tasić, T., Šarić, Lj., Gubić, J., & **Šarić, B.** (2012). Assessment of minced and grill meat microbiological safety in year 2012. 6th Central European Congress on Food, ISBN 978-86-7994-027-8, Proceedings, 851–855, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 0

19. Gubić, J., Plavšić, D., Šarić, Lj., Popović, M., **Šarić, B.**, Varga, A., & Lević, Lj. (2012). Mineral content of pork meat after osmotic dehydration in three different osmotic solutions. International Conference „Biological Food Safety & Quality – BFSQ 2012“, ISBN 978-86-7520-264-6, Proceedings, 153–155, Belgrade, Serbia, 4–5 October, 2012.

Број хетероцитата: 0

20. Šarić, Lj., Cvetković, B., Lević, Lj., **Šarić, B.**, Gubić, J., Plavšić, D., & Milovanović, I. (2012). Changes in indigenous microflora during fermentation of white cabbage, cultivar

Futoški. International Conference „Biological Food Safety & Quality – BFSQ 2012“, ISBN 978-86-7520-264-6, Proceedings, 101–103, Belgrade, Serbia, 4–5 October, 2012.

Број хетероцитата: 0

21. Jovanov, P., Nedeljković, N., Sakač, M., Mišan, A., Milovanović, I., **Šarić, B.**, & Jambrec, D. (2014). Malondialdehyde as the marker of lipid oxidation of rice-buckwheat gluten-free cookies during storage. II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, ISBN 978-86-7994-043-8, Proceedings, 420–424, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014.

Број хетероцитата: 0

22. Kos, J., Mastilović, J., Janić Hajnal, E., Jovanov, P., **Šarić, B.**, & Milovanović, I. (2014). ELISA and LC-MS/MS determination of aflatoxin M1 in milk samples. II International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, ISBN 978-86-7994-043-8, Proceedings, 219–224, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014.

Број хетероцитата: 0

23. Jovanov, P., Sakač, M., **Šarić, B.**, Milovanović, I., Jambrec, D., Šarić, Lj., & Nedeljković, N. (2015). Liquid chromatography method for determination of neonicotinoids in honey. 4th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2015” and 27th National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER 2015”, Proceedings, 86–90, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015.

Број хетероцитата: 0

24. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., Milovanović, I., & **Šarić, B.** (2015). Characterization of cold-pressed oil-in-water emulsion as novel types of fats in cookie processing. 4th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2015” and 27th National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER 2015”, Proceedings, 70–75, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015.

Број хетероцитата: 0

25. **Šarić, B.**, Mandić, A., Đilas, S., Mišan, A., Nedeljković, N., Kos, J., & Šarić, Lj. (2015). Blueberry processing waste as a source of valuable bioactive compounds. 4th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2015” and 27th National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER 2015”, Proceedings, 219–223, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015.

Број хетероцитата: 0

26. Jovanov, P., Sakač, M., Kos, J., **Šarić, B.**, Ivezić, A., Nedeljković, N., & Pojić, M. (2016). Monitoring of neonicotinoid residues in honey samples from Autonomous Province of

Vojvodina. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", ISBN 978-86-7994-050-6, Proceedings, 397–402, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016.

Број хетероцитата: 0

27. Kos, J., Janić Hajnal, E., Milovanović, I., **Šarić, B.**, Jovanov, P., Lazarević, J., & Šarić, Lj. (2016). Changes in mycotoxins occurrence in maize from Republic of Serbia. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", ISBN 978-86-7994-050-6, Proceedings, 412–418, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016.

Број хетероцитата: 3

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

28. **Beljkaš, B.**, Matić, J., Milovanović, I., & Mišan, A. (2009). Validation of Dumas combustion method (Leco Truspec CHNS) for total nitrogen content determination in cereals and oilseeds. 4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, ISBN 978-80-7082-726-2, Book of Abstracts, 160, Prague, Czech Republic, 4–6 November, 2009.

Број хетероцитата: 0

29. Sakač, M., Gyura, J., Mišan, A., Šereš, Z., & **Beljkaš, B.** (2009). Antioxidant properties of the ethanolic extracts from sugar beet fibres. 4th International Dietary Fibre Conference, ISBN 978-3-9501610-0-7, Book of Abstracts, 147, Vienna, Austria, 1–3 July, 2009.

Број хетероцитата: 0

30. **Beljkaš, B.**, Mišan, A., Milovanović, I., Mandić, A., Sakač, M., Sedej, I., & Matić, J. (2011). Phenolic compounds of Fagopyri herba: Extraction optimisation and analysis by LC-ESI-MS/MS. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Book of Abstracts, 116, Istanbul, Turkey, 12–14 October, 2011.

Број хетероцитата: 0

31. Milovanović, I., Mišan, A., **Beljkaš, B.**, Mandić, A., Simeunović, J., & Kovač, D. (2011). Species of cyanobacteria as potential components of functional foods. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Book of Abstracts, 135, Istanbul, Turkey, 12–14 October, 2011.

Број хетероцитата: 1

32. Šarić, Lj., Čabarkapa, I., **Šarić, B.**, Lević, J., Pavkov, S., Kokić, B., & Plavšić, D. (2011). Essential oils of medicinal plants originating from Serbia: composition and antibacterial activity. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE

Consortium International Congress on Food Safety, Book of Abstracts, 203–204, Istanbul, Turkey, 12–14 October, 2011.

Број хетероцитата: 0

33. Matić, J., **Šarić, B.**, & Milovanović, I. (2011). Occurrence of zearalenone in maize and wheat from Serbia. 5th AM ISS NS Alumni Meeting of International Summer Schools, Novi Sad, Serbia, 15–18 September, 2011.

Број хетероцитата: 0

34. **Šarić, B.**, Mišan, A., Nedeljković, N., Milovanović, I., Sakač, M., Jovanov, P., & Mandić, A. (2014). Extraction of polyphenols from Fagopyri herba: Optimization using response surface methodology. 8th World Congress on Polyphenols Applications – ISANH Polyphenols 2014, Book of Abstracts, 252, Lisbon, Portugal, 5–6 June, 2014.

Број хетероцитата: 0

35. Nedeljković, N., Sakač, M., Mišan, A., Jovanov, P., Jambrec, D., Mandić, A., & **Šarić, B.** (2014). Antioxidant profile of bread enriched with wholegrain buckwheat flour. 8th World Congress on Polyphenols Applications – ISANH Polyphenols 2014, Book of Abstracts, 216, Lisbon, Portugal, 5–6 June, 2014.

Број хетероцитата: 0

36. Sakač, M., Nedeljković, N., Mišan, A., **Šarić, B.**, Jovanov, P., Jambrec, D., & Mandić, A. (2014). Changes in polyphenols content of rice-buckwheat gluten-free cookies during storage. 8th World Congress on Polyphenols Applications – ISANH Polyphenols 2014, Book of Abstracts, 217, Lisbon, Portugal, 5–6 June, 2014.

