

На основу чланова 78-84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, број 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/2-3/2-3 од 13.02.2023. године покренут је поступак за избор др **Јасмине Лазаревић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**, за област **Биотехничких наука**, грану **Прехрамбено инжењерство**, научну дисциплину **Технологија анималних производа** и ужу научну дисциплину **Квалитет и безбедност хране анималног порекла**.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/2-3/2-3 од 13.02.2023. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Татјана Пеулић, научни саветник у области биотехничких наука – ветеринарство, изабрана у звање 23.03.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник;
2. др Предраг Иконић, виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 30.09.2019. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан;
3. др Марија Јокановић, ванредни професор у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабрана у звање 01.10.2022. године, Технолошки факултет, Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са члановима 78-84. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („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 **Јасмине Лазаревић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање

***виши научни сарадник***

## I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

**Јасмина (Мирко) Лазаревић (рођ. Губић)** рођена је 20. јула 1977. године у Битољу, Македонија. Основно образовање и средњу школу-смер прехранбени техничар завршила је у Новом Саду, Република Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер конзервисана храна, уписала је школске 1996/1997. године. Дипломирала је 2005. године са дипломским радом под насловом „Анализа квалитета барених кобасица једног произвођача према захтевима нових прописа“ са оценом 10,00 на дипломском испиту.

Специјалистичке студије из области технологије конзервисане хране уписала је на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду 2008. године. Специјалистички рад под називом „Анализа више фактора квалитета Сафаладе произвођача присутних на новосадском тржишту“ одбранила је 2010. године.

Школске 2009/2010. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму прехранбено-биотехнолошке науке. Докторску дисертацију под називом „Профил протеина и састав масних киселина млека магарнице балканске расе током периода лактације“ кандидаткиња је одбранила 28. марта 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство. Просечна оцена током докторских студија била је 10,00.

Године 2006. кандидаткиња заснива радни однос на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду у Заводу за технологију меса и производа од меса, где је до јануара 2007. године радила у оквиру акредитоване *Лабораторије за испитивање прехранбених производа и хране за животиње* Технолошког факултета, на пословима испитивања квалитета хране анималног порекла. Од јануара 2007. године запослена је у Научном институту за прехранбене ангажована на пословима у акредитованој *Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – ФИНСЛаб* у оквиру Научног института за прехранбене технологије као одговорно лице одељења за хемијске анализе, затим одговорног лица одељења за сензорне и техничке анализе, а затим послове технолошког координатора за производе анималног и биљног порекла. Од 2008-2014. године обавља послове заменика руководиоца *ФИНСЛаб-а*. Од 2007. године кандидаткиња је именована за руководиоца *ФИНСЛаб-а* и ту функцију је обављала до 2022. године. Од 2022. године обавља послове на месту заменика руководиоца лабораторије.

На Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање стручни сарадник, изабрана је 12.02.2008. године. У звање истраживач сарадник за ужу научну област Квалитет и безбедност хране анималног порекла изабрана је 30.05.2011. године, а реизабрана 12.11.2014. године. У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија анималних производа и ужа научна дисциплина квалитет и безбедност хране анималног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00001/528 од 04.06.2018. године.

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је активно учествовала у реализацији четири национална пројекта

финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, два FP7 пројекта финансираних од стране Европске комисије, при чему је на тренутно актуелном Horizont 2020 (Cropdiva) и пет пројеката Покрајинског секретаријата за високо образовање и научно-истраживачку делатност, од чега је руководила са два пројекта Покрајинског секретаријата од којих је један у току реализације. У досадашњем научно-истраживачком раду објавила је 90 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, један специјалистички рад, једну докторску дисертацију и коаутор је 7 техничких решења.

Ради стицања нових сазнања неопходних за напредовање у научноистраживачком раду као и нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа везано за рад у акредитованој ФИНСЛаб лабораторији, др Јасмина Лазаревић је похађала укупно 7 курсева и обука:

1. Курс: Обука за рад на апарату LECO analyzer TruSpec CHNS; Нови Сад, Србија, 14. новембар, 2008
2. ADQM тренинг курс: Технички захтеви обезбеђења квалитета у лабораторијама, следљивост, мерна несигурност, валидација, Асоцијација за развој менаџмента; Београд, 18.-20.02.2009. Нови Сад, Србија.
3. Обука из области сензорске анализе хране (одабир, провера праћење рада кандидата, формирање панела оцењивача), статистичка обрада података, поставка експерименталног дела, инструментално одређивање боје (Minolta) и текстуре (TA.XTOLus). Обука кроз Пројекат: Дефинисање и валоризација сензорског профила кекса са додатом вредношћу, ФИНС, јануар 2013. године, Нови Сад.
4. Курс: “Транзиција на нову ревизију стандарда SRPS ISO/IEC 17025:2017 у лабораторијској пракси“, ИВИ-Институт за унапређење пословања доо, Београд, 18.11.2019.
5. Курс: „Интерни проверавач за лабораторије за испитивање и лабораторије за еталонирање према, према стандарду ISO/IEC 17025:2017“(StandCert d.o.o. Сектор за обуке 39a.), Београд, место обуке: Нови Сад, Србија, 09-10.12.2019.
6. Обука за израду ЕУ пројеката и формирање пројектних тимова јавног сектора, CEUP-Centar za edukaciju i upravljanje projektima doo, Београд, 01.07. 2022. Године
7. Next Generation Dairying Workshop 2021, Hannah Dairy Research Foundation, On-line-22-23.11.2021.

Активни је члан Удружења прехранбених технолога Србије.

Чита, пише и говори енглески језик.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-3/16/2/12-2/3-2 од 27.12.2016.)

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

#### M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

1. Šarić Lj., Šarić B., Mandić A., Hadnadjević 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.  
doi: 10.1007/s13594-015-0261-2  
Број хетероцитата: 10  
SCI 2016 Food Science & Technology 53/130; Impact factor 2016: 1,762

#### M23 (3) Рад у међународном часопису

2. Čabarkapa I., Škrinjar M., Blagojević N., **Gubić J.**, Plavšić D., Kokić B., Radusin T. (2013). Effect of *Origanum heracleoticum* L. essential oil on marinated chicken meat shelf-life. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 7 (1), 221-228.  
doi:-  
Број хетероцитата: 3  
SCI 2013 Biotechnology & Applied Microbiology 159/165; Impact factor 2013: 0,073
3. Šuput D., Lazić V., Pezo L., Lević Lj., **Gubić J.**, Hromiš N., Šojić B. (2013). Modified atmosphere packaging and osmotic dehydration effect on pork quality and stability. *Romanian Biotechnological Letters*, 18 (2), 8160-8169.  
doi: 10.25083/rbl/24.3/545.553  
Број хетероцитата: 4  
SCI 2013 Biotechnology & Applied Microbiology 153/165; Impact factor 2013: 0,351
4. Pestorić, M., Mišan, A., Šimurina, O., Jambrec, D., Belović, M., **Gubić, J.**, Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with „Vitalplant“-extract. *Agro Food Industry Hi Tech*, 25 (5), 19-22.  
doi:-  
Број хетероцитата: 3  
SCI 2014 Food Science and Technology: 116/122; Impact factor 2014: 0.205
5. **Gubić J.**, Milovanović I., Ilić M., Tomić J., Torbica A., Šarić Lj., Ilić N. (2015). Comparison of the protein and fatty acid fraction of Balkan donkey and human milk. *Mljekarstvo*, 65 (3), 168–176.  
doi: 10.15567/mljekarstvo.2015.0303  
Број хетероцитата: 6  
SCI 2015 Agriculture, Dairy and Animal Science 36/58; Impact factor 2015: 0,596.

