

На основу чланова 78-84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, број 49/19) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/2-1 од 21.10.2020. године покренут је поступак за избор **др Мионе Беловић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**, за област биотехничких наука - прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину технологија биљних производа и ужу научну дисциплину квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/2-1 од 21.10.2020. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Александра Торбица, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 25.09.2013. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник;
1. др Небојша Илић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 23.03.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан;
2. др Александар Фиштеш, редовни професор у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабран у звање 25.02.2020. 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. 49/19) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

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

І БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Миона (Милан) Беловић рођена је 7. јуна 1986. године у Новом Саду, Србија. Основну школу завршила је у Новом Саду. Гимназију општег смера је завршила 2005. године као носилац Вукове дипломе. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер фармацеутско инжењерство, уписала је школске 2005/2006. године. Дипломирала је 22. јула 2010. године са дипломским радом под називом *"Састав дестилата подлога на бази међупроизвода прераде шећерне репе проферментисаних различитим сојевима Saccharomyces cerevisiae"* са просечном оценом 9,95 у току студија и оценом 10,00 на дипломском испиту. Добитница је Годишње награде Српског хемијског друштва за 2011. годину за изузетан успех у току студија.

У октобру 2010. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на смеру прехранбено инжењерство. Докторску дисертацију под називом *„Искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехранбене производе са додатом вредношћу“* кандидаткиња је одбранила 10. октобра 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.

У јануару 2011. године, кандидаткиња заснива радни однос у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду - ФИНС, Универзитета у Новом Саду, у коме је ангажована у оквиру пројекта под називом *„Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ“* (ев. бр. ИИИ46001), финансираног средствима Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије. У марту 2011. године изабрана је у звање истраживача приправника, а у фебруару 2013. године у звање истраживача сарадника за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00006/16 од 27.09.2017. године.

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је активно учествовала у реализацији два национална пројекта финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, четири пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научно-истраживачку делатност, једног пројекта билатералне сарадње и четири пројекта финансирана од стране Европске комисије, од тога три FP7 пројекта и једног пројекта HORIZON 2020, од чега је руководила једним пројектом Покрајинског

секретаријата и једним пројектом билатералне сарадње. У досадашњем научно-истраживачком раду објавила је 116 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и четири техничка решења.

Кандидаткиња је од априла 2011. године ангажована на пословима у акредитованој *Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – ФИНСЛаб* у оквиру Научног института за прехранбене технологије као заменик одговорног лица Одељења за сензорске и техничке анализе. Од децембра 2014. године кандидаткиња ради као заменик технолошког координатора за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове, нектаре, печурке, супе, чорбе, сосове, зачине и мешавине зачина, кафу и чај. У децембру 2016. године кандидаткиња је именована за одговорно лице Одељења за прометни квалитет у *Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране*. Поред рада у акредитованој лабораторији, стручни ангажман др Мионе Беловић обухвата и рад на четири комерцијална посла сарадње науке и привреде, који укључују и реализацију два иновациона ваучера додељена од стране Фонда за иновациону делатност.

У току запослења на Научном институту за прехранбене технологије, др Миона Беловић је била члан организационог одбора четири конгреса: VI *Централно-европског конгреса о храни (6th Central European Congress on Food)*, одржаног у Новом Саду од 23. до 26. маја 2012. године, Србија; II *Међународног конгреса Технологија, квалитет и безбедност хране (II International Congress Food Technology, Quality and Safety)*, одржаног у Новом Саду од 28. до 30. октобра 2014. године, Србија; III *Међународног конгреса Технологија, квалитет и безбедност хране (III International Congress Food Technology, Quality and Safety)*, одржаног у Новом Саду од 25. до 27. октобра 2016. године, Србија и IV *Међународног конгреса Технологија, квалитет и безбедност хране (IV International Congress Food Technology, Quality and Safety)*, одржаног у Новом Саду од 23. до 25. октобра 2018. године, Србија. На последњем од наведених конгреса (одржаном 2018. године), кандидаткиња је била члан и научног одбора. У периоду од 2011. до 2017. године, кандидаткиња је активним учествовањем у организовању радионица за манифестацију *Фестивал науке* дала допринос афирмацији и промоцији науке.

Ради стицања нових сазнања неопходних за напредовање у научноистраживачком раду, др Миона Беловић је похађала укупно 12 курсева, школа и обука:

1. **12.-14.12.2018:** Фонд за Европске послове Аутономна покрајина Војводина, семинар одржан у Новом Саду, Србија: "Могућности финансирања путем ЕУ фондова".
2. **11.-12.12.2017:** Научни институт за прехранбене технологије (Србија) и ТЕАGАСC (Ирска), радионица одржана у Новом Саду, Србија: "IPR in Food Science".

3. **22.-23.05.2017:** Научни институт за прехранбене технологије (Србија) и Универзитет у Болоњи (Италија), радионица одржана у Новом Саду, Србија: *"Creation of a successful business plan"*.
4. **27.-29.03.2017:** Научни институт за прехранбене технологије (Србија) и Универзитет у Лајдену (Холандија), радионица одржана у Новом Саду, Србија: *"Green extraction techniques in food science"*.
5. **15.02.-14.03.2017.:** једномесечни студијски боравак на научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown у Даблину, Ирска, у групи др Brijesha K. Tiwari-ја, истраживачка тема *"Encapsulation of food ingredients"*
6. **23.12.2016:** Центар за промоцију науке, радионица одржана у Новом Саду, Србија: *"Training in Responsible Research and Innovation"*.
7. **13.-14.12.2016:** Научни институт за прехранбене технологије (Србија) и Универзитет у Болоњи (Италија), радионица одржана у Новом Саду, Србија: *"Protective/preventive role of bioactive food components in human health"*.
8. **06.-07.10.2016.** Научни институт за прехранбене технологије (Србија) и TEAGASC (Ирска), радионица одржана у Новом Саду, Србија: *"Recent developments in microencapsulation of food ingredients"*.
9. **23.-27.05.2016.** Научни институт за прехранбене технологије (Србија) и TEAGASC (Ирска), школа одржана у Новом Саду, Србија: *"Methods of optimization for advanced food processing"*.
10. **07.03.-01.04.2016.** године: једномесечни студијски боравак на научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, у Фермоју, Ирска, у групи др Mark A.E. Auty-ја, истраживачка тема *"Application of imaging techniques in the study of food structure"*
11. **Септембар 2015.** TRAIN програм усавршавања академског особља Универзитета у Новом Саду, модул: *"Предузетничке вештине"*, одржан на Универзитету у Новом Саду, Нови Сад, Србија.
12. **21.-22.12.2012.** MAITRE media training: *"Communicating Food Science Research"*, радионица одржана на Научном институту за прехранбене технологије, Нови Сад, Србија.

Поред претходно наведених обука, кандидаткиња је похађала и стручне обуке везане за рад у акредитованој Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – ФИНСЛаб.

Активни је члан Српског хемијског друштва и Удружења прехранбених технолога Србије.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

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

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. **Belović, M.**, Rajić-Lijaković, I., Torbica, A., Mastilović, J., Pećinar, I. (2016). The influence of concentration and temperature on the viscoelastic properties of tomato pomace dispersions. *Food Hydrocolloids*, 61, 617-624.
Број хетероцитата: 4
SCI 2016 Food science and technology: 5/130; Impact factor 2016: 4.747¹

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Torbica, A., **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Škrobot, D., Darčević Hadnađev, T. (2016). Nutritional, rheological, and sensory evaluation of tomato ketchup with increased content of natural fibres made from fresh tomato pomace. *Food and Bioproducts Processing*, 98, 299–309.
Број хетероцитата: 19
SCI 2015 Food science and technology: 24/125; Impact factor 2015: 2.687

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

3. Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Jambrec, D., **Belovic, M.**, Mišan, A., Nedeljković, N. (2015). Relationship of physicochemical characteristics with sensory profile of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 18 (12), 2699-2712.
Број хетероцитата: 2
SCI 2015 Food science and technology: 53/125; Impact factor 2015: 1.586
4. Živančev, D., Torbica, A., Tomić J., Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2016). Effect of climate change on wheat quality and HMW-GS composition in the Pannonian Plain. *Cereal Chemistry*, 93 (1), 90-99.
Број хетероцитата: 0
SCI 2015 Food science and technology: 73/125; Impact factor 2015: 1.036

M23 (3) Рад у међународном часопису

¹ На основу прилога 2. став 3. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикавања и година публикавања, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981-2020 (www.kobson.nb.rs)

5. 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.
Број хетероцитата: 0
SCI 2014 Food science and technology: 116/122; Impact factor 2014: 0.205

6. 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 and Chemical Engineering Quarterly*, 21 (3), 391-397.
Број хетероцитата: 3
SCI 2015 Engineering, Chemical: 105/135; Impact factor 2015: 0.617

7. Živančev, D., Horvat, D., Torbica, A., **Belović, M.**, Šimić, G., Magdić, D., Đukić N. (2015). Benefits and limitations of Lab-on-a-Chip method over reversed-phase high-performance liquid chromatography method in gluten proteins evaluation. *Journal of Chemistry*, Article ID 430328, 9 pages. DOI:10.1155/2015/430328
Број хетероцитата: 2
SCI 2015 Chemistry, Multidisciplinary: 119/163; Impact factor 2015: 0,996

8. Pecić S., Nikićević N., Veljović M., Jordanin M., Tešević V., **Belović M.**, Nikšić M. (2016). The influence of extraction parameters on physicochemical properties of special grain brandies with *Ganoderma lucidum*. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 22 (2), 181–189.
Број хетероцитата: 3
SCI 2016 Engineering, Chemical: 108/135; Impact factor 2016: 0.664

9. Novaković, A., Karaman, M., Milovanović, I., **Belović, M.**, Rašeta, M., Radusin, T., Ilić, N. (2016). Edible mycorrhizal species *Lactarius controversus* Pers. 1800 as a source of antioxidant and cytotoxic agents. *Hemijska industrija*, 70 (2), 113-122.
Број хетероцитата: 1
SCI 2016 Engineering, Chemical: 125/135; Impact factor 2016: 0.459

10. Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Plavšić, D., Mastilović, J., Bagi, F., Budakov, D., Kos, J. (2016). Visual, instrumental, mycological and mycotoxicological characterization of wheat inoculated with and protected against *Alternaria spp.* *Hemijska industrija*, 70 (3), 257-264.
Број хетероцитата: 0
SCI 2016 Engineering, Chemical: 125/135; Impact factor 2016: 0.459

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

11. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović J. (2012). Influence of heat treatment in water on changes of tomato properties during postharvest storage at low temperature. Proceedings of the 6th *Central European Congress on Food – CEFood 2012*, 695-699, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
12. Stanić, D., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Mastilović J. (2012). Comparison of low molecular weight glutenin and gliadin subunits in selected wheat varieties. Proceedings of the 6th *Central European Congress on Food – CEFood 2012*, 347-352, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
13. Šimurina, O., Filipčev, B., Ikonić, B., Jevtić-Mučibabić, R., **Belović, M.**, Bodroža-Solarov, M. (2012). Optimization of the specialty bread formulation containing sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. Proceedings of the 6th *Central European Congress on Food – CEFood 2012*, 738-743, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
14. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža-Solarov, M., **Belović, M.** (2012). Quality of spelt wheat grown in ecological farming systems in Vojvodina. Proceedings of the XVI International *Eco-Conference*, 603-609, 26-29 September 2012, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
15. Pestorić, M., **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2013). Different instrumental methods for measuring the textural characteristics of fresh carrots. Proceedings of the III International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 755-763, 4-6 March 2013, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.
Број хетероцитата: 0
16. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović J., Pestorić, M. (2013). Comparison of postharvest shelf life of tomato varieties and lines harvested at early ripening stage. Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2013*, 12-17, 21-26 April 2013, Vrnjačka Banja, Serbia.
Број хетероцитата: 0
17. Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2013). The influence of different postharvest treatments on the quality of two tomato varieties after storage in semi-controlled conditions. Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2013* and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2013*, 146-151, 21-26 April 2013, Vrnjačka Banja, Serbia.
Број хетероцитата: 0

18. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović, J., Pojić, M., Novaković, A., Radusin, T., Janić Hajnal, E., Cvetković, B., Ilić, N. (2014). The influence of different postharvest treatments on the sensory quality of two tomato varieties after storage. Proceedings of II International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 463-468, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
19. **Belović, M.**, Novaković, A., Rašeta, M., Karaman M., Kaišarević S., Ilić, N. (2014). Antiproliferative activity of lipophilic and hydrophilic tomato juice extracts in human breast cancer cell line MCF-7. Proceedings of II International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 457-462, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
20. Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Plavšić, D., Mastilović, J. Bagi, F. Budakov, D., Kos, J. (2014). Possibilities of visual and instrumental identification of wheat infection with field fungi. Proceedings of II International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 337-342, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
21. Živančev, D., Torbica A., Mastilović, J., **Belović M.**, Kevrešan, Ž. (2014). Advantages and shortcomings of lab-on-a-chip method for investigation of HMW-GS of wheat (*Triticum aestivum*) cultivars. Proceedings of II International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2014*, 374-379, 28-30 October 2014, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
22. **Belović, M.**, Pestorić, M., Jambrec, D., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Janić Hajnal, E., Radusin, T., Novaković, A., Pojić, M., Cvetković, B. (2015). Sensory and physical characteristics of tomato varieties grown in Serbia. Proceedings of the IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 483-489, 4-6 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.
Број хетероцитата: 0
23. Pestorić, M., **Belović, M.**, Jambrec, D., Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T., Rakita, S., Cvetković, B. (2015). Possibility of ketchup quality evaluation by sensory and instrumental methods. Proceedings of the IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 490-495, 4-6 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.
Број хетероцитата: 0
24. Novaković, A., Karaman, M., Kaišarević, S., **Belović, M.**, Radusin, T., Beribaka, M., Ilić, N. (2015). Wild mushroom *Agrocybe aegerita* (v. Brig.) Singer 1951: *in vitro* antioxidant activity and growth inhibition of human breast cancer cell line MCF-7.

Proceedings of the IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 656-661, 4-6 March 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

25. **Belović, M.**, Pestorić, M., Kevrešan, Ž., Mastilović J., Torbica, A., Novaković, A., Ilić, Z. (2015). Sensory properties that reflect the features of fruit fresh pepper (*Capsicum annuum* L.). Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2015*, 12-17, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

26. Mastilović J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., **Belović, M.**, Živančev, D., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T. (2015). Millets – challenges of unexploited raw materials in bread production. Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2015*, 139-143, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

27. Jambrec, D., Šimurina, O., Pestorić, M., Nedeljković, N., Jovanov, P., Milovanović, I., **Belović, M.** (2015). Textural properties of dry tagliatelle. Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTEP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2015*, 76-80, 19-24 April 2015, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

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

28. 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.

Број хетероцитата: 0

29. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., **Belović, M.** (2014). Postharvest classification for uniform ripening of tomato picked in early ripening stages. 3rd International conference effect of pre and postharvest factors on health promoting components and quality of horticultural commodities, p.13, 23-25 March 2014, Skierniewice, Poland.

Број хетероцитата: 0

30. Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Pojić, M., Novaković, A., Radusin, T., Janić Hajnal, E., Cvetković, B., Ilić, N. (2014). The sensory quality of differently treated tomato varieties after storage. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research EuroSense 2014 *A Sense of Life*, Programme Booklet [P271], 7-10 September 2014, Kopenhagen, Denmark.
Број хетероцитата: 0
31. Pestorić, M., Šimurina, O., Jambrec, D., Filipčev, B., Mišan, A., **Belović, M.**, Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental approaches to evaluate the quality of cookies enriched with medicinal herbs. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research EuroSense 2014 *A Sense of Life*, Programme Booklet [P270], 7-10 September 2014, Kopenhagen, Denmark.
Број хетероцитата: 0
32. Novaković, A., Karaman, M., Pejin, B., Pešić, B., Janušević, Lj., **Belović, M.**, Ilić, N. (2015). *In vitro* antioxidant activity of the selected mushroom species of the family Morchellaceae (Ascomycota). Third Congress *Redox Medicine (Reactive species signaling, analytical methods, phytopharmacy, molecular mechanisms of disease)*, Book of Abstracts, 27, 25-26 September 2015, Belgrade, Serbia.
Број хетероцитата: 0
33. **Belović, M.**, Torbica, A., Mastilović, J., Dapčević Hadnađev, T., Jambrec, D., Pestorić, M., Kevrešan, Ž. (2015). Change of physicochemical properties during tomato processing into juice and high fibre ketchup made from tomato pomace. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-127, 13-16 October 2015, Madrid, Spain.
Број хетероцитата: 0
34. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Živančev, D., **Belović, M.**, Torbica, A. (2015). Influence of decortication and milling procedure on particle size and minerals distribution in sorghum flours and by products. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-128, 13-16 October 2015, Madrid, Spain.
Број хетероцитата: 0
35. Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Živančev, D., Dapčević Hadnađev, T., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2015). Breadmaking potential of millet flour with addition of modified starches. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-132, 13-16 October 2015, Madrid, Spain.
Број хетероцитата: 0
36. Živančev, D., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.** (2015). Possibility of pan bread production from millet and rye cultivated in Serbia. EuroFoodChem XVIII, CHC-P-129, 13-16 October 2015, Madrid, Spain.
Број хетероцитата: 0

37. Novaković, A., Karaman, M., Kaišarević, S., Šibul, F., Milovanović, I., **Belović, M.**, Ilić, N. (2015). Bioactivity potential of saprotrophic fungal species *Coprinellus disseminatus* (Pers.) J.E. Lange 1938. 12th European Nutrition Conference (FENS), pp. 460-461, 20–23 October 2015, Berlin, Germany. DOI: 10.1159/000440895
Број хетероцитата: 0
38. Škrobot, D., Pestorić, M., Tomšik, A., **Belović, M.**, Milovanović, I., Šarić, B., Mandić, A. (2016). Hedonic perception of functional pasta: comparison between regular and irregular consumers of functional pasta. The International Bioscience Conference and the 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 324 (T5-P-21), 19-21 September 2016, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

39. **Belović, M.**, Ilić, N., Tepić, A., Šumić, Z. (2013). Selection of conditions for angiotensin-converting enzyme inhibition assay: influence of sample preparation and buffer. *Food and Feed Research*, 40 (1), 11-16.
Број хетероцитата: 6
40. **Belović, M.**, Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2014). Changes in carrot texture during cooking. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 18 (1), 36-39.
Број хетероцитата: 0
41. **Belović, M.**, Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Ilić, Z., Šunić, Lj. (2014). Instrumental measuring of the hardness of fresh and cooked parsnip (*Pastinaca sativa*). *Food and Feed Research*, 41 (1), 55-62.
Број хетероцитата: 0
42. **Belović, M.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2014). Change of surface colour parameters during storage of paprika (*Capsicum annum* L.). *Food and Feed Research*, 41 (2), 85-92.
Број хетероцитата: 7
43. Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Torbica, A., Novaković, A., Ilić, Z. (2015). Contribution of attributes in defining the sensory profile of fresh pepper fruit (*Capsicum annum* L.). *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19 (1), 44-47.
Број хетероцитата: 0

44. Novaković, A., Karaman, M., Matavulj, M., Pejin, B., **Belović, M.**, Radusin, T., Ilić, N. (2015). An insight into *in vitro* bioactivity of wild-growing puffball species *Lycoperdon perlatum* (Pers) 1796. *Food and Feed Research*, 42 (1), 51-58. DOI: 10.5937/FFR1501051N
Број хетероцитата: 6
45. **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Mastilović, J. (2015). The influence of hot air treatment and UV irradiation on the quality of two tomato varieties after storage. *Food Packaging and Shelf Life*, 5, 63-67.
Број хетероцитата: 4

M52 (1,5) Рад у часопису од националног значаја

46. **Belović, M.**, Mastilović, J., Torbica, A., Tomić, J., Stanić, D., Džinić, N. (2011). Potential of bioactive proteins and peptides for prevention and treatment of mass non-communicable diseases. *Food and Feed Research*, 38 (2), 51-61.
Број хетероцитата: 5
47. **Belović, M.**, Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2012). Identification and selection of the descriptors for establishing a sensory profile of tomato by a multidimensional approach. *Food and Feed Research*, 39 (1), 33-39.
Број хетероцитата: 1
48. Šimurina, O., Ikonić, B., Jevtić-Mučibabić, R., **Belović, M.**, Koprivica, G., Mišljenović, N. (2012). Application of response surface methodology in the development of specialty bread with sugar beet molasses, flax seed and vital wheat gluten. *Food and Feed Research*, 39 (1), 11-21.
Број хетероцитата: 4

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

49. Cvetković, B., Šuput, D., **Belović, M.**, Jevtić-Mučibabić, R., Šimurina, O., Živković, J., Pezo, L. (2014). Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of white cabbage and shelf life study. Proceedings of XVI YuCorr International Conference, 301-306, 27-30 May 2014, Tara Mountain, Serbia.
Број хетероцитата: 0

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

50. Mastilović, J., Torbica, A., Stanić, D., Tomić, J., **Belović, M.** (2011). Bioactive peptides - novel functional components from cereals and pseudocereals. 6th International Congress *FLOUR - BREAD '11*, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Book of Abstracts, 20, 12-14 October 2011, Opatija, Croatia.