Број хетероцитата: 0

37. **Šarić, B.**, Jambrec, D., Nedeljković, N., Mišan, A., Pestorić, M., Kos, J., & Mandić, A. (2014). Sensory profiling of gluten-free cookies enriched with Fagopyri herba. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research „A Sense of Life“, Online book of Abstracts, P186, Copenhagen, Danmark, 7–10 September, 2014.

Број хетероцитата: 0

38. Jambrec, D., Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sakač, M., Nedeljković, N., & **Šarić, B.** (2014). Comparison of textural properties of different pasta types. II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and XVI International Symposium “Feed Technology” – FoodTech2014, Book of Abstracts, 171, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014.

Број хетероцитата: 0

39. **Šarić, B.**, Mišan, A., Nedeljković, N., Mandić, A., Sakač, M., Jovanov, P., & Milovanović, I.

(2015). Blueberry pomace as a source of bioactive compounds for enrichment of gluten-free diet. 4th International Conference on Food Digestion, Book of Abstracts, P-13, 74, Naples, Italy, 17-19 March, 2015.

Број хетероцитата: 0

40. Jambrec, D., Sakač, M., Jovanov, P., Mandić, A., Pestorić, M., Nedeljković, N., & **Šarić, B.** (2015). The estimation of mineral bioavailability of buckwheat enriched whole wheat pasta by using molar ratios. 4th International Conference on Food Digestion, Book of Abstracts, P-15, 76, Naples, Italy, 17-19 March, 2015.

Број хетероцитата: 0

41. Jovanov, P., Sakač, M., Gadžurić, S., Mandić, A., Nedeljković, N., **Šarić, B.**, & Šarić, Lj. (2015). Determination of neonicotinoids in honey with liquid chromatography. 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Book of Abstracts, 389, Prague, Czech Republic, 3-6 November, 2015.

Број хетероцитата: 0

42. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., Mandić, A., **Šarić, B.**, & Kos, J. (2016). Antioxidant activity of polar and non-polar cyanobacterial extracts. III International Congress "Food Technology, Quality And Safety", Book of Abstracts, 205, Novi Sad, Serbia, 25-27 October, 2016.

Број хетероцитата: 0

M50 - ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

43. Ivanov, D., Čolović, R., **Beljkaš, B.**, Lević, J., & Sredanović, S. (2011). Optimization of co-solvent addition in supercritical fluid extraction of fat with carbon dioxide. Acta Periodica Technologica, 42, 45-53.

Број хетероцитата: 1

44. Šarić, Lj., **Šarić, B.**, Kravić, S., Plavšić, D., Milovanović, I., Gubić, J., & Nedeljković, N. (2014). Antibacterial activity of Domestic Balkan donkey milk toward *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*. Food & Feed Research, 41(1), 47-54.

Број хетероцитата: 8

45. Kos, J., Škrinjar, M., Mandić, A., Mišan, A., Bursać, V., **Šarić, B.**, & Janić Hajnal, E. (2014). Presence of aflatoxins in cereals from Serbia. Food & Feed Research, 41(1), 31-38.

Број хетероцитата: 7

46. Gubić, J., Šarić, Lj., **Šarić, B.**, Mandić, A., Jovanov, P., Plavšić, D., & Okanović, Đ. (2014). Microbiological, chemical and sensory properties of domestic donkey's milk from autochthones Serbian breed. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2 (9), 633–637.

Број хетероцитата: 8

47. Šimurina, O., **Šarić, B.**, Jovanov, P., Mandić, A., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., & Pojić, M. (2015). Optimization of the quantity of protein components in the high-protein instant porridge. *Food and Feed Research*, 42 (1), 1–8.

Број хетероцитата: 1

48. Jambrec, D., Šimurina, O., Pestorić, M., Nedeljković, N., Sakač, M., **Šarić, B.**, & Mandić, A. (2015). Feasibility of using different attachments for measuring textural properties of dry tagliatelle shaped pasta. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19(1), 31–33.

Број хетероцитата: 0

49. Šarić, Lj., Filipčev, B., Šimurina, O., Plavšić, D., **Šarić, B.**, Lazarević, J., & Milovanović, I. (2016). Sugar beet molasses: properties and applications in osmotic dehydration of fruits and vegetables. *Food and Feed Research*, 43(2), 135–144.

Број хетероцитата: 22

M52 (1.5) Рад у часопису националног значаја

50. Filipčev, B., Sakač, M., **Beljkaš, B.**, Pestorić, M., Šimurina, O., & Psodorov, Đ. (2009). Nutritional quality of dark bread on the domestic market. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 13(2), 117–120.

Број хетероцитата: 0

51. Matić, J., Jajić, I., **Šarić, B.**, Mišan, A., Krstović, S., & Mandić, A. (2011). ELISA and HPLC analyses of deoxynivalenol in maize and wheat. *Zbornik Matice srpske za prirodne nauke*, 120, 25–32.

Број хетероцитата: 4

M53 (1) Рад у научном часопису

52. Milovanović, I., **Beljkaš, B.**, Matić, J., Kevrešan, Ž., Mišan, A., Sakač, M., & Psodorov, Đ. (2008). Evaluation of the health safety of medicinal plants. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(2), 59–63.

Број хетероцитата: 0

53. Matić, J., Mandić, A., Mastilović, J., Mišan, A., **Beljkaš, B.**, & Milovanović, I. (2008). Contaminations of raw materials and food products with mycotoxins in Serbia. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(2), 65–70.

Број хетероцитата: 3

54. Jovanov, P., **Beljkaš, B.**, Matić, J., Milovanović, I., Kabić, D., & Sakač, M. (2008). Determination of total oil content in cereal products verification of the method and estimation of measurement uncertainty. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 189–195.

Број хетероцитата: 1

55. Matić, J., Mandić, A., **Beljkaš, B.**, Milovanović, I., & Jovanov, P. (2008). Analytical validation of an enzyme-linked immunosorbent assay for the determination of gluten. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 183–188.

Број хетероцитата: 0

56. Milovanović, I., Mišan, A., & **Beljkaš, B.** (2008). Validation of a screening method for analysis of 49 pesticides in foods of plant origin. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 175–181.

Број хетероцитата: 0

57. Šarić, Lj., Škrinjar, M., Sakač, M., **Beljkaš, B.**, Čabarkapa, I., & Plavšić, D. (2008). An effect of the rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35(4), 169–173.

Број хетероцитата: 1

58. Šarić, Lj., Čabarkapa, I., **Beljkaš, B.**, Mišan, A., Sakač, M., & Plavšić, D. (2009). Antimicrobial activity of plant extracts from Serbia. *Food Processing, Quality and Safety*, 36(1–2), 1–5.

Број хетероцитата: 5

59. Matić, J., **Šarić, B.**, Mandić, A., Milovanović, I., Jovanov, P., & Mastilović, J. (2009). Determination of 5-hydroxymethylfurfural in apple juice. *Food Processing, Quality and Safety*, 36(1–2), 35–39.

