

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 2/1е-3/3-5 од 05.02.2021. године покренут је поступак за избор **др Љубише Шарића**, 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 2/1е-3/3-5 од 05.02.2021. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Павле Јованов, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 15.09.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник комисије,
2. др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан комисије и
3. др Неђељко Карабасил, редовни професор у области биотехничких наука – хигијена и технологија меса, изабран у звање 12.12.2018. године, Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине, члан комисије.

У складу са члановима 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020. године), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

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

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Љубиша Ћ. Шарић рођен је 24. октобра 1979. године у Бањалуци, Република Српска, Босна и Херцеговина. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер конзервисана храна, уписао је 1998. године. Дипломирао је 2. марта 2006. године са дипломским радом под насловом „Утицај методе топлотне обраде на сензорна својства грашка“.

У мају 2006. године запослио се на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, где до септембра 2007. године ради у микробиолошкој лабораторији у оквиру акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета, на пословима микробиолошких и микотоксиколошких испитивања хране и хране за животиње. Током тог периода активно учествује у извођењу експерименталних вежби на предмету „Микробиологија хране“.

Специјалистичке студије из области микробиологије хране уписао је на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду школске 2006/2007. године. Специјалистички рад под насловом „Раст афлатоксигених плесни и стварање афлатоксина Б1 уз присуство екстракта рузмарина и пекарског квасца“ одбранио је 2007. године.

Од септембра 2007. године запослен је на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, где је 12.02.2008. године изабран у звање истраживач приправник. Од 2008. године обавља послове одговорног лица Одељења за микробиологију акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

Школске 2007/2008. године уписао је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехранбено-биотехнолошке науке.

На Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду 27.04.2010. године је изабран у звање истраживач сарадник за ужу научну област Технолошка микробиологија. У звање истраживач сарадник је реизабран 31.05.2013. године на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

Докторску дисертацију кандидат је одбранио 27. октобра 2015. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехранбено-биотехнолошке науке, под насловом „Антибактеријска активност млека магарице балканске расе“ и тиме стекао научни назив доктор наука – технолошко инжењерство.

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 изабран је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00011/735 од 30. јуна 2016. године.

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидат је активно учествовао или учествује у реализацији три национална пројеката

финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, четири пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, два пројекта Interreg IPA програма прекограничне сарадње између Мађарске и Србије, два FP7 пројекта и једног пројекта HORIZON 2020.

У досадашњем научноистраживачком раду објавио је 95 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 1 докторску дисертацију и коаутор је 11 техничких решења. Ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидат је похађао следеће студијске боравке, специјализације и курсеве:

- TrainMic курс под називом „Принципи и примене метрологије у хемији“, Дирекција за мере и драгоцене метале и FINS, Нови Сад, Србија, 22–23.05.2008.
- ISM Workshop – курс под називом „Detection Techniques for Mycotoxins and Toxigenic Fungi in the Food Chain“, ISPA, Бари, Италија, 29.09–03.10.2008.
- Обука под називом "Statistical Aspects of Food Safety Control Systems" (Austrian Development Cooperation), Нови Сад, Србија, 24–26.11.2009.
- ADQM тренинг курс под називом „Технички захтеви обезбеђења квалитета у лабораторијама, следљивост, мерна несигурност, валидација“, Асоцијација за развој менаџмента; Нови Сад, Србија, 18–20.02.2009.
- Курс „Нови прописи из области безбедности хране – Закон о безбедности хране, микробиолошки критеријуми безбедности хране и хигијене процеса“, Технолошки факултет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 17.12.2010.
- Обука за техничке оцењиваче за оцењивање лабораторија за испитивање према SRPS ISO/IEC 17025, Акредитационо тело Србије, Београд, Србија, 13–15.11.2012; 29–30.11.2012.
- Курс „Methods of Optimisation for Advanced Food Processing“, Innovative Food Product Development Cycle: Frame for stepping up research excellence of FINS – FOODstars (GA 692276), Нови Сад, Србија, 23–27.05.2016.
- Семинар „SRPS ISO/IEC 17025:2006 – Примена захтева стандарда и интерне провере“, Информативни центар за пословну стандардизацију и сертификацију, Нови Сад, Србија, 13–14.03.2017.
- Тренинг курс „Antimicrobial activity of natural molecules and functionalized polymers“ (Innovative Food Product Development Cycle: Frame for stepping up research excellence of FINS – FOODstars, WG2 (H2020–TWINN–2015)), Department of Agricultural Sciences, University of Bologna, Bologna, Italy, мај 2017.
- Семинар „Презентација измена и тумачење захтева нове верзије ISO/IEC 17025 – Препоруке за примену“, Институт за стандардизацију Србије, Београд, Србија, 06.12.2017.
- Обука за техничке оцењиваче за оцењивање лабораторија за испитивање према ISO/IEC 17025:2017, Акредитационо тело Србије, Београд, Србија, 24.04.2018.