6. **Gubić J.**, Tomić J., Torbica A., Iličić M., Tasić T., Šarić Lj., Popović S. (2016). Characterization of several milk proteins in Domestic Balkan Donkey breed during lactation using lab-on-a-chip capillary electrophoresis. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 22 (1), 9–15.  
doi:10.2298/CICEQ150105013G  
Број хетероцитата: 7  
SCI 2016 Chemistry, Applied 59/72; Impact factor 2016: 0,664

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

#### **M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

7. Popović M., **Gubić J.**, Pribiš V., Lević Lj. (2007). Evenness of quantitative composition of nitrite salt for use in the meat industry. I International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, XI Symposium of NODA, 13-15 November 2007, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 108-118.
8. **Gubić J.**, Plavšić D., Popović M., Čabarkapa I. (2010). Microbiological and nutritional quality of cooked sausages. 12<sup>th</sup> International Meat Tehnology Symposium "Noda 2010" “Meat Technology, Quality and Safety”, 19-21 October 2010, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 94-99
9. **Gubić J.**, Plavšić D., Popović M., Čabarkapa I. (2010). Quality of cooked sausages on the market with sodium chloride aspect. 12<sup>th</sup> International Meat Tehnology Symposium "Noda 2010" “Meat Technology, Quality and Safety”, 19-21 October 2010, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 172-175.
10. Plavšić D., **Gubić J.**, Šarić Lj., Čabarkapa I. (2010). Influence of technological process of production on microbiological safety of cheese. 2<sup>nd</sup> Workshop XIV International Symposium Feed Technology, Novi Sad, Serbia, 19–21 October, 2010, 405–410.
11. Plavšić D., Šarić Lj., **Gubić J.**, Čabarkapa I., Tasić T., Popović M. (2010). Microbiological safety of minced meat and semi prepared meal. 12th International Meat Technology Symposium Meat-Technology, Quality and Safety – Noda 2010, Novi Sad, Serbia, 19–21 October, 2010, 86–93.
12. Cvetković B., Mastilović J., **Gubić J.**, Novaković A., Nježić Z., Živković J. (2011). The dynamics of biofermentation process of sauerkraut, cultivar Futoški and Hybrid Bravo-comparative study. II International Congress “Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry”, 9-11 March 2011, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Proceedings, 314-321.
13. **Gubić J.**, Plavšić D., Čurčić B., Nićetin M., Lević Lj., Šarić Lj., Cvetković B. (2012). Changes in nutritive quality of pork meat osmotic dehydration in sugar beet molasses and aqueous solution of sodium chloride, sucrose and sugar beet molasses. 6th Central European Congress on Food – Cefood 2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 851–855.
14. Plavšić D., **Gubić J.**, Šarić Lj., Čabarkapa I., Popović M., Filipović V., Lević Lj. (2012). Microbiological verification of sanitation procedures in meat establishment. 6th Central European Congress on Food – Cefood 2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 1461–1465.

15. Šarić Lj., **Gubić J.**, Šarić B., Mandić A., Jovanov P., Plavšić D., Okanović Đ. (2012). Domestic Balkan Donkeys' milk: microbiological, chemical and sensory properties. 6th Central European Congress on Food – Cefood, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 359–364.  
Број хетероциклата: 1
16. Džinić N., Okanović Đ., Ikonić P., Tasić T., **Gubić J.**, Sredanović S., Milić D. (2012). The effect of broken corn inclusion in broiler nutrition on carcass quality. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, CEFood, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 1635-1638.
17. Nićetin M., Lončar B., Filipović V., Kuljanin T., **Gubić J.**, Pezo L., Lević J. (2012). Sensory evaluation of pork meat osmotically dehydrated in sugar beet molasses. 16<sup>th</sup> International Eco-Conference on 7<sup>th</sup> Safe Food, 26-29 September, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 411-418.  
Број хетероциклата: 1
18. Cvetković B., Pestorić M., **Gubić J.**, Novaković A., Mastilović J., Kevrešan Ž., Červenski J. (2012). The dynamics of the fermentation process and sensorial evaluation of sauerkraut, cultivar Futoški and Hybrid Bravo-comparative study. 6<sup>th</sup> Central European Congress on Food, CEFood, 23-26 May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 1360-1364.  
Број хетероциклата: 3
19. Tasić T., Ikonić P., Okanović Đ., Džinić N., **Gubić J.**, Milić D., Vukić M. (2012). The influence of phytogetic additives and organic acids dietary inclusion on broiler carcass composition and meat yield. XV International Feed Technology Symposium "Feed-to-Food"/COST "Feed for Health" joint workshop, 03-05 October 2012, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 334-339.
20. 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. XV International Feed Technology Symposium, COST Feed for Health joint Workshop, Novi Sad, Serbia, 03–05 October, 2012, 273277.  
Број хетероциклата: 0
21. Tasić T., Ikonić P., **Gubić J.**, Džinić N., Okanović Đ., Lević J., Sredanović S. (2013). Effect of inclusion of phytogetic additives, organic acids and probiotics in broiler diet chemical composition and meat quality. 59<sup>th</sup> International Congress of Meat Science and Technology, ICoMST, "The Power of Meat in 21<sup>st</sup> Century", 18-23 August, Izmir, Turkey, S6A-19.
22. Plavšić D., **Gubić J.**, Šarić Lj., Varga A., Nićetin M., Filipović V., Lončar B. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) in different solutions. II International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 40–44.
23. Varga A., Plavšić D., **Gubić J.**, Čabarkapa I., Šarić Lj. (2014). HACCP – a condition for producing of safe food. II International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 280–284.
24. Ikonić P., Čolović D., Tasić T., Okanović Đ., Džinić N., **Gubić J.**, Lević J. (2014). Fatty acid composition and meat quality traits of broiler chickens fed a diet formulated with flaxseed co-extrudates. XVI International Symposium of Feed Technology, 28-30 October, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 38-43.

25. Tasić T., Ikonić P., Jovanović R., Čolović D., Kostadinović Lj., Džinić N., **Gubić J.** (2014). The influence of pig diet enriched with n-3 polyunsaturated fatty acid on fatty acid composition in meat. XVI International Symposium of Feed Technology, 28-30 October, Novi Sad, Proceedings, 222-227.
26. **Gubić J.**, Plavšić D., Šarić Lj., Varga A., Cvetković B., Ćurčić B., Nićetin M. (2015). Microbiological and nutritional profile of fish dehydrated in sugar beet molasses. IV International congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04–06 March, 2015, 183–187.
27. Kurčubić V., Okanović Đ., Lilić S., **Gubić J.**, Vranić D. (2015). The effect of sodium content reduction on colour of hot dogs. IV International congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry”, 4-6 March, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Proceedings, 227-233.
28. **Gubić J.**, Popović S., Šarić Lj., Tasić T., Lević J., Šarić B., Jovanov P. (2015). Effect of lactation and season on vitamin C in donkey milk. 4<sup>th</sup> International Conference “Sustainable Postharvest and Food Technologist-INOPIEP 2015” and 27<sup>th</sup> National Conference “Processing and Energy in Agriculture-PIEP 2015”, 19-24 April, Divčibare, Serbia, Proceedings, 64-69.
29. Plavšić D., Okanović Đ., **Gubić J.**, Nježić Z. (2015). Microbiological and chemical evaluation of dried smoked meat products. International 58<sup>th</sup> Meat Industry Conference (MeatCon2015), 4-7 October, Zlatibor, Serbia, Proceedings, 239–242.  
Број хетероциклата:12