Број хетероцитата: 7

60. Milovanović, I., Mišan, A., Sakač, M., Čabarkapa, I., **Beljkaš, B.**, Matić, J., & Jovanov, P. (2009). Evaluation of a GC-MS method for the analysis of oregano essential oil composition. *Food Processing, Quality and Safety*, 36(3–4), 75–79.

Број хетероцитата: 6

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

61. Milovanović, I., Mišan, A., **Beljkaš, B.**, Matić, J., Čabarkapa, I., & Mandić, A. (2011). Comparison of two different GC–MS methods for analysis of essential oil composition. 16th European Conference on Analytical Chemistry – Euroanalysis 16, Book of Abstracts CH20, Belgrade, Serbia, 11–15 September, 2011.

Број хетероцитата: 0

62. Mišan, A., **Beljkaš, B.**, Milovanović, I., Mandić, A., Sakač, M., & Sedej, I. (2011). Herbal drug Fagopyri herba as a source of bioactive phenolic compounds. 16th European Conference on Analytical Chemistry – Euroanalysis 16, Book of Abstracts, CH21, Belgrade, Serbia, 11–15 September, 2011.

Број хетероцитата: 1

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

63. **Šarić, B.** (2016). Iskorišćenje tropa borovnice i maline u formulaciji bezglutenskog keksa sa dodatom vrednošću. Doktorska disertacija, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 1–156.

Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип, ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социјалног и проблема одрживог производног развоја уведени у производњу

64. **Šarić, B.**, Šimurina, O., Nedeljković, N., Milovanović, I., Kos, J., Pojić, M., Mandić, A., Sakač, M., Šarić, Lj., Jovanov, P., Pestorić, M., Jambrec, D., Ilić, N., & Mišan, A. (2013). Bezglutenski keks sa antiaterogenim efektom. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u „Nutry Allergy Center“, Zemun.

Број хетероцитата: 0

65. **Šarić, B.**, Mišan, A., Nedeljković, N., Pestorić, M., Hadnađev, M., Jovanov, P., Mandić, A., Sakač, M., Šimurina, O., Jambrec, D., Milovanović, I., Šarić, Lj., Kos, J., & Đilas, S. (2014). Iskorišćenje tropa borovnice u formulaciji bezglutenskog keksa sa dodatom vrednošću. Novi proizvod se koristi u „Nutry Allergy Center“, Zemun.

Број хетероцитата: 0

M84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)

66. Šimurina, O., Sakač, M., Sedej, I., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., & **Beljkaš, B.** (2009). Hleb od integralnog heljdinog brašna. Bitno poboljšan postojeći proizvod je prihvaćen i proizvodi se u AD Pekara "Kikinda", Kikinda.

Број хетероцитата: 0

67. Jambrec, D., Psodorov, Đ., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Mišan, A., Sedej, I., Plavšić, D., Nedeljković, N., **Šarić, B.**, & Milovanović, I. (2013). Poboljšanje tehnološkog postupka proizvodnje integralne testenine sa dodatkom heljdinog brašna. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u "Mohan" d.o.o., Lokve.

Број хетероцитата: 0

68. Pojić, M., Mišan, A., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., **Šarić, B.**, Milovanović, I., & Hadnađev, M. (2014). Dobijanje i separacija konopljinog brašna u frakcije bogate nutritivnim i bioaktivnim jedinjenjima. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u Radnji za gajenje i preradu uljarica – SVET KONOPLJE, Kisač.

Број хетероцитата: 0

69. Pojić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Mišan, A., Sakač, M., **Šarić, B.**, Milovanović, I., Brlek, T., Jovanov, P., & Nedeljković, N. (2014). Testenina sa konopljinim brašnom. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u Radnji za gajenje i preradu uljarica – SVET KONOPLJE, Kisač.

Број хетероцитата: 0

70. Nedeljković, N., Sakač, M., **Šarić, B.**, Šimurina, O., Filipčev, B., Pestorić, M., Jambrec, D., Mišan, A., Psodorov, Đ., Šarić, Lj., Jovanov, P., Ilić, N., & Mandić, A. (2014). Bezglutenski keks sa smanjenim sadržajem masnoće. Bitno poboljšan postojeći proizvod je prihvaćen i koristi se u "Nutra Allergy Center", Zemun.

Број хетероцитата: 0

71. Šimurina, O., Filipčev, B., Mišan, A., Nedeljković, N., Sakač, M., Pestorić, M., **Šarić, B.**, Jambrec, D., Psodorov, Đ., Jovanov, P., Milovanović, I., Šarić, Lj., Plavšić, D., & Mandić, A. (2014). Keks sa biljnom mešavinom „Vitalplant“ i smanjenim sadržajem masnoće. Proizvod se koristi kod S.Z.T.R. "Zlatni dukat", Veternik.

Број хетероцитата: 0

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-3/17/2/1/1-2/3-1 од 27.01.2017.)²

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

72. Kos, J., Janić Hajnal, E., **Šarić, B.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., & Krulj, J. (2017). *The influence of climate conditions on the occurrence of deoxynivalenol in maize harvested in Serbia during 2013–2015. Food Control, 73, 734–740.*

Број хетероцитата: 23

SCI 2017 Food Science & Technology 12/133; Impact factor 2017: 3,667

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

73. 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: 6

SCI 2017 Food Science & Technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

74. Janić Hajnal, E., Kos, J., Krulj, J., Krstović, S., Jajić, I., Pezo, L., **Šarić, B.**, & Nedeljković, N. (2017). *Aflatoxins contamination of maize in Serbia: the impact of weather conditions in 2015. Food Additives & Contaminants: Part A, 34(11), 1999–2010.*

Број хетероцитата: 25

SCI 2017 Food Science & Technology 50/133; Impact factor 2017: 2,129

75. Kos, J., Janić Hajnal, E., **Šarić, B.**, Jovanov, P., Mandić, A., Đuragić, O., & Kokić, B. (2018). Aflatoxins in maize harvested in the Republic of Serbia over the period 2012–2016. *Food Additives & Contaminants: Part B, 11(4), 246–255.*

Број хетероцитата: 19

² Радови који су публиковани у периоду између доношења одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник (27.01.2017.), односно припреме Извештаја и избора у научно звање научни сарадник (27.09.2017.) означени су фонтом *italic*.