- Семинар “Акредитација и оцењивање усаглашености – ми смо свет!”, Акредитационо тело Србије, Београд, Србија, 11.09.2019.
- Курс „Интерни проверач за систем менаџмента лабораторије, према стандарду ISO/IEC 17025:2017“ (StandCert д.о.о.), Институт за ветеринарство Нови Сад, Нови Сад, Србија, 09–10.12.2019.

Од 2012. године ради као технички оцењивач Акредитационог тела Србије, за оцењивање лабораторија за испитивање према SRPS ISO/IEC 17025. Члан је 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-01-2/13-3/3-2 од 25.12.2015.)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Cvetković B., Pezo L., Tasić T., Šarić Lj., Kevrešan Ž., Mastilović J. (2015). The optimisation of traditional fermentation process of white cabbage (in relation to biogenic amines and polyamines content and microbiological profile). *Food Chemistry*, 168, 471–477.
Број хетероцитата: 4
SCI 2015 Food Science & Technology 7/125; Impact factor 2015: 4,052.

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

2. Šarić Lj., Šarić B., Mandić A., Torbica A., Tomić J., Cvetković D., Okanović Đ. (2012). Antibacterial properties of Domestic Balkan donkeys' milk. *International Dairy Journal*, 25, 142–146.
Број хетероцитата: 21
SCI 2012 Food Science & Technology 27/124; Impact factor 2012: 2,333.
3. Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Dokić Lj., Pajin B., Torbica A., Šarić Lj., Ikonić P. (2014). Physical and sensory aspects of maltodextrin gel addition used as fat

replacers in confectionery filling systems. *LWT-Food Science and Technology*, 59, 495–503.

Број хетероцитата: 11

SCI 2014 Food Science & Technology 24/122; Impact factor 2014: 2,416.

4. Jovanov P., Guzsvany V., Lazić S., Franko M., Sakač M., **Šarić Lj.**, Kos J. (2015). Development of HPLC-DAD method for determination of neonicotinoids in honey. *Journal of Food Composition and Analysis*, 40, 106–113.

Број хетероцитата: 54

SCI 2015 Chemistry, Applied 15/72; Impact factor 2015: 2,780.

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

5. **Šarić Lj.**, Šarić B., Mandić A., Kevrešan Ž., Ikonić B., Kravić S., Jambrec D. (2014). Role of calcium content in antibacterial activity of donkeys' milk toward *E. coli*. *European Food Research and Technology*, 239, 1031–1039.

Број хетероцитата: 6

SCI 2014 Food Science & Technology 53/122; Impact factor 2014: 1,559.

6. Tasić T., Petrović Lj., Ikonić P., Lazić V., Jokanović M., Dzinić N., Tomović V., **Šarić Lj.** (2014). Effect of storage in a low oxygen gas atmosphere on colour and sensory properties of pork loins. *Packaging Technology and Science*, 27, 129–139.

Број хетероцитата: 0

SCI 2014 Food Science & Technology 47/122; Impact factor 2014: 1,706.

7. **Šarić Lj.**, Šarić B., Mandić A., Hadnadjev M., Gubić J., Milovanović I., Tomić J. (2016). Characterization of extra hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture. *Dairy Science and Technology*, 96 (2), 227–241.

Број хетероцитата: 6

SCI 2016 Food Science & Technology 53/130; Impact factor 2016: 1,762

M23 (3) Рад у међународном часопису

8. Beljkaš B., Matić J., Milovanović I., Jovanov P., Mišan A., **Šarić Lj.** (2010). Rapid method for determination of protein content in cereals and oilseeds: Validation, measurement uncertainty and comparison with the Kjeldahl method. *Accreditation and Quality Assurance*, 15, 555–561.

Број хетероцитата: 25

SCI 2010 Chemistry, Analytical 57/73; Impact factor 2010: 0,797.

