

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**  
**НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ**  
**БУЛЕВАР ЦАРА ЛАЗАРА 1, НОВИ САД**

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**  
**НАУЧНОГ САРАДНИКА**

Научна област:

**БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

Научна грана:

**ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

Научна дисциплина:

**ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

Ужа научна дисциплина:

**КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА**

## ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНОГ САРАДНИКА

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 (конститутивна седница број 2/1-3/4-6 од 26.10.2022. године) покренут је поступак за избор **др Милана Стојановића**, доктора биотехничких наука, запосленог у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за научну област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбено инжењерство, 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 (конститутивна седница број 2/1-3/4-6 од 26.10.2022. године) именована је Комисија за оцену научноистраживачке делатности кандидата и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНОГ САРАДНИКА**, у следећем саставу:

1. Др Александра Торбица, научни саветник, у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, председник
2. Др Марија Бодрожа Соларов, научни саветник, у области биотехничких наука - прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан и
3. Др Малиша Антић, редовни професор, ужа научна област хемија, Институт за прехранбену технологију и биохемију, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, члан.

У складу са члановима 78-84. Закона о науци и истраживању („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси следећи:

### ИЗВЕШТАЈ

о компетенцијама и научном доприносу **Милана Стојановића**, доктора биотехничких наука, запосленог у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **научни сарадник**.

#### I. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Милан Стојановић је рођен 07.12.1987. године у Панчеву, Република Србија. Средњу Хемијско-прехранбену школу биотехнолошког усмерења завршио је у родном граду. Основне академске студије на Одсеку за прехранбену технологију биљних производа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду завршио је школске 2011/12. године са просечном оценом 8,72. Дипломски рад под насловом „Утицај додатка грожђа сорте Прокупац на кинетику врења сладовине и активност квасца” одбранио је 19. септембра 2012. године са оценом 10 и стекао звање Дипломирани инжењер прехранбене

технологије - МАСТЕР. Докторске студије на истом одсеку уписао је школске 2012/13. године, а докторску дисертацију под називом „Обрада ферментисане покожице грожђа као споредног производа у производњи вина у циљу добијања потенцијалних функционалних додатака за прехранбену индустрију” одбранио је 21.04.2022. године, чиме је стекао звање Доктор наука - технолошко инжењерство. Докторирао је са просечном оценом 9,83.

Године 2016. изабран је у звање истраживач-приправник, а 2018. године ангажован је на пројекту „Биолошки ефекти екстракта и молекула изолованих из биљака са територије Балкана” изабраном на Четвртог заседању српско-кinesког Мешовитог научно-технолошког комитета у Пекингу.

Током докторских студија, у периоду од 2013. до друге половине 2015. године, кандидат је био више пута ангажован од стране Пољопривредне стручне службе ПСС „Институт Тамиш” Панчево у саветодавном раду, у реализацији пројеката покрајинске владе АПВ који су се тицали узорковања и анализе земљишта у државном власништву као и у објављивању публикација. Такође, у истом периоду је био и три пута ангажован од стране удружења SECRA у пословима едукације и подизања свести пољопривредним произвођачима о добрим праксама при употреби средстава за заштиту биља, као и у пословима организације и спровођења акција прикупљања отпадних амбалажа средстава за заштиту биља на територији Јужног Баната и Централног Баната.

Активност коју треба посебно нагласити је кандидатово међународно и регионално ангажовање, то јест његов допринос у повезивању и сарадњи између истраживачких центара из Србије и Европке Уније, као и у промовисању модернизације и интернационализације високог образовања у региону Западног Балкана. Током докторских студија, у периоду од друге половине 2015. до почетка 2022. године, Милан Стојановић је био корисник пет европских стипендија и укупно провео две и по године на усавршавању у иностранству, радећи на различитим пројектима, у различитим институтима широм Европе. Истраживачки рад у оквиру Ерасмус стипендије програма стипендирања студената са Западног Балкана у трајању од укупно 10 месеци, обавио је на Универзитету у Милану (University of Milan) радећи на одређивању вредности и начину употребе ферментисаних покожица грожђа, споредних производа винске индустрије. Преко стипендије јавне агенције Краљевине Шведске, „Шведски институт”, провео је 6 месеци на Универзитету у Гетебургу (University of Gothenburg), радећи на испитивању услова узгајања и анализи генотипова пшеница отпорних на заслањена земљишта Бангладеша. Преко стипендија Европског института за иновације и технологију провео је месец и по дана у Центру за истраживања из области прехранбене технологије „CFER Labs” у Португалији, радећи на изналажењу иновативних технологија за традиционалне прехранбене производе али на потпуно биљној бази и 6 месеци на Институту за агрохемију и прехранбену технологију Шпанског већа за научна истраживања „IATA-CSIC” у Валенсији, радећи на инкаспулацији биоактивних једињења биљног порекла. Преко Horizon 2020 „EthnoHERBS” пројекта провео је укупно шест и по месеци у Португалији, у компанији „ТесМинхо” која се бави повезивањем науке и привреде, трансфером знања и патентирањем научних проналазака и део је Универзитета Мињо (University of Minho) са седиштем у Браги и Гимараишу.