SCI 2018 Food Science & Technology 44/135; Impact factor 2018: 2,419

76. **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: 12

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

77. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., Škrobot, D., **Šarić, B.**, Hadnađev Dapčević, T., 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: 2

SCI 2020 Food Science & Technology 48/144; Impact factor 2020: 3,616

M23 (3) Рад у међународном часопису

78. *Šarić, Lj., Pezo, L., Šarić, B., Plavšić, D., Jovanov, P., Karabasil, N., & Gubić, J. (2017). Calcium-dependent antibacterial activity of donkey's milk against Salmonella. Annals of Microbiology, 67, 185–194.*

Број хетероцитата: 3

SCI 2017 Microbiology 104/126; Impact factor 2017: 1,407

79. *Filipčev, B., Nedeljković, N., Šimurina, O., Sakač, M., Pestorić, M., Jambrec, D., Šarić, B., & Jovanov, P. (2017). Partial replacement of fat with wheat bran in formulation of biscuits enriched with herbal blend. Hemijska industrija, 71(1) 61–67.*

Број хетероцитата: 2

SCI 2017 Engineering, Chemical 114/137; Impact factor 2017: 0,591

80. *Mišan, A., Šarić, B., Milovanović, I., Jovanov, P., Sedej, I., Tadić, V., Mandić, A., & Sakač, M. (2017). Phenolic profile and antioxidant properties of dried buckwheat leaf and flower extracts. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 23(1), 39–47.*

Број хетероцитата: 1

SCI 2017 Engineering, Chemical 101/137; Impact factor 2017: 0,944

81. *Prodanović, J., Šarić, B., Šćiban, M., Kukić, D., Vasić, V., Popović, S., & Antov, M. (2020). Ultrafiltration as a simple purification method of a water extract of common bean seed as a natural coagulant, Hemijska industrija, 74(3) 211–220.*

Број хетероцитата: 1

SCI 2020 Engineering, Chemical 130/143; Impact factor 2020: 0,627

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

82. 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: 8

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2017. годину

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

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

83. Jovanov, P., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., **Šarić, B.**, Škrobot, D., Hadnađev, M., & Šarić, Lj. (2018). Nutrition choices of elite canoe sprinters during Mediterranean games. 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and 18th International Symposium “Feed Technology” – FoodTech2018, Book of Abstracts, 111–112, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018.

Број хетероцитата: 0

84. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Šarić, B.**, Jovanov, P., & Marić, A. (2018). Oat bran gels as fat replacer: optimization using response surface methodology. 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” and 18th International Symposium “Feed Technology” – FoodTech2018, Book of Abstracts, 191, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018.

Број хетероцитата: 0

85. Mandić, A., **Šarić, B.**, Mišan, A., Šimurina, O., Nedeljković, N., & Pestorić, M. (2018). The challenges of gluten free confectionary and bakery products design. International Bioscience Conference – IBSC 2018, Book of Abstracts, 43, Krabi, Thailand, 17–18 September, 2018.

Број хетероцитата: 0

86. Đermanović, B., Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., **Šarić, B.**, Škrobot, D., & Filipčev, B. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with wild garlic powder. 8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Book of Abstracts, 97–98, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021.

Број хетероцитата: 0

87. Milićević, N., Hadnađev, M., **Šarić, B.**, Dapčević Hadnađev, T., Sakač, M., Jovanov, P., & Marić, A. (2021). The influence of bran gels as fat replacers on instrumental properties of cookies, 7th International Conference “Sustainable Postharvest and Food

Technologies – INOPTER 2021” Book of Abstracts, 78–79, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021.

Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

88. Jovanov, P., Sakač, M., **Šarić, B.**, Milovanović, I., Jambrec, D., Šarić, Lj., & Kos, J. (2017). *Revised paper: Neonicotinoids as a potential threat to honey – Development of liquid chromatography methods for their determination. Journal of Processing and Energy in Agriculture, 21(1), 53–55.*

Број хетероцитата: 2

89. Darčević Hadnađev, T., Tomić, J., Škrobot, D., **Šarić, B.**, & Hadnađev, M. (2022). Processing strategies to improve the breadmaking potential of whole-grain wheat and non-wheat flours. *Discover Food, 2(1), 1–14.*

Број хетероцитата: 0

M60 - ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

90. **Šarić, B.**, Darčević 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. 6th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019” and 31st National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019”, Kladovo, ISBN: 978-86-7520-458-9, Book of Abstracts, 187, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019.

Број хетероцитата: 0

91. Šarić, Lj., Pezo, L., **Šarić, B.**, Tomić, J., Mandić, A., Gusman, V., & Karabasil, N. (2019). Antibacterial activity of donkey’s milk against clinical isolate of *Klebsiella pneumoniae*, 6th International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019” and 31st National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019”, ISBN: 978-86-7520-458-9, Book of Abstracts, 186, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019.

Број хетероцитата: 0

92. Šarić, Lj., **Šarić, B.**, Hadnađev, M., Mandić, A., Gubić, J., Karabasil, N., & Ikonić, P. (2019). Extra-hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture: nutritional profile and microbiological quality. 6th International Conference "Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019" and 31st National Conference "Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019", ISBN: 978-86-7520-458-9, Book of Abstracts, 186, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019.

Број хетероцитата: 0

93. Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., Hadnađev, M., **Šarić, B.**, Kos, J., & Šarić, Lj. (2020). Reološke karakteristike uzoraka meda. 32nd National Conference "Processing and Energy in Agriculture – PTER 2020", Book of Abstracts, 32, Krupanj, Serbia, 30 August – 4 September, 2020.

Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

94. Jovanov, P., Sakač, M., Hadnađev, M., **Šarić, B.**, Kos, J., Dapčević Hadnađev, T., & Šarić, Lj. (2019). DrRipley – meal replacement. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u „LAUDON CORPORATION“, Cheyenne, Wayoming, USA.

Број хетероцитата: 0

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

95. **Šarić, B.**, Mandić, A., Mišan, A., Milićević, N., Pestorić, M., Jovanov, P., & Kos, J. (2018). My berry cookie – bezglutenski keks sa dodatkom tropa borovnice i maline. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u „Nutra Allergy Center“, Zemun.

Број хетероцитата: 0

96. Šarić, Lj., Belović, M., Torbica, A., Tomić, J., **Šarić, B.**, Jovanov, P., & Mandić, A. (2018). Termostabilni voćni nadev od tropa maline. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u „Nutra Sweet“, Novi Sad.

Број хетероцитата: 0

97. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Šarić, B.**, Jovanov, P., & Škrobot, D. (2019). Keks sa zamenjivačima masnoće uz dodatak zamenjivača masti na bazi mekinja. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u SZR „Bio Una“, Novi Sad.

Број хетероцитата: 0

M83 (4) Битно побољшано техничко решење на међународном нивоу

98. Filipčev, B., Šimurina O., Mišan A., **Šarić, B.**, Jevtić Mučibabić, R., Šarić, B., & Kos, J. (2020). Bezglutenski keks povećane nutritivne vrednosti. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u FarmGuard d.o.o., Brčko, Bosna i Hercegovina.

Број хетероцитата: 0

M84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)

99. Škrobot, D., Kos, J., Tomić, J., Hadnađev, M., **Šarić, B.**, Novaković, A., & Mandić, A. (2020). GoChia – Bezglutenski keks sa smanjenim sadržajem masti i dodatkom gela od čija semenki. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u “SUNCOKRET D.O.O.” Hajdukovo.