Број хетероцитата: 0

51. 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.

Број хетероцитата: 0

52. **Belović, M.**, Ilić, N., Tepić, A., Šumić, Z. (2013). Optimization of test conditions for angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of extracts. Fourth Congress of Food Supplements with International Participation *Evidence Based Supplementation*, Programme and Abstract Book, 89-90, 24-25 October 2013. Belgrade, Serbia.

Број хетероцитата: 0

53. Janić Hajnal, E., Torbica, A., Tomić, J., Živančev, D., **Belović, M.** (2016). Micro-doughLAB u funkciji određivanja kvaliteta brašna. Zbornik izvoda XXVIII Nacionalne konferencije sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2016*, 37-38, 17-22. april 2016, Borsko Jezero, hotel „Jezero“, Srbija.

Број хетероцитата: 0

M70 (6) Одбрањена докторска дисертација

54. **Беловић, М.** (2016). „Искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехранбене производе са додатом вредношћу“, Докторска дисертација, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.

Број хетероцитата: 0

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ 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.)²

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

55. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J. (2017). Development of low calorie jams with increased content of natural dietary fibre made from tomato pomace. *Food Chemistry*, 237, 1226-1233. DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.06.045

Број хетероцитата: 12

SCI 2017 Food Science & Technology 7/133; Impact factor 2017: 4.946

²Радови који су публиковани у периоду између доношења одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник (27.12.2016.), односно припреме Извештаја и избора у научно звање научни сарадник (27.09.2017.) означени су фонтом *italic*.

56. Baenas, N., **Belović, M.**, Ilic, N., Moreno, D.A., García-Viguera, C. (2019). Industrial use of pepper (*Capsicum annum* L.) derived products: technological benefits and biological advantages. *Food Chemistry*, 274, 872-885. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.09.047
Број хетероцитата: 34
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6.306
57. Torbica, A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2019). Novel breads of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 282, 134-140. DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.12.113
Број хетероцитата: 5
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6.306
58. Šojić, B., Pavlić, B., Tomović, V., Kocić-Tanackov, S., Đurović, S., Zeković, Z., **Belović, M.**, Torbica, A., Jokanović, M., Uromović, N., Vujadinović, D., Ivić, M., Škaljac, S. (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. *Food Chemistry*, 300, 127202. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127202
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6.306
59. Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J. (2021). Heat and hydrothermal treatments of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 334, 127523. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127523
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6.306

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

60. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić Lijaković, I., Tomić, J., Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. *Food Bioscience*, 26, 193-199. DOI: 10.1016/j.fbio.2018.10.013
Број хетероцитата: 1
SCI 2018 Food Science & Technology 32/135; Impact factor 2018: 3.220
61. Michaličková D., **Belović, M.**, Ilić, N., Kotur-Stevuljević, J., Slanař, O., Šobajić, S. (2019). Comparison of polyphenol-enriched tomato juice and standard tomato juice for cardiovascular benefits in subjects with stage 1 hypertension: a randomized controlled study. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74, 122–127. DOI: 10.1007/s11130-019-0714-5
Број хетероцитата: 6
SCI 2019 Food Science & Technology 44/139; Impact factor 2019: 2.901
62. Torbica, A., Škrobot, D., Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Zhang, N. (2019). Sensory and physico-chemical properties of wholegrain wheat bread prepared with selected food by-products. *LWT*, 114, 108414. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108414

Број хетероцитата: 1

SCI 2019 Food Science & Technology 28/139; Impact factor 2019: 4.006

63. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.** (2020). Effect of non-gluten proteins and transglutaminase on dough rheological properties and quality of bread based on millet (*Panicum miliaceum*) flour. *LWT*, 118, 108852. DOI: 10.1016/j.lwt.2019.108852

Број хетероцитата: 2

SCI 2019 Food Science & Technology 28/139; Impact factor 2019: 4.006

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

64. Ilić, Z. S., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Zorić, L., Tomšik, A., **Belović, M.**, Pestorić, M., Karanović, D., Luković, J. (2017). Evaluation of mineral profile, texture, sensory and structural characteristics of old pepper landraces. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41: e13141. DOI: 10.1111/jfpp.13141

Број хетероцитата: 1

SCI 2017 Food Science & Technology 77/133; Impact factor 2017: 1.510

65. Pestorić, M., Škrobot, D., Žigon, U., Šimurina, O., Filipčev, B., **Belović, M.**, Mišan, A. (2017). Sensory profile and preference mapping of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 20 (2), 350-361. DOI: 10.1080/10942912.2016.1160922

Број хетероцитата: 7

SCI 2017 Food Science & Technology 64/133; Impact factor 2017: 1.845

66. Kalušević, A., Lević, S., Čalijski, B., Pantić, M., **Belović, M.**, Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., Nedović, V. (2017). Microencapsulation of anthocyanin-rich black soybean coat extract by spray drying using maltodextrin, gum arabic and skimmed milk powder. *Journal of Microencapsulation*, 34 (5), 475-487. DOI: 10.1080/02652048.2017.1354939

Број хетероцитата: 5

SCI 2017 Engineering, Chemical 67/137; Impact factor 2017: 1.793

67. Torbica, A., Mocko Blažek, K., **Belović, M.**, Janić Hajnal, E. (2019). Quality prediction of bread made from composite flours using different parameters of empirical rheology. *Journal of Cereal Science*, 89, 102812. DOI: 10.1016/j.jcs.2019.102812

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology 43/139; Impact factor 2019: 2.938

68. Veljović, S., Tomić, N., Veljović, M., **Belović, M.**, Tešević, V., Sofrenić, I., Nikićević, N., Vukosavljević, P., Nikšić, M. (2019). Volatile, color and sensory quality of spirit-based beverages enriched with medicinal fungus *Ganoderma lucidum* and herbal

extract. *Food Technology and Biotechnology*, 57 (3), 408-417. DOI: 10.17113/ftb.57.03.19.6106

Број хетероцитата: 1

SCI 2019 Food Science & Technology 67/139; Impact factor 2019: 2.115

69. Obradović, N., Pajić-Lijaković, I., Krunić, T., **Belović, M.**, Rakin, M., Bugarski, B. (2020). Effect of encapsulated probiotic starter culture on rheological and structural properties of natural hydrogel carriers affected by fermentation and gastrointestinal conditions. *Food Biophysics*, 15 (1), 18-31. DOI: 10.1007/s11483-019-09598-8

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology 57/139; Impact factor 2019: 2.387

70. Žilić, S., Simić, M., **Belović, M.**, Škrobot, D., Srđić, J., Perić, V. (2020). Chemical, rheological and sensory characteristics of sweet spreads made from by-products of soya bean and maize. *International Journal of Food Science and Technology*, in press. DOI:10.1111/ijfs.14382

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology 47/139; Impact factor 2019: 2.773

71. Radosavljević, M., Lević, S., **Belović, M.**, Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., Nedović, V. (2020). Immobilization of *Lactobacillus rhamnosus* in polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for production of lactic acid. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 43, 315-322. DOI: 10.1007/s00449-019-02228-0

Број хетероцитата: 2

SCI 2019 Engineering, Chemical 69/143; Impact factor 2019: 2.419

72. Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J., Jovičić, M., Pavličević, J. (2020). Comparative study of nutritional and technological quality aspects of minor cereals. *Journal of Food Science and Technology, Online First* (Published: 27 May 2020). DOI:10.1007/s13197-020-04544-w

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology 75/139; Impact factor 2019: 1.946

73. Radosavljević, M., Lević, S., **Belović, M.**, Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., Nedović, V. (2021). Polyvinyl alcohol as a carrier for *Lactobacillus rhamnosus* in the production of L-(+)-lactic acid. *Process Biochemistry*, 100, 149–160. DOI:10.1016/j.procbio.2020.10.006

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Engineering, Chemical 55/143; Impact factor 2019: 2.952

M23 (3) Рад у међународном часопису

74. **Belović, M. M.**, Gironés-Vilaplana, A., Moreno, D. A., Milovanović, I. Lj., Novaković, A. R., Karaman, M. A., Ilić N. M. (2016). *Tomato (Solanum lycopersicum L.) processing*

main product (juice) and by-product (pomace) bioactivity potential measured as antioxidant activity and angiotensin-converting enzyme inhibition. *Journal of Food Processing and Preservation*, 40 (6), 1229–1237. DOI: 10.1111/jfpp.12707