Од 2018. године до дан данас, кандидат преко Мреже алумниста Западног Балкана активно ради на промоцији академских мобилности у оквиру високог образовања, а преко исте Мреже, као и преко Глобалне мреже лидера Шведског Института, организовао је до сада у Србији преко 10 регионалних пројеката са циљем модернизације високог образовања у региону и промоције „Агенде 2030” Уједињених Нација о одрживом развоју.

Научноистраживачки рад др Милана Стојановића обухвата истраживања која припадају пољу Техничко-технолошких наука, област Биотехничке науке, грана Прехрамбено инжењерство, са посебним фокусом на одређивање вредности и начина употребе споредних производа из прехрамбене индустрије, пре свега комине и покожица грожђа, као споредних производа из винарија, и њиховим потенцијалним враћањем у прехрамбену индустрију у виду функционалних прехрамбених додатака.

Током докторских студија кандидат се усавршавао у земљи и иностранству на различитим програмима који обезбеђују стицање додатних компетенција у сфери његовог научног интересовања, али и у областима попут писања пројеката, управљања тимовима, јавног наступа и посебно развијања бизнис идеја. Неки од програма које је похађао су: „Venture Creation School III programme 2020”, програм развијања бизнис идеја у областима одрживе пољопривреде и производње хране организован од стране Европског института за иновације и технологију, Летња школа на тему развоја иновативних прехрамбених производа, 2019. године на Универзитету у Варшави, семинар корпоративног управљања, 2018. године у Београду, курс производње воћних ракија са географским пореклом, 2010. године на Пољопривредном факултету у Београду и „PepsiCo Induction Week 2017”, програм током којег је обишао комплетно пословање компаније PepsiCo Србија. Био је победник на националном и регионалном такмичењу презентовања бизнис идеја „Leader Project 2018” организованог од стране „CANSEE” канадско-српског пословног удружења и „Macedonia2025” пројекта.

Библиографија др Милана Стојановића обухвата 6 јединица (укључујући докторску дисертацију). Током досадашњег рада објавио је 5 научних радова и саопштења од националног и међународног значаја.

Члан је и Удружења инжењера прехрамбене струке Србије, Асоцијације италијанских и српских научника и истраживача као и Мреже младих јадранско-јонског европског појаса. У два мандата био је члан Школског одбора Основне школе „Мирослав Мика Антић” из Панчева. Служи се течно енглеским и италијанским језиком.

## II. БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке матичних научних одбора Министарства науке, технолошког развоја и иновација о категоријама домаћих научних часописа за период од 2014. до октобра 2022. године:

### **M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

#### **M22 (5) РАД У ИСТАКНУТОМ МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ**

1. Vázquez-González Y., Prieto C., **Stojanovic M.**, Torres CAV., Freitas F., Ragazzo-Sánchez JA., Calderón-Santoyo M., Lagaron JM. (2022). Preparation and Characterization of Electrospun Polysaccharide FucoPol-Based Nanofiber Systems. *Nanomaterials*, 12(3), 498.  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2021; Materials Science, Multidisciplinary: 109/345; Chemistry, Multidisciplinary: 55/180; Nanoscience & Nanotechnology: 53/109; Impact factor 2021: 5,719  
DOI: 10.3390/nano12030498