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

30. **Gubić J.**, Petrović Lj., Tasić T., Plavšić D., Ikonić P. (2010). Investigation of Safalada sensory properties present on market. 12<sup>th</sup> International Meat Tehnology Symposium "Noda 2010" “Meat Technology, Quality and Safety”, 19-21 Oktober, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 155-156.
31. Ćabarkapa I., Škrinjar M., Blagojev N., **Gubić J.**, Šarić Lj., Radusin T. (2011). Effect of essential oil of *Origanum heracleoticum* L. on marinated chicken meat shelf-life. 4<sup>th</sup> International Congress on Food and Nutrition together with the 3<sup>rd</sup> SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 12-14 October, Istanbul, Turkey, Abstract Book, 199-200.
32. Pestorić, M., Šimurina, O., Jambrec, D., Belović, M., **Gubić, J.**, Nedeljković, N. (2012). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with medical plant extract. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research EuroSense 2012 *A Sense of Inspiration*, Conference Abstracts, P2.1., 9-12 September 2012, Bern, Switzerland.
33. 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 and Quality“, 4-5 October, Belgrade, Serbia, Proceedings, 101–103.
34. **Gubić J.**, Plavšić D., Šarić Lj., Popović M., Šarić B., Varga A., Lević Lj. (2012). Mineral content of pork meat osmotic dehydration in three different osmotic Solutions. International Conference „Biological Food Safety and Quality“, 4-5 October, Belgrade, Serbia, Proceedings, 153–155.

35. Cvetković B., Filipović V., Lončar B., Nićetin M., **Gubić J.**, Lević Lj., Šimurina O. (2013). Osmotic dehydration of white cabbage in different hypertonic solution-mass transfer kinetics and improvement of nutritional value of the developed product. 3<sup>th</sup> International Conference „Sustainable Postharvest And Food Technologies – INOPTER“, 21-26 April,

## **M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### **M51 (2) Раd у врхунском часопису националног значаја**

36. Okanović Đ., Ristić M., Popović M., Tasić T., Ikonić P., **Gubić J.** (2009). Chemical characteristics of cattle slaughtering by-products for technical processing. *Biotechnology in Animal Husbandry*, 25 (5-6), 785-791.
37. Knežević V., Ćurčić B., Filipović V., Nićetin M., Lević Lj., Kuljanin T., **Gubić J.** (2013). Influence of osmotic dehydration on color and texture of pork meat. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 17 (1), 39-42.  
Број хетероцитата: 3
38. 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: 11
39. **Gubić J.**, Plavšić D., Šarić Lj., Varga A., Čabarkapa I., Filipčev B., Šimurina O. (2014). Comparative investigation of fish treated by osmotic dehydration in molasses at different temperatures. *Food & Feed Research*, 41 (2), 109–114.
40. **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: 9
41. Ikonić P., Čolović D., Tasić T., Okanović Đ., **Gubić J.**, Popović S., Lević J. (2015). Effect of linseed co-extrudates addition into a broiler chickens diet on fatty acid composition of leg meat. *Archiva Zootechnica*, 18 (2), 35-43.
42. Okanović Đ., Kurčubić V., Lilić S., **Gubić J.**, Borović B. (2015). The influence of sodium reduction on the quality and safety of hot dogs. *Quality of Life*, 6 (1-2), 25-31.  
Број хетероцитата: 1

### **M52 (1,5) Раd у часопису од националног значаја**

43. **Gubić J.**, Tasić T., Tomić J., Torbica, A. (2014). Determination of whey proteins profile in Balkan donkey's milk during lactation period. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 8, 178-180.  
Број хетероцитата:3
44. **Gubić J.**, Plavšić D., Varga A., Šarić Lj., Lončar B., Knežević V., Filipović V. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) a pretreatment in three different osmotic solutions. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 7, 158-161.

### **M53 (1) Раd у научном часопису**

45. Plavšić D., Šarić Lj., Čabarkapa I., **Gubić J.**, Popović M. (2009). Microbiological safety of minced and grill meat in the year 2009. *Food Processing, Quality & Safety*, 36 (3-4), 49-53.



## **M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

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

46. **Gubić J.**, Petrović Lj., Tasić T., Jevtić-Mučibabić R. (2009). Analiza kvaliteta grubo usitnjenih barenih kobasica prema zahtevima novih propisa. I International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry", 14-16 March, Jahorina, Bosna i Hercegovina, Proceedings, 346-350.
47. Radović V., Karović D., Okanović Đ., Filipović S., **Gubić J.**, Tasić T., Ikonić P. (2009). The influence of mineral adsorbents in addition to the results of fattening food of broilers. 1<sup>st</sup> Workshop Feed-to-Food, XII Symposium of Feed Technology, 29<sup>th</sup> September-1<sup>st</sup> Oktober, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 270-274.  
Број хетероцитата:1
48. Karović D., Radović V., Okanović Đ., Džinić N., Ikonić P., Tasić T., Gubić J. (2010). The influence of additives in food of mycotoxins adsorbents for broilers on the quality of by-products. XV Savetovanje o biotehnologiji, 26-27. Mart, Čačak, Srbija, Proceedings, 511-517.  
Број хетероцитата:1
49. Pestorić M., Pojić M., **Gubić J.** (2012). Sensory evaluation of spaghetti: a proficiency test. 6<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread 11" and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, 12-14 October, Opatija, Croatia, Proceedings, 320-327.
50. Košutić M., Čabarkapa I., Filipović J., Plavšić D., **Gubić J.**, Filipčev B. (2012). Monitoring of selected parameters of safety for cereals enriched with functional components. 6<sup>th</sup> International Congress "Flour-Bread '11" and 8<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, 12-14 October, Opatija, Croatia, Proceedings, 374-383.
51. Cvetković B., Nježić Z., Filipović V., Ćurčić B., Nićetin M., **Gubić J.**, Lević Lj. (2012). Comparison of extraction methods for HPLC determination of L-ascorbic acid in vegetables. 6<sup>th</sup> International Quality Conference, 8-10 June 2012, Kragujevac, Serbia, Proceedings, 773-778.
52. Jovanov P., Sakač M., Nedeljković N., Šarić B., Škrobot D., **Gubić J.**, Mandić A. (2015). Neonikotinoidi kao mogući kontaminanti meda. 33 Savetovanje pčelara, 5. Mart, Novi Sad, Srbija, Zbornik radova, 48-66.

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

53. Pestorić, M., Jambrec, D., **Belović, M.**, Gubić, J. (2013). Defining and valorization of the enriched cookie sensory profile. The Sixth Scientific-Technical Meeting *Inter RegioSci 2013*, Book of Abstracts, 52, 8 May 2013, Novi Sad, Serbia.

### **M70 (6) Обрађена докторска дисертација**

54. **Gubić, J.** (2016). „Profil proteina i sastav masnih kiselina mleka magarice balkanske rase tokom perioda laktacije“, Doktorska disertacija, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet, Novi Sad, 1-96.

## **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**

55. Popović, M., Lević, Lj., Bošnjaković, L., Pribiš, V., Plavšić D., Gubić J., Šarić J. (2009). Fino usitnjene barene kobasice sa melasom šećerne repe. Novi proizvod prihvaćen i koristi se u IM „Nedeljković“ i IM „Matijević“.

**M83(4) Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак**

56. Lević, Lj., Popović, M., Plavšić, D., Bošnjaković L., Pribiš, V., **Gubić, J.**, Šarić, J. (2009). Salamura sa melasom šećerne repe u proizvodnji dimljenih proizvoda od svinjskog mesa. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u Industriji mesa „Kolbis“, Novi Sad.