Број хетероцитата: 0

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

Научноистраживачки рад кандидаткиње др Бојане Шарић усмерен је на:

- креирање и карактеризацију нових функционалних састојака и прехранбених производа и
- испитивање квалитета и здравствене безбедности хране.

1) Радови на тему креирања и карактеризације нових функционалних састојака и прехранбених производа

Прву групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који се односе на проналажење нових нутритивно вредних једињења из природних извора и њихову карактеризацију, а све са циљем њихове даље примене у различитим прехранбеним производима. Полазећи од ранијих истраживања и доказаног антиоксидативног потенцијала зрна и брашна хељде, кандидаткиња се у оквиру даљих истраживања бавила испитивањем антиоксидативног карактера и полифенолног профила листа и цвета хељде, који су такође потврђени (рад М23 бр. 80). Широки спектар биолошког деловања дивљег белог лука – сремуша, као и присуство специфичних и вредних биоактивних једињења, чине ову биљку добрим кандидатом за развој биљних екстраката, али и иновативних функционалних производа. Суви екстракт добијен из листа сремуша коришћен је као функционални састојак тестенине, уз постизање задовољавајућих технолошких карактеристика (рад М34 бр. 86). Посебан изазов за

савремену науку преставља и проналажење алтернативних извора биљних протеина чије би нутритивне, органолептичке и функционалне особине биле што сличније особинама анималних протеина. У том смислу најновија истраживања све више су усмерена ка искоришћењу обновљивих биљних извора и агроиндустријског отпада за добијање протеина за потребе прехранбене индустрије, а досадашња достигнућа на ову тему сумирана су у ревијалном раду (рад М24 бр. 82).

У ревијалном раду категорије М51 (бр. 89) сагледане су могућности и стратешки правци повећања функционалности основних животних намирница, какав је хлеб, коришћењем пшеничног брашна од целог зрна или брашна од других житарица уместо рафинисаног белог брашна, а посебан сегмент рада чини сагледавање различитих начина унапређења технолошких и сензорских својстава производа.

Другу групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који се односе на креирање прехранбених производа за специјалне категорије потрошача. Све већа учесталост појаве интолеранције на глутен определила је један део научне и стручне јавности ка интензивном развоју производа за потрошаче који болују од целијакије. У свом научном раду кандидаткиња се бавила изазовима у креирању брашнено-кондиторских безглутенских производа уз сагледавање могућности примене нових функционалних састојака (рад М34 бр. 85). Осим технолошког аспекта, кандидаткиња је у својим публикацијама обрађивала нутритивни профил безглутенских производа и могућност његовог унапређења. Додатак функционалних састојака добијених сушењем тропа боровнице и малине у формулацију безглутенског кекса показао се као изузетан са аспекта повећање садржаја прехранбених влакана, полинезасићених масних киселина и минерала (Са и Mg) (рад М64 бр. 92 и техничко решење категорије М82 бр. 95), што је од изузетног значаја имајући у виду да су управо ови макро и микронутријенти дефицитарни у безглутенској исхрани. Значајно унапређење нутритивног профила безглутенског кекса заснованог на скробу и пиринчаном брашну постигнуто је и додатком меласе шећерне репе, а постизањем боље текстуре производа у односу на контролни кекс унапређен је и сензорски профил производа (техничко решење категорије М83 бр. 98). Још једна од формулација безглутенског кекса која је настала као резултат сарадње са привредом заснивала се на употреби гела од чија семенки за производњу безглутенског кекса са смањеним садржајем масти (техничко решење категорије М84 бр. 99).

Осим безглутенских производа, део научног опуса кандидаткиње посвећен је истраживања нутритивних навика и суплементације врхунских спортиста како би се њихова исхрана могла кориговати и унапредити. Унапређење је, између осталог, подразумевало креирање новог протеинског бара, односно замене за оброк за контролу телесне масе, са *Lactobacillus acidophilus*, без додатка шећера, који се може декларисати као производ са високим садржајем прехранбених влакана, високим садржајем протеина и редукованим садржајем масноће, што га издваја у односу на сличне комерцијално доступне производе (техничко решење категорије М81 бр. 94).

Нутритивни избори и навике професионалних спортиста - кајакаша током такмичења обрађени су у раду категорије М34 (бр. 83).

Трећу групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који обрађују могућност искоришћења споредних производа прехранбене индустрије кроз изоловање нутритивно вредних компоненти и поновно враћање у циклус производње у виду нових функционалних састојака. Ови радови подељени су у две тематске целине: радове који се баве темом споредних производа прераде жита као замењивача масти у брашно-кондиторским производима и радове који обрађују тему искоришћења споредних производа индустрије воћних сокова као извора функционалних састојака са потенцијалом за примену у различитим прехранбеним производима. Споредни производи добијени у процесу млевења житарица, пшеничне и овсене мекиње, хидротермички третирани у циљу добијања гелова, коришћене су као замењивачи масти у формулацијама кекса, за шта је прво било неопходно оптимизовати процесне параметре производње како би се обезбедило добијање гела који у највећој мери подражава особине масти (радови М21 бр. 73 и М34 бр. 84). Физичко-хемијске особине кекса у коме је извршена делимична супституција (30–50%) масти гелом произведним од мекиња испитиване су како би се утврдио оптималан ниво супституције (рад М22 бр. 77, рад М34 бр. 87), а могућност валоризације пшеничних и овсених мекиња за производњу гелова као замењивача масти потврђена је и кроз сарадњу са индустријом реализацијом техничког решења (техничко решење категорије М82 бр. 97). Употреба нетретираних пшеничних мекиња у формулацији за кекс обрађена је са становишта нутритивног, функционалног и сензорског профила кекса (сензорска својства, текстура, боја) (рад М23 бр. 79).

Споредни производи индустријске прераде воћа доспевају у фокус интересовања последњих година, с обзиром да је доказано да велике количине биоактивних једињења заостају управо у оном делу биљног материјала који се, након прераде, третира као отпад. Обогаћивање прехранбених производа влакнима из тропа боровнице и малине, који заостаје након цеђења сока, успешно је постигнуто уз задовољавајућа техно-функционална својства производа и то у случају безглутенског кекса (рад М22 бр. 76) и термостабилног воћног надева (техничко решење категорије М82 бр. 96).

II) Радови на тему испитивању квалитета и здравствене безбедности хране

Прву групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који се односе на испитивање садржаја микотоксина (деоксиниваленола и афлатоксина) у примарним сировинама, односно у кукурузу (радови М21а бр. 72, М22 бр. 74, М22 бр. 75). Испитивања публикована у наведеним радовима подразумевала су мониторинг микотоксина у функцији утицаја климатских услова на њихове садржаје у одређеним

временским периодима, а овим сазнањима знатно су унапређњена досадашња малобројна истраживања на ову тему из Републике Србије.