#### **M23 (3) РАД У МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ**

2. **Stojanovic M.**, Marinoni L., Cabassi G., Antic M., Lavelli, V. (2018). Development of Semiliquid Ingredients from Grape Skins and Their Potential Impact on the Reducing Capacity of Model Functional Foods. *Journal of Food Quality*, 2018, 1–9.  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2018; Food Science & Technology: 90/135; Impact factor 2018: 1,360  
DOI: 10.1155/2018/1969680
3. Veljović M., Despotović S., **Stojanović M.**, Pecić S., Vukosavljević P., Belović M., Leskošek-Čukalović I. (2015). The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety. *Chemical Industry & Chemical Engineers Quarterly*, 21(3), 391-397.  
Број хетероцитата: 7  
SCI 2015; Chemistry, Applied: 60/72; Engineering, Chemical: 105/135; Impact factor 2015: 0,617  
DOI: 10.2298/CICEQ140415041V

### **M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

#### **M33 (1) САОПШТЕЊЕ СА МЕЂУНАРОДНОГ СКУПА ШТАМПАНО У ЦЕЛИНИ**

4. Nakarada Đ., **Stojanović M.**, Dajić-Stevanović Z., Mojović M. (2021). Antiradical activity of grape skin extracts - the EPR study. 7th Workshop, International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, 87.-90. September 2021, Belgrade, Serbia.

5. **Stojanović M.** (2014). Review of the most important mycotoxins in food safety. 18th International ECO-CONFERENCE, 8th Safe Food, September 2014, Novi Sad, Serbia.

## **M70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ**

### **M71 (6) ОДБРАЊЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА**

1. **Стојановић М.** (2022). Обрада ферментисане покожице грожђа као споредног производа у производњи вина у циљу добијања потенцијалних функционалних додатака за прехранбену индустрију. Пољопривредни факултет Београд, Универзитет у Београду.

### **III. АНАЛИЗА РАДОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САРАДНИК**

Научноистраживачки рад коме је кандидат посвећен, припада области прехранбеног инжењерства, а везан је за одређивање вредности и изналагање начина искоришћавања споредних производа из индустрија које се баве обрадом сировог биљног материјала у циљу добијања потенцијалних функционалних додатака за прехранбену индустрију, како у чврстом и течном стању, тако и у виду инкапсулата. Током досадашњег научног ангажовања, кандидат се бавио развијањем и оптимизацијом постојећих метода, праћењем утицаја процеса обраде на степен очуваности биолошки активних једињења и обрадом добијених резултата коришћењем математичких алата ради максималног искоришћења споредних производа прехранбене индустрије.

Радови кандидата су из области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Укупан рад кандидата би се могао разврстати по следећим темама:

- Карактеризација споредних производа добијених индустријском прерадом грожђа, као извора полифенолних једињења и дејететских влакана, и анализа њихове потенцијалне примене у добијању функционалних додатака за прехранбену индустрију и иновативних прехранбених производа.
- Примена електрохидродинамичких метода у циљу добијања стабилних микро- и нано- честица и влакана, жељених карактеристика, ради инкапсулације природних састојака и побољшања функционалности и безбедности хране.
- Анализирање активности биолошки активних једињења у циљу дефинисања њиховог потенцијала за даљу примену и комерцијализацију.
- Проучавање микотоксина важних за безбедност прехранбених производа.

*Карактеризација споредних производа добијених индустријском прерадом грожђа као извора полифенолних једињења и дејететских влакана и анализа њихове потенцијалне примене у добијању функционалних додатака за прехранбену индустрију и иновативних прехранбених производа:*

- **Development of Semiliquid Ingredients from Grape Skins and Their Potential Impact on the Reducing Capacity of Model Functional Foods:** Предмет овог истраживања представљао је развијање микронизованих додатака за прехранбену индустрију из ферментисаних покожица грожђа италијанске сорте Барбера која

заостаје као споредни производ у индустријској производњи црвених вина. Циљ истраживања био је развијање технологије производње полутечних функционалних додатака, који нису претходно истражени у литератури, а који би представљали алтернативу прашкастим додацима који захтевају високе утроске енергије при процесу сушења.

- **The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety:** У овом истраживачком раду проучавани су ефекти додатка грозђа сорте Прокупац на кинетику ферментације сладовине, активност квасца као и на физичко-хемијска својства добијеног пива. Резултати добијени за иновативно пиво са додатком грозђа поређени су са контролним лагер пивом.