9. **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Šarić B., Plavšić D., Lević J., Pavkov S., Kokić B. (2014). Composition and antimicrobial activity of some essential oils from Serbia. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, 25 (1), 40–43.

Број хетероцитата: 1

- SCI 2014 Food Science & Technology 116/122; Impact factor 2014: 0,205.
10. **Šarić Lj.**, Šarić B., Mandić A., Tomić J., Torbica A., Nedeljković N., Ikonić B. (2014). Antibacterial activity of donkey milk against *Salmonella*. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, 25 (5), 30–34.
Број хетероцитата: 5
SCI 2014 Food Science & Technology 116/122; Impact factor 2014: 0,205.
11. Gubić J., Milovanović I., Iličić M., Tomić J., Torbica A., **Šarić Lj.**, Ilić N. (2015). Comparison of the protein and fatty acid fraction of Balkan donkey and human milk. *Mljekarstvo*, 65 (3), 168–176.
Број хетероцитата: 4
SCI 2015 Agriculture, Dairy and Animal Science 36/58; Impact factor 2015: 0,596.
12. Gubić J., Tomić J., Torbica A., Iličić M., Tasić T., **Šarić Lj.**, Popović S. (2016). Characterization of several milk proteins in Domestic Balkan Donkey breed during lactation using lab-on-a-chip capillary electrophoresis. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 22 (1), 9–15.
Број хетероцитата: 5
SCI 2016 Chemistry, Applied 59/72; Impact factor 2016: 0,664

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

13. Škrinjar M., **Šarić Lj.** (2007). Investigations on the possibility to prevent of the growth of ochratoxigenic moulds, ochratoxin A production and its detoxication in food. I International Congress *Food Technology, Quality and Safety – I Symposium Biotechnology and Food Microbiology*, Novi Sad, Serbia 13–15 November, 2007, 55–160.
Број хетероцитата: 0
14. Plavšić D., Čabarkapa I., **Šarić Lj.**, Kokić B., Lević J. (2010). Microbiological safety of animal feed from region of Vojvodina in 2009. 2nd Workshop XIV International Symposium *Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 19–21 October, 2010, 374–382.
Број хетероцитата: 0
15. Plavšić D., Gubić J., **Šarić Lj.**, Čabarkapa I. (2010). Influence of technological process of production on microbiological safety of cheese. 2nd Workshop XIV International Symposium *Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 19–21 October, 2010, 405–410.
Број хетероцитата: 0
16. Plavšić D., **Šarić Lj.**, Gubić J., Čabarkapa I., Tasić T., Popović M. (2010). Microbiological safety of minced meat and semi prepared meal. 12th International Meat Technology Symposium *Meat-Technology, Quality and Safety – Noda 2010*, Novi Sad, Serbia, 19–21 October, 2010, 86–93.

Број хетероцитата: 0

17. Gubić J., Plavšić D., Ćurčić B., Nićetin M., Lević Lj., **Šarić Lj.**, Cvetković B. (2012). Changes in nutritive quality of pork meat osmotic dehydration in sugar beet molasses and aqueous solution of sodium chloride, sucrose and sugar beet molasses. 6th Central European Congress on Food – Cefood 2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 851–855.

Број хетероцитата: 0

18. Plavšić D., Gubić J., **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Popović M., Filipović V., Lević Lj. (2012). Microbiological verification of sanitation procedures in meat establishment. 6th Central European Congress on Food – Cefood 2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 1461–1465.

Број хетероцитата: 0

19. **Šarić Lj.**, Gubić J., Šarić B., Mandić A., Jovanov P., Plavšić D., Okanović Đ. (2012). Domestic Balkan Donkeys' milk: microbiological, chemical and sensory properties. 6th Central European Congress on Food – Cefood 2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 359–363.

Број хетероцитата: 1

20. Varga A., Plavšić D., Kokić B., Tasić T., **Šarić Lj.**, Gubić J., Šarić B. (2012). Assessment of minced and grill meat microbiological safety in year 2012. XV International Feed Technology Symposium, COST *Feed for Health* joint Workshop, Novi Sad, Serbia, 03–05 October, 2012, 273277.