Број хетероцитата: 4

SCI 2016 Food Science & Technology 96/130; Impact factor 2016: 0.791

75. Torbica, A., Horvat, D., Živančev, D., **Belović, M.**, Šimić, G., Magdić, D., Đukić, N., Dvojković, K. (2017). Prediction of the genetic similarity of wheat and wheat quality by reversed-phase high-performance liquid chromatography and lab-on-chip methods. *Acta Alimentaria*, 46 (2), 137-144. DOI: 10.1556/066.2016.0003

Број хетероцитата: 1

SCI 2017 Food Science & Technology 120/133; Impact factor 2017: 0.384

76. Ilić, Z. S., Šunić, Lj., Milenković, L., Pestorić, M., **Belović, M.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2017). Nutrients content and texture changes as effect of harvest time, postharvest treatments and storage condition of carrot. *Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus*, 16 (5), 63-75. DOI: 10.24326/asphc.2017.5.7

Број хетероцитата: 0

SCI 2017 Horticulture 28/36; Impact factor 2017: 0.448

77. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Knežević, N. (2018). Biochemical quality indicators and enzymatic activity of wheat flour from the aspect of climatic conditions. *Journal of Food Quality*, Article ID 5187841, 9 pages. DOI: 10.1155/2018/5187841

Број хетероцитата: 1

SCI 2018 Food Science & Technology 90/135; Impact factor 2018: 1.360

78. Pestorić, M., Mastilović, J., Pezo, L., **Belović, M.**, Škrobot, D., Šimurina, O., Filipčev, B., Pojić, M., Torbica A. (2019). Prediction of commercial spaghetti quality based on sensory and physicochemical data. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, 14172. DOI: 10.1111/jfpp.14172

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology 102/139; Impact factor 2019: 1.405

79. Živančev, D., Jocković, B., Mladenov, N., Torbica, A., **Belović, M.**, Mijić, B., Ninkov, J. (2020). The effects of wheat cultivars on the production of different types of wheat flours of precisely defined magnesium content. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 26 (1), 1-7. DOI: 10.2298/CICEQ181004019Z

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Engineering, Chemical 124/143; Impact factor 2019: 0.720

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

80. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.**, Popović, Lj., Čakarević, J., Savanović, D., Novaković, A., Mocko Blažek, K. (2018). Potential of pumpkin oil cake protein

isolate in production of millet bread. *Food and Feed Research*, 45 (2), 139-147. DOI: 10.5937/FFR1802139T

Број хетероцитата: 0

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину

81. **Belović, M.**, Torbica, A., Škrobot, D., Tomić, J., Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarová Z. (2020). Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 57 (1), 8-13. DOI: 10.5937/ratpov57-24126

Број хетероцитата: 0

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2019. годину

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

82. **Belović, M.**, Novaković, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2016). The influence of process parameters on the change of paprika colour (*Capsicum annuum* L.) during storage. *Proceedings of 3rd International Congress Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016*, 140-145, 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

83. **Belović, M.**, Ilić, N., Pestorić, M., Memiši, N., Novaković, A., Jevtić-Mučibabić, R., Škrobot, D. (2016). Evaluation of Feta cheese quality by sensory and instrumental methods. *Proceedings of 3rd International Congress Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016*, 175-179, 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

84. Memiši, N., Ilić, N., Jevtić-Mučibabić, R., **Belović, M.**, Novaković, A., Sanz, Y., Brouzes, J. (2016). Production of new probiotic yogurt. *Proceedings of 3rd International Congress Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2016*, 620-623, 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

85. Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.** (2018). Changes of dough and bread performance of poor quality wheat as a result of rye and oat flours addition. *4th International Congress Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 176-181.

Број хетероцитата: 0

86. Čakarević, J., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Šregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). The combined effect of beetroot juice and wholegrain flours to improve health promoting properties of cookies. *4th International Congress Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 98-103.

Број хетероцитата: 0

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

87. Novaković, A., Karaman, M., **Belović, M.**, Milovanović, I., Radusin, T., Ilić, N. (2016). *Edible species Armillaria mellea collected in Eastern Serbia as a source of antioxidant agents. XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of the Republic of Srpska, 18-19 November 2016, Banja Vrućica, Teslić, Bosnia and Hercegovina, 83.*

Број хетероцитата: 0

88. Torbica, A., Janic Hajnal, E., **Belovic, M.**, Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A., Ačkar, Đ., Šubarić D. (2017). *Creation of value added bread from whole grain wheat flour. 4th North and East European Congress on Food, 10-13 September 2017, Kaunas, Lithuania, 117 (PP61).*

Број хетероцитата: 0

89. Glogovac, S. K., **Belović, M. M.**, Nagl, N. M., Gvozdanović-Varga, J. M., Takač, A. J., Prodanović, S. A., Živanović, T. B. (2017). *PCA Classification of tomato genotypes based on physical and chemical fruit characteristics. COST WG1 / EPPN2020 workshop, 29-30 September 2017, Novi Sad, Serbia, 54.*

Број хетероцитата: 0

90. Ilić, Z., Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Zorić, L., Tomšik, A., **Belović, M.**, Pestorić, M., Karanović, D., Luković, J. (2017). *Characterisation and evaluation of pepper landraces as ethnobiological heritage from south Serbia. 3rd International symposium for agriculture and food - ISAF 2017, 18-20 October 2017, Ohrid, Republic of Macedonia, 414.*

Број хетероцитата: 0

91. **Belović, M.**, Pestorić, M., Memiši, N., Ilić, N., Sanz, Y., Brouzes, J. (2018). *Sensory and rheological properties of novel probiotic yogurt. 5th International ISEKI_Conference, 3-5 July 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany, 285 (#245).*

Број хетероцитата: 0

92. Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E., **Belović, M.** (2018). *Production of novel breads from heat treated wholegrain millet, sorghum, rye and oat flours without additives. 5th International ISEKI_Conference, 3-5 July 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany, 288 (#248).*

Број хетероцитата: 0

93. Tomić, J., Torbica, A., **Belović, M.** (2018). *Influence of naturally present enzymes added in surplus on the bread quality. 5th International ISEKI_Conference, 3-5 July 2018, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany, 289 (#249).*

Број хетероцитата: 0

94. Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pezo, L., **Belović, M.**, Glogovac, S., Ilić, N. (2018). A combined quality assessment of fresh tomato genotypes. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, EuroSense 2018 *A Sense of Taste*, 2-5 September 2018, Verona, Italy, [P2.04].

Број хетероцитата: 0

95. **Belović, M.**, Pestorić, M., Ilić, N., Memiši, N., Novaković, A., Jevtić-Mučibabić, R., Škrobot, D. (2018). Combined sensory-instrumental methodology for soft white brined cheese quality evaluation. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research, EuroSense 2018 *A Sense of Taste*, 2-5 September 2018, Verona, Italy, [P2.89].

Број хетероцитата: 0

96. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Tomić, J., Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Physicochemical characterization of tomato pomace powder. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 189.

Број хетероцитата: 0

97. **Belović, M.**, Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J. (2018). Rheological properties of low calorie jams with increased dietary fibre content made from tomato pomace. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 42.

Број хетероцитата: 0

98. Torbica A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2018). Gelling behaviour of different cereal flours. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 17.

Број хетероцитата: 0

99. Tomić, J., Torbica A., **Belović, M.**, Čolović R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2018). Gluten free bread based on millet flour and proteins from different sources. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 33.

Број хетероцитата: 0

100. Čakarević, J., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Šregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). Bioactive encapsulate with pumpkin protein isolate for cookies enrichment: storage and digestibility. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety - FoodTech 2018*, 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, 84.

Број хетероцитата: 0

101. Torbica, A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2019). Novel technological process for gluten free bread production. 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 26-28 June 2019, Leuven, Belgium, 74.
Број хетероцитата: 0
102. **Belović, M.**, Tomić, J., Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Sensory properties for protein enriched millet breads. 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, 26-28 June 2019, Leuven, Belgium, 75.
Број хетероцитата: 0
103. Danojević D., **Belović M.**, Medić-Pap S., Kevrešan Ž., Mastilović J. (2019). Postharvest fruit changes in kapya pepper genotypes. 17th EUCARPIA Meeting on Genetics and Breeding of Capsicum and Eggplant, 11-13 September 2019, Avignon, France, 242-243.
Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

104. Ilić, Z. S., Šunić, Lj., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., **Belović, M.**, Magazin, N. (2016). *Quality of root vegetables during prolonged storage. Agriculturae Conspectus Scientificus, 81 (2), 115-122.*
Број хетероцитата: 0
105. Novaković, A., Karaman, M., Kaišarević, S., **Belović, M.**, Radusin., T., Beribaka, M., Ilić, N. (2016). *Coprinellus disseminatus (Pers.) J.E. Lange 1938: In vitro antioxidant and antiproliferative effects. Food and Feed Research, 43 (2), 93-102. DOI: 10.5937/FFR1501051N*
Број хетероцитата: 2
106. Tomić, J., **Belović, M.**, Torbica, A., Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A. (2016). *The influence of addition of dried tomato pomace on the physical and sensory properties of whole grain rye flour cookies. Food and Feed Research, 43 (2), 145-152. DOI: 10.5937/FFR1602145T*
Број хетероцитата: 1
107. Škrobot, D., Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., **Belović, M.** (2017). Preliminary results of the effect of storage on functional properties of buckwheat. *Journal on Processing and Energy in Agriculture, 21 (4), 201-203. DOI: 10.5937/JPEA1704201S*
Број хетероцитата: 0

М60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

М64 (0,2) Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

108. **Belović, M.**, Torbica, A., Tomić, J., Šarić, Lj. (2017). The effect of apple puree addition on thermostable fruit fillings based on sour cherries. 10th International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH*, Book of Abstracts, 136, 12-13 October 2017, Osijek, Croatia.
Број хетероцитата: 0
109. **Belović, M.**, Janić Hajnal, E., Torbica, A., Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A., Ačkar, Đ., Šubarić D. (2017). Viscoelastic properties of dough prepared with the addition of extruded food industry by-products. 10th International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH*, Book of Abstracts, 141, 12-13 October 2017, Osijek, Croatia.
Број хетероцитата: 0
110. Torbica, A., Janić Hajnal, E., **Belović, M.**, Pajin, B., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A., Ačkar, Đ., Šubarić D. (2017). Sugar beet pulp as ingredient in value added bread from whole grain wheat flour. 10th International Scientific and Professional Conference *WITH FOOD TO HEALTH*, Book of Abstracts, 142, 12-13 October 2017, Osijek, Croatia.
Број хетероцитата: 0
111. Novaković, A., Radusin, T., Tomšik, A., Torbica, A., Tomić, J., **Belović, M.**, Ikonić, P. (2018). Determination of antimicrobial activity of PLA films loaded with *Allium ursinum* extract. Book of Abstracts of 30th National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2018*, 15-20 April 2018, Brzeće, Serbia.
Број хетероцитата: 0
112. **Belović, M.**, Tomić, J., Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Rheological properties of millet dough prepared with different proteins. Book of Abstracts of 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTER 2019* and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture - PTEP 2019*, 10-11, 7-12 April 2019, Kladovo, Serbia.
Број хетероцитата: 0
113. Pestorić, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pezo, L., **Belović, M.**, Glogovac, S., Ilić, N., Takač, A. (2019). The relationship between sensory and instrumental data – A combined approach for assessing the quality of fresh tomato genotypes. Book of Abstracts of 6th SEE International Postharvest Conference: „Quality Management in Postharvest Systems“, 64 (IV-22), 26th and 28th June 2019, Novi Sad and 27th June 2019, Sombor, Serbia.
Број хетероцитата: 0

114. Kukurová K., Ciesarová, Z., Jelemenská, V., Horváthová, J., **Belović, M.**, Torbica, A. (2019). Rheological properties and content of acrylamide precursors of a hybrid cereal triticale. Book of Abstracts of 71. zjazd chemikov, 218, 9-13 September 2019, Vysoké Tatry, Slovakia.
Број хетероцитата: 0
115. Radosavljević, M., Lević, S., **Belović, M.**, Pejin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A., Mojović, Lj., Nedović V. (2019). Immobilisation of Lactobacillus rhamnosus in combined polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for l-(+)-lactic acid fermentation, 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
116. Pećinar, I., Rančić, D., Lević, S., Kolašinac, S., Torbica, A., **Belović, M.**, Savić, S., Czekus, B. (2019). Raman spectroscopy as fast tool for determination of chemical profile of fruits/seeds of agricultural important species. Book of Abstracts of 9th Symposium with international participation "Innovations in Crop and Vegetable Production", 12-13, 17-18 October, Belgrade, Serbia.
Број хетероцитата: 0
117. Pećinar, I., Lević, S., Torbica, A., **Belović, M.**, Dajić Stevanović, Z. (2019). A potential of Raman spectroscopy application in the detection of differences in extruded and thermal treated flour samples. Book of Abstracts of 9th Symposium with international participation "Innovations in Crop and Vegetable Production", 52-53, 17-18 October, Belgrade, Serbia.
Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

118. Ilić, N., Memiši, N., Suvajdžić, Lj., Jevtić-Mučibabić, R., Novaković, A., Pestorić, M., **Belović, M.**, Škrobot, D. (2018). Proizvodnja novog probiotičkog jogurta. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je FarmGuard d.o.o., Brčko Distrikt, BiH.

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

119. Šarić, Lj., **Belović, M.**, Torbica, A., Tomić, J., Šarić, B., Jovanov, P., Mandić, A. (2018). Termostabilni voćni nadev od tropa maline. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je „Nutri sweet“ d.o.o., Novi Sad.
120. Torbica, A., Filipčev, B., Kojić, J., **Belović, M.**, Tomić, J. (2018). Laboratorijski postupak probnog pečenja biskvita za Jaffa cakes. Odluka Matičnog odbora za

biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je „Jaffa“ d.o.o., Crvenka.

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

121. Žilić, S., Simić, M., **Belović, M.**, Srdić, J., Perić, V., Škrobot, D. (2018). Namaz od kočanke kukuruza šećerca i semenjače crne soje sa visokim sadržajem antocijanina. Odluka Matičnog odbora za biotehnologiju i agroindustriju za 2019. Korisnik tehničkog rešenja je „POLO“ d.o.o., Čačak.

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

Научно-истраживачка интересовања кандидаткиње др Мионе Беловић су усмерена у три тематске целине, које се делимично преклапају:

1. **Реолошка, микроструктурна и текстурна својства прехранбених производа**, као и хидроколоида који се користе у прехранбеној индустрији;
2. **Биоактивност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије;**
3. **Технологија брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа.**

С обзиром на обим истраживачког опуса кандидаткиње, анализа научних радова није рађена појединачно, већ су научни радови анализирани у склопу тематских целина којима се кандидаткиња бавила.

У оквиру тематске целине **Реолошка, микроструктурна и текстурна својства прехранбених производа** кандидаткиња се бавила физичком хемијом хране, у оквиру које је испитивала везу између структуре макромолекула, микроструктуре, фундаменталних реолошких и текстурних својстава прехранбених производа. У оквиру ове области кандидаткиња се уже специјализовала за угљене хидрате (скроб, растворљива и нерастворљива прехранбена влакна и угљенохидратни хидроколоиди). Кандидаткињини радови из ове тематске области могу се поделити у три уже области, зависно од технологије којом се баве: (1) технологија производа од воћа и поврћа, (2) технологија пекарских производа и (3) технологија ферментације млечнокиселим бактеријама.

У оквиру технологије воћа и поврћа, кандидаткиња се бавила креирањем иновативних желираних производа од споредних продуката прераде воћа и поврћа. Кандидаткиња је, као наставак истраживања започетих у оквиру њене докторске дисертације, испитала физичко-хемијска својства спрашеног лиофилизата споредног производа прераде парадајза (тропа парадајза) (рад М34 бр. 96) и од њега креирала производе са повећаним садржајем прехранбених

влакана природног порекла, који обухватају нискокалоричне џемове (рад M21a бр. 55, рад M34 бр. 97) и кечап (рад M21 бр. 60), окарактерисане одличним својствима протицања, механичком и термичком стабилношћу и мазивошћу. Даљи рад кандидаткиње обухвата испитивање реолошких и текстурних својстава слатких намаза креираних од споредних производа прераде соје и кукуруза (рад M22 бр. 70), чија технологија производње је примењена у пракси као техничко решење (рад M84 бр. 121). Кандидаткиња се бавила и развојем технологије производње термостабилног надева од вишње са додатком пиреа од јабуке (M64 рад бр. 108) и термостабилног надева од тропа малине, која је такође примењена у пракси као техничко решење (рад M82 бр. 119).

У оквиру технологије пекарских производа, кандидаткињин рад обухвата испитивања реолошких, термичких, микроструктурних и текстурних својстава теста и финалних производа од жита мање заступљених у исхрани и споредних производа прехранбене индустрије. Кандидаткиња се бавила испитивањем физичко-хемијских својстава брашна од јечма, ражи, тритикалеа, овса, проса и сирка, укључујући структуру макромолекула, својства желирања, реолошка и термичка својства (M22 рад бр. 72, M64 рад бр. 114, M64 рад бр. 116), затим утицајем термичких и хидротермичких третмана на структуру макромолекула, својства желирања и микроструктуру истих брашна (M21a рад бр. 59, M34 рад бр. 98, M64 рад бр. 117) и на крају термичким, микроструктурним и текстурним својствима хлеба креираног од термички и хидротермички модификованих брашна ражи, овса, проса и сирка (M21a рад бр. 57, M34 рад бр. 92, M34 рад бр. 101). Кандидаткиња се бавила испитивањем утицаја додатка протеина грашка, пиринча, сурутке, уљане погаче бундеве, као и трансглутаминазе на реолошка својства теста и текстурна својства хлеба од проса (M21 рад бр. 63, M24 рад бр. 80, M34 рад бр. 99, M34 рад бр. 102, M64 рад бр. 112), као и могућношћу предвиђања текстурних својстава хлеба на основу реолошких својстава теста произведеног од смеше пшеничног брашна са брашнима мање заступљених жита (M22 рад бр. 67, M33 рад бр. 85). Део радова кандидаткиње је посвећен и утицају екструдата споредних производа прераде воћа, шећерне репе и производње пива на реолошка својства теста и текстурна својства хлеба од интегралног пшеничног брашна (M21 рад бр. 62, M34 рад бр. 88, M64 рад бр. 109, M64 рад бр. 110), што је значајно за њихову валоризацију.

У оквиру технологије ферментације млечнокиселим бактеријама (*Lactobacillus spp.*), кандидаткиња је испитивала реолошка својства носача на бази калцијум-алгината и протеина сурутке са омотачем од хитозана у којима су инкапсулиране пробиотске стартер културе *L. bulgaricus*, *L. acidophilus* и *B. bifidum* за производњу млечних напитака на бази сурутке (M22 рад бр. 69), као и носача за имобилизацију културе *L. rhamnosus* за производњу млечне киселине на бази калцијум-алгината и поливинил алкохола (M22 рад бр. 71, M64 рад бр. 115) и поливинил алкохола (M22 рад бр. 73). Поред тога, кандидаткиња се бавила испитивањем реолошких особина јогурта произведеног са новом пробиотском

културом (*Lactobacillus sp.*) (M33 рад бр. 84, M34 рад бр. 91) у оквиру међународног пројекта *FP7 MyNewGut*, из чега је проистекло и међународно техничко решење (M81 рад бр. 118). Део радова кандидаткиње има као тему испитивање текстурних својстава меког белог сира у саламури (M33 рад бр. 83, M34 рад бр. 95).

У радовима из тематске целине **Биоактивност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије** др Миона Беловић се бавила биолошком активношћу различитих сировина и производа биљног порекла. Кандидаткиња је коаутор прегледног рада публикованог у часопису *Food Chemistry* у ком је приказан преглед употребе паприке у прехранбеној и фармацеутској индустрији, са нагласком на технолошке предности њеног коришћења и њену биолошку активност (M21a рад бр. 56), који је њен најцитиранији рад са 34 хетероцитата. Поред прегледног рада, кандидаткиња се бавила и нутритивним, текстурним и сензорским својствима различитих сорти паприке (M22 рад бр. 64, M34 рад бр. 90, M34 рад бр. 103) и млене зачинске паприке (M33 рад бр. 82). Испитивање биолошке активности хидрофилних и липофилних екстраката тропа парадајза је било саставни део докторске дисертације кандидаткиње, која је након докторирања наставила да се бави том тематиком и објавила следеће радове: рад о *in vitro* антиоксидативној активности и инхибицији ангиотензин-конвертујућег ензима хидрофилних и липофилних екстраката тропа парадајза (M23 рад бр. 74), затим резултате клиничке студије у којој је испитиван утицај додатка хидрофилног екстракта тропа парадајза у сок парадајза на маркере оксидативног стреса, липидни статус крви и крвни притисак (M21 рад бр. 61), као и рад о могућности употребе липофилног екстракта тропа парадајза као замене за натријум нитрит у бареним свињским кобасицама (M21a рад бр. 58). Сви испитивани екстракти су показали значајну биолошку активност и могућност примене у прехранбеној индустрији, што је значајно за валоризацију тропа парадајза. Остали радови који се тичу валоризације тропа парадајза су приказани у оквиру тематске целине реолошких, микроструктурних и текстурних испитивања (ужа област бр. 1). Кандидаткиња се бавила и испитивањем нутритивних, текстурних и сензорских својстава различитих сорти парадајза (M34 рад бр. 89, M34 рад бр. 94, M64 рад бр. 113).

Истраживања кандидаткиње из области биоактивности обухватају и радове о својствима и стабилности инкапсулираних биоактивних екстраката семењаче црне соје (M22 рад бр. 66) и сока од цвекле (M34 рад бр. 100), као и радове о биолошкој активности екстраката гљива (M51 рад бр. 105; M34 рад бр. 87) и употреби медицинске гљиве у производњи алкохолних пића (M22 рад бр. 68). Промене у биолошкој активности и сензорским својствима током складиштења мркве (M23 рад бр. 76), мркве, паштрнака и целера (M51 рад бр. 104), хељде (M51 рад бр. 107) и PLA (полилактид) филмова са екстрактом сремуса (M64 рад бр. 111) такође су део истраживачког опуса кандидаткиње.

Радови из тематске целине **Технологија брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа** обухватају радове које се односе специфично на квалитет жита и брашна и њихов утицај на квалитет финалних пекарских и брашно-кондиторских производа. Др Миона Беловић се овим технологијама бавила и у оквиру тематске целине реолошких, микроструктурних и текстурних испитивања, где су приказани остали радови (ужа област бр. 2). Кандидаткиња је радила истраживања из области предвиђања квалитета пшенице применом високопритисне течне хроматографије са реверзним фазама и капиларне електрофорезе (М23 рад бр. 75), затим испитивања биохемијских показатеља квалитета пшенице, укључујући ензимску активност (М23 рад бр. 77, М34 рад бр. 93), као и утицајем одабира сорти пшенице на садржај магнезијума у различитим фракцијама млевења (М23 рад бр. 79). Кандидаткиња се такође бавила испитивањима квалитета шпагета (М23 рад бр. 78), квалитета кекса произведеног са додатком медицинског биља (М22 рад бр. 65), кекса од брашна сорте тритикалеа 'Одисеј' (М24 рад бр. 81), кекса од интегралног брашна различитих врста пшенице и сока од цвекле (М33 рад бр. 86) и кекса од брашна ражи са додатком тропа парадајза (М51 рад бр. 106). Искуство кандидаткиње у испитивању квалитета кекса је преточено у техничко решење – лабораторијски поступак пробног печења бисквита за Jaffa cakes (М82 рад бр. 120).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске³ истражена је цитираност радова др Мионе Беловић 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 2011. до новембра 2018. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **207** (153 хетероцитата, 19 коцитата и 35 самоцитата).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

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

- Друга награда за палету функционалних производа на бази парадајза „ТОМАТО PUZZLE“ (сок од парадајза обogaћен екстрактом парадајза, кечап са дијетним влакнима покожице парадајза, хладно цеђено уље парадајза и готова смеша за хлеб са брашном погаче из производње уља парадајза) на националном такмичењу „Екотрофелија 2014“ одржаном 17. јула 2014. године (такмичење студената у креирању екоинновативних прехранбених производа по лиценци европске платформе за екоинновације у прехранбеној области EcoTrophelia Europe 2014), аутори: Миона Беловић (координатор тима), Јелена Томић, Даница Маринковић, Вања Тодоровић, Урош Чакар, Андреа Вуковић.
- Врхунски резултат 2017. године Универзитета у Новом Саду (<https://www.uns.ac.rs/images/doc/nauka/vrhunskiRezultati2017/FINS.jpg>) – за рад M21a наведен у библиографији под бројем 55
- Врхунски резултат 2019. године Универзитета у Новом Саду – за рад M21a наведен у библиографији под бројем 57

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

Кандидаткиња је била члан научних одбора следећих међународних научних конференција:

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на *IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety"*, 23-25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
<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 радове у следећим међународним и часописима категорије M20:

- Food Chemistry (M21a) – 6 радова
- Food and Bioprocess Technology (M21) – 2 рада
- Journal of Cleaner Production (M21) – 1 рад
- Journal of Food Packaging and Shelf Life (M21) – 1 рад
- Journal of Food Science and Technology (Mysore) (M22) – 3 рада
- Journal of Cereal Science (M22) – 1 рад
- International Journal of Gastronomy and Food Science (M22) – 1 рад
- Journal of Food Processing and Preservation (M23) – 2 рада
- Applied Rheology (M23) – 1 рад

- Heliyon (издавач Elsevier) (нема још категорију) – 2 рада
- На сајту Publons кандидаткиња има верификовано 20 рецензија. <https://publons.com/researcher/1537483/miona-belovic/peer-review/>
- Кандидаткиња је рецензирала и радове у следећим националним часописима, као и радове саопштене на следећим међународним симпозијумима и конгресима:
- *Food & Feed Research*, Универзитет у Новом Саду – Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, Србија (M24) – 1 рад
 - *Acta periodica technologica*, Универзитет у Новом Саду – Технолошки факултет, Нови Сад (M51) – 3 рада
 - *Journal of Agricultural Sciences*, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд (M24/M51) – 1 рад
 - IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23.-25.10.2018. Нови Сад, Србија

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

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 физичке хемије хране, са фокусом на угљене хидрате (скроб, растворљива и нерастворљива прехранбена влакна и угљенохидратни хидроколоиди). Кандидаткиња је један од малобројних истраживача који спаја познавање реолошких, микроструктурних и текстурних својстава прехранбених производа, као и њихову везу са биолошком активношћу хране у људском организму, из чега проистичу и њене бројне публикације. Физичка хемија угљенохидратних компоненти хране је област за коју у свету постоји све веће интересовање, на шта указују бројни нови специјализовани часописи и конференције. Промоцијом резултата научно-истраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном проблематиком кроз међународне пројекте и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области испитивања реолошких, структурних и функционалних својстава прехранбених производа. Осим квалитетом публикација (5 радова из категорије M21a и 27 радова из категорије M20 од укупно 67 радова од последњег избора у звање), кандидаткиња је својим ангажовањем током пријаве и реализације међународних пројеката (наведених у одељку 2.4) значајно допринела развоју науке у земљи. Своја знања континуално преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у

Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је резултирало бројним заједничким радовима.

Кандидаткиња је као одговорно лице Одељења за прометни квалитет ФИНСЛаб-а, набавком нове опреме и увођењем савремених метода усклађених са регулативама Европске уније, учинила ову лабораторију једном од најбољих лабораторија у Србији за испитивање квалитета меркантилних жита, пре свега пшенице. Кандидаткињина интензивна сарадња са привредом, која се огледа у реализацији два иновациона ваучера и четири техничка решења, довела је до примене најнових научних сазнања из области производње желираних производа од воћа и брашнено-кондиторских производа у прехранбеној индустрији Србије. У циљу промоције науке млађим генерацијама, пре свега средњошколцима и студентима, кандидаткиња је у периоду од 2011. до 2017. године, активно учествовала у организовању радионица за манифестацију *Фестивал науке*:

- 2017: Радионица: „Храна без мана!“
- 2015: Радионица: „Све боје хране“
- 2014: Радионица: „Од зрна до смокија“
- 2013: Радионице: „Хранљива асоцијација“ и „Очи у очи са микотоксинима“
- 2012: Радионица: „Чик погоди који је лимун жући“
- 2011: Радионица: „Забавна храна“

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

Кандидаткиња је активно учествовала у изради докторске дисертације Наташе Обрадовић, запослене у Иновационом центру Технолошко-металуршког факултета Универзитета, под називом *Карактеризација и примена природних хидрогелова за инкапсулацију пробиотске стартер културе*, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и објављен заједнички рад:

- Obradović, N., Pajić-Lijaković, I., Krunić, T., **Belović, M.**, Rakin, M., Bugarski, B. (2020). Effect of encapsulated probiotic starter culture on rheological and structural properties of natural hydrogel carriers affected by fermentation and gastrointestinal conditions. *Food Biophysics*, 15 (1), 18-31. DOI: 10.1007/s11483-019-09598-8

Кандидаткиња је дала допринос и изради докторских дисертација колегиница са Научног Института за прехранбене технологије, о чему сведоче захвалнице дисертација у којима се јасно наводи улога кандидаткиње:

- Наташа Милићевић (Недељковић), дисертација под називом *Замењивачи масти на бази пшеничних и овсених мекиња и њихова примена у формулацији кекса*;

- Јована Којић (Бркљача), дисертација под називом *Оптимизација процеса екструдирања спелте за креирање функционалних производа са додатком бетаина.*

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња је у децембру 2016., 2017., 2018., и 2019. године учествовала у извођењу демонстрационих вежби из предмета Технологија млинарства за студенте Технолошког факултета у Новом Саду, смер инжењерство угљенохидратне хране. Вежбе су изведене у просторијама Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, лабораторија за испитивање прометног квалитета.

Кандидаткиња је до сада радила на пословима одговорног лица и техничког координатора одељења за прометни квалитет, као и на пословима заменика одговорног лица одељења за сензорска и техничка испитивања и заменика технолошког координатора за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове, нектаре, печурке, супе, чорбе, сосове, зачине и мешавине зачина, кафу и чај, сви у оквиру акредитоване лабораторије (ФИНСЛаб), и кроз наведене послове је активно учествовала и тренутно учествује у обукама и надзору научног подмлатка Института.

Такође, др Миона Беловић је именована за чланства у следећим комисијама за избор у звања:

- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Милене Здравковић (број 2/4-3/3-5 од 08.05.2018. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач сарадник Каролине Моцко Блажек (број 2/8-3/3-2 од 28.08.2019. године).

2.4. Међународна сарадња

Др Миона Беловић остварила је међународну сарадњу са водећим истраживачима из области биолошке активности, реологије и безбедности хране из Шпаније, Чешке и Словачке, о чему сведоче и публиковани заједнички радови. Резултати поменуте сарадње публиковани су у следећим радовима: М21а рад бр. 56, М21 рад бр. 61, М23 рад бр. 74, М24 рад бр. 81, М64 рад бр. 114. Током реализације доленаведених међународних пројеката и студијских посета, кандидаткиња је сарађивала и са истраживачима из других земаља. Поред тога, кандидаткиња је сарађивала и са истраживачима из водећих научно-истраживачких институција у региону.

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 7th Framework Programme (FP7-KBBE-2010-4).
- **2013–2016:** учесник на пројекту: *“Re-design of the dairy industry for sustainable milk processing – SUSMILK”* (GA 613589), у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE.2013.2.5-02).
- **2013–2018:** учесник на пројекту: *“Microbiome's influence on energy balance and brain development/function put into action to tackle diet-related diseases and behaviour – MyNewGut”* (GA 613979), у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE.2013.2.2-02).
- **2016–2018:** учесник на пројекту: *“Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars”*, (GA 692276), у оквиру програма HORIZON2020 (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276) у сарадњи са партнерским организацијама TEAGASC – Agriculture and Food Development Authority, Ireland и UNIBO – University of Bologna, Italy. У оквиру реализације пројекта кандидаткиња је бораваила је у следећим европским истраживачким групама ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа:
 - **07.03.-01.04.2016:** једномесечни студијски боравак на научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, у Фермоју, Ирска, у групи др Mark A. E. Auty-ја, истраживачка тема *“Application of imaging techniques in the study of food structure”*
 - **15.02.-14.03.2017:** једномесечни студијски боравак на научно-истраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown у Даблину, Ирска, у групи др Brijesha K. Tiwari-ја, истраживачка тема *“Encapsulation of food ingredients”*
- **2019–данас:** Руководилац пројекта у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке под називом *„Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products“* (број пројекта 337-00-107/2019-09/02), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Словачке агенције за истраживања и развој.

2.5. Организација научних скупова

Кандидаткиња је била члан у следећим организационим одборима међународних научних конференција:

- *6th Central European Congress on Food* одржаног 23–26.05.2012. године, Нови Сад, Србија у организацији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, Научног Института за прехранбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду, Технолошког факултета Универзитета у

Новом Саду, Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду и Удружења прехранбених технолога Србије

<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/CEFood-proceedings2012.pdf>

- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“* одржаног 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду

<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety%20ABSTRACT%20BOOK.pdf>

- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”* одржаног 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду

<http://foodtech2016.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Abstract-Book-FoodTech2016.pdf>

- *IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, одржаног у Новом Саду 23.–25.10.2018. године, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду

<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committees>

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

- **2020–данас:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној покрајини Војводини под називом *“Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине”* (број уговора 142-451-3203/2020-03), финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност (период 2020 – 2021)

Руковођење међународним пројектима:

- **2019–данас:** Руководилац пројекта у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке Републике под називом *„Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products“* (број пројекта 337-00-107/2019-09/02), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Словачке агенције за истраживања и развој (период 2019 – 2021).

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

Пројекти

Учешће на националним пројектима

2020–данас: Уговор о реализацији и финансирању научноистраживачког рада НИО у 2020. години, склопљен између Научног института за прехранбене технологије и Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број: 451-03-68/2020-14/200222.

2020–данас: Краткорочни пројекат Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине:

- *Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине*, (број уговора 142-451-3203/2020-03), у својству руководиоца пројекта.

Учешће на националним пројектима који су реализовани

2011–2019. год.: Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- *Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште – Створимо богатство из богатства Србије* (број пројекта: ИИИ46001), руководилац пројекта: др Јасна Мاستиловић.

Краткорочни пројекти Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине:

- **2012–2013:** *Дефинисање и валоризација сензорског профила кекса са додатом вредношћу* (број пројекта: 114-451-3962/2011-05), руководилац пројекта: др Младенка Песторић.
- **2017–2018:** *Еколошки дизајн функционалног паковања базираног на биополимерима (полилактидима)* (број уговора 142-451-2771/2017-01/02), руководилац пројекта: др Александра Новаковић
- **2018–2019:** *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број уговора 142-451-2820/2018-01), руководилац пројекта: др Јелена Томић.

Учешће на иновационим пројектима који су реализовани

Кандидаткиња је до сада реализовала 2 пројекта из програма Иновациони ваучер, финансираног од стране Фонда за иновациону делатност:

- **2018:** Иновациони ваучер број 162: „Развој палете побољшаних и иновативних производа од воћа и поврћа врхунског квалитета“, у сарадњи са Вртлари д.о.о. Мали Иђош, Србија

- **2019:** Иновациони ваучер број 429: „Развој побољшаних и иновативних желираних производа од воћа, ајвара и сокова врхунског квалитета" у сарадњи са Вртлари д.о.о. Мали Иђош, Србија

Техничка решења

Кандидаткиња је 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 **M81**, два техничка решења категорије **M82** и једно техничко решење категорије **M84**).

Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења се огледа како у поставци експерименталног дела истраживања и спровођењу реолошких, текстурних и сензорских испитивања производа у циљу оптимизације формулација и технолошког процеса, тако и у припреми документације. Сва техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена су у пракси, те имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, број 38/2008, 24/2016, 21/2017 и 38/2017), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну) дат је у прилогу Извештаја.

3.3. Руковођење научним институцијама

- **2011–данас:** Заменик одговорног лица и техничког координатора Одељења за сензорске и техничке анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2014.–данас:** Заменик технолошког координатора за воће, поврће, производе од воћа и поврћа, освежавајућа безалкохолна пића, воћне сокове, нектаре, печурке, супе, чорбе, сосове, зачине и мешавине зачина, кафу и чај акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2016–данас:** Одговорно лице и технички координатор Одељења за прометни квалитет акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2020–данас:** Заменик одговорног лица и техничког координатора Одељења за реолошка испитивања акредитоване Лабораторије за

технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

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

Цитираност радова др Мионе Беловић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2011. до новембра 2018. године је: укупан број цитата и самоцитата **207** (153 хетероцитата, 19 коцитата и 35 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи **7**.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

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

- **Food Science & Technology:** Food Chemistry (M21a – Impact factor 2017: 4.946; Impact factor 2019: 6.306) – 5 радова, LWT - Food Science and Technology (M21 - Impact factor 2019: 4.006) – 2 рада, Food Bioscience (M21 – Impact factor 2018: 3.220) – 1 рад; Plant Foods for Human Nutrition (M21 – Impact factor 2019: 2.901) – 1 рад; Journal of Cereal Science (M22 - Impact factor 2019: 2.938) – 1 рад; Food Biophysics (M22 - Impact factor 2019: 2.387) – 1 рад; Food Technology and Biotechnology (M22 – Impact factor 2019: 2.115) – 1 рад; International Journal of Food Properties (M22 – Impact factor 2017: 1.845) – 1 рад; International Journal of Food Science and Technology (M22 – Impact factor 2019: 2.773) – 1 рад; Journal of Food Science and Technology (M22 - Impact factor 2019: 1.946) – 1 рад; Journal of Food Processing and Preservation (M22 – Impact factor 2017: 1.510; M23 – Impact factor 2019: 1.405) – 2 рада; Journal of Food Quality (M23 – Impact factor 2018: 1.360) – 1 рад; Acta Alimentaria (M23 – Impact factor 2017: 0.384) – 1 рад.
- **Engineering, Chemical:** Process Biochemistry (M22 – Impact factor 2019: 2.952) – 1 рад; Bioprocess and Biosystems Engineering (M22 – Impact factor 2019: 2.419) – 1 рад; Journal of Microencapsulation (M22 – Impact factor 2017: 1.793) – 1 рад; Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 – Impact factor 2019: 0.720) – 1 рад.
- **Horticulture:** Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus (M23 – Impact factor 2017: 0.448) – 1 рад.

Радови др Мионе Беловић цитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 153 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 М20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 55 (12 хетероцитата), бр. 56 (34 хетероцитата), бр. 57 (5 хетероцитата), бр. 60 (1 хетероцитат), бр. 61 (6 хетероцитата), бр. 62 (1 хетероцитат), бр. 63 (2 хетероцитата), бр. 64 (1 хетероцитат), бр. 65 (7 хетероцитата), бр. 66 (5 хетероцитата), бр. 69 (1 хетероцитат), бр. 71 (2 хетероцитата), бр. 74 (4 хетероцитата), бр. 75 (1 хетероцитат) и бр. 77 (1 хетероцитат).

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

Др Миона Беловић је у свом досадашњем раду публиковала 116 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и четири техничка решења, од чега 67 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 27 радова из категорије М20 (5 радова М21а, 4 рада М21, 10 радова М22, 6 радова М23 и 2 рада М24), 22 рада из категорије М30 (5 радова М33 и 17 радова М34), 4 рада из категорије М50 (4 рада М51) и 10 радова из категорије М60 (10 радова М64). Кандидаткиња је аутор и коаутор четири техничка решења категорије М80. Сви објављени радови и саопштења кандидаткиње могу се сврстати у област биотехничких наука-прехранбено инжењерство, од чега се један објављени рад (М21а) може сврстати у категорију прегледних радова (Review), док се остали објављени радови и саопштења могу сврстати у групу експерименталних радова. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,29, а после избора у звање научни сарадник 6,51.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (67), 1 рад из часописа категорије М21а има више од 10 коаутора, а 14 радова из осталих категорија имају више од 7 коаутора. На радовима са више од 10 (важи за М21а, М21 и М22 категорије часописа) и 7 коаутора (важи са остале категорије), извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-10))$, односно $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (121), др Миона Беловић је први коаутор на 31 раду, од чега на 5 радова категорије М20, 14 радова категорије М30, 7 радова

категорије M50, 4 рада категорије M60 и докторској дисертацији (M70). 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, 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 **(121)**, кандидаткиња је њих **67** објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Институт за кукуруз „Земун Поље“ у Београду, Хемијски факултет Универзитета у Београду, Институт за општу и физичку хемију, Београд, Природно-математички факултет Универзитета у Крагујевцу, Пољопривредни факултет Приштина-Лешак Универзитета у Приштини-Косовској Митровици.

Укупно **18** публикација је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства и то: један рад M21a (рад бр. 56), два рада M21 (радови бр. 61 и 62), један рад M22 (рад бр. 65), четири рада M23 (радови бр. 7, 74, 75 и 77), два рада M24 (радови бр. 80 и 81), два саопштења са међународног скупа M33 (радови бр. 24 и 84), два саопштења са међународног скупа M34 (радови бр. 88 и 91), један рад M51 (рад бр. 105), као и три саопштења са националног скупа M64 (радови бр. 109, 110 и 114).

Радови бр. 84 и 91 резултат су сарадње на FP7 пројекту “Microbiome's influence on energy balance and brain development/function put into action to tackle diet-related diseases and behaviour – MyNewGut“ са истраживачима из Microbial Ecology, Nutrition & Health Research Unit, Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA-CSIC), Валенсија, Шпанија и Lallemand SAS, Blagnac Cedex, Француска. Радови бр. 81 и 114 проистекли су из сарадње на билатералном пројекту са истраживачима са NPPC VUP National Agricultural and Food Centre, Food Research Institute, Братислава, Словачка. Радови бр. 56 и 74 резултат су сарадње са истраживачком групом из Phytochemistry and Healthy Food Lab, Department of Food Science and Technology, SEBAS-CSIC, Мурсија, Шпанија, рад бр. 61 је настао из сарадње са Institute of Pharmacology, First Faculty of Medicine, Charles University, Праг, Чешка док је рад бр. 62 проистекао из сарадње са Harbin University of Commerce, Key Laboratory of Food Science and Engineering, Харбин, Кина. Кандидаткиња је такође остварила успешну сарадњу са колегама запосленим у водећим истраживачким институцијама и компанијама из региона. Радови бр. 24 и 105 су резултат сарадње са колегама са Технолошког факултета у Зворнику Универзитета у Источном Сарајеву, Босна и Херцеговина, рад бр. 80 је настао у

сарадњи са доцентом са Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, Босна и Херцеговина, радови бр. 7, 75, 88, 109 и 110 настали су из сарадње са истраживачима са Технолошког факултета Универзитета Јосип Јурај Штросмајер у Осијеку, Хрватска, док је у сарадњи са Podravka d.d., Копривница, Хрватска публикован рад бр. 77, а у сарадњи са Frutarom Etol d.o.o., Škofja vas, Словенија публикован је рад бр. 65.

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 сарађивала како са тимовима из Србије, тако и иностранства (наведени у одељку 4.4) и тиме показала склоност ка тимском раду и успешност у извршењу поверених задужења, чиме је дала суштински допринос реализацији коауторских радова.

4.6. Значај радова

Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње припадају области карактеризације реолошких, микроструктурних и нутритивних својстава алтернативних сировина и споредних производа прераде хране биљног порекла, која омогућава њихову употребу у развоју иновативних производа са додатом вредношћу. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у овим областима.

О значају кандидаткињиних радова на тему искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехранбене производе са додатом вредношћу, проистеклих из истраживања започетих у оквиру докторске дисертације а на којима је она први или други аутор, говори и њихова цитираност:

- пре избора у звање научни сарадник радови из категорије
 - M21a бр. 1 има 4 хетероцитата;
 - M21 бр. 2 има 19 хетероцитата.
- након избора у звање научни сарадник радови из категорије
 - M21a бр. 55 има 12 хетероцитата;
 - M21 радови бр. 60 и 61 имају 1 и 6 хетероцитата;
 - M23 рад бр. 74 има 4 хетероцитата.

Из области валоризације споредних продуката индустријске прераде поврћа кандидаткиња је објавила и прегледни рад о индустријској употреби производа

прераде паприке (M21a бр. 56), који је уједно и њен најцитиранији рад са 34 хетероцитата.

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 међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведен у библиографији радова под бројем 55:
Belović, M., Torbica, A., Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J. (2017). Development of low calorie jams with increased content of natural dietary fibre made from tomato pomace. *Food Chemistry*, 237, 1226-1233.
SCI 2017 Food Science & Technology 7/133; Impact factor 2017: 4.946
- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведен у библиографији радова под бројем 56:
Baenas, N., **Belović, M.**, Ilic, N., Moreno, D.A., García-Viguera, C. (2019). Industrial use of pepper (*Capsicum annum* L.) derived products: technological benefits and biological advantages. *Food Chemistry*, 274, 872-885.
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6.306
- Рад у међународном часопису изузетних вредности (M21a) наведен у библиографији радова под бројем 57:
Torbica, A., **Belović, M.**, Tomić, J. (2019). Novel breads of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 282, 134-140.
SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6.306
- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем 60:
Belović, M., Torbica, A., Pajić Lijaković, I., Tomić, J., Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. *Food Bioscience*, 26, 193-199.
SCI 2018 Food Science & Technology 32/135; Impact factor 2018: 3.220
- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем 61:
Michaličková D., **Belović, M.**, Ilić, N., Kotur-Stevuljević, J., Slanař, O., Šobajić, S. (2019). Comparison of polyphenol-enriched tomato juice and standard tomato juice for cardiovascular benefits in subjects with stage 1 hypertension: a randomized controlled study. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74, 122–127.
SCI 2019 Food Science & Technology 44/139; Impact factor 2019: 2.901

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, пет радова у међународним часописима изузетних вредности, четири рада у врхунским међународним часописима, десет радова у истакнутим међународним часописима, шест радова у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, пет саопштења са међународних скупова штампаних у целини, седамнаест саопштења са скупова међународног значаја штампаних у изводу, четири рада у врхунским часописима националног значаја, десет саопштења са скупова националног значаја штампаних 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 Мионе Беловић, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- **Реолошка, микроструктурна и текстурна својства прехранбених производа**, као и хидроколоида који се користе у прехранбеној индустрији, са фокусом на угљене хидрате (скроб, растворљива и нерастворљива прехранбена влакна и угљенохидратни хидроколоиди)
- **Биоактивност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије** – карактеризација нутритивних својстава и биолошке активности алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије
- **Технологија брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа**

Др Миона Беловић је допринела изради докторске дисертације кандидата Наташе Обрадовић, одбрањене 2019. године на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду, што је резултирало заједничким радом у часопису категорије M22. Перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентна.

Др Миона Беловић је руководилац пројекта билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке Републике од 2019. године. Од 2020. године кандидаткиња руководи краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној покрајини Војводини.

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 ⁴
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	5	50	46,25
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	4	32	32
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	10	50	50
M23	Рад у међународном часопису	3	6	18	16,64
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	5	5	4,83
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	17	8,5	8,13
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	4	8	8
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	10	2	1,76
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	6,67
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12

⁴ Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n>7$, а за радове из часописа M21 и M22 према формули $K/(1+0,2(n-10))$, $n>10$.

M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	3
------------	--	---	---	---	---

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	195,29
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	185,39
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	166,56
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	11	144,89
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	21,67

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (121) и укупан индекс компетентности $M=296,8$ за период 2011-2020. године, структура индикатора научне компетентности (M10-M90) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Миона Беловић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (67) и индекс компетентности $M=202,50$ (након нормирања броја аутора $M=195,29$) за период од октобра 2016. до октобра 2020. године, односно после одлуке Научног већа о покретању поступка за избор у звање научни сарадник, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за превремени избор у више звање већ је и далеко премашила збирне квантитативне услове предвиђене за превремени избор у звање вишег научног

сарадника (за 260%), са посебним акцентом на радове у међународним часописима изузетних вредности.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња **др Миона Беловић** 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. С тим у вези кандидат добија награде за научни рад, члан је научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент великог броја научних радова категорије М20, члан међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова, и учествује и руководи истраживачким пројектима на националном и међународном плану.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) реолошка, микроструктурна и текстурна својства прехранбених производа, као и хидроколоида који се користе у прехранбеној индустрији, са фокусом на угљене хидрате (скроб, растворљива и нерастворљива прехранбена влакна и угљенохидратни хидроколоиди) 2) биолошку активност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије и 3) технологију брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству (први коаутор на 31 рада од укупног броја публикација – 121), параметрима квалитета часописа у којима публикује (37 радова из категорије М20 од укупног броја публикација – 121), као и позитивном цитираношћу кандидаткиње: 207 (153 хетероцитата, 19 коцитата и 35 самоцитата). Бројни публиковани радови у сарадњи са колегама из других институција из земље и иностранства, сведоче о томе да се др Миона Беловић повезала са водећим стручњацима и институцијама.

IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је **др Миона Беловић** компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК** за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата у звање **ВИШИ**

научни сарадник, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР МИОНЕ БЕЛОВИЋ 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 Миона Беловић 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 Мионе Беловић** у научно звање **виши научни сарадник** и такав предлог достави Комисији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије да избор потврди.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

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

Др Небојша Илић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду,
члан

Др Александар Фиштеш, редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад,
члан