

ИЗВЕШТАЈ
О ИЗБОРУ У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА ЗА НАУЧНУ
ДИСЦИПЛИНУ ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА

-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења :

Поступак за избор у звање ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА покренут је на редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржане 14.01.2021. године одлуком број 2/1-3/4-4.

2. Број сарадника са знаком звања и назив научне области:

Поступак је покренут за једног истраживача сарадника, за научну грану Прехранбено инжењерство, научну дисциплину Технологија анималних производа, ужу научну област Квалитет и безбедност хране анималног порекла.

3. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:

На редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:

1. Др Татјана Пеулић, научни саветник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 23.03.2020., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, председник
2. Др Јасмина Лазаревић, научни сарадник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 01.06.2018., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, члан и
3. Др Војислав Бањац, научни сарадник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 27.03.2018., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, члан.

4. Пријављени кандидати:

Јована Делић, мастер науке

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

1. Име, име једног родитеља и презиме:

Јована, Добривоје, Делић

- 2. Звање:**
Истраживач приправник, 14.05.2018.
- 3. Датум и место рођења, адреса:**
04.11.1991. године, Крагујевац, Република Србија
Булевар Патријарха Павла 1а/39, Нови Сад
- 4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:**
Мастер науке, Истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад
- 5. Година уписа и завршетка основних студија: 2010-2014**
Година уписа и завршетка мастер студија: 2014-2016
Година уписа докторских студија: 2018
- 6. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):**
Биохемијско инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
- 7. Успех на основним студијама: 9,76**
Успех на мастер студијама: 17,7 (8,85)
- 8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:**
Методологија научно - истраживачког рада - 10, Функционална и нова храна - 10, Технологија екструдирања хране - 10, Протеини и биохемијске трансформације - 10, Течна хроматографија - теорија и пракса - 10, Одабрана поглавља хемије хране - 10
- 9. Наслов и оцена дипломског рада:**
Биосепарације производа високог степена чистоће у воденим двофазним системима, оцена 10
- Наслов и оцена мастер рада:**
Novel strategies for the purification of Fab fragments based on aqueous two-phase systems (Иновативне стратегије за пречишћавање Fab фрагмената засноване на воденим двофазним системима), оцена 16,3 (8,15)
- 10. Знање светских језика (наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће):**
Енглески - чита, пише, говори : одлично
Шпански - чита, пише, говори : добро
Немачки - чита, пише, говори : задовољавајуће
- 11. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):**
Прехранбено инжењерство, Технологија анималних производа, Квалитет и безбедност хране анималног порекла

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- јун 2019 - до данас - Члан сензорског панела акредитоване лабораторије Научног института за прехранбене технологије (FinsLab), Научни институт за

прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

- фебруар 2019 - до данас - Заменик технолошког координатора за месо и производе од меса, јаја и производе од јаја, рибу и производе од рибе, млеко и млечне производе, уља и масти биљног и животињског порекла и уљарице, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду
- јун 2018 – до данас - Истраживач приправник, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду
- јун 2017 - мај 2018 - Процесни инжењер, Сектор развоја, Млекара Кућ company doo, Крагујевац

IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА

М23 - Рад у међународном часопису

Број	1
-------------	----------

1. **Delić, J.**, Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Jokanović, M., Banjac, V., Rakita, S. (2020) Mechanically deboned poultry meat and brewer's processing by-product as promising ingredients for nutritionally valuable extruded snacks. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 32 (6), 453-460.

М24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

Број	1
-------------	----------

1. Škrobot, D., Tomić, J., Darčević Hadnađev, T., Novaković, A., Hadnađev, M., **Delić, J.**, Mandra, M. (2020) Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. *Food and Feed research*, 47(1), 55-63.