**M84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија**

57. Jovanović, R., Lević, J., Milić, D., Vukmirović, Đ., Čolović, R., Sredanović, S., Đuragić, O., Čolović, D., Džinić, N., Tasić, T., Ikonić, P., Kostadinović, Lj., Popović, S., **Gubić, J.** (2013). Svinjsko meso sa povećanim sadržajem omega -3 masnih kiselina (funkcionalna hrana). Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu. Korisnik: Klanica sa preradom „Kotlenik-promet“ DOO, Lađevci.
58. Čabarkapa, I., Škrinjar M., Blagojević, N., Milovanović, I., **Gubić, J.**, Plavšić, D., Varga, A. (2012). Marinada za pileći file sa dodatkom etarskog ulja origana. Bitno poboljšani postojeći proizvod je prihvaćen i koristi se u Industriji mesa „Matijević“, Novi Sad.

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-2/13/2/9-2/3-1 од 26. 09. 2016.)**

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке матичних научних одбора Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије о категоријама домаћих научних часописа (за националне часописе из области биотехнологије).

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

**M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису**

59. **Lazarević, J.**, Čabarkapa, I., Rakita, S., Banjac, M., Tomičić, Z., Škrobot, D., Radivojević, G., Kalenjuk-Pivarski, B., Tešanović, D. (2022). Invasive Crayfish *Faxonius limosus*: Meat Safety, Nutritional Quality and Sensory Profile. International Journal of Environmental Research and Public Health, 19 (24), 16819.

doi:10.3390/ijerph192416819

Број хетероцитата: 0

SCI 2021 Public, Environmental & Occupational Health 81/302; Impact factor 2021: 4,614

60. Šarić, Lj., Premović, T., Šarić, B., Čabarkapa, I., Todorčić, O., Miljanić, J., **Lazarević, J.**, Karabasil, N. (2023). Microbiological Quality of Raw Donkey Milk from Serbia and Its Antibacterial Properties at Pre-Cooling Temperature. *Animals*, 13, 327.  
doi:10.3390/ani13030327  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2021 Agriculture, Dairy & Animal Science: 13/63; Impact factor 2021: 3,231

#### **M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису**

61. Kalenjuc-Pivarski, B., Šmugović, S., Tekić, D., Ivanović, V., Novaković, A., Tešanović, D., Banjac, M., Djercan, B., Peulić, T., Mutavdžić, B., **Lazarević, J.**, Vukelić, N. (2022). Characteristics of Traditional Food Products as a Segment of Sustainable Consumption in Vojvodina's Hospitality Industry. *Sustainability*, 14 (20), 13553.  
doi: 10.3390/su142013553  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2021 Environmental Sciences 133/279; Impact factor 2021: 3,889

#### **M23 (3) Рад у међународном часопису**

62. 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.<sup>1</sup>  
doi: 10.1007/s13213-016-1250-2  
Број хетероцитата: 4  
SCI 2017 Microbiology 104/126; Impact factor 2017: 1,407
63. Šuput, D., Lazić, V. Pezo, L., **Gubić, J.**, Šojić, B., Plavšić, D., Lončar, B., Nićetin, M., Filipović, V., Knežević, V. (2019). Shelf life and quality of dehydrated meat packed in edible coating under modified atmosphere. *Romanian Biotechnological Letters*, 24 (3), 545-553.  
doi: 10.25083/rbl/24.3/545.553  
Број хетероцитата: 4  
SCI 2019 Biotechnology & Applied Microbiology 96/130; Impact factor 2019: 0,765

#### **M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја**

64. Kos, J., Janić Hajnal, E., Šarić, Lj., Plavšić, D., Bursić, V., Vuković, G., **Lazarević, J.** (2018). Influence of storage period on occurrence and distribution of aflatoxins and fungi in maize kernels. *Food and Feed Research*, 45 (2), 97–106.<sup>1</sup>  
doi: 10.5937/FFR1802097K  
Број хетероцитата: 1  
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.

<sup>1</sup> Радови који су публиковани у периоду између доношења одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник (26.09.2016.) односно избора у научно звање научни сарадник (04.06.2018.) означени су фонтом *italic*

65. Kokić, B., Dokić, Lj., Čolović, R., Banjac, V., Popović, S., **Lazarević, J.** (2018). *The possibility of in vitro multi-enzymatic method application for the assessment of the influence of thermal treatments on organic matter digestibility of feed for ruminants.* *Food and Feed Research*, 45 (1), 53-58.<sup>1</sup>  
doi: 10.5937/FFR1801053K  
Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину
66. Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Delić, J., **Lazarević, J.**, Škaljac, S., Mastilović, J. (2020). Sodium chloride and nitrite contents in canned meat in pieces from the Serbian market. *Food and Feed Research*, 47 (2), 169–147.  
doi: 10.5937/ffr47-29118
67. Šuput, D., Filipović, V., Lončar, B., Nićetin, M., Knežević, V., **Lazarević, J.**, Plavšić, J. (2021). Modeling of mushrooms (*Agaricus Bisporus*) osmotic dehydration process in sugar beet molasses. *Food and Feed Research*, 47 (2), 175-187.  
doi: 10.5937/ffr47-28436  
Број хетероцитата: 1
68. Tomičić, Z., Pezo, L., Spasevski, N., **Lazarević, J.**, Čabarkapa, I., Tomičić, R. (2022). Diversity of amino acid composition cereals. *Food and Feed Research*, 49 (1), 11–22.  
doi: 10.5937/ffr49-34322  
Број хетероцитата:1

## **М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

### **М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

69. *Cvetković, B., Pezo, L., Šarić, Lj., Lazarević, J., Plavšić, D., Filipčev, B., Šuput, D.* (2018). *Osmotic dehydration of cabbage in sugar beet molasses – shelf life study. IV International Congress Food Technology, Quality and Safety and 18th International Symposium Feed Technology – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 150–156.*<sup>1</sup>

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

70. Novaković, A., Ikonić, P., Šojić, B., Peulić, T., **Lazarević, J.**, Delić, J., Sakač, M. (2021). *Laetiporus sulphureus: study on chemical composition, biological activities and influence on oxidative and microbial stability of cooked sausage.* 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies-INOPTER 2021, 18-23 April, Vršac, Serbia, Book of Abstract, 91-93.
71. Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Delić, J., **Lazarević, J.**, Novaković, A., Mastilović, J. (2021). Nitrite content in meat products from Serbian retail market. 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies-INOPTER 2021, 18-23 April, Vršac, Serbia, Book of Abstract, 101-102.
72. Banjac, M., **Lazarević, J.**, Čabarkapa, I., Rakita, S., Tomičić, Z., Radivojević, G. (2021). Comparing the fatty acid profile of freshwater crayfish *Faxonius limosus* and sea crayfish blue crab *Callinectes sapidus*. 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo (On-line Meeting): Fats, Oils and Lipids: for a Healthy and Sustainable World, 2021, 18-21 October, Frankfurt, Germany, Book of Abstract, 254.
73. Škrobot, D., Tomić, J., Đermanović, B., Šarić, B., **Lazarević, J.**, Županjac, M., Maravić, N. (2022). Differences in dynamic sensory perception between commercial chocolate spreads.