*Примена електрохидродинамичких метода у циљу добијања стабилних микро- и наночестица и влакана, жељених карактеристика, ради инкапсулације природних састојака и побољшања функционалности и безбедности хране:*

- **Preparation and Characterization of Electrospun Polysaccharide FucoPol-Based Nanofiber Systems:** У овом истраживачком раду рађена је први пут процена добијања нановлакна бактеријског егзополисахарида Фукопола (FucoPol), како као чистог полисахарида, тако и у комбинацији са другим полимерима попут полиетилен оксида (PEO) и пулупана (pullulan). Добијена нановлакна су детаљно анализарана и циљу потенцијалне примене у изради амбалаже за прехранбене производе и употребе у пољопривреди, биомедицини, фармацеутској и козметичкој индустрији.

*Анализирање активности биолошки активних једињења у циљу дефинисања њиховог потенцијала за даљу примену и комерцијализацију:*

- **Antiradical activity of grape skin extracts - the EPR study:** У овом истраживачком раду вршена је анализа антирадикалске активности узорака ферментисаних покожица, као споредних производа винарија, најзаступљенијих сорти грозђа у производњи црвених вина у Србији, коришћењем електрон парамагнетне резонантне спектроскопије (EPR), са циљем да се оцени могућност потенцијалне употребе овог отпадног материјала у индустрији.

*Преглед микотоксина важних за безбедност прехранбених производа:*

- **Review of the most important mycotoxins in food safety:** Кандидат је овде дао преглед свих микотоксина значаних са становишта безбедности прехранбених производа, то јест микотоксина који се могу наћи у прехранбеним производима и угрозити здравље потрошача.

#### IV. ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске<sup>1</sup> истражена је цитираност радова Др Милана Стојановића

---

<sup>1</sup> Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата и самоцитата по раду дата је у прилогу извештаја.

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 2014. до октобра 2022. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 8 (8 хетероцитата и 0 самоцитата).

## **V. ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА**

### **1. Показатељи успеха у научном раду**

#### ***1.1. Награде и признања за научни рад***

-

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

-

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

-

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

-

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

#### ***2.1. Допринос развоју науке у земљи***

Кандидат је аутор и коаутор пет публикација и саопштења објављених у националним и међународним часописима и скуповима. Заслужан је за допринос повећања еколошке свести грађана са аспекта искоришћења споредних производа обраде сировог биљног материјала и добијања потенцијалних функционалних додатака за прехранбену индустрију.

Такође, научноистраживачке активности кандидата утицале су на проширење сарадње са колегама са других научних институција, како из земље тако и широм Европе. Резултат тога су заједничке публикације које су допринеле како виљивости његове матичне институције тако и наше државе.

Знање које је стекао током школовања на Пољопривредном факултету у Београду кроз основне/мастер и докторске студије, где је и започео своју научну каријеру, наставља запослењем на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.



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

Током докторских студија на Пољопривредном факултету у Београду учествовао је као помоћ у изради завршних и мастер радова студената студијских програма у склопу Катедре за прехранбену технологију.

## ***2.3. Педагошки рад***

Кандидат је током школске 2016/2017 године, током свог боравка на Универзитету у Гетебургу, у Шведској, био ментор два међународна мастер студента на заједничком пројекту.

## ***2.4. Међународна сарадња***

Кандидат је обавио следеће међународне академске мобилности:

- **2015-2016:** Ерасмус стипендија програма стипендирања студената са Западног Балкана у трајању од 5 месеци, Одсек за прехранбене технологије, Пољопривредни факултет, Универзитет у Милану (University of Milan), одређивање вредности и начина употребе ферментисаних покожица грозђа, споредних производа винске индустрије.
- **2016:** Стипендија јавне агенције Краљевине Шведске „Шведски институт”, у трајању од 6 месеци, Одсек за биологију и заштиту животне средине, Универзитет у Гетебургу (University of Gothenburg), испитивање услова узгајања и анализа генотипова пшеница отпорних на заслањена земљишта Бангладеша.
- **2016-2017:** Ерасмус стипендија програма стипендирања студената са Западног Балкана у трајању од 5 месеци, Одсек за прехранбене технологије, Пољопривредни факултет, Универзитет у Милану (University of Milan), одређивање вредности и начина употребе ферментисаних покожица грозђа, споредних производа винске индустрије - други део.
- **2019:** Стипендија Европског института за иновације и технологију у трајању од 45 дана, Центар за истраживања из области прехранбене технологије „CFER Labs”, Алкобаса, Португалија, изналагање иновативних технологија традиционалних прехранбених производа али на потпуно биљној бази.
- **2020-2021:** Стипендија Европског института за иновације и технологију у трајању од 6 месеци, Институт за агрохемију и прехранбену технологију Шпанског већа за научна истраживања „IATA-CSIC”, Валенсија, инкаспулација биоактивних једињења из покожица грозђа методом електрораспршивања.
- **2021-2022:** Мобилност преко Horizon 2020 „EthnoHERBS” пројекта провео је шест и по месеци у Португалији, у компанији „ТесМинхо” која се бави повезивањем науке и привреде, трансфером знања и патентирањем научних проналазака и део је Универзитета Мињо (University of Minho) у Браги и Гимараишу.

## ***2.5. Организација научних скупова***

### **3. Организација научног рада**

#### **3.1. *Руковођење пројектима, потпројектима и задацима***

-

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

##### **Учешће на националним пројектима**

Кандидат је био учесник на пројекту међународне сарадње између Републике Србије и Народне Републике Кине, изабраном на Четвртом заседању српско-кинеског Мешовитог научно-технолошког комитета у Пекингу:

- **2018-2021:** „Биолошки ефекти екстраката и изолованих молекула из биљака са територије Балкана“. На пројекту су поред Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду учествовали и Универзитет у Крагујевцу, Институт за биолошка истраживања „Синиша Станковић“, Универзитета у Београду, Институт за нуклеарне науке „Винча“, Универзитета у Београду, као и кинески партнер Institute of Material Medica, Chinese Academy of Medical Sciences, из Пекинга.

#### **3.3. *Руковођење научним институцијама***

-

### **4. Квалитет научних резултата**

#### **4.1. *Утицајност***

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

Цитираност радова др Милана Стојановића истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2014. до октобра 2022. године је: укупан број цитата и самоцитата 8 (8 хетероцитата и 0 самоцитата). Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 1.

На веб-сајту Организације Уједињених нација за храну и пољопривреду (FAO), објављен је абстракт научног рада у коме је кандидат први аутор (бр. 2).

#### **4.2. *Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова***

Кандидат је објавио радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

***Food Science & Technology:*** Journal of Food Quality (M23 - IF 2018: 1,360).

***Engineering, Chemical / Chemistry, Applied:*** Chemical Industry & Chemical Engineers Quarterly (M23 - IF 2015: 0,617).

***Materials Science, Multidisciplinary / Chemistry, Multidisciplinary / Nanoscience & Nanotechnology:*** Nanomaterials (M22 - IF 2021: 5,719).

Радови др Милана Стојановића цитирани су, без самоцитата, укупно 8 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, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 1 (7 хетероцитата), бр. 2 (1 хетероцитат) и бр. 3 (0 хетероцитата).

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

Др Милан Стојановић је у свом досадашњем раду публикувао 5 радова и саопштења. Три објављена рада и једно саопштење се могу сврстати у групу експерименталних радова из области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, док је једно саопштење резултат прегледног рада. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију, не рачунајући докторску дисертацију, износи 5.

Од укупног броја публикованих радова, 1 рад је из часописа категорије M22 (бр. 1), 2 рада су из часописа категорије M23 (бр. 2 и бр. 3) и два саопштења припадају категорији M33 (бр. 4 и бр. 5).