Другу групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који се односе на квалитет и здравствену безбедност млека магарице, које је, због његовог састава и антимикуробних компоненти, значајно боље у односу на остале врсте млека. Нутритивни профил и микробиолошки квалитет екстра тврдог сира произведеног од мешавине млека магарице и козијег млека испитивани су у раду бр. 91, док је антибактеријска активност свежег млека магарице према селектованим сојевима *S. Enteritidis* и *S. Typhimurium* и њена зависност од садржаја калцијума и главних антимикуробних протеина млека лизозима и лактоферина обрађена у раду категорије М23 (бр. 78). Саопштење бр. 90 односи се на резултате испитивања антибактеријске активности свежег млека магарице према клиничком изолату *Klebsiella pneumoniae*.

Трећу групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који се односе на квалитет и технолошке карактеристике меда. Промовисање квалитета меда са подручја Србије, односно Аутономне Покрајине Војводине, захтевало је да се првенствено испита његова здравствена безбедност. Резултати развоја и оптимизације савремених метода за одређивање садржаја једне од најзаступљенијих група инсектицида – неоникотиноида, као потенцијалних контаминената меда обрађени су у раду категорије М51 (бр 88). Бавећи се развојем метода за одређивање присуства и квантификацију неоникотиноида у меду овај матрикс постао је предмет ширег изучавања, пре свега са становишта одређивања физичко-хемијских параметара квалитета. У том сегменту кандидаткиња је учествовала у истраживањима која се баве реолошким карактеристикама меда (рад М64 бр. 93).

Публикација, која се не може сврстати ни у једну од наведених тема којима се кандидаткиња примарно бавила у периоду након Одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, проистекла је из теме дипломског рада кандидаткиње, а публикована је, након додатних истраживања, као рад категорије М23 (бр. 81).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске³ истражена је цитираност радова др Бојане Шарић 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 2008. до марта 2022. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **608 (553 хетероцитата, 39 коцитата и 16 самоцитата)**.

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Трећа награда за најбољу презентацију и постер на међународном скупу 4th *International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety*, одржаном од 12-14.10.2011. године у Истанбулу, Турска, за рад под називом *Phenolic compounds of Fagopyri herba: extraction optimisation and analysis by LC-ESI-MS/MS*, аутора Бојана Бељкаш, Александра Мишан, Иван Миловановић, Анамарија Мандић, Маријана Сакач, Ивана Седеј, Јована Матић – рад из категорије М34 наведен је у библиографији под бројем 30.
- Друга награда за најбољу постер презентацију на међународном скупу II *International Congress Food Technology, Quality and Safety*, одржаном у Новом Саду, Србија, од 28. до 30. октобар 2014. године, за рад под називом *Comparison of textural properties of different pasta types*, аутора: Јамбрец Дубравка, Песторић Младенка, Псодоров Ђорђе, Сакач Маријана, Недељковић Наташа, Шарић Бојана – рад из категорије М34 наведен је у библиографији под бројем 38.
- Координатор тима који је у октобру 2016. године у Паризу представљао Србију на међународном студентском такмичењу у креирању екоиновативног прехранбеног производа *Ecotrophelia Europe*.

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

- Прва награда за најбољу постер презентацију на скупу 6th *International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019” and 31st National Conference “Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019”*, одржаном 07–12. априла, 2019. године у Кладову, Србија, за рад под називом *Technological quality of value added gluten-free cookie with blueberry and raspberry pomace*, аутора Шарић Бојана, Дапчевић Хаднађевић Тамара, Хаднађевић Мирослав, Мандић Анамарија, Сакач Маријана, Јованов Павле, Шарић Љубиша – рад из категорије М64 наведен је у библиографији под бројем 90.

1.2. Уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву

/

1.3. Чланства у одборима међународних научних конференција и одборима научних друштава

Кандидаткиња је била члан организационог одбора (Organizing committee) односно међународног научног одбора (International scientific committee) следећих међународних научних конференција:

- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- *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.
<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committes>

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

Рецензије радова у часописима категорије М20:

- *Journal of Cereal Science* (1 рад)
- *Food and Bioproducts Processing* (1 рад)
- *Food Reviews International* (2 рада)
- *Waste and Biomass Valorization* (1 рад)

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и одговорно лице Одељења за микроаналитику Лабораторије за

технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Института (до 2019. године) заслужна за развој и валидацију савремених аналитичких техника, које су, осим у анализи хране за потребе корисника, нашле своју примену и у научноистраживачким пројектима. Поред тога, кандидаткиња је заслужна за формулисање палете функционалних производа на бази цереалија и псеудоцереалија, од којих се посебно истичу безглутенски производи. Стечено знање у овим областима пренела је и проширила током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду на млађе колеге, учествујући у предлагању и реализацији идеја за израду њихових докторских дисертација, као и држећи обуке млађим колегама у вези са валидацијом аналитичких метода. Кандидаткиња је тренутно интерни ментор стипендисте МПНТР Браниславе Ђермановић, са којом активно учествује у реализацији експерименталног плана докторске дисертације.

Промоцијом резултата свог научноистраживачког рада путем публикација у високоранжираним научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте ЕУ и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и трансферу резултата истраживања у привреду, што је видљиво по броју резултата из категорије М80 (укупно 6 од последњег избора у звање). Осим квалитетом публикација, које се огледају у високој цитираности, кандидаткиња је својим ангажовањем током реализације међународних пројеката (наведених у одељку 2.4) значајно допринела развоју науке у земљи.

Као члан тима истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је била активни учесник два Фестивала науке, одржана у Новом Саду 2010. и 2011. године. Том приликом била је један од идејних твораца радионица под називом „Чудесна природа хране“ и „Забавна храна“.

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

- Одлуком Научног већа Научног Института за прехранбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је именована за интерног ментора докторанда, истраживача приправника Браниславе Ђермановић (одлука број 2/4-3/5-1 од 7.05.2021. године, у прилогу).
- Кандидаткиња је дала допринос у изради докторске дисертације Наташе Милићевић, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Замењивачи масти на бази пшеничних и овсених мекиња и њихова примена у формулацији кекса* о чему сведочи навод у захвалници докторске дисертације и заједничке публикације (радови бр. 73, 77, 79, 84, 87 и 97 у одељку Библиографски подаци овог Извештаја).

2.3. Педагошки рад

- Кандидаткиња је до сада у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) радила на пословима одговорног лица Одељења за микроаналитику (до 2019. године) и на позицији руководиоца службе обезбеђења квалитета (2019–данас) и кроз наведене послове активно је учествовала и била организатор/предавач бројних обука научног подмлатка Института.
- Кандидаткиња је у новембру 2020. године учествовала у извођењу лабораторијских вежби из предмета Основи санитације хране у угоститељству за студенте основних студија на Природно-математичком факултету, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад. Вежбе за студенте Природно-математичког факултета изведене су у просторијама Лабораторије на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

2.4. Међународна сарадња

У оквиру реализације пројекта *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Steeping Up research Excellence of FINS – FOODStars, H2020*, кандидаткиња је учествовала на студијским боравцима:

- **јун–јул 2016:** једномесечни студијски боравак на Универзитету у Болоњи, на Департману за пољопривредне науке, у оквиру кога је радила на истраживачкој теми „*Novel methods of isolation and determination of plant bioactives*”.
- **јул–август 2016:** једномесечни студијски боравак у *TEAGASC Food Research Center, Dublin*, у оквиру кога је радила на истраживачкој теми “*Inovative technologies for advanced food processing*”.

Кандидаткиња је била учесник или активно учествује на следећим међународним пројектима:

- **2011–2014:** *FP7-KBBE-2010-4, GA 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 Roverty”, CHANCE.*
- **2013–2018:** *FP7-KBBE-2013.2.2-02, GA No 613979 "Microbiomes Influence on Energy Balance and Brain Development/Function Put into Action to Tackle Diet-Related Diseases and Behaviour – MyNewGut"*
- **2015–2018:** *Innovative Food Product Developmet Cycle: Frame for Steeping Up Research Excelence of FINS – FOODstars* у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276).
- **2020–данас:** *Interreg – IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 “Program of Physical Education and Healthy Eating” – POPEYE.*

2.5. Организација научних скупова

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

- *III International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>
- *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.
<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committes>

3. Организација научног рада

3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Руковођење пројектним задатком:

- **2020–данас:** Руководилац пројектног задатка у домену квалитета и безбедности хране, са аспекта угљених хидрата и протеина у прехранбеним производима, на пројекту *Interreg - IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 "Program of Physical Education and Healthy Eating"* – *POPEYE* (потврда руководиоца пројекта је у прилогу)

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

Пројекти

Учешће на националним пројектима

Кандидаткиња је била учесник на следећим пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2008–2010:** Прехранбени производи за групе потрошача са специјалним захтевима и потребама (ТР20068)
- **2011–2019:** Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима (ТР31029)
- **2011–2019:** Развој производа и адитива од воћа и поврћа са високим садржајем биоактивних једињења (ТР 31044)

Кандидаткиња је била учесник на следећим пројектима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2008–2012:** Мониторинг, анализа и унапређење безбедности хране и очување животне околине у Војводини, АПВ број: 114-451-3483 (I фаза 4.12.2008–1.06.2009.г. и II фаза 11.10.2010–15.04.2012.г.), руководилац: др Анамарија Мандић
- **2013–2014:** Процена одрживости брашно-кондиторских производа, АПВ број: 114-451-4684/2013-03, руководилац: др Александра Мишан
- **2014–2015:** Креирање замењивача масти на бази емулзија добијених из високовредних уља са подручја Војводине, АПВ број: 114-451-1446/2014-03, руководилац: др Мирослав Хаднађев
- **2016–2019:** Техно-функционалност протеина изолованих из алтернативних биљних сировина Војводине, АПВ број: 114-451-2379/2016-03, руководилац: др Тамара Дапчевић Хаднађев

Техничка решења

Кандидаткиња је коаутор 6 техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог Извештаја (једно техничко решење категорије М81, три техничка решења категорије М82, једно техничко решење категорије М83 и једно техничко решење категорије М84).

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.

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

3.3. Руководјење научним институцијама

- **2010–2019:** Одговорно лице и технички координатор Одељења за микроаналитику акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2019–данас:** Руководилац службе обезбеђења квалитета акредитоване 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 Бојане Шарић може се исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Бојане Шарић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2008. до марта 2022. године је: **укупан број цитата и самоцитата 608** (553 хетероцитата, 39 коцитата и 16 самоцитата).

Према бази SCOPUS, **h-индекс кандидаткиње износи 12.**

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидаткиња је у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

Food Science & Technology:

Food Control (M21a – IF 2017: 3,667) – 1 рад,

LWT-Food Science and Technology (M21 – IF 2017: 3,129) – 1 рад,

Food Additives & Contaminants: Part A (M22 – IF 2017: 2,129) – 1 рад,

Food Additives & Contaminants: Part B (M22 – IF 2018: 2,419) – 1 рад,

Journal of Texture Studies (M22 – IF 2019: 1,902) – 1 рад, и

Journal of Cereal Science (M22 – IF 2019: 2,938) – 1 рад.

Engineering, Chemical:

Hemijska industrija (M23 – IF 2017: 0,591; IF 2020: 0,627) – 2 рада и

Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 – IF 2017: 0,944) – 1 рад.

Chemistry, Multidisciplinary:

Acta Chimica Slovenica (M23 – IF 2016: 0,983) – 1 рад.

Microbiology:

Annals of Microbiology (M23 – IF: 2017: 1,407) – 1 рад.

Радови др Бојане Шарић цитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 608 пута, 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.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 72 (23 хетероцитата), рад бр. 73 (6 хетероцитата), рад бр. 74 (25 хетероцитата), рад бр. 75 (19 хетероцитата), рад бр. 76 (12

хетероцитата), рад бр. 77 (2 хетероцитата), рад бр. 78 (3 хетероцитата), рад бр. 79 (2 хетероцитата), рад бр. 80 (1 хетероцитат), рад бр. 81 (1 хетероцитат) и рад бр. 82 (8 хетероцитата).

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

Др Бојана Шарић је у свом досадашњем раду публиковала 98 радова, саопштења, техничких решења и 1 докторску дисертацију, од чега је 28 публикација реализовано 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 објавила је и саопштила 11 радова из категорије М20 (1 рад М21а, 1 рад М21, 4 рада М22, 4 рада М23 и 1 рад М24), 5 радова из категорије М30 (5 радова М34), 2 рада из категорије М50 (2 рада М51) и 4 рада из категорије М60 (4 рада М64). Кандидаткиња је коаутор и 6 техничких решења категорије М81 (једно), М82 (три), М83 (једно) и М84 (једно). Сви објављени радови и саопштења могу се сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука-прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,92, а после избора у звање научни сарадник 7,04.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (28), 4 рада имају више од 7 коаутора (радови бр. 74 и 77 из категорије М22 и радови бр. 79 и 80 из категорије М23). На радовима са више од 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (99), др Бојана Шарић је први аутор на 16 радова од чега су: 3 рада категорије М21–М23, 8 радова категорије М30, 1 рад категорије М60, 3 рада категорије М80 и једна докторска дисертација. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

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 била ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослена. Од укупног броја публикација (99), кандидаткиња је њих 26 објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Природно математички факултет

Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за општу и физичку хемију Универзитета у Београду и Институт за проучавање лековитог биља "Др Јосиф Панчић" у Београду. Осим тога две публикација настале су у сарадњи са истраживачима из иностранства и то рад бр. 3 категорије M21, настао у сарадњи са колегама са University of Nova Gorica, Нова Горица, Словенија и рад бр. 9 категорије M22, настао у сарадњи са колегама Department of Pharmacy, University of Naples, Напуљ, Италија.

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

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

Кандидаткиња је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања интензивно сарађивала са колегама које се баве различитим областима истраживања и тиме показала склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дала суштински допринос реализацији коауторских радова.

4.6. Значај радова

Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње може се сврстати у две области: 1) креирање и карактеризацију нових функционалних састојака и прехранбених производа и 2) испитивање квалитета и здравствене безбедности хране. Кандидаткиња се, трагајући за природним изворима биоактивних једињења, бавила могућностима валоризације споредних производа прераде жита, воћа, шећерне репе и индустријске конопље, псеудоцереалијама, попут хељде, као изворима природних антиоксиданата, са акцентом на радове који се односе на искоришћење надземног дела (хербе) хељде. Испитивање нутритивних својстава и функционалности претходно наведених сировина имало је велики практични значај и послужило је као добра научна основа за њихову примену у креирању производа са додатом вредношћу. Практичан значај групе радова у којима се обрађују оптимизација и карактеризација креираних функционалних производа лежи у проширењу асортимана прехранбених производа на тржишту, а посебно су значајна техничка решења, којима се проширује палета производа корисника техничких решења. Ови радови упечатљиво су проширили научна сазнања у области унапређења функционалне хране.

Научноистраживачки опус др Бојане Шарић резултирао је и богатом продукцијом научних радова у којима се обрађује квалитет и безбедност прехранбених производа,

а ови радови имају велики значај у смислу доприноса очувању здравља потрошача. Велики део тих радова односи се на област микологије, укључујући токсичне продукте метаболизма плесни, који се убрајају у једне од најчешћих и најтоксичнијих хемијских контаминената хране и хране за животиње. Посебно важну групу радова у оквиру ове тематске целине чине радови који се баве мониторингом прехранбених производа (млека, меда и житарица) доступних на тржишту Републике Србије. Практични значај групе радова који се односе на микробиолошки квалитет и антибактеријску активност млека магарице се огледа у томе што они представљају потпору безбедном конзумирању млека магарице у сировом стању, док утврђени антибактеријски потенцијал овог млека отвара могућност његове примене у виду функционалног састојка у формулацији разних врста прехранбених производа. На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др Бојане Шарић знатно проширили научна сазнања у наведеним областима.

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 научни сарадник могу се издвојити:

- Рад објављен у међународном часопису изузетних вредности (M21a), *Food Control*, који је на позицији 12 од 133 часописа у области *Food Science & Technology* у 2017. години, наведен у библиографији радова под бројем 72, чија утицајност се мери са 23 хетероцитата.
- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), *LWT–Food Science and Technology*, који је на позицији 24 од 133 часописа у области *Food Science & Technology* у 2017. години, наведен у библиографији радова под бројем 73, чија утицајност се мери са 6 хетероцитата.
- Рад објављен у истакнутом међународном часопису (M22), *Food Additives & Contaminants: Part A*, који је на позицији 50 од 133 часописа у области *Food Science & Technology* у 2017. години, наведен у библиографији радова под бројем 74, чија утицајност се мери са 25 хетероцитата.
- Рад објављен у истакнутом међународном часопису (M22), *Food Additives & Contaminants: Part B*, који је на позицији 44 од 135 часописа у области *Food Science & Technology* у 2018. години, наведен у библиографији радова под бројем 75, чија утицајност се мери са 19 хетероцитата.
- Рад објављен у истакнутом међународном часопису (M22), *Journal of Texture Studies*, који је на позицији 76 од 139 часописа у области *Food Science & Technology* у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 76, чија утицајност се мери са 12 хетероцитата.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор:

- један рад у међународном часопису изузетних вредности,
- један рад у врхунском међународном часопису,
- четири рада у истакнутим међународним часописима,
- четири рада у међународним часописима,
- један рад у националном часопису међународног значаја,
- пет саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу,
- два рада у врхунским часописима националног значаја,
- четири саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу,
- једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу,
- три техничка решења категорије ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу,
- једно техничко решење категорије нови технолошки поступак и
- једно техничко решење категорије битно побољшан постојећи производ или технологија.

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

- **креирање и карактеризацију нових функционалних састојака и прехранбених производа и**
- **испитивање квалитета и здравствене безбедности хране.**

Др Бојана Шарић перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, из области научноистраживачког рада у којима је компетентна. Њена активност везана је за обуку младих истраживача за експериментални рад у лабораторији, методе и технике валидације, као и систем квалитета лабораторије. Осим тога, кандидаткиња је интерни ментор стипендисте МПНТР Браниславе Ђермановић, са којом активно учествује у реализацији експерименталног плана докторске дисертације. Кандидаткиња је руководилац пројектног задатка на пројекту *Interreg - IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 "Program of Physical Education and Healthy Eating" – POPEYE*. Остварила је неколико награда и признања за научни рад.

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 за период после одлуке научног већа о
предлогу за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10,00
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	1	8	8,00
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	4	20	18,33
M23	Рад у међународном часопису	3	4	12	11,00
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	3,00
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	5	2,5	2,50
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	2	4	4,00
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	4	0,8	0,80
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8,00
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	18,00
M83	Нови технолошки поступак	4	1	4	4,00
M84	Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго	3	1	3	3,00

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 научни сарадник до избора у звање виши научни сарадник
Виши научни сарадник	Укупно	50	90,63
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	87,33
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	80,33
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	11	47,33
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	33

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (99) и укупан индекс компетентности (M=231,47) за период 2008- март 2022. године, структура индикатора научне компетентности (M20-M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Бојана Шарић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (38) и индекс компетентности (M=90,63) након одлуке Научног већа о избору у звање научног сарадника указују на чињеницу да је кандидаткиња задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња **др Бојана Шарић** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидаткиње као научног радника и стручњака способног да решавајући комплексније истраживачке задатке доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у образовању и формирању научних кадрова, руковођења научном институцијом и учествовање на истраживачким пројектима на

националном и међународном нивоу. Претходно наведене чињенице указују да се ради о компетентном научном раднику.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на: креирање и карактеризацију нових функционалних састојака и прехранбених производа и испитивање квалитета и здравствене безбедности хране. Квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 99 радова, 24 рада су из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 608 (553 хетероцитата, 39 коцитата и 16 самоцитата).

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 Бојана Шарић компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран 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 кандидата у звање **виши научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

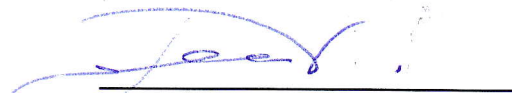
**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР БОЈАНЕ ШАРИЋ У ЗВАЊЕ
ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Бојана Шарић 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 Бојане Шарић** у научно звање **виши научни сарадник** и такав предлог достави Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

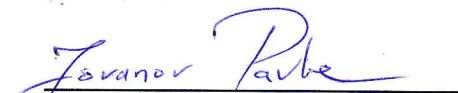
Чланови комисије:



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



Др Весна Тумбас Шапоњац, ванредни професор
Технолошки факултет у Новом Саду



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