- International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP 2022, 20-22 October, Novi Sad, Book of Abstract, 79.
74. Ikonić, P., Peulić, T., Novaković, A., **Lazarević J.**, Delić, J., Maravić, N., Marić, A. (2022). Certification mark TAS(Q) as a distinctive sign of high quality traditional food products. International Conference of Advanced Production and Processing, ICAPP 2022, 20-22 October, Novi Sad, Book of Abstract, 78.
75. **Lazarević, J.**, Rakita S., Čabarkapa I., Banjac M., Radivojević G., Šmugović S., Ivanović V. (2022). Fat and fatty acid profiles in the meat of freshwater crayfish *Faxonius limosus* from the Danube river during the summer season. XI International Conference on Social and Technological Development– STED 2022, 02-05 Jun, Trebinje, Bosna i Hercegovina, Book of Abstract, 128-129.
76. Ikonić, P., Peulić, T., Jokanović, M., Županjac, M., Delić, J., **Lazarević, J.**, Novaković, A. (2022). Small scale beef jerky production – development of drying process. XI international conference on social and technological development – STED 2022, Book of Abstract, 02-05 June, Trebinje, Bosna i Hercegovina.
77. Čabarkapa, I., **Lazarević, J.**, Rakita, S., Tomičić, Z., Joksimović, A., Joksimović, D., Drakulović, D. (2022). Comparative analysis of the chemical composition of the blue crab *Callinectes sapidus* claw meat from two distinct localities in Adriatic coastal waters, Abstract book of The International Conference Adriatic Biodiversity Protection, AdriBioPro, 13-17 June 2022, Kotor, Montenegro, 44.
78. Rakita, S., Čabarkapa I., Spasevski, N., **Lazarević, J.**, Joksimović, A., Joksimović, D., Drakulović, D. (2022). Assessment of mineral composition of blue crab (*Callinectes sapidus*) shell from Tivat bay and Ulcinj coastal waters, Abstract book of The International Conference Adriatic Biodiversity Protection, AdriBioPro2022, 13-17 June 2022, Kotor, Montenegro, 41.

## **M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### **M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја**

79. Šuput D., **Lazarević J.**, Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Lončar B., Pezo L. (2020). The effect of osmotic dehydration and starch coating on the microbiological stability of apples. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 24, 35-38.
80. **Lazarević J.**, Popović S., Peulić T., Plavšić, D., Čabarkapa D., Spasevski N. (2021). Effect of pasture and season on the variation of vitamin A, E and C in donkeys' milk during lactation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 37, 242-246.

### **M52 (1,5) Рад у истакнутом националном часопису**

81. Banjac V., Čolović R., Pezo L., Čolović D., **Lazarević J.**, Đuragić O. (2017). Conductometric method for determining water stability and nutrient leaching of extruded fish feed, *Acta periodica technologica*, 48, 15 – 24.<sup>1</sup>  
doi:10.2298/APT1748015B  
Број хетероцитата: 1
82. **Lazarević J.**, Tasić T., Popović S., Banjac V., Đuragić O., Kokić B., Čabarkapa I. (2017). Changes in milk composition of domestic balkan donkeys' breed during lactation periods, *Acta periodica technologica*, Технолошки факултет, 48, 187 – 195.<sup>1</sup>  
Број хетероцитата: 2  
doi:10.2298/APT1748187L

### **M53 (1) Рад у научном часопису**

83. Peulić T., Ikonić P., Delić J., **Gubić J.**, Mastilović J. (2019). Monitoring of sodium chloride (salt) content in chicken and pork hot dogs from Serbian market. Journal of Agronomy, Technology and Engineering Management, 2 (2), 263-267.

Број хетероцитата: 1

### **M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

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

84. Tešanović D., Banjac M., Kalenjук-Pivarski B., **Lazarević J.** (2022). Farmer identity and placement of local products on hospitality and hotel industry market. State and perspectives of sustainable life and work of people in the Western Balkans / The first scientific meeting „Balkans on Jahorina”, 23-25.09.2022, Jahorina, 313-326.

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

85. 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 – PTEP 2019, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019, 186.
86. Šmugović S., **Lazarević J.**, Peulić T., Ivanović V. (2022). The Influence of the Use of Traditional Food Products on Business of Restaurants in South Backa Area. International Conference Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, Novi Sad, Srbija, 17-19 Novembar, 2022, 51.

### **M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА**

#### **M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу**

87. Cvetković B., Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina O., **Lazarević J.**, Filipčev B., Nićetin M. (2019). Osmotski dehidriran kupus pakovan u MAP-u. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019.

#### **M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу**

88. Popović S., Puvača N., Ikonić P., **Lazarević J.**, Rakita S., Čolović D., Đuragić O. (2019). FitoSupplement - dodatak hrani za brojlerske piliće na bazi mešavine etarskih ulja. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je Poljoprivredno gazdinstvo PG, Ravni Toplovac.
89. Spasevski N., Peulić T., Čolović R., Lazarević J., Banjac V., Popović S. (2019). Funkcionalno hranivo na bazi lanika za ishranu kokoški nosilja. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je Poljoprivredno gazdinstvo Biljana Samardžić, Zemun.

#### **M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу**

90. Popović S., Puvača N., Ikončić P., Peulić T., **Lazarević J.**, Kokić B., Banjac V. (2019). OmegaMeat - Funkcionalna hrana. Poboљšan proizvod. Korisnik: Poljoprivredno gazdinstvo PG, Ravni Topovac. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019.

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

Научноистраживачки рад кандидата др Јасмине Лазаревић (рођ. Губић) припада области технологије анималних сировина и производа, значајан број публикација се бави испитивањем безбедности, нутритивног и сензорског квалитета млека (о чему сведочи тема саме докторске дисертације кандидата), меса и њихових производа, затим утицаја различитих поступака производње, процесних параметара, те функционалних додатака о чему сведочи највећи број публикација кандидата.

Како се у претходно приказаној библиографији може видети, научноистраживачки рад др Јасмине Лазаревић резултирао је разноврсном продукцијом научних радова који припадају области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, и могу се разврстати по следећим темама:

1. Контрола квалитета и здравствене безбедности сировина и производа анималног порекла;
2. Креирање и карактеризација нових функционалних производа са освртом на сензорски и нутритивни квалитет;
3. Утицај додатка високо вредних сировина и природних адитива на производне перформансе животиња и квалитет производа анималног порекла;
4. Остали радови.

У оквиру тематске целине **Контрола квалитета и здравствене безбедности сировина и производа анималног порекла** кандидаткиња се бавила нутритивним профилем хране, здравственом безбедности, антимицробним агенсима, сензорским својствима и гастрономским потенцијалом хране. Кандидаткињини радови из ове тематске области могу се поделити у две уже области, зависно од технологије којом се бави: **(1) технологија млека и производа од млека, (2) технологија меса и производа од меса.**

У оквиру **технологије млека и производа од млека**, кандидаткиња се бавила тематиком везаном за квалитет и карактеристике млека магарице Балканске расе, с обзиром да ова аутохтона раса магараца представља наш генетички ресурс који треба очувати, а за чијим млеком последњих година расте интересовање због специфичног хемијског састава и нутритивних карактеристика. Кандидаткиња је, као наставак истраживања започетих у оквиру њене докторске дисертације и публикацијама објављеним у претходном изборном циклусу означених бројевима 1, 5, 6, 15, 28, 38, 40, 43, 54, наставила да продубљује истраживања у претходних пет година у правцу испитивања периода лактације у раду под редним бројем **82** и утицаја сезоне и исхране на витамине у млеку у раду под редним бројем **80**. Надаље, произведен је екстра тврди сир од млека магарице и козијег млека, чији

је нутритивни профил и микробиолошки квалитет анализиран и приказан у раду под редним бројем **85**. Даљи рад кандидаткиње обухвата изучавање природних антимикробних агенаса - лизозима и лактоферина, главних антимикробних протеина сировог млека магарице аутохтоне Балканске расе током периода лактације (радови број **60** и **62**). Резултати истраживања су показали да антибактеријска активност млека магарице снажно зависна од садржаја калцијума.