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

Од укупног броја публикација (6), др Милан Стојановић је први аутор на 2 рада од чега је 1 рад категорије M23 и 1 саопштења категорије M33, као и једне докторске дисертације. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидат је дао допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању рада. Други аутор је 1 саопштења категорије M33 и трећи аутор 1 рада категорије M22 и 1 рада категорије M23. Највећи део истраживања и објављених радова је проистекао из рада на међународним пројектима финансираним из фондова Европске Уније. Од укупног броја публикација (6), кандидат је свих 6 објавио у сарадњи са истраживачким центрима (другим факултетима и институтима) из Републике Србије и иностранства, као што су Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Факултет за физичку хемију Универзитета у Београду, Пољопривредна стручна служба ПСС „Институт Тамиш” Панчево, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Економски институт у Београду, Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences, Università degli Studi di Milano у Италији, Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA), Spanish Council for Scientific Research (CSIC) у Шпанији, Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico de Tepic у Мексику, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA-ZA), Lodi у Италији и School of Science and Technology, NOVA University Lisbon у Португалији.

#### ***4.5. Допринос реализацији коауторских радова***

Кандидат је својим идејама, знањем и активним учешћем у експерименталном раду (како у држави тако и у иностранству), тумачењу резултата и писању научних коауторских радова значајно допринео њиховом квалитету и позиционирању. Током реализације

тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања интензивно је сарађивао са истраживачима са других факултета и института и тиме показао склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дао суштински допринос реализацији коауторских радова.

#### **4.6. Значај радова**

Највећи број објављених и цитираних радова кандидата баве се одређивањем вредности и изналажењем начина искоришћавања споредних производа из индустрија које се баве обрадом сировог биљног материјала у циљу добијања потенцијалних функционалних додатака за прехранбену индустрију, како у чврстом и течном стању, тако и у виду инкапсулата. Ови радови имају значај у смислу доприноса како у искоришћавању органског отпада који потенцијално може угрожити квалитет животне средине уколико се одложи на отвореним површинама, тако и у промоцији одрживе производње и стварању иновативних прехранбених производа. Велики део тих радова односи се на покожице грожђа и споредне производе винске индустрије, природних извора полифенолних једињења и дијететских влакана, као и на њихову потенцијалну примену у формулацијама различитих категорија прехранбених производа. Од радова са том тематиком могу се издвојити 2 рада из категорије М23 (бр. 2 и 3) и 1 рад из категорије М22 (бр.1) и једно саопштење штампано у целини из категорије М33 (бр. 4).

Такође, значај објављених радова овог кандидата огледа се и у високом степену сарадње како између научних институција у земљи, тако и у сарадњи истраживачких центара из Србије и иностранства. И сам кандидат је добар део резултата представљених у овим радовима самостално реализовао радећи у различитим истраживачким центрима у иностранству.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др Милана Стојановића знатно проширили научна сазнања у наведеним областима и утицали сарадњу између научних институција.

#### **4.7. Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења**

Као најзначајнија научна остварења кандидата могу се издвојити:

##### **М22 (5) РАД У ИСТАКНУТОМ МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ**

1. Vázquez-González Y., Prieto C., **Stojanovic M.**, Torres CAV., Freitas F., Ragazzo-Sánchez JA., Calderón-Santoyo M., Lagaron JM. (2022). Preparation and Characterization of Electrospun Polysaccharide FucoPol-Based Nanofiber Systems. *Nanomaterials*, 12(3), 498.  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2021; Materials Science, Multidisciplinary: 109/345; Chemistry, Multidisciplinary: 55/180; Nanoscience & Nanotechnology: 53/109; Impact factor 2021: 5,719  
DOI: 10.3390/nano12030498

##### **М23 (3) РАД У МЕЂУНАРОДНОМ ЧАСОПИСУ**

2. **Stojanovic M.**, Marinoni L., Cabassi G., Antic M., Lavelli, V. (2018). Development of Semiliquid Ingredients from Grape Skins and Their Potential Impact on the Reducing Capacity of Model Functional Foods. *Journal of Food Quality*, 2018, 1–9.

Број хетероцитата: 1

SCI 2018; Food Science & Technology: 90/135; Impact factor 2018: 1,360

DOI: 10.1155/2018/1969680

3. Veljović M., Despotović S., **Stojanović M.**, Pecić S., Vukosavljević P., Belović M., Leskošek-Čukalović I. (2015). The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety. *Chemical Industry & Chemical Engineers Quarterly*, 21(3), 391-397.