М33 - Саопштење са међународног скупа штампано у целини

Број	1
-------------	----------

1. **Delić, J.**, Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Banjac, V., Rakita, S., Jokanović, M. (2018) The effect of brewer's spent grain addition on physico-chemical properties of extruded meat snacks. *4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology"*, Novi Sad, Serbia, 23-25.10.2019., pp 218-223. ISBN 978-86-7994-056-8
2. **Delić, J.**, Peulić, T., Ikonić, P., Jokanović, M., Škaljac, S., Ivić, M., Mastilović J. (2019) Quality of meat products from the Serbian market in terms of protein content, *60th International Meat Industry Conference (MEATCON2019)*, Kopaonik, Serbia, 22–25.09.2019., pp. 353-358. ISSN 1755-1307

М34 - Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

Број	6
-------------	----------

1. Ikonić, P., Tasić, T., Jokanović, M., Šojić, B., Škaljac (Savatić), S., Novaković, A., **Delić, J.** (2018) Processing capacities, quality and safety of traditional dry-fermented sausages from Vojvodina (Northern Serbia). *4th International Congress "Food Quality, Technology and Safety and 18th International Symposium "Feed Technology"*, Novi Sad, Serbia, 23-25.10.2019., pp 213.
2. Ikonić, P., Čolović, R., **Delić, J.**, Banjac, V., Rakita, S., Tasić, T., Jokanović, M. (2019) Physico-chemical properties of an extruded corn meal snacks with mechanically deboned poultry meat, *International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER and National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP 2019*, Kladovo, Serbia, 07–12.4.2019, pp. 72-74. ISBN 978-86-7520-458-9.
3. **Delić, J.**, Ikonić, P., Jokanović, M., Peulić, T., Banjac, V., Čolović, R., Vidosavljević, S. (2019) Physical and nutritional properties of extruded snacks with brewer's processing by-product addition, *1st International Conference on Advanced Production and*

Processing, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10. - 11. 10. 2019, pp. 60-61. ISBN 978-86-6253-102-5.

4. Škrobot, D., Tomić, J., Ikonić, P., Dapčević Hadnađev, T., Stupar, A., Hadnađev, M., **Delić, J.** (2019) Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages, *1st International Conference on Advanced Production and Processing, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 10. - 11. 10. 2019, pp. 122-123. ISBN 978-86-6253-102-5.*
5. Škrobot, D., Tomić, J., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., **Delić, J.**, Pestorić, M., Mandić, A. (2020) Understanding attitudes of local consumers towards sourdough bread consumption. *EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research (online), Rotterdam, The Netherlands, 13. – 16.12.2020., pp. 048.*
6. Škrobot, D., Tomić, J., Pestorić, M., **Delić, J.**, Marić, A., Rašić, S., Mandra, M. (2020) Sensory profiles and consumer preferences of Serbian honeys of different botanical origin. *EUROSENSE 2020: 9th European Conference on Sensory and Consumer Research (online), Rotterdam, The Netherlands, 13. – 16.12.2020., pp. 049.*

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

Број 2

1. Ikonić, P., Jokanović, M., Ćućeвић, N., Škaljac, S., Ivić, M., **Delić, J.**, Ikonić, B. (2020) Drying behaviour of dry-fermented sausage Sjenički sudžuk as affected by different environmental conditions. Book of Abstracts PTEP 2020, Krupanj, Serbia, 30.8-4.9.2020.
2. Škrobot, D., Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D., Tomšik, A., **Delić, J.**, Ikonić, P. (2020) Instrumentalna i senzorska analiza u razvoju novih lokalnih proizvoda: tradicionalni i novi kozji sirevi. Zbornik izvoda PTEP 2020, Krupanj, Srbija, 30.8-4.9.2020.

M82 - Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип

Број 1

1. **Delić, J.**, Ikonić, P., Čolović, R., Peulić, T., Banjac, V., Vidosavljević, S., Jokanović, M., Jovanov, P. (2020) Snek proizvod sa povećanim sadržajem proteina dobijen od nusproizvoda industrije piva i mehanički separisanog mesa. Novi proizvod. Korisnik: Prerada mesa Štrand doo., Novi Sad.

Индекс компетентности:

Група M20 = M23 (1*3) + M24 (1*3) = 6
 Група M30 = M33 (2*1) + M34 (6*0,5) = 5
 Група M60 = M64 (2*0,2) = 0,4
 Група M80 = M82 (1*6) = 6, кориговано 5

Укупно = 16,4

V ОСТАЛО

Кандидат је учествовао у реализацији националног пројекта „Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране“ (ИИИ 46012). Такође, кандидат је учесник покрајинског пројекта „Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа“ бр. 142-451-2578/2019-03 (Пројекат АПВ), 2019-2020.

Поред националних пројеката, кандидат је учествовао у међународном пројекту Interreg IPA HU-SRB/1602/41/0146 пројекат сарадње између Републике Србије и Мађарске „Traditional and standrad quality - TASQ“.

Кандидат је завршио следеће специјализоване курсеве и тренинге:

- 02 - 12.06.2019. - Летња школа, *Global Food Venture Programme*, EIT Food, Мадрид, Шпанија
- 08 - 10.10.2018. - Тренинг школа, *Sensory evaluation of boar taint: Methods for assessor selection, good sensory practice and performance evaluation*, COST ACTION CA15215, Бирона, Шпанија
- 05 - 07.12.2018. - Радионица „Могућност финансирања путем ЕУ фондова“, Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад, Нови Сад, Србија
- 28 - 30.03.2016. - Курс „Основе LaTeX-a“, IST Lisboa, Лисабон, Португалија

Кандидат је учествовао на Међународном фестивалу науке и образовања 2019. године у оквиру радионице: „Ђаци чаробњаци“, на Универзитету у Новом Саду.

Такође, кандидат је учествовао у организацији међународне конференције IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“/Foodtech Congress and XVIII International Symposium „Feed Technology“ у Новом Саду, 2018. године

VI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Кандидат, мастер науке Јована Делић, завршила је основне академске студије на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду 2014. године на студијском програму Биотехнологија, студијско подручје Биохемијско инжењерство. Исте године добила је стипендију Erasmus Mundus програма за Joint Degree мастер програм и уписала је мастер студије под називом *Molecular, Nano- and biophotonics for telecommunication and biotechnologies* (Молекуларна, нано- и биофотоника у телекомуникацијама и биотехнологији). Мастер програм је трајао две године (4 семестра), а предавања и испити су одржавани на три различита универзитета: ENS Cachan, Француска; University of Wroclaw, Пољска; Wroclaw university of technology, Пољска; док је последњи семестар био посвећен изради мастер рада на универзитету IST Lisbon, Португалија. Мастер студије кандидаткиња је завршила септембра 2016. године.

Од јуна 2017. године до маја 2018. године ради као процесни инжењер у Сектору развоја млекаре Кић company доо. Јуна 2018. године кандидат се запошљава на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду у Истраживачком центру за технологију хране за животиње и анималних производа у оквиру пројекта ИИИ 46012 - „Истраживање савремених биотехнолошких поступака у производњи хране за животиње у циљу повећања конкурентности, квалитета и безбедности хране“, као истраживач приправник.

Кандидат је положио шест од седам испита предвиђених планом и програмом докторских академских студија и у предходном периоду показао је изразито интересовање како у проучавању доступне литературе из области за коју се бира у истраживачко звање, тако и у планирању и извођењу експеримената у оквиру своје докторске дисертације под називом „Развој екструдираниог снек производа унапређеног нутритивног квалитета, формулисано уз додатак сировина анималног порекла и пивског тропа“.

Осим експерименталних истраживања, активно учествује у изради научноистраживачких публикација и презентацији добијених резултата.

VII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1/2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио, досадашњег успеха на докторским студијама и интересовања кандидата за научну област у којој се бира у звање, са акцентом на ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране анималног порекла, комисија оцењује да мастер науке Јована Делић задовољава све услове да буде изабрана у звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за научну дисциплину Технологија анималних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране анималног порекла.

VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

На основу вредновања резултата научно - стручног рада мастера науке Јоване Делић и услова предвиђених Правилником о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно истраживачких резултата истраживача, комисија предлаже да се кандидат

Мастер науке Јована Делић

изабере у звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за научну дисциплину Технологија анималних производа и ужу научну област Квалитет и безбедност хране анималног порекла.

У Новом Саду _____

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

1. др Татјана Пеулић, научни саветник

2. др Јасмина Лазаревић, научни сарадник

3. др Војислав Бањац, научни сарадник

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.