Број хетероцитата: 0

21. Radusin T., Pilić B., Duraccio D., **Šarić Lj.**, Mara A., Silvestre C., Novaković A. (2013). Determination of antimicrobial activity of pla/silica bionanocomposites for food packaging application. 1st International Conference in Polymers with special Focus in Early Stage Researchers – *Polymar 2013*, Barcelona, Spain, 03–07 November, 2013, 154–155.

Број хетероцитата: 0

22. Plavšić D., Gubić J., **Šarić Lj.**, Varga A., Nićetin M., Filipović V., Lončar B. (2014). Osmotic dehydration of fish (*Carassius gibelio*) in different solutions. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 40–44.

Број хетероцитата: 0

23. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Plavšić D., **Šarić Lj.** (2014). Microbiological profile of fish (*Carassius gibelio*) dehydrated in sugar beet molasses II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 51–54.

Број хетероцитата: 0

24. Janković V., Lakićević B., Ikonić P., Tasić T., Borović B., Vesković S., **Šarić Lj.** (2014). Enterobacteriaceae presence during fermentation of traditional dry fermented sausage – Petrovska klobasa. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 202–207.
Број хетероцитата: 0
25. Jovanov P., Guzsány V., Sakač M., Mandić A., Milovanović I., **Šarić Lj.**, Kos J. (2014). Development of HPLC-DAD method for determination of thiamethoxam in honey from autonomous province of Vojvodina. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 208–212.
Број хетероцитата: 0
26. Varga A., Plavšić D., Gubić J., Čabarkapa I., **Šarić Lj.** (2014). HACCP – a condition for producing of safe food. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 280–284.
Број хетероцитата: 0
27. Plavšić D., Dimić G., Psodorov Đ., Psodorov D., **Šarić Lj.**, Mandić A., Jambrec D. (2014). Presence of potentially toxigenic molds in grain flours. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 360–366.
Број хетероцитата: 0
28. Teodosin S., Kostadinović Lj., Čabarkapa I., Lević J., **Šarić Lj.**, Banjac V., Suvajdžić Lj. (2014). Extract from medicinal plants mixture as anticoccidial and antioxidant in broilers. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 151–156.
Број хетероцитата: 0
29. Jovanov P., Sakač M., Šarić B., Milovanović I., Jambrec D., **Šarić Lj.**, Nedeljković N. (2015). Liquid chromatography method for determination of neonicotinoids in honey. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist – INOPTER 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2015*, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 86–90.
Број хетероцитата: 0
30. Šarić B., Mandić A., Đilas S., Mišan A., Nedeljković N., Kos J., **Šarić Lj.** (2015). Blueberry processing waste as a source of valuable bioactive compounds. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist – INOPTER 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2015*, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 219–223.
Број хетероцитата: 0
31. Plavšić D., Psodorov Đ., **Šarić Lj.**, Mandić A., Čabarkapa I., Šimurina O., Košutić M. (2015). Mycological quality of cereal flours. IV International congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04–06 March, 2015, 301–306.

Број хетероцитата: 0

32. Gubić J., Plavšić D., Šarić Lj., Varga A., Cvetković B., Ćurčić B., Nićetin M. (2015). Microbiological and nutritional profile of fish dehydrated in sugar beet molasses. IV International congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04–06 March, 2015, 183–187.

Број хетероцитата: 0

33. Janković V., Lakićević B., Džinić N., Tasić T., Ikonić P., Šarić Lj. (2015). Microbiological profile of Petrovská klobása made from warm meat in the traditional way depending on the method of packaging. International 58th Meat Industry Conference *Meat Safety and Quality: Where it Goes?* – MeatCon2015, 04–07 October, Zlatibor, Serbia, *Procedia Food Science*, 5, 117–120.

Број хетероцитата: 0

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

34. Jokanović M., Tojagić S., Šarić Lj., Džinić N. (2007). The effects of domestic cooking methods on colour and chlorophyll changes of green peas (*Pisum sativum* L). 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 09–11 March, 2007, 3, 9–11.

Број хетероцитата: 0

35. Šarić Lj., Škrinjar M. (2007). Production of aflatoxin B₁ by moulds isolated from spices used in meat processing industry. International 54th Meat Industry Conference, Vrnjačka Banja, Serbia, 18–20 June, 2007, 129.

Број хетероцитата: 0

36. Škrinjar M., Višić M., Šarić Lj. (2007). Effects of potassium sorbate on the growth of *Aspergillus versicolor* and the production of sterigmatocystin. 2nd International Congress on Food and Nutrition, Istanbul, Turkey, 24–26 October, 2007, 128.