Број хетероцитата: 7

SCI 2015; Chemistry, Applied: 60/72; Engineering, Chemical: 105/135; Impact factor 2015: 0,617

DOI: 10.2298/CICEQ140415041V

## VI. НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Кандидат др Милан Стојановић је од 2014. године до октобра 2022. године публиковао као аутор или коаутор укупно 5 радова у међународним часописима, један рад у истакнутом међународном часопису, два рада у међународним часописима и два саопштења са међународних скупова, штампана у целини.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидата др Милана Стојановића може се груписати у следеће целине:

- Изоловање и анализа полифенолних једињења из покожица грожђа и споредних производа винске индустрије,
- Примена електрохидродинамичких метода у циљу инкапсулације природних једињења ради побољшања функционалности и безбедности хране,
- Добијање природних, функционалних додатака за прехранбену индустрију и формулација иновативних, одрживих прехранбених производа.

Др Милан Стојановић свој научноистраживачки рад тренутно реализује у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, у Центру за производе на бази зрнастих култура за исхрану људи и животиња. Активности везане за рад кандидата су везане за ужу научну област Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Током рада пажња ће бити усмерена на модификацију брашна и добијање хлебова и осталих пекарских производа са смањеном количином штетних влакана. Сечено знање и прилагодљивост различитим областима истраживања доприноси мултидисциплинарном приступу у тумачењу добијених резултата и сагледавању шире слике у креирању циљева који се желе постићи, а то се пре свега односи на примену стечених резултата у реалним индустријским условима.

Др Милан Стојановић је показао интересовање и велику мотивацију за бављење научноистраживачким радом, нарочито кроз међународну сарадњу.

**VII. КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА**  
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања  
**НАУЧНИ САРАДНИК (прилог 3 и 4 Правилника)**

**Збирни приказ научне компетентности о предлогу за стицање звања**  
**НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано
<b>M21a</b>	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	0	0	0
<b>M21</b>	Рад у врхунском међународном часопису	8	0	0	0
<b>M22</b>	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	5
<b>M23</b>	Рад у међународном часопису	3	2	6	6
<b>M24</b>	Рад у националном часопису међународног значаја	3	0	0	0
<b>M33</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	2	2	2
<b>M34</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	0	0	0
<b>M52</b>	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	0	0	0
<b>M63</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	0	0	0
<b>M64</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	0	0	0
<b>M71</b>	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6

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

Звање	Категорија радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано
Научни сарадник	Укупно	16	19
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42 +M51+M80+M90+M100	9	13
Обавезни (2)	M21+M22+M23+M24	5	11

**VIII. ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА**

Укупан број објављених радова (5), структура индикатора научне компетентности (M20 - M30), једна доктроска дисертација категорије M71, уз укупан индекс компетентности M=19 за период од 2014. до 2022. године, остварена међународна научна сарадња, као и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат др Милан Стојановић свестран истраживач и да је задовољио формалне квантитативне услове за избор у звање научног сарадника.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног сарадника, кандидат др Милан Стојановић задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата 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 на различитим истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу, искуство у повезивању истраживачких институција као и самосталност у раду у лабораторији и писање научних радова. Претходно наведене чињенице указују да се ради о компетентном научног раднику.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидат постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на: изоловање и анализу полифенолних једињења из покожица грожђа и споредних производа винске индустрије, примену електрохидродинамичких метода у циљу инкапсулације природних једињења ради побољшања функционалности и безбедности хране и добијање природних, функционалних додатака за прехранбену индустрију и формулација иновативних, одрживих прехранбених производа. Такође, квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 5 рада, 3 рада је из категорије M20).

## 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 Милан Стојановић** компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање **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 науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање **научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.



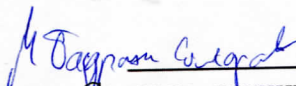
**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР ДР МИЛАНА СТОЈАНОВИЋА У ЗВАЊЕ  
НАУЧНОГ САРАДНИКА**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020), као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Милан Стојановић испуњава све услове да буде изабран у звање научног сарадника, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор др Милана Стојановића у научно звање научни сарадник и такав предлог достави Комисији за стицање научних звања Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

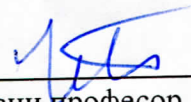
Чланови Комисије:



Др Александра Торбица, научни саветник,  
Научни институт за прехранбене технологије  
у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду



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



Др Малиша Антић, редовни професор, Институт за  
прехранбену технологију и биохемију,  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду