

На основу чланова 78 - 84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 1/9 од 13.08.2020. године покренут је поступак за избор **др Соњу Вељовић**, научног сарадника Института за општу и физичку хемију у Београду, 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 1/9 од 13.08.2020. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Јасна Мاستиловић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 07.12.2011., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник.
2. др Жарко Кеврешан, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 25.02.2015. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан.
3. др Маја Натић, ванредни професор у области хемије Аналитичка хемија, изабрана у звање 15.07.2020. године, Хемијски факултет, Катедра за аналитичку хемију, Универзитет у Београду, члан.

У складу са члановима 78 - 84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) 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 Соње Вељовић**, научног сарадника Института за општу и физичку хемију у Београду, за избор у звање

**виши научни сарадник**

## I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Соња П. Вељовић (рођена Пецић) је рођена 13.03.1984. у Краљеву. Основну и средњу школу (Гимназија, општи смер) завршила је у Врњачкој Бањи са просечном оценом 5,00. Завршила је основне четворогодишње студије на Пољопривредном факултету у Београду 2008. године на Одсеку за прехранбenu технологију, смер Технологија биљних производа са просечном оценом 9,03 и оценом 10 на дипломском раду под називом „Могућност употребе алтернативних жита (хељде) у савременој исхрани“, чиме је стекла звање дипломирани инжењер прехранбене технологије биљних производа. За време студија, била је добитник стипендије Министарства Републике Србије, као и стипендије општине Врњачка Бања за најбоље студенте и стипендије задужбине „Ђоке Влајковић“ (2004/2005). Докторске студије на Пољопривредном факултету, студијски програм Прехранбена технологија, уписала је 2008. године. Одбранила је докторску дисертацију под називом „Утицај плодносног тела гљиве *Ganoderma lucidum* на хемијски састав и сензорне карактеристике специјалних ракија“ на Пољопривредном факултету у Београду 2015. године, на Катедри за технологију конзервасања и врења (одсек Прехранбена технологија), чиме је стекла звање доктора наука из области Технолошког инжењерства. Од новембра 2009. до априла 2012. године била је ангажована на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду, као стипендиста Министарства за науку и технолошки развој на пројекту: „Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем - БТ 20049“. У школској 2009/2010 као студент демонстратор учествовала је у извођењу практичне наставе на вежбама из предмета Принципи конзервасања хране на Катедри за конзервасање и врење на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду.

На Пољопривредном факултету у Београду 29.12.2011. године изабрана је у звање истраживач сарадник за научну област: Наука о конзервасању (током 2014. године била је на породилском одсуству). (Одлука бр. 400/3-6/2). Од маја 2012. запослена у Економском институту у Београду, као истраживач сарадник и ангажована на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја: „Развој и примена нових и традиционалних технологију у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ - 46001“. Након одбрањене докторске дисертације изабрана је у звање научни сарадник на Институту за прехранбене технологије у Новом Саду 28.01.2016. године, област биотехнолошке науке - прехранбено инжењерство (Одлука бр. 660-01-00011498). Након избора у звање научног сарадника постала је члан научног већа Економског института. Од јула 2017. године ангажована је као научни сарадник на Институту за општу и физичку хемију.

Током досадашњег научног рада кандидаткиња је активно учествовала и учествује у реализацији 4 национална пројекта финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, 2 пројекта билатералне сарадње, и 1COST акцији.

У досадашњем научноистраживачком раду др Соња Вељовић објавила је 46 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству и коаутор је 3 техничка решења. Ради стицања нових сазнања из области технологије, управљања, квалитета и безбедности прехранбених производа и система менаџмента квалитета, кандидаткиња је похађала следеће обуке, тренинге, специјализације и курсеве:

- 18-22. мај 2009. NATO Advanced Training Course " Food Safety and Security - Rapid detection methods, policy making and emergency response", The NATO Science for Peace and Security Programme, Београд.
- 28. септембар 2009. ЕЛЕКТРОНСКИ ИЗВОРИ ИНФОРМАЦИЈА У НАУЦИ – значај, врсте, доступност, процена вредности, KoBSON сервис, Београд.
- 29. јануар 2010. Брзи тестови у контроли намирница и контроли хигијене: одређивање Salmonella RIDASCREEN Salmonella тестом, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду, Београд.
- 5-10. мај 2010. Academic Research Skills Course, Consultative Bureau for International Projects, Министарство за науку и технолошки развој, Београд, Србија.
- 10. октобар 2010. године, DSP Chromatography радионице „Rapid Heating and Cooling for 7890 GC“, Agilent LTM II, Београд.
- 8. Октобар – 14. децембар 2015. Online курс: „Solution and Innovation skills“, Leuphana, University of Luneburg.
- 12.-14. октобар 2015. National Training Program on IP Marketing and Valuation, World Intellectual Property Organization, Београд, Србија.
- 20. новембар 2015. Припрема за јединствено европско тржиште, Регионална агенција за развој и европске интеграције, „Београд“, Београд, Србија.
- 25. новембар 2015. Иновације и маркетинг, Регионална агенција за развој и европске интеграције, „Београд“, Београд, Србија.
- 3-5. новембар 2016. Учесник шестог пољопривреног форума „Храна за Европу“, организатор Економски институт и друштво аграрних економиста Србије, Вршац, 2016.
- 1-2. март 2017. Investment Vehicles and Financial Instruments supporting Technology Transfer and Innovation, European Commission, Београд, Србија.

- 21-22. март 2016. Workshop: New value from food processing waste streams and by-products, у оквиру пројекта HORIZON 2020– FOODStars, Нови Сад, Србија.
- 27-29. март 2017. Workshop Green extraction techniques in food science, у оквиру пројекта HORIZON 2020– FOODStars, Нови Сад, Србија.
- 25-27. јануар 2018. Учесће на форуму „Forum on New International Research Facilities for South East Europe“, Трст, Италија.
- 13-22. април 2018. Тренинг за припрему, писање и управљање пројектима за ЕУ фондове, EUTA тим и Хемијски факултет, Универзитет у Београду.
- 16. мај 2018 године. Скуп OT06-2018. Патентирање у области фармације. Завод за интелектуалну својину, Београд.
- 16.5.2019. Agilentov семинар „Интелигентни GC – Иновације за Вашу лабораторију“, одражан у Београду.

Кандидаткиња је узела учешће и на следећим студијским посетама/боравцима и постдокторском усавршавању:

- 11. фебруар – 7. март 2013. Присутствовала обуци „Postharvest Physiology, Pathology & Handling of Fresh Commodities“, у организацији MASHAV (Ministry of Foreign Affairs Israel’s Agency for International Development Cooperation), CINADCO (Centar for International Agricultural Development Cooperation) и ARO (Ministry of Agriculture and Rural Development), Тел Авив, Израел.
- 1. октобар 2017.- 31. децембар 2017. Постдокторско усавршавање (позиција BPD-47-I3N-20980-2017) у оквиру пројекта „Detection of volatile organic compounds using optical fiber sensors - AROMA project“ на I3N- Institute for Nanostructures, Nanomodelling and Nanofabrication, Универзитет у Авериу, Португал. У оквиру наведеног потдокторског усавршавања била је на двонедељној обуци на Универзитету Мадеира где обучена за коришћене гаснохроматографских апарата и метода за одређивање квалитета Мадеира вина.
- 9-16. септембар 2018. Студијски боравак у Русеу, Бугарска, на Универзитету Русе, истраживачка тема „Project Management and Entrepreneurship for Sustainable Development of the Regions in the Danube River Basin“ у оквиру пројекта Danube:future interdisciplinary school (DIS).
- 16-20. септембар 2019. Студијски боравак у Љубљани, Словенија на Jožef Stefan Institute, истраживачка тема “Advanced Materials and Molecular Modelling with Quantum ESPRESSO”.
- 29. септембра – 01. октобра 2019. године студијска посета посети колегама са УДГ „Факултет за културу и туризам“, Црна Гора, Подгорица.

На основу дугогодишњег искуства, кандидаткиња је била андажована и на реализацији комерцијалних курсева/пројеката:

- 4-5. децембар 2019. - У оквиру пројекта AgroNET – Centar za obrazovanje i istraživanja i USAID – Cardno (Projekat za konkuretnu privredu), учествовала је у реализацији Workshop-aAgronet & UC Davis Postharvest Technology Center, у улози предавача.
- 22. децембар 2017. - Пројекат „Агро-бизнис инкубатор – смањење незапослености младих“, у реализацији Центра за децу и омладину „Врњачка Бања“, као предавача. У оквиру датог пројекта кандидаткиња је одржала предање „Иновације у прехранбеној индустрији“ на Агрономском факултету у Чачку.  
Руководилац: Валентина Крстић

Активни је члан Удружења прехранбених технолога Србије и Удружења микробиолога Србије.

Чита, пише и говори енглески језик.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/10-3/5-3 од 02.09.2015.)<sup>1</sup>**

### **М20РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

#### М21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. S. Davidović, M. Veljović, M. Pantelić, R. Baošić, M. Natić, D. Dabić, **S. Pecić**, P. Vukosavljević (2013) Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(6), 1357-1363.doi:10.1021/jf3043727

Број хетероцитата: 13

SCI 2013 Food Science & Technology 13/122; Impact factor 2013:3.107

---

<sup>1</sup>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 1981-2017 (www.kobson.nb.rs)

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

2. **S. Pecić**, M. Veljović, S. Despotović, I. Leskošek-Cukalović, M. Jadranin, V. Tešević, M. Nikšić, N. Nikićević (2012) Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, *European Food Research and Technology*, 235, 479-487. doi: 10.1007/s00217-012-1775-y  
Број хетероцитата: 15  
SCI 2012 Food Science & Technology 52/124; Impact factor 2012: 1.436
3. M. Veljović, R. Đorđević, I. Leskošek-Čukalović, N. Lakić, S. Despotović, **S. Pecić**, V. Nedović (2010) The possibility of producing special type of beer made from worth with the addition of grape must, *Journal of the Institute of Brewing and Distilling*, 116(4), 440-444. doi:10.1002/j.2050-0416.2010.tb00795.x  
Број хетероцитата: 3  
SCI 2010 Food Science & Technology 68/128; Impact factor 2010: 0.897

M23 (3) Рад у међународном часопису

4. M. Veljović, S. Despotović, M. Stojanović, **S. Pecić**, P. Vukosavljević, M. Belović, I. Leskošek-Čukalović (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 (2015). doi:10.2298/CICEQ140415041V.  
Број хетероцитата: 2  
SCI 2015 Engineering, Chemical 105/135; Impact factor 2015: 0.617

**M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

5. M. Veljović, S. Despotović, R. Djordjevic, **S. Pecić**, A. Kalušević, I. Leskošek-Čukalović, V. Nedović (2011) Sensory and antioxidant properties of beer with *Juniperus communis* L., 11th International Congress of Engineering and Food, 22-26. May, Athens, Greece. Proceeding of 11th International Congress of Engineering and Food, FPE 851, ISBN: 978-960-89789-5-9. Link: <http://www.icef11.org/content/papers/fpe/FPE851.pdf> M33=1  
Број хетероцитата: 3
6. **S. Pecić**, M. Veljović, S. Despotović, V. Tešević, N. Nikićević, M. Nikšić (2011) The sensory properties of special brandy with *G. lucidum*, 7th International Congress of

Food Technologists and Biotechnologists, 20-23. September, Opatija, Croatia. Proceeding of 7th International Congress of food technologists and biotechnologists, 83-86, ISBN 978-953-99725-4-5.

Број хетероцитата: 1

7. **S. Pecić**, M. Veljović, S. Despotović, I. Leskošek-Čukalović, M. Nikšić, P. Vukosavljevic, N. Nikicevic (2012) Antioxidant capacity and sensory characteristics of special herb brandy, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 1371-1375. ISBN 978-86-7994-027-8.

Број хетероцитата: 0

8. M. Veljović, S. Davidović, **S. Pecić**, S. Despotović, I. Leskošek-Čukalović, P. Vukosavljevic (2012) Lycopene content and antioxidant capacity of tomato jam, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 138-143. ISBN 978-86-7994-027-8.

Број хетероцитата: 2

9. M. Atanacković, J. Cvejić, Lj. Gojković-Bukarica, M. Veljović, S. Despotović, **S. Pecić**, B. Gaćeša, I. Leskošek-Čukalović (2012) Quantitative determination of total anthocyanins and flavonoids in natural products obtained from grapes and malt, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 183-188. ISBN 978-86-7994-027-8.

Број хетероцитата: 0

10. M. Veljović, S. Despotović, **S. Pecić**, S. Davidović, R. Đorđević, P. Vukosavljević, I. Leskošek-Čukalović (2012) The influence of raw materials and fermentation conditions on the polyphenol content of grape beer, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 1137-1141. ISBN 978-86-7994-027-8.

Број хетероцитата: 0

M<sub>34</sub> (0,5) Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

11. M. Veljović, R. Đorđević, I. Leskošek-Čukalović, S. Despotović, **S. Pecić**, G. Uzelac, V. Nedović (2010) Red and white grapes as raw material in the production of special types of beer, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 23-26. September, Ohrid, Macedonia, Book of Abstracts, 153, ISBN: 978-9989-760-10-5.

Број хетероцитата: 0

12. Leskošek-Čukalović, S. Despotović, M. Veljović, **S. Pecić**, M. Nikšić, V. Nedović (2011) Beer with novel flavor and functionality – are the consumers ready for them?, 7th International Congress of Food Technologists and Biotechnologists, 20-23. September, Opatija, Croatia. Book of Abstracts, 97, ISBN: 978-953-99725-3-8.  
Број хетероцитата: 0
13. **S. Pecić**, M. Veljović, S. Despotović, N. Nikićević, M. Nikšić (2011) Antioxidant capacity of plum brandy with *Ganoderma lucidum*, 6th International Medicinal Mushrooms Conference, 25-29. September, Zagreb, Croatia. Book of Abstract, 100-101. ISBN: 978-953-56837-0-4.  
Број хетероцитата: 0
14. M. Veljović, S. Despotović, **S. Pecić**, V. Miković, I. Leskošek-Čukalović, V. Nedović (2011) Sensory acceptability of beer produced from rye and millet, EFFoST Annual Meeting, 9-11. November, Berlin, Germany. Book of Abstracts, P3.52.  
Број хетероцитата: 0
15. S. Despotović, I. Leskošek-Čukalović, M. Veljović, **S. Pecić**, M. Nikšić, V. Nedović (2012) Beers enriched with bioactive components – polyphenol and antioxidant activity, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, 400. ISBN: 978-86-7994-028-5.  
Број хетероцитата: 0
16. **S. Pecić**, N. Nikicevic, M. Veljović, S. Despotović, I. Leskošek-Čukalović, V. Tesevic, M. Nikšić (2012) Special plum brandy with *Ganoderma lucidum*, 18th Congress of The International Society for Mushroom Science, 26-30. August, Beijing, China. Book of Abstracts, 146-147.  
Број хетероцитата: 0
17. M. Veljović, S. Despotović, **S. Pecić**, S., Davidovic, P. Vukosavljevic, I. Leskošek-Čukalović (2012) The effect of raw materials and fermentation conditions on flavonoids content of grape beer, 22nd Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 05-09. September, Ohrid, Macedonia. Book of Abstracts, 142, Link: <http://www.tmf.ukim.edu.mk/shtmcongress2012/doc/Book%20of%20abstracts.pdf>.  
Број хетероцитата: 0
18. **S. Pecić**, M. Veljović, S. Despotović, S., Davidović, I. Leskošek-Čukalović, P. Vukosavljevic, N. Nikicevic (2012) The influence of production process on the antioxidant capacity and sensory characteristics of honey liquor, 22nd Congress of



Chemists and Technologists of Macedonia, 05-09. September, Ohrid, Macedonia.  
Book of Abstracts, 143, Link:  
<http://www.tmf.ukim.edu.mk/shtmcongress2012/doc/Book%20of%20abstracts.pdf>.

Број хетероцитата: 0

19. **S. Pecić**, N. Nikićević, M. Veljović, M. Belović, S. Despotović, I. Leskošek Čukalović, V. Tešević, M. Nikšić (2013) The effects of *Ganoderme lucidum* on sensory characteristics and color of special plum brandies, Peti međunarodni skup Mikologija, mikotoksikologija i mikoze, 17.-19. April, Novi Sad, Book of Abstract.

Број хетероцитата: 0

20. S. Despotović, M. Veljović, **S. Pecić**, B. Aleksić, M. Savić, A. Klaus, M. Nikšić, V. Nedović, I. Leskošek Čukalović (2013) Effect of mushroom *Ganoderma lucidum* on fermentation process and sensorial profile of beer, Peti međunarodni skup Mikologija, mikotoksikologija i mikoze, 17.-19. April, Novi Sad, Book of Abstract.

Број хетероцитата: 0

## **M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

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

21. S. Veljović, M. Veljović, S. Despotović, B. Ivković, I. Leskošek-Čukalović, M. Nikšić, N. Nikićević. (2014) Uticaj plodonosnog tela gljive *Ganoderma lucidum* na antioksidativni kapacitet lozovih rakija. HRANA I ISHRANA, VOL. 55. No. 2., 43-47, 2014. ISSN: 0018-6872. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0018-68721402043V>

Број хетероцитата: 0

22. M. Veljović, R. Đorđević, S. Despotović, **S. Pecić**, I. Leskošek-Čukalović, V. Nedović (2011) Antioksidanti piva i vina i određivanje njihovog antioksidativnog kapaciteta, *Hrana i ishrana*, 51(3-4), 29-33. ISSN: 0018-6872. Link: <http://scindeks.ceon.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%269414&page=0&sort=8&stype=0&backurl=%2fissue.aspx%3fissue%3d9414>.

Број хетероцитата: 0

## **M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

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

23. S. Despotović, M. Atanacković, M. Veljović, J. Cvejić, Lj. Gojković-Bukarica, S. Pecić, R. Đordjević, I. Leskošek-Cukalović (2012) Determination of flavonoids and total anthocyanins in grape beer, 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, Book of Abstract.

Број хетероцитата: 0

24. S. Pecić, M. Veljović, S. Despotović, S. Davidović, R. Đordjević, I. Leskošek-Cukalović, P. Vukosavljević, V. Tešević, N. Nikićević (2012) The effect of different filtration methods on antioxidant activity of honey liquer, 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, Book of Abstract.

Број хетероцитата: 0

#### **M<sub>70</sub> МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ**

##### M<sub>71</sub> (6) Одбрањена докторска дисертација

25. S. Pecić (2015) Утицај плодносног тела гљиве *Ganoderma lucidum* на хемијски састав и сензорна својства специјалних ракија, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1-196.

Број хетероцитата: 0

#### **M<sub>80</sub> ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА**

M<sub>81</sub> (8) Новапроизводна или технологија уведени у производњу, признат програмски систем, признате нове генетске пробе на међународном нивоу (уз доказ)ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социјалног и проблема одрживог просторног развоја рецензовано и прихваћено на међународном нивоу (уз доказ)

26. Vukosavljević, P., Nikšić, M., Leskošek-Čukalović, I., Nikićević, N., Davidović, S., Stanisavljević, I., Veljović, M., Stanković, Lj., Pecić, S. (2013) Novi proizvod uveden u proizvodnju (uz dokaz u prilogu), Liker – Medena tajna, Proizvodi i puni: Ogledno dobro Ramilovac, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Radmile Vukićevića 3-5, Beograd.

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/10-3/5-3 од 02.09.2015.)**

**M10 - МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА**

M13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

27. **S. Veljović**, J. Krstić. (2020). Elaborating on the Potential for Mushroom-Based Product Market Expansion: Consumers' Attitudes and Purchasing Intentions (Chapter 23), [https://doi.org/10.1007/978-981-15-1394-7\\_23](https://doi.org/10.1007/978-981-15-1394-7_23). In: J. Singh, V. Meshram and M. Gupta, eds., Bioactive Natural products in Drug Discovery. Springer, pp.643–663. Published Date: 1th May 2020. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-981-15-1394-7>  
Број хетероцитата: 0

28. **S. Veljović**, N. Nikićević, M. Nikšić. (2019). Medicinal fungus *Ganoderma lucidum* as raw material for alcohol beverage production (Chapter 6), <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815269-0.00006-4>. In: A.H. Grumezescu and A.M. Holban, eds., Alcoholic Beverages, Alcoholic Beverages, Volume 7: The Science of Beverages, Cambridge, MA, United States: Woodhead Publishing, pp.161–197.  
Број хетероцитата: 0

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

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

29. A. Smailagić, **S. Veljović**, U. Gašić, D. Dabić Zagorac, M. Stanković, K. Radotić, M. Natić (2019) Phenolic profile, chromatic parameters and fluorescence of different woods used in Balkan cooperage. *Industrial Crops and Products*, 132:156-167. doi: 10.1016/j.indcrop.2019.02.017  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2018 Agronomy8/91; Impact factor 2019:4.244

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

30. A. Smailagić, P. Ristivojević, I. Dimkić, T. Pavlović, D. Dabić Zagorac, **S. Veljović**, M. Fotirić Aksić, M. Meland, M. Natić (2020). Radical Scavenging and Antimicrobial Properties of Polyphenol Rich Waste Wood Extracts. *Foods*, 9, 319. DOI:10.3390/foods9030319  
Број хетероцитата: 1  
SCI 2019 Food Science & Technology 27/139; Impact factor 2019: 4.092

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

31. **S.Veljović**, N.Tomić, M. Belović, N. Nikićević, P. Vukosavljević, M. Nikšić, V. Tešević. (2019) Volatile composition, colour, 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
32. S. Jovanović, **S. Veljović**, J. Cvijović (2018) Intellectual property protection for plants: Raspberry. Outlook on agriculture 47(2):93-100.  
doi: 10.1177/0030727018763998.  
Број хетероцитата: 0  
SCI 2018 Agriculture, Multidisciplinary 67/139; Impact factor 2018: 1.043
33. **S. Veljović**, M.Veljović, N. Nikićević, S. Despotović, S. Radulović, M. Nikšić, L. Filipović (2017) Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed *Ganoderma lucidum* ethanol extracts. Journal of Food Science and Technology, Mysore, 54:1312-1320.  
doi: 10.1007/s13197-017-2559-y  
Број хетероцитата: 7  
SCI 2017 Food Science & Technology 66/133; Impact factor 2017: 1.797

M23 (3) Рад у међународном часопису

34. **Pecić S**, Nikićević N, Veljović M, Jadranin 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: 1  
SCI 2016 Engineering, Chemical 108/135; Impact factor 2016: 0.664

**M<sub>30</sub> ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

35. M. P. Petrović, T. Šolević-Knudsen, M. Pantić, M. Nikšić and **S. Pecić**, Chemical composition and antimicrobial activity of fennel seeds essential oil, 14th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, September 24-28, 2018 Belgrade, Serbia, Proceedings (Volume II), pp. 955–958. ISBN: 978-86-82475-37-8  
Број хетероцитата: 0

36. M. P. Petrović, M. Pantić, M. Nikšić T. Šolević-Knudsen, **S. Pecić**, M. Antić, Chemical composition and antimicrobial properties of *Lavandula officinalis* essential oil, 14th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, September 24-28, 2018 Belgrade, Serbia, Proceedings (Volume II), pp. 959–962. ISBN: 978-86-82475-37-8  
Број хетероцитата: 0
37. **S. Veljović**, S. Despotović, M. Veljović, M. Petrović, P. Vukosavljević, Ninoslav Nikićević, Miomir Nikšić. (2018) Influence of different distillates and extraction times of fungus *Ganoderma lucidum* on the antioxidant potential and sensory characteristics of special herb brandies. Proceeding of IV International Congress „FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY“, 259-264. 23-25. Oktobar, Novi Sad. ISBN 978-86-7994-056-8.  
Број хетероцитата: 0
38. T. Rajić, M. Zoraja, **S. Veljović** (2016) Overview of the Serbian ICT sector: Looking Optimistic Towards the Future. 1st ECIN: International Economics and Management Conference, 22. September, Belgrade, Serbia. Book of Proceedings of 1st International Economics and Management Conference, 133-137. ISBN 978-86-7329-100-0, Novi Sad, Serbia. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 1137-1141. ISBN 978-86-7994-027-8.  
Број хетероцитата: 0

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

39. Smailagić, D. Dabić Zagorac, **S. Veljović**, U. Gašić, M. Pergal, M. Stanković, K. Radotić, M. Natić, Phenolic profile of *Morus alba* l. (mulberry) barrel staves. AGH International Student Conference: Knowledge, Technology and Society, Krakow, Poland, October 10-12, 2018, 71. e-ISBN 978-83-944254-7-0  
Број хетероцитата: 0
40. A. Smailagić, **S. Veljović**, D., Stanković, M. Natić (2020) Rapid Method for Differentiation of Extracts of Wood Used in Balkan Cooperage. 2020 Chemical Conference for Young Scientist, Blankenberge, Belgium, Book of Abstract, 52, February, 19-21.  
Број хетероцитата: 0
41. M. Petrović, P. Vukosavljević, S. Zlatanović, **S. Veljović**, S. Gorjanović. (2019). Utilization of the chokeberry pomace for production of liqueur with high content of phenolic compounds and antioxidant activity. In 13th Symposium “Novel

Technologies and Economic Development”, October, 18-19, (pp. 38–39). Leskovac, Serbia: Faculty of Technology, University of Niš. ISBN 978-86-89429-35-0.

Број хетероцитата: 0

42. **S. Veljović**, M. Petrović, S. Gorjanović, M. Natić, P. Vukosavljević (2019). Antioxidant potential and sensory quality of new green walnut liqueur. 1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019. Novi Sad, Serbia. Book of abstract (pp. 16). ISBN 978-86-6253-102-5 Faculty of Technology, University of Novi Sad.

Број хетероцитата: 0

#### **M40 - МОНОГРАФИЈА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

##### M42 (5) Монографија националног значаја

43. **Соња Вељовић** (2016) Могућност коришћења гљива и лековитог биља у производњи јаких алкохолних пића. Економски институт, Београд.

Број хетероцитата: 0

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

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

44. **S. Veljović**, K. Boonsiri, M. Maina, E. Semavor, S. Mitra (2017) Infection capacity of the pathogens *Penicillium italicum* and *P. expansum* in orange during storage. Food and Feed Research, 44 (1), 31-38. DOI: 10.5937/FFR1701031V

Број хетероцитата: 0

#### **M60 - ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

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

45. A. Smailagić, **S. Veljović**, B. Dojčinović, M. Natić, Elemental composition of non-oak wood extracts commonly used in Balkan cooperage. 7th Conference of the Young Chemists of Serbia, Belgrade, Serbia, November 2, 2019, 58. ISBN 978-86-7132-076-4

Број хетероцитата: 0

46. **S. Veljović**, M. Veljović, M. Petrović, S. Despotović, P. Vukosavljević, V. Tešević, N. Nikićević (2018): Aromatic profile and sensory characteristics of honey liqueur. Programme and Book of Abstracts of UNIFOOD Conference, University of Belgrade, Belgrade, Serbia, October 5-6 2018, OHP47 / FCHP47, ISBN 978-86-7522-060-2.

Број хетероцитата: 0

47. A. Smailagić, **S. Veljović**, M. Stanković, K. Radotić, M. Natić, D. Dabić Zagorac, Phenolic profile of seasoned cherry heartwood staves. UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, September 5-6, 2018, OHP4/FCHP4. ISBN 978-86-7522-060-2  
Број хетероцитата: 0

## **M80 - ТЕХНИЧКО РЕШЕЊЕ**

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

48. P. Vukosavljević, Z. Dajić- Stevanović, I. Karabegović, D. Paunović, M. Petrović, **S. Veljović**, M. Veljović. (2019). Novo tehničko rešenje primenjeno na međunarodnom nivou. Naziv: NOVI PROIZVOD, »LIKER - ZELENI ORAH«. Proizvodi I puni: "BMB GROUP" doo Banja Luka, poslovna jedinica Krušik, Donji Skugrić bb, 74261 Modriča, Bosna i Hercegovina.
49. P. Vukosavljević, N. Nikićević, Z. Dajić Stevanović, I. Karabegović, M. Novaković, **S. Veljović**, M. Veljović. (2018) Novo tehničko rešenje primenjeno na međunarodnom nivou, GORKO JAKO ALKOHOLNO PIĆE – BITTER - 54, Proizvodi i puni: "BMB GROUP" doo Banja Luka, poslovna jedinica Krušik, Donji Skugrić bb, 74261 Modriča, Bosna i Hercegovina.

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

Научноистраживачка оријентација кандидаткињедр Соње Вељовићусмерена је ка изучавању:

- Испитивање квалитета алкохолних пића припреманих додатком медицинске гљиве *Ganoderma ludicum* и лековитог биља;
- Испитивање квалитета сировина намењених за производњу дрвених буради за старење алкохолних пића и њихов утицај на квалитет ракија.

### Испитивање квалитета алкохолних пића припреманих додатком медицинске гљиве *Ganoderma ludicum* и лековитог биља

Тема значајног броја научних радова кандидаткиње припада области квалитета хране, са највећим уделом радова који припадају области јаких алкохолних пића, односно баве се испитивањем утицаја различитих неспецифичних сировина на квалитет воћних и житних ракија. У оквиру наведене области радови се могу поделити на радове који се баве следећим ужим темама истраживања: утицај

медицинске гљиве *Ganoderma ludicum* и лековитог биља на квалитет јаких алкохолних пића; и испитивање квалитета екстраката медицинске гљиве *Ganoderma ludicum* и лековитог биља.

Највећи број истраживања је настао надоградњом експерименталних сазнања насталих током израде докторске дисертације и првенствено се односи на квалитет специјалних ракија припреманих додатком гљиве *Ganoderma ludicum*. Утицај гљиве *G. ludicum* и екстраката лековитог биља на садржај испарљивих компоненти, као и сензорски квалитет и боју лозове, шљивове и житне ракије, као и винског дестилата, испитиван је у радовима бр 31. (M22) и бр. 37 (M33). У раду бр. 31 коришћена је GC-MS анализа за испитивање испарљивих једињења ракија са додатком гљиве и мешавине гљиве и биља, као компарација ароматских профила добијених специјалних ракија. На основу резултата гасно хроматографске анализе установљено је да употребљена алкохолна сировина има значајан утицај на квалитет финалног јаког алкохолног пића, а вински дестилат је селектован као најподеснији за производњу специјалних ракија са додатком гљиве *G. ludicum*. Боја узорака је испитивана помоћу CIElab методе и додатком гљиве безбојних узорци дестилата добијају боју као да су старили у дрвеним бурадима. У циљу припреме специјалних ракија са најбољим својствима испитивани су утицаји времена екстракције и величине честица додате гљиве на сензорски квалитет и боју добијених специјалних ракија. Припремљеним узорцима испитиван је садржај тритерпенских киселина, који је одређиван софистицираном HPLC-DAD/ESI-ToF-MS анализом, а добијени резултати су приказани у раду бр 34. (M23). Део детектованих тритерпенских киселина има горак укус који припреманим пићима даје веома интересантну горчину, тако да је у узорцима одређиван и садржај горких тритерпенских киселина у односу на укупне. Гљива *Ganoderma ludicum* је вековима веома цењена медицинска гљива, која се првенствено користи за побољшање функционалности јаких алкохолних пића, која имају занемарљиву количину биолошки активних једињења. У датом раду установљено је да антиоксидативни потенцијал специјалних ракија добијених додатком гљиве житној ракији значајно побољшан. У датим радовима (бр. 31, 34 и 37) установљено је да иако се гљива првенствено користи за побољшање функционалности добијених пића, може се користити и за обогаћење ароме, али и као за бојење безбојних дестилата што је потврђено и у раду бр. 34 (M23) и бр. 37 (M33).

У другој ужој области, испитиван је квалитет припреманих екстраката гљиве и биља, да би поједноставили и стандардизовали производњу јаких алкохолних пића у лабораторијским условима, али и индустријским. У раду бр. 33 (M22) је испитиван утицај величине честица и времена екстракције на садржај фенолних материја, за чију квалитативну и квалитативну анализу је коришћена савремена HPLC метода. Сазбиром да је научно доказано да гљива је богат извор биоактивних



једињења добијеним екстрактима је испитивани антиоксидативни потенцијал помоћу DPPH, FRAP и TEAC метода, као и антипролиферативни ефекат на ћелије хуманог карцинома грлића материце (*HeLa*), ћелије хуманог меланома (*FemX*), ћелије аденокарцинома плућа (*A549*) и трансформисане ендотелијалне хумане линије (*EA.hy926*). Могућност коришћења гљива и њихових препарата за креирање функционалих производња и потенцијалан пласман на тржиште, као и сама заинтересованост потрошача за ове производе, сумиранису у раду бр. 27 (M13). Резултати испитивања квалитета биљних екстраката коришћених за производњу јаких пића супрезентованиу радовима бр. 35 и 36 (M33).

Вишегодишњи резултати на испитивању могућности коришћења медицинских гљива и лековитог биља за производњу јаких алкохолних пића са побољшаним сензорским и функционалним карактеристикама су објављени у 3 радова M20 категорије и 2 M50 категорије. Поред објављених радова, значајност и актуелност саме теме сведочи и позив за писање поглавља у књизи *Alcoholic Beverages, Volume 7: The Science of Beverages*, која сумира најважнија савремена истраживања о јаким алкохолним пићима, а објављени рад под бр. 28 презентује досадашња експериментална сазнања омогућности коришћења гљиве *Ganoderma lucidum* за производњу алкохолних пића. Кандидаткиња је објавила и монографију националног значаја (бр. 42) чије је штампање финансирало Министарство за науку и технолошки развој, у којој свеобухватно презентује гљиве и лековито биље које су се до сада користиле у производњи јаких алкохолних пића. Научна сазнања имплементирана су у индустријску производњу јаких алкохолних пића и дају јасан знак да је кандидаткиња у раду поред научних достигнућа дала допринос развоју индустријске праксе, чему сведоче и техничка решења, наведена у библиографији бр. 48 и 49, у чијој производњи су коришћени биљни екстракти. Део резултата о квалитету произведеног ликера „Зелени орах“ примењених у техничком решењу (рад бр. 48), презентован је на 1st International Conference on Advanced Production and Processing одржан у Новом Саду, рад бр. 42 (M34).

*Испитивање квалитета сировина намењених за производњу дрвених буради за старење алкохолних пића и њихов утицај на квалитет ракија*

Значајни радови кандидаткиње баве се старењем јаких пића у дрвеним бурадима, као једног од најважнијих поступака за добијање високо квалитетних јаких алкохолних пића. На квалитет финалног производа значајно утиче врста коришћене сировине за производњу буради, као и сами параметри старења. Иако је Србија познати произвођач јаких алкохолних пића и дрвених буради за њихово старење, ова веома значајна тема је тек објављеним радовима добила важну пажњу стране и домаће научне заједнице. У раду бр. 29 (M21a) испитивани су узроци

различитих биљних врста и са различитих поднебља, као могуће нове сирове за производњу.

Посебан акценат је био на храстовима који се примарно користе за производњу буради, храст китњак (*Quercus sessiliflora*), лужњак (*Quercus pedunculata*) и цер (*Quercus cerris*). Такође, истраживање је обухватило и хемијску карактеризацију дрвне биомасе која се алтернативно користи у поменутој сврхе. То су дрво шљиве (*Prunus domestica*), багрема (*Robinia pseudoacacia*), дивље трешње (*Prunus avium*) и дуда (*Morus alba L.*). Узорцима је испитан квалитативни и квантитативни садржај фенолних материја помоћу UHPLC–DAD MS/MS анализе. Затим и антиоксидативна активност, пошто дестилати садрже занемарљиву количину фенолних материја, у ранијим родовима је установљено да је њихово порекло примарно потиче из дрвених буради (бр.2). Резултати овог истраживања су представљени на међународним конференцијама AGH International Student Conference: Knowledge, Technology and Society, Krakow, Poland и 2020 Chemical Conference for Young Scientist, Blankenberge, Belgium, у радовима са редним бр. 40 и 41 (M34). Установљено је да је у самој производњи дрвених буради настаје велика количина отпада (око 60%) који се може искористити као потенцијална сировина за производњу екстракта за убрзано старење јаких алкохолних пића (бр. 30 M21). Добијеним узорцима је помоћу HPTLC анализе и DPPH–HPTLC методе испитиван садржај фенолних једињења и антиоксидативни потенцијал добијених узорка. Антимикробна активност испитивана је помоћу MIC методе на селектованим микроорганизмима. Установљено је да узорци имају значајну антимикробну активност и велики потенцијал за различите примене у прехранбеној индустрији, пошто је у раду бр. 45 (M34) установљено на основу садржаја метала, да су здравствено безбедни.

### Остали радови

Рад под редним бројем 32 је засебна целина која се бави утицајем иновација на успешност производње малина са компарацијом тренутног стања у Сједињеним Америчким земљама и Републици Србији. У датом раду се посебно наглашава и широј научној заједници приказује квалитет домаћих Ариљских малина са заштићеним географским пореклом.

Утицај после жетвених техника на квалитет воћа је рад под редним бр. 44 се бави испитивањем утицаја паковања поморанџи у пластичне кесе чуваних у различитим условима на раст плесни *Penicillium italicum* и *P. expansum*. У овој студији, поморанџе су инокулисане са ове две врсте плесни, а затим складиштене 14 дана без врећа или упаковане у врећама, у хладној соби током 11 дана и 3 дана на собној температури, да би одредили утицај паковања и могућност инфекције

поморанциовим гљивама током складиштења. Рад је настао у оквиру експерименталних истраживања током боравка у Израелу.

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

У Универзитетској библиотеци „Светозар Марковић“<sup>2</sup> истражена је цитираност радова др Соње Вељовић у индексима научних цитата у бази WEB OF SCIENCE за период од 2010. до августа 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **80**, а укупан број хетероцитата је **50**.

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

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

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

Учешће на студентском такмичењу на конгресу 18th Congress of International Society for Mushroom Science (the 18th ISMSC), 26-30. августа. 2012, Пекинг, Кина на којој су презентовани резултати докторске дисертације.

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

Кандидаткиња је одржала следећа предавања по позиву (позивна писма у прилогу):

Одржано предавање подназивом: The New Scientific Platform: opportunities for research and cooperation, Forum on New International Research Facilities in South East Europe, Трст, Италија. Thursday, 25 January 2018. <https://indico.cern.ch/event/705937/contributions/2897795/contribution.pdf>

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

Кандидаткиња је била члан програмског одбора следећих међународних научних конференција:

---

<sup>2</sup> Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата.

- *I Scientific conference “ECIN 2016: International Economics and Management Conference”, 22. децембра.2016. године у Београду, Србија, у организацији Економског института у Београду, као члан програмског одбора (programcommittee).*
- *II Scientific conference, „ECIN 2017: International Economics and Management Conference”, 4. децембра. 2017. године у Београду, у организацији Економског института у Београду, као члан програмског одбора (program committee).*

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

Кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним и часописима категорије M20:

- PeerJ(M21) – 1 рад
- The Journal of Food Science (M22) - 1 рад
- European Food Research and Technology (M22) – 1 рад
- Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca Industry (M23) – 1рад
- Industrija (M24) – 2 рада

Кандидаткиња је рецензирала и радове саопштене на следећим међународним симпозијумима и конгресима:

- IV International Congress Food Technology, Quality and Safety, 23-25 October, 2018., Нови Сад, Србија.
- I Scientific conference “ECIN 2016: International Economics and Management Conference”, 22.9.2016. године у Београду, Србија.

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

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

Надограђујући претходно искуство на истраживањима квалитета и развоја алкохолних пића (ракија, вина и пива) добијених током рада на докторској дисертацији и као стипендиста Министарства за науку и технолошки развој, као и радом на Институту за општу и физичку хемију у Београду, кандидаткиња Соња Вељовић се фокусира на и усавршавала на испитивању традиционалних и специфичних сировина у производњи алкохолних пића са додатом вредношћу. Промовишући српскевоћне ракије као изванредно пиће, и користећи их као основу

за добијање инвентивних производа, помоћусофистицираних метода потврђивала је бенефите додатка неспецифичних сировина анализа сензорских, хемијских и функционалних карактеристика креираних пића. Вршила је компарацију различитих параметара екстракције у циљу добијања јаких алкохолних пића са оптималним сензорским и побољшаним функционалним карактеристика. Селекцијом употребљених сировина за производњу екстраката у циљу стандардизације и њихове једноставније и ефикасније примене у индустрији, промовисала је важност имплементације научних сазнања у индустријску праксу. На светском тржишту постоји све већа потражња за нутритивно обогаћеним производима, међу које спадају и ликери и специјалне ракије са гљивама и лековитим биљем. У циљу праћења светских трендова и тежње ка презентовању наших традиционалних производа који задовољавају истанчан укус различитих категорија купаца, у досадашњем раду су на концизан начин представљени традиционални производи, као и бенефити њиховог коришћења, али и иновативни производи који су настали као резултат вишегодишњег истраживачког рада.

Кандидаткиња је важан допринос дала и испитивању и промовисању сировина за производњу буради за старење јаких пића. Иако смо велики произвођач и извозник дрвених буради, до сада испитивање дрвених сировина и самог поступка старења, као једног од најважнијих у производњи квалитетних јаких пића, није добило адекватну пажњу у српској научној заједници и на тај начин ове области недовољно су промовисане страним научним заједницама. Актуелност теме се сагледава из чињенице да су објављени радови кандидаткиње са SCI листе имају вишеструки оригинални допринос науци и представљају јединствене радове у Републици Србији, а већина њих и на међународној научној сцени. Од 49 објављених научних радова, 18 се односи на развој јаких алкохолних пића са додатком медицинске гљиве *Ganoderma lucidum* лековитог биља од чега је 2 припадају М10 категорији, 3 припада М20 категорије, и 1 припада М40 категорији. Док се 5 радова објављених у претходних 2 године односи на испитивање дрвених сировина, и то 2 рада припадају М21а и М21 категорији, а 2 рада категорији М30 и 1 рад категорији М60.

Кандидаткиња је квалитетом, квантитетом и цитираношћу објављених радова из области јаких алкохолних пића дала значајан допринос развоју наведене области у земљи, која је интензивно почела да се развија тек у последњој деценији, доприневши тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области јаких пића. Дисеминацију остварених резултата и сазнања у овој области кандидаткиња је остварила и кроз саопштења на међународним и националним конгресима, као и умрежавањем са водећим истраживачима и институцијама из ове области у Европи. Поред тога кандидаткиња тежи интрадисциплинарним истраживањима у овој области повезујући се са осталим научноистраживачким

институцијама у земљи о чему сведоче и бројни публиковани заједнички радови, а тиме уједно даје свој допринос развоју науке у земљи у области јаких алкохолних пића.

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

Ангажованост у образовању и формирању научних кадрова

- Кандидаткиња је била укључена на изради докторске тезе, планирању и заједничком извођењу експерименталних докторантских радова Анитом Смаилагић (Универзитет у Београду, Хемијски факултет). У овим истраживањима су коришћене природно сушене дрвене летве за производњу дрвених буради, као и отпад од њихове производње, као примарна сировина за испитивање хемијског састав и функционалних својстава, као и могућност коришћења за убрзано старење јаких алкохолних пића. Након успешне реализације планом предвиђених активности публиковани су следећи радови са јасном позицијом кандидаткиње у улози коментатора:

### **M21a (10)**

- A. Smailagić, **S. Veljović**, U. Gašić, D. Dabić Zagorac, M. Stanković, K. Radotić, M. Natić (2019) Phenolic profile, chromatic parameters and fluorescence of different woods used in Balkan cooperage. *Industrial Crops and Products*, 132:156-167. doi: 10.1016/j.indcrop.2019.02.017  
Број хетероцитата: 3  
SCI 2018 Agronomy 8/91; Impact factor 2019: 4.244

Поред наведеног рада, публиковани су и следећи заједнички радови кандидаткиње и докторанта у оквиру наведене докторске студије:

### **M21 (8)**

- Smailagić, P. Ristivojević, I. Dimkić, T. Pavlović, D. Dabić Zagorac, **S. Veljović**, M. Fotirić Aksić, M. Meland, M. Natić (2020). Radical Scavenging and Antimicrobial Properties of Polyphenol Rich Waste Wood Extracts *Foods*, 9, 319. DOI:10.3390/foods9030319  
Број хетероцитата: 1

### **M64 (0.2)**

- Smailagić, **S. Veljović**, B. Dojčinović, M. Natić, Elemental composition of non-oak wood extracts commonly used in Balkan cooperage. 7th Conference of the Young Chemists of Serbia, Belgrade, Serbia, November 2, 2019, 58.
- Smailagić, **S. Veljović**, M. Stanković, K. Radotić, M. Natić, D. Dabić Zagorac, Phenolic profile of seasoned cherry heartwood staves. UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, September 5-6, 2018, OHP4/FCHP4

Одбрана докторске дисертације докторанта Аните Смаилагић очекује се током 2022. године, те након комплетирања потребних доказа о улози коменторства кандидаткиње у складу са чланом 1.3 Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача ("Сл. Гласник РС", бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), тј, експлицитним навођењем кандидаткиње као коментора у захвалници докторске дисертације Аните Смаилагић, биће испуњени неопходни услови, и биће предмет разматрања компетентности кандидаткиње при следећем избору у највише научно звање-научни саветник.

- Кандидаткиња је дала допринос и у изради мастер рада Милоша Милићевића, PI 190215, мастер студента Катедре за врење и ферментацију, Института за прехранбену технологију и биохемију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, под називом *Стабилизација вина на таложене соли винске киселине*, што сведочи њено учешће у комисији за одбрану мастер рада. Одбрана мастер рада се очекује у току наредних месеци (Одлука дата у прилогу).

### **2.3. Педагошки рад**

У школској 2009/2010 као студент демонстратор учествовала је у извођењу практичне наставе на вежбама из предмета Принципи конзервације хране на Катедри за конзервацију и врење на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду. Кандидаткиња је током школске 2018/2019. године активно учествовала у припреми, демонстрацији и извођењу предавања из предмета Технологија безалкохолних напитака, Технологија вина и алкохолних пића, и Технологија кондиторских производа, за студентесмера Савремене технологије хране на Факултету примењених наука, у Нишу.

### **2.4. Међународна сарадња**

Др Соња Вељовић остварила је међународну сарадњу са водећим истраживачима из области старење вина из Португалије. Кандидаткиња је имала прилике и да у наведеној земљи борави током посдокторског усавршавања, које је наведенои на почетку овог извештаја. Такође, током реализације доленаведених међународних пројеката, кандидаткиња је сарађивала и са истраживачима из других земаља.

Кандидаткиња је била/или је ангажована на следећим међународним пројектима:

- **2015–2016:** Учесник на билатералном пројекту под насловом *Multiple sensors information fusion technologies for live and fresh agro product quality traceability system along cold chain*, између Републике Кине и Републике Србије (број пројекта: 337-00-125/2015-09/20).
- **2018–2020:** Учесник на билатералном пројекту *Безалкохолна пића са додатом вредношћу* (број пројекта: 451-03-02263/2018-09/7), између Републике Србије и Републике Црне Горе. У оквиру реализације пројекта кандидаткиња јеучествовала у студијској посети колегама са УДГ „Факултет за културу и туризам“. 29. септембра. – 01. октобра. 2019. године.
- **2018–2022:** Учесник на пројекту COST Action *Establishment of a Pan- European Network on the Sustainable Valorisation of Lignin* (LignoCOST network, број пројекта: CA17128).

## **2.5. Организација научних скупова**

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

- I Scientific conference “ECIN 2016: International Economics and Management Conference”, 22. децембра. 2016. године у Београду, Србија, у организацији Економског института, као члан програмског одбора (program committee).
- II Scientific conference „ECIN 2017: International Economics and Management Conference“, 4. децембра. 2017. године у Београду, Србија, у организацији Економског института, као члан програмског одбора (program committee).

## **3. Организација научног рада**

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

**Руководјење пројектног задатка:**

- **2015–2017:** Руководилац потпројектног задатка: *„Дијететски производи типа воћних вина и горких ликера са додатом вредношћу“* у оквиру



потпојекта : „Развој напитака са повећаним функционалним деловањем“ у оквиру пројекта III46001 "Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехрамбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште - Створимо богатство из богатства Србије":у пројектном циклусу истраживања од 2011. године, чије финансирање је било настављено до 31. децембра 2019. године, по Решењу Владе 05 број 021-11540/2018 од 29.11.2018. године („Службени гласник РС”, број 93/18), а у вези са тачком 4. Одлуке о распореду средстава за финансирање истраживања по пројектима одобреним у оквиру програма ОИ/ТР/ИИИ у периоду од 1. априла до 31. децембра 2019. године, број: 451-03-1302/2019-14 од 28.03.2019. године. Као резултати истраживања у оквиру пројектног задаткамогу се набројатиследећи радови објављени у часорисима са SCI листе и монографије:

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

48. **S. Veljović**, M.Veljović, N. Nikićević, S. Despotović, S. Radulović, M. Nikšić, L. Filipović (2017) Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed *Ganoderma lucidum* ethanol extracts. Journal of Food Science and Technology, Mysore, 54:1312-1320.  
doi: 10.1007/s13197-017-2559-y  
Број хетероцитата: 7  
SCI 2017 Food Science & Technology 66/133; Impact factor 2017: 1.797

M23 (3) Рад у међународном часопису

49. **Pecic S**, Nikićević N, Veljović M, Jadranin 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: 1  
SCI 2016 Engineering, Chemical 108/135; Impact factor 2016: 0.664

M42 (5) Монографија националног значаја

50. **Соња Вељовић** (2016) Могућност коришћења гљива и лековитог биља у производњи јаких алкохолних пића. Економски институт, Београд.  
Број хетероцитата: 0

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

## Пројекти

### Учешће на националним пројектима

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2011–2019:** *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: ТР46001), руководилац пројекта: др Јасна Мاستиловић.
- **2011-2013:** *Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонента хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности* (број пројекта: ТР46010), руководилац пројекта: др Бранко Бугарски.
- **2012-2016:** *Српска мини винарија* – (број пројекта: 451-03-2372-ИП), руководилац пројекта: др Миодраг Стоименов.
- **2008-2010:** *Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем* (број пројекта: БТ 20049), руководицац пројекта Миомир Никшић.

### Техничка решења

Кандидаткиња је коаутор дватехничка решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас, који су настали у оквиру научноистраживачког процеса и резултати су пројекта „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: ТР46001). Техничка решења су набројана и категоризована као **М81** у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја под редним бројем: 48 и 49. Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења насталих у сарадњи са “ВМВ GROUP” доо, Бања Лука, се огледа у учешћу у селекцији лековитог биља коришћених за екстракцију, као и креирања оптималних односа добијених екстраката, као и изналажењу оптималног технолошког процеса у циљу производње екстракта са максимално очуваним биоактивним компонентама пореклом из пажљиво селекованих биљних сировина. Учествовала је и у испитивања квалитета добијених иновативних ликера са повећаном функционалношћу произведеног комбиновањем традиционалних поступака и

имплементацијом савремених научних сазнања у циљу добијања производа побољшаног квалитета.

#### **4. Квалитет научних резултата**

##### **4.1. Утицајност**

Утицајност радова др Соње Вељовић се може исказати цитираношћу радова кандидаткиње према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Соње Вељовић истражена у Универзитетској библиотеци „Светозар Марковић“ Web of Science за период од 2010. до априла 2020. године је: укупан број хетероцитата је 50, а укупан број цитата укључујући и самоцитате 80 према SCOPUS бази.

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 5.

##### **4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских 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:** Foods (M21 – IF 2019: 4.091), Journal of Food Science and Technology, Mysore (M22 – IF 2017: 1.797), Food Technology and Biotechnology (M22 – IF 2019: 2.115)
- **Agronomy:** Industrial Crops and Products (M21a – IF 2019: 4.224)
- **Engineering, Chemical:** Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 – IF 2016: 0,669) – 1 рада
- **Agriculture, Multidisciplinary:** Outlook on agriculture (M22 – IF 2018: 1.043)

Радови др Соње Вељовић цитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 50 пута, према подацима у бази WEB OF SCIENCE. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у бази WEB OF SCIENCE: рад бр. 29 (1 хетероцитата), 31 (1 хетероцитата), 33 (7 хетероцитата), и 34 (1 хетероцитата).

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

Др Соња Вељовић, је у свом досадашњем раду, публиковала 49 рада, 2 рада из категорије М10 (М13), 10 радова из категорије М20 (1 рад М21а, 2 рад М21, 5 рада М22, и 2 рад М23), 24 радова из категорије М30 (10 рада М33 и 14 рада М34), 1 рад из категорије М40 (1 рад М42) и 3 рад из категорије М50 (1 рад М51 и 2 рада М52), и 5 категорије М60 (3 рада М64), 3 техничких решења, и 1 докторску дисертацију, од чега 23у 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 2 рада из категорије М10 (М13), 6 радова из категорије М20 (1 рад М21а, 1 рад М21, 3 рада М22, и 1 рад М23), 8 радова из категорије М30 (4рада М33 и 4 рада М34), 1 рад из категорије М40 (1рад М42) и 1рад из категорије М50 (1 рад М51), и 3 категорије М60 (3рада М64). Кандидаткиња је и коаутор 2техничка решења категорије М80 (М81). Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука-прехранбено инжењерство. Изузетак је рад бр. 38 (М33), који припада друштвеним наукама настао усарадњи са колегама са Економског института, Београд. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6.25, а после избора у звање научни сарадник 5,45.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (23), 1 рад из часописа категорије М21 (редни бр. 30), има 9 коаутора. С обзиром да се ради о интердисциплинарним истраживањима, а у складу са Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), није вршена корекција бодова за наведени рад.

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

Од укупног броја публикација (49), др Соња Вељовић је први коаутор на 20радоваод чега на 2 рада категорије М10, 4радакатогије М20, 8 радова категорије М30, 2 рада категорије М50, 1 радкатогије М40,2 рада категорије М60,и докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и у извођењу истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима неколико

научних институција на којима је била ангажована, укључујући Пољопривредни факултет (стипендиста Министарства за науку и технолошки развој), као и Економског института у Београду и Инстута за општу и физичку хемију, на којима је ангажована као научни сарадник. Од укупног броја публикација **(49)**, кандидаткиња је **24** рада објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије као што су Хемијски факултет Универзитета у Београду; Биолошки факултет Универзитета у Београду; Институт за онкологију и радиологију, Универзитета у Београду, Институт за хемију, технологију и металургију, Универзитета у Београду; Институт за мултибилатерална истраживања, Универзитета у Београду; Медицински факултет, Универзитета у Новом Саду и Институт за прехранбене технологије, Универзитета у Новом Саду. Укупно **2** публикације су настале у сарадњи са истраживачима из иностранства. Радови су настали у сарадњи са колегама са Norwegian Institute of Bioeconomy Research (бр. 30), и Bidhan Chandra Krishi Viswavidyalaya (Agril. University) (бр. 43), који је уједно резултат истраживања током боравка у Израелу.

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

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

Кандидаткиња је у циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања сарађивала како са тимовима из иностранства, тако и Србије (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 квалитета хране биљног порекла, са посебним акцентом на истраживање тема из квалитета и развоја нових јаких алкохолних пића, као и старења јаких алкохоличких пића. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у овим областима, како у земљи тако и у иностранству.

О значају кандидаткињиних коауторских радова пре избора у звање научни сарадник на тему квалитета алкохолних пића, као и њиховог развоја говори и њихова цитираност (рад М21 бр. 1 са 13 хетероцитата), као и цитираност радова на тему квалитета јаких пића, који су старили у дрвеним бурадима (рад М22 бр. 15 са хетероцитата).

После избора у звање научни сарадник као значајнији коауторски радови кандидаткиње на основу цитираности радова могу се навести радови који

припадају теми квалитета јаких алкохолних пића из категорије М22 (радови бр. 31 и 33 имају 1 и 7 хетероцитата), радови категорије М23 (рад бр. 34 са 1 хетероцитатом), као и квалитета сировина намењених за производњу дрвених буради за старење алкохолних пића рад категорије М21а (рад бр. 29 са 1 хетероцитатом) и рад категорије М21 (рад бр. 30 са 1 хетероцитатом).

#### **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:

- Поглавље у књизи М11 (М13) наведено у библиографији радова под бројем 27 у коме је кандидаткиња први коаутор;
- Монографија националног значаја М42 у библиографији радова под бројем 42 у коме је кандидаткиња једини аутор;
- Рад у међународном часопису изузетних вредности (М21а) наведен у библиографији радова под бројем 30 чија утицајност се мери са 1 хетероцитатом за годину дана и у коме је кандидаткиња други коаутор;
- Рад у међународном часопису категорије М22, наведен у библиографији радова под бројем 33, чија утицајност се мери са 7 хетероцитата и у коме је кандидаткиња први коаутор.
- Рад у међународном часопису категорије М22, наведен у библиографији радова под бројем 31, чија утицајност се мери са 1 хетероцитатом за годину дана и у коме је кандидаткиња први коаутор.

## **VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ**

### **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.	Укупно	Кориговано <sup>3</sup>
------------	------	--------	-----	--------	-------------------------

<sup>3</sup>за радове из часописа М21 и М22 према формули  $K/(1+0,2(n-10))$ ,  $n > 10$ .

			резултата		
<b>M13</b>	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	2	14	14
<b>M21a</b>	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
<b>M21</b>	Рад у врхунском међународном часопису	8	1	8	8
<b>M22</b>	Рад у истакнутом међународном часопису	5	3	15	15
<b>M23</b>	Рад у међународном часопису	3	1	3	3
<b>M33</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	4	4	4
<b>M34</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	4	2	2
<b>M42</b>	Монографија националног значаја	5	1	5	5
<b>M51</b>	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	1	2	2
<b>M64</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	3	0,6	0,6
<b>M81</b>	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	2	16	16

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

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Неопходан број бодова према Правилнику</b>	<b>Реализовано од покретања поступка избора у звање научни сарадник до избора у звање виши научни сарадник</b>
<b>Виши научни сарадник</b>	<b>Укупно</b>	<b>50</b>	<b>79,60</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>40</b>	<b>77,00</b>
	<b>M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>22</b>	<b>52,00</b>
	<b>од чега у категоријама: M21+M22+M23</b>	<b>11</b>	<b>36,00</b>
	<b>од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>2</b>	<b>16,00</b>

**VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА**

Укупан број објављених радова (49) и укупан индекс компетентности  $M=127,5$  за период 2010-2020. године, структура индикатора научне компетентности (M10-M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Соња Вељовић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (23) и индекс компетентности  $M=79,6$  за период од 2016. до 2020. године, односно послеодлуке Научног већа о избору у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање вишег научног сарадника (за 62.8%).



Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња **др Соња Вељовић** задовољава и квалитативне показатеље научно-истраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области. С тим у вези кандидат добија награде за научни рад, одржава предавања по позиву на научним и стручним конференцијама, члан је у организационим одборима међународних научних скупова, рецензира значајан број научних радова категорије М20, члан је међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова и педагошком раду, и учествује и руководи истраживачким пројектним задацима на националном нивоу.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на: 1) испитивање квалитета алкохолних пића припреманих додатком медицинске гљиве *Ganoderma ludicum* и лековитог биља; 2) испитивање квалитета сировина намењених за производњу дрвених буради за старење алкохолних пића и њихов утицај на квалитет ракија.

Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству (први коаутор на 20 радова од укупног броја публикација – 49), параметрима квалитета часописа у којима публикује (10 радова из категорије М20 од укупног броја публикација – 49), као и позитивном цитираношћу кандидаткиње: 80 (50 хетероцитата).

Публиковани радови у сарадњи са истраживачима из других институција из земље и иностранства, сведоче о томе да се кандидаткиња др Соње Вељовић повезала и успоставила професионалне односе са водећим стручњацима и институцијама. Као учесник међународних пројеката, успоставила је позитиван однос према изазовима које је заједно са сарадницима успешно превазишла током реализације програма.

## **ИХМИШЉЕЊЕ 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 Соња Вељовић 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

прехрамбене 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 СОЊЕ ВЕЉОВИЋУЗВАЊЕ  
ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**

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

Чланови комисије:

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

---

Др Жарко Кеврешан, научни саветник  
Научни институт за прехрамбене технологије  
у Новом Саду

---

Др Маја Натић, ванредни професор  
Хемијски факултет,  
Универзитет у Београду

---