У оквиру **технологије меса и производа од меса**, кандидаткиња се бавила истраживањем нутритивног, микробиолошког, сензорског и гастрономског потенцијала меса бодљобрадог америчког рака *Faxonius limosus*, присутне инвазивне врсте у слатководним екосистемима. С обзиром да нема података о карактеристикама меса бодљобрадог речног рака са нашег подручја, спроведена су прва истраживања усмерена на целокупни нутритивни, микробиолошки и сензорски профил меса рака приказана у раду број **59** и саопштењу број **75**. Добијени резултати су показали да је месо рака микробиолошки безбедно, високог нутритивног квалитета и пријатних сензорских својстава са потенцијалом примене у гастрономске сврхе. Концентрације токсичних метала нису прелазиле максимално дозвољене концентрације прописане правилником. Даљи рад кандидаткиње обухвата компаративно анализирање састава меса речног рака *Faxonius limosus* и морске плаве крабе *Callinectes sapidus*, саопштења број **72, 77, 78**.

Део радова кандидаткиње је посвећен истраживању употребе најкоришћенијих додатака, попут натријум-хлорида и нитрита у производима од меса, у циљу повећања микробиолошке стабилности и квалитета производа (рад број **66** и саопштења број **71, 76, 83**). Такође, спроведена су истраживања утицаја додатка гљиве *Laetiporus sulphureus* на хемијски састав, биолошку активност и оксидативну и микробиолошку стабилност у производу од меса типа кувана кобасица (саопштење број **70**). Предмет једног рада и три саопштења је дефинисање посебних својстава традиционалних производа од меса- стандардизација квалитета и сертификација производа (саопштење број **74**) као и карактеризација традиционалних прехранбених производа као сегмент одрживе производње (рад број **61**), њихова популаризација и пласман на угоститељско- туристичком тржишту (саопштење број **84** и **86**).

У оквиру тематске целине **Креирање и карактеризација нових функционалних производа са освртом на сензорски и нутритивни квалитет** кандидаткиња се бавила креирањем, оптимизацијом и карактеризацијом функционалних прехранбених производа уз примену осмотске дехидратације различитих сировина. Предности процеса осмотске дехидратације као предтретмана огледају у енергетским уштедама, продуженој одрживости производа, као и у благим нутритивним и сензорним изменама квалитета прехранбених производа. Резултати ових истраживања приказани су у публикацијама под редним бројем **63, 67, 69, 79**. Из овог опуса истраживања је објављено и техничко решење (категорија М81) на међународном нивоу под редним бројем **87**.

У оквиру тематске целине **Утицај додатка високо вредних сировина и природних адитива на производне перформансе животиња и квалитет производа анималног порекла** кандидаткиња се бавила анализом квалитета и безбедности хране и хране за животиње. Наведени део чине публикације у којима је кандидаткиња дала допринос пре свега у току ангажовања у раду акредитоване лабораторије *ФИНСЛаб* од 2007. године као



аналитичар, практичним радом у лабораторији, као технолошки координатор за одређене групе производа, као руководилац лабораторије, затим у делу обраде резултата и писању радова. Кандидаткиња је била ангажована у истраживањима која су подразумевала употребу природних додатака на бази старских уља као потенцијалној алтернативи антибиотским промотерима раста у исхрани бројлерских пилића у циљу побољшања производних карактеристика, боље усвојивости хранљивих материја и економске исплативости производње. Као резултат овакве врсте истраживања је проистекло техничко решење FitoSupplement и OmegaMeat (радови број **88** и **90**). Такође, кандидаткиња је учествовала у истраживањима примене екструдираних семена уљарица ланика на производне перформансе кока носила (рад број **89**). Остала група радова подразумева ангажованост кандидаткиње пре свега као аналитичара практичним радом у лабораторији (радови број **64, 65, 68, 73 и 81**).

#### **IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА**

У Библиотеци Матице српске (прилог извештаја) истражена је цитираност радова др Јасмине Лазаревић у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2007. до фебруара 2023. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је 99 (98 цитата и 1 самоцитат).

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

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

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

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

Кандидаткиња је била члан научног одбора следеће међународне научне конференције:

- XVIII International Symposium Feed Technology, 23–25.10.2018., Novi Sad, Serbia у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду  
<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committees>

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

Кандидаткиња је рецензирала један рад у међународном часопису категорије M20:

- Journal of Dairy Research (M22) – 1 рад

Кандидаткиња је рецензирала и радове у следећем националном часопису:

- *Archive of Veterinary Medicine*, Научни институт за Ветеринарство, Нови Сад (М51)-1 рад
- *Acta periodica technologica*, Универзитет у Новом Саду – Технолошки факултет, Нови Сад (М51) – 1 рад

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

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

Кандидаткиња је својим научно-истраживачким радом у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, као и активним учешћем у раду акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране-ФИНСЛаб, у великој мери дала допринос у развоју области контроле квалитета хране анималног порекла, са посебним акцентом на нутритивна и сензорска својства хране. Као одговорно лице одељења за хемијске анализе, затим одговорног лица за сензорске и техничке анализе, технолошког координатора за производе анималног порекла и адитиве, а од 2017. године као руководилац организационе целине Института ФИНСЛаб-лабораторије радила је на имплементацији савремених метода усклађених са регулативама Европске уније и развоју акредитоване лабораторије ФИНСЛаб.

Сфера научног интересовања кандидата је област испитивања нутритивног, технолошког и сензорског квалитета сировина и производа анималног порекла. Допринос резултата истраживања и карактеризација нових сировина и производа открива њихов потенцијал у креирању производа са додатом вредношћу, којима се кандидат као аутор и коаутор интензивно бави. Нутритивни, технолошки и сензорски квалитет сировина и производа анималног порекла, кандидат је изучавао у току специјалистичких и докторских студија на Технолошком факултету у Новом Саду, а стечено знање пренео је и проширио током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштењима на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и видљивости своје институције и акредитоване лабораторије, а тиме и своје земље, у области квалитета хране.

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

Кандидаткиња је учествовала у изради докторске дисертације Маје Бањац, запослене на Катедри за гастрономију, Департаман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду, под називом *Синергија пољопривреде и угоститељства у функцији развоја туризма у Војводини* о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и објављено заједничко саопштење:

- Tešanović D., **Banjac M.**, Kalenjuk-Pivarski B., **Lazarević J.** (2022). Farmer identity and placement of local products on hospitality and hotel industry market. State and perspectives of sustainable life and work of people in the Western Balkans / The first scientific meeting „Balkans on Jahorina”, 23-25.09.2022, Jahorina, 313-326.

Кандидаткиња је на VI поновљеној ванредној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, од 22.06.2022. године, именована за интерног ментора истраживача приправника Милице Поповић приликом израде докторске дисертације.

### **2.3. Педагошки рад**

- Кандидаткиња је до сада радила на пословима руководиоца у оквиру акредитоване лабораторије (ФИНСЛаб), и кроз активности у лабораторији активно учествовала и тренутно учествује у обукама и надзору научног подмлатка Института.
- Кандидаткиња је у мају 2018. године учествовала у едукацију под називом „Основе прераде меса“ за запослене у компанији Koteks Viscofan, Нови Сад са предавањем у оквиру Теоријске и практичне едукације у погледу производње, квалитета и безбедности производа од меса која су одржана у просторијама Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Кандидаткиња је у октобру 2020. године учествовала у извођењу лабораторијских вежби из предмета Основи санитације хране у угоститељству за студенте основних и мастер студија на Природно-математичком факултету, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад. Вежбе за студенте Природно-математичког факултета су изведене у просторијама лабораторије за сензорске анализе на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Кандидаткиња је учествовала у комисији за оцењивање квалитета млечних производа, 29.10.2021. године у организацији Food Market-а, Сремска Каменица.
- Такође, др Јасмина Лазаревић је именована за чланство у следећој комисији за избор у звање:  
Члан комисије за избор у звање истраживача сарадника Стефана Шмуговића (број 0601-595/5 од 02.12.2020. године) на Департману за географију, туризми гоститељство у Новом Саду.

### **2.4. Међународна сарадња**

Кандидаткиња је била ангажована на следећим међународним пројектима:

- **2011–2014:** учесник на пројекту: “*Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty – CHANCE*“ (GA 266331), у оквиру програма 7<sup>th</sup> Framework Programme (FP7-КВВЕ-2010-4).Руководилац пројекта: др Анамарија Мандић
- **2013–2016:** учесник на пројекту: “*Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing – SUSMILK*“ (GA 613589), у оквиру програма 7<sup>th</sup> Framework Programme (FP7-КВВЕ.2013.2.5-02). Руководилац пројекта: др Небојша Илић

Кандидаткиња је ангажована на следећим текућим међународним пројектима:

- **2023-данас:** учесник на пројекту: „*A holistic framework in the quality Labellend food supply chain systems management towards enhanced data Integrity and verAcity, interoperability, traNsparenCy and traceability-ALLIANCE*“ (ID:101084188) који се реализује у оквиру H2O2-EU (ангажовање на пројекту је до октобра 2025. године).
- **2022-данас:** учесник на пројекту: „*Climate Resilient Orphan croPs for increased DIVersity in Agriculture-CROPDIVA* (ID: 101000847) који се реализује у оквиру H2O2-EU.3.2.1 програма (ангажовање на пројекту је у периоду од децембра 2022- јула 2025. године).

## **2.5. Организација научних скупова**

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

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

## **3. Организација научног рада**

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

**Руководијење националним пројектима:**

- **2022–данас:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној покрајини Војводини под називом "*Унапређење руралног развоја Војводине кроз пласман традиционалних пољопривредних и прехранбених производа на угоститељско-туристичком тржишту*" (број уговора 104-401-7367/2022-01), финансиран од стране Покрајинског секретаријата за пољопривреду, водопривреду и шумарство (период 2022 – 2023).
- **2021-2022. године:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној покрајини Војводини под називом "*Нутритивни, сензорни и гастрономски потенцијал инвазивне врсте рака *Фахотиус лимосус* у функцији одрживог развоја угоститељско туристичког сектора АП Војводине*" (број уговора 142-451-2299/2021-01/01), финансиран од стране Покрајинског секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност.

## Руковођење међународним пројектима:-

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

#### Пројекти

##### Учешће на националним пројектима

- 2022 – данас. Институционално финансирање: Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја, број програма: 451-03-68/2022-14/200222, руководилац: др Елизабет Јањић Хајнал.
- 2021 – 2022: Институционално финансирање: Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја, број програма: 451-03-9/2021-14/ 200222, руководилац: др Небојша Илић.
- 2020 – 2021: Институционално финансирање: Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја, број програма: 451-03-68/2020-14/200222, руководилац: др Марија Бодрожа Соларов.
- 2011 – 2019: „Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране“ (Евиденциони број: ИИИ46012), пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Руководилац пројекта: др Јованка Левић.
- 2011-2014: "Осмотска дехидратација хране-енергетски и еколошки аспекти одрживе производње" - ТР31055. Пројекат финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, руководилац пројекта: др Љубинко Левић
- 2008-2011: „Одрживост ланца масовне производње хране“, ТР 20066. Пројекат финансирало Министарство науке и технолошког развоја Р. Србије. Руководилац пројекта др Јасна Мاستиловић.

##### Учешће на пројектима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине

- **2021-2024:** „Унапређење одрживости производње традиционалних прехранбених производа Војводине кроз иновативни приступ плазмана у туристичко-угоститељској понуди“ (број пројекта: 142-451-2620/2021-01/2), руководилац пројекта: др Александра Новаковић
- **2021–2022:** „Ланик као одржива уљана биљна врста: карактеризација и потенцијал примене“ (број уговора 142-451-2297/2021-01/01), руководилац пројекта: др Слађана Ракића
- **2012–2013:** „Дефинисање и валоризација сензорског профила кекса са додатом вредношћу“ (број пројекта: 114-451-3962/2011-05), руководилац пројекта: др Младенка Песторић.

#### Техничка решења

Кандидаткиња је аутор и коаутор четири техничка 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, два техничка решења категорије М82 и једно техничко решење категорије М84). Сва техничка 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, налази се у прилогу.

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

- **2022–данас:** Заменик руководиоца акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (ФИНСлаб) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2017–2022:** Руководиоц акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (ФИНСлаб) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2014–2017:** Технолошки координатор за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајуће безалкохолно пиће, воћне сокове, нектаре, ароме, базе, печурке, сенф, сирће, зачине и мешавине зачина, сипе, чорбе, сосове, адитиве, кафу и чај акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (ФИНСлаб) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2010–2013:** Технолошки координатор за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе и адитиве акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (ФИНСлаб) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2009–2013:** Одговорно лице Одељења за сензорне и техничке анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (ФИНСлаб) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2008–2009:** Одговорно лице Одељења за хемијске анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (ФИНСлаб) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

## **4. Квалитет научних резултата**

### **4.1. *Утицајност***

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

Цитираност радова др Јасмине Лазаревић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2007. до фебруара 2023. године је: укупан број цитата је **99** (98 цитата и 1 самоцитат).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 5.

### **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:

- Environmental Sciences: International Journal of Environmental Research and Public Health (M21, IF2021=4,614) - 1 рад

- Agriculture, Dairy & Animal Science: Animals (M21, IF 2021 = 3,231)-1 рад
- Environmental Sciences: Sustainability (M22, IF 2021= 3,889) -1 рад
- Biotechnology & Applied Microbiology: Romanian Biotechnological Letters (M23=0,765)-1 рад
- Microbiology: Annals of Microbiology (M23, IF 2017=1,407)- 1 рад

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

Др Јасмина Лазаревић је у свом досадашњем раду публиковала 90 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и седам техничка решења, од чега 32 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 10 радова из категорије М20 (2 рада М21, 1 рад М22, 2 рада М23 и 5 рада М24), 10 радова из категорије М30 (1 рад М33 и 9 радова М34), 5 радова из категорије М50 (2 рада М51, 2 рада М52, 1 рад М53) и 3 рада из категорије М60 (1 рад М63, 2 рада М64). Кандидаткиња је коаутор четири техничка решења категорије М80. Сви објављени радови и саопштења кандидаткиње могу се сврстати у област биотехничких наука-прехранбено инжењерство, а објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,29, а после избора у звање научни сарадник 6,87.

Категорија	Редни број рада	Бодови	Број аутора	Кориговани број бодова
M21	59	8	9	5,71
M21	60	8	8	6,67
M22	61	5	12	2,50
M23	63	3	10	1,87

корекција направљена према броју коаутора на експерименталним радовима:  $K/(1+0,2(n-7))$ ,  $n > 7$

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (32), 1 рад из часописа категорије М22 има више од 10 коаутора, а 3 рада из осталих категорија имају више од 7 коаутора. За експерименталне радове са више од 7 коаутора (радови број 59, 60, 61, 63) извршена је корекција бодова по формули  $K/(1+0,2(n-7))$ , где је „К“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (90), др Јасмина Лазаревић је први коаутор на 19 радова и саопштења, од чега на 3 рада категорије М20, 8 радова категорије М30, 6 радова категорије М50, 1 рад категорије М60 и докторској дисертацији (М70). Међутим, и у реализацији

осталих коауторских радова кандидаткиња је учествовала како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада и тиме дала допринос њиховом објављивању.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне Покрајине Војводине на којима је кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослена. Од укупног броја публикација (90), кандидаткиња је њих 70 објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за хигијену и технологију меса, Београд, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду.

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

Кандидаткиња је својим идејама, знањем и активним учешћем у планирању истраживања, експерименталном раду, тумачењу резултата и писању научних коауторских радова значајно допринела њиховом високом квалитету и објављивању у часописима високо позиционираним на SCI листи (са високим импакт фактором). Кандидаткиња је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања показала склоност ка тимском раду и дала суштински допринос реализацији коауторских радова.

#### ***4.6. Значај радова***

Велика већина објављених и цитираних радова кандидата припадају области технологије млека и меса, а њихова тематика се у највећем делу односи на карактеризацију мање истражених сировина и производа на сензорски и нутритивни квалитет, здравствену безбедност и њихов потенцијал примене на угоститељско туристичком тржишту. Одређени број радова бави се испитивањем утицаја различитих технолошких поступака и процесних параметара током припреме и прераде меса на квалитет и безбедност резултујућих производа. Такође, један број радова бави се формулацијом и испитивањем функционалних хранива за животиње. Објављени радови су допринели проширењу научних сазнања у области унапређења технологије анималних производа, квалитета и функционалности нутритивно вредних компоненти и проширењу асортимана производа на тржишту. На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидаткиње, др Јасмине Лазаревић, 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 кандидаткиње у периоду од избора у звање научни сарадник могу се издвојити:



- Рад у врхунском међународном часопису (**M21**) наведен у библиографији радова под бројем 59, у ком је кандидаткиња први аутор, а који је произашао као резултат руковођења краткорочним покрајинским пројектом. У раду је разматрана употребна – гастрономска вредност мало истраженог меса инвазивне врсте речног рака кроз анализу нутритивне вредности, сензорских својстава и здравствене безбедности меса рака.
- Рад у врхунском међународном часопису (**M21**) наведен у библиографији радова под бројем 60. У раду су представљени резултати који су наставак истраживања везаних за докторску дисертацију кандидаткиње, а то је млеко магарице балканске расе. Обзиром да потрошачи у Србији традиционално конзумирају сирово млеко магарице, ова студија је имала за циљ праћење микробиолошког квалитета и одрживости сировог млека магарице аутохтоне српске расе током различитих услова складиштења.
- Рад у истакнутом међународном часопису (**M22**) наведен у библиографији радова под бројем 61. У раду су разматрани традиционални производи, након чега је сагледан значај одрживе потрошње традиционалних прехранбених производа у угоститељству.
- Рад у међународном часопису (**M23**) наведен у библиографији радова под редним бројем 63. У раду су приказани резултати утицаја и ефеката паковања у модификованој атмосфери, уз додатак активног јестивог премаза уз анализу квалитета и рок трајања осмотски дехидрираног свињског меса.
- Ново техничко решење примењено на међународном нивоу (**M81**) наведено у библиографији радова под редним бројем 87. Поступак осмотске дехидратације, његова оптимизација уз добијање функционалног производа са анализом одрживости резултирала је саопштењем број 69 и новим техничким решењем примењеним на међународном нивоу, на коме је кандидаткиња дала допринос првенствено својим знањем и искуством у анализама, тумачењу и интерпретацији резултата.

## VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, два рада у врхунским међународним часописима, један рад у истакнутом међународном часопису, два рада у међународним часописима, пет радова у националном часопису међународног значаја, једно саопштење са међународног скупа штампаних у целини, девет саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, два рада у врхунским часописима националног значаја, два рада у истакнутом националном часопису, један рад у научном часопису, једно саопштење са скупа националног значаја штампаних у целини и два у изводу, једно ново техничко решење примењено на међународном нивоу, два нова техничка решења примењена на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научно-истраживачки рад кандидаткиње др Јасмине Лазаревић, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- Контрола квалитета и здравствене безбедности сировина и производа анималног порекла (магареће млеко, мајчино (хуумано ) млеко, сир од магарећег млека, месо инвазивне врсте речног рака, производи од меса најзаступљенији на тржишту, традиционални производи од меса-гастрономија);
- Креирање и карактеризација нових функционалних производа са освртом на сензорски и нутритивни квалитет (осмотска дехидратација, примена меласе, модификована атмосфера, анимални и биљни производи);
- Утицај додатка високо вредних сировина и природних адитива на производне перформансе животиња и квалитет производа анималног порекла (фито суплементи-старска уља, функционална хранива за животиње, функционална храна);

Др Јасмина Лазаревић је радом у акредитованој лабораторији Научног института за прехранбене технологије, ФИНСЛаб од 2007. Године перманентно укључена у развој лабораторије и обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентна.

Др Јасмина Лазаревић је од 2022. године руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној покрајини Војводини под називом "*Унапређење руралног развоја Војводине кроз пласман традиционалних пољопривредних и прехранбених производа на угоститељско-туристичком тржишту*" финансиран од стране Покрајинског секретаријата за пољопривреду, водопривреду и шумарство.

**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 <sup>1</sup>
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	2	16	12,38
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	2,50
M23	Рад у међународном часопису	3	2	6	4,87
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	5	15	15
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	1	1	1
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	9	4,5	4,5
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	2	4	4
M52	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	2	3	3
M53	Рад у научном часопису	1	1	1	1
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	1	0,5	0,5
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	2	0,4	0,4
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	3

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

**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	72,15
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	62,75
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108 од чега у категоријама: M21+M22+M23	22 11	42,75 19,75
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	23

### VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (90) и укупан индекс компетентности  $M=161,85$  за период 2007-2023. године, структура индикатора научне компетентности (M20-M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Јасмина Лазаревић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (32) и индекс компетентности  $M=72,15$  за период од 2016. до 2023. године, односно после одлуке Научног већа о покретању поступка за избор у звање научни сарадник, указују на чињеницу да је задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање-вишег научног сарадника.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња **др Јасмина Лазаревић** задовољава и квалитативне показатеље научно-истраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексне истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у формирању младих научних кадрова, руковођења значајним организационим целинама Института, педагошком раду, руковођење краткорочним пројектима од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини, као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу.

Располажући знањима из области биотехничких наука, односно научне дисциплине Технологија анималних производа (Технологија млека и меса) као и претходно приказан преглед садржаја објављених радова по тематским целинама, указује на истраживачку зрелост кандидата и познавање основних и развојно-примењивих истраживања, као и посвећеност одређеном правцу у оквиру истраживачке области по којој је кандидат препознатљив.

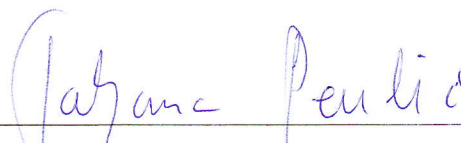
## IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране анималног порекла*, Комисија оцењује да је **др Јасмина Лазаревић** компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК за научну дисциплину *Технологија анималних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране анималног 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 **виши научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР  
ДР ЈАСМИНЕ ЛАЗАРЕВИЋ 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 Јасмина Лазаревић 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 Јасмине Лазаревић** у научно звање **виши научни сарадник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

**ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:**



**Др Татјана Пеулић, научни саветник**  
Научни институт за прехранбене технологије  
у Новом Саду,  
председник



**Др Предраг Иконић, виши научни сарадник**  
Научни институт за прехранбене технологије  
у Новом Саду,  
члан



**Др Марија Јокановић, ванредни професор**  
Технолошки факултет Нови Сад,  
члан