Број хетероцитата: 0

37. Pličić M., Milanović S., Carić M., Đurić M., Škrinjar M., Duraković K., Šarić Lj. (2008). Production of probiotic fresh cheese. International Conference on Science and Technique in the Agri–food Business, Szeged, Hungary, 5–6 November, 2008, 16.

Број хетероцитата: 0

38. Plavšić D., Popović M., Čabarkapa I., Varga A., Šarić Lj. (2009). Microbiological safety of minced meat and semi ready to eat meals in large supermarkets. International 55th Meat Industry Conference *Meat and Meat Products – Safety, Quality and New Technologies*, Tara, Serbia, 15–17 June, 2009, 150.

Број хетероцитата: 0

39. Čabarkapa I., Lević J., Pavkov S., Kokić B., Šarić Lj. (2009). Evaluation of natural alternatives for antibiotics. 3rd International Feed Safety Conference *Methods and Challenges*, Wageningen, The Netherlands, 6–7 October, 2009, 74.

Број хетероцитата: 0

40. Čabarkapa I., Škrinjar M., Blagojev N., Gubić J., **Šarić Lj.**, Radusin T. (2011). Effect of essential oil of *Origanum heracleoticum* L. on marinated chicken meat shelf-life. 4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Istanbul, Turkey, 12–14 October, 2011, 199–200.

Број хетероцитата: 0

41. **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Beljkaš B., Lević J., Pavkov S., Kokić B., Plavšić D. (2011). Essential oils of medicinal plants originating from Serbia: Composition and antibacterial activity. 4th International Congress on Food and Nutrition together with the 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, Istanbul, Turkey, 12–14 October, 2011, 203–204.

Број хетероцитата: 0

42. Jovanov P., Guzsvány V., Franko M., Lazić S., Šarić B., Banjac V., **Šarić Lj.** (2012). Optimization of dispersive liquid-liquid microextraction method for determination of clothianidin insecticide in honey samples using liquid chromatography equipped with diode array detector. 19th Young Investigators' Seminar on Analytical Chemistry, Nova Gorica, Slovenia, 27–30 June, 2012, 2.

Број хетероцитата: 0

43. Jovanov P., Guzsvány V., Franko M., Lazić S., Šarić B., Banjac V., **Šarić Lj.**, Nedeljković N., Džigurski A., Matić J. (2012). Optimisation of dispersive liquid-liquid microextraction method for simultaneous determination of neonicotinoid insecticides in honey samples using HPLC-MS/MS. Annual MGPR Meeting 2012 and International Conference on Food and Health Safety: Moving Towards a Sustainable Agriculture, Belgrade, Serbia, 11–12 October, 2012, 40–41.

Број хетероцитата: 0

44. Varga A., Lević J., Čabarkapa I., Kokić B., Plavšić D., **Šarić Lj.** (2012). Assessment of some hygienic parameters of animal feeds in Serbia. XV International Feed Technology Symposium, Novi Sad, Serbia, 03–05 October, 2012, 31.

Број хетероцитата: 0

45. Gubić J., Plavšić D., **Šarić Lj.**, Popović M., Šarić B., Varga A., Lević Lj. (2012). Mineral content of pork meat osmotic dehydration in three different osmotic solutions. International Conference *Biological Food Safety & Quality* – BFSQ, Belgrade, Serbia, 04–05 October, 2012, 153–155.

Број хетероцитата: 0

46. **Šarić Lj.**, Cvetković B., Lević Lj., Šarić B., Gubić J., Plavšić D., Milovanović I. (2012). Changes in indigenous microflora during fermentation of white cabbage, cultivar Futoški International Conference *Biological Food Safety & Quality* – BFSQ, Belgrade, Serbia, 04–05 October, 2012, 101–103.

Број хетероцитата: 0

47. Mandić A., Sakač M., Mišan A., Pestorić M., Šarić B., Jambrec D., Nedeljković N., Miladinović I., Plavšić D., **Šarić Lj.** (2015). Cereal based products designed for people with metabolic disorders. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, 20–23 October, 2015, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 67 (suppl. 1), 406–407.

Број хетероцитата: 0

48. Salimei E., Malissiova E., Papademas P., Colavita G., Galaverna G., Fletouris D., Manouras A., Habib I., **Saric Lj.**, Budak S.O., Charfi I., Monci D., Arsenos G., Santos A.S. (2015). Donkey milk and dairy donkey farming in Mediterranean countries: current situation, challenges and prospects. 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Limassol, Cyprus, 23–25 March, 2015, 12.

Број хетероцитата: 0

49. Plavšić D., **Šarić Lj.**, Dimić G., Psodorov Đ., Ilić N., Psodorov D., Mandić A. (2015) Presence of a potentially toxigenic *Penicillium* species in wheat flour. 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologist – INOPTEP 2015 and 27th National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2015, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 398–399.

Број хетероцитата: 0

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

50. Čabarkapa I., Čolović R., Vukmirović Đ., Kokić B., Ivanov D., **Šarić Lj.**, Lević J. (2010). Effect of moisture increase during conditioning process on microbiological properties of pellets. *Archiva Zootechnica*, 13 (3), 47–54.

Број хетероцитата: 0

51. Šarić B.M., Nedeljković N.M., Šimurina O.D., Pestorić M.V., Kos J.J., Mandić A.I., Sakač M.B., **Šarić Lj.Č.**, Psodorov Đ.B., Mišan A.Č. (2014). The influence of baking time and temperature on characteristics of gluten free cookies enriched with blueberry pomace, *Food & Feed Research*, 41 (1), 39–46.

Број хетероцитата: 3

52. **Šarić Lj.**, Šarić B., Kravić S., Plavšić D., Milovanović I., Gubić J., Nedeljković N. (2014). Antibacterial activity of Domestic Balkan donkey milk toward *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus*, *Food & Feed Research*, 41 (1), 47–54.

Број хетероцитата: 5

53. Gubić J., Plavšić D., **Šarić Lj.**, Varga A., Čabarkapa I., Filipčev B., Šimurina O. (2014). Comparative investigation of fish treated by osmotic dehydration in molasses at different temperatures. *Food & Feed Research*, 41 (2), 109–114.

Број хетероцитата: 0

54. Lončar B., Filipović V., Nićetin M., Knežević V., Pezo L., Plavšić D., Šarić Lj. (2014). Microbiological profile of fish dehydrated in two different osmotic solutions. *Acta Universitatis Sapientiae, Alimentaria*, 7, 73–80.

Број хетероцитата: 0

55. Gubić J., Šarić Lj., Šarić B., Mandić A., Jovanov P., Plavšić D., Okanović Đ. (2014). Microbiological, chemical and sensory properties of domestic donkey's milk from autochthones Serbian breed. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2 (9), 633–637.

Број хетероцитата: 0

56. Jovanov P., Sakač M., Šarić B., Milovanović I., Jambrec D., Šarić Lj., Kos J. (2015). Neonicotinoids as a potential threat to honey - development of liquid chromatography methods for their determination. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 19, 102–104.

Број хетероцитата: 2

M52 (1,5) Рад у часопису националног значаја

57. Šarić Lj., Škrinjar M. (2008). Share of aflatoxigenic moulds from genera *Aspergillus* and *Penicillium* in mycopopulations isolated from spices for meat processing industry. 2nd Scientific Meeting *Mycology, Mycotoxicology and Mycoses*, Novi Sad, Srbija, 18–20 April 2007, *Matica Srpska Journal of Natural Sciences*, 114, 115–123.

Број хетероцитата: 1

58. Škrinjar M., Mandić A., Mišan A., Sakač M., Šarić Lj., Zec M. (2009). Effect of mint (*Mentha Piperita* L.) and caraway (*Carum carvi* L.) on the growth of some toxigenic *Aspergillus* species and aflatoxin B1 production. *Matica Srpska Journal of Natural Sciences*, 116, 131–139.

Број хетероцитата: 7

59. Plavšić D., Psodorov D., Psodorov Đ., Kalenjuc B., Tešanović D., Čabarkapa I., Šarić Lj. (2010). Microbiological safety of strudel filled with poppy seeds and packaged in modified atmosphere. *Food & Feed Research*, 37 (2), 43–50.

Број хетероцитата: 0

60. Plavšić D., Psodorov Đ., Kalenjuc B., Tešanović D., Šarić Lj., Čabarkapa I., Filipović J. (2010). Comparison of microbiological safety of pasta and pasta related products depending on the conditions of production. *Food & Feed Research*, 37 (2), 51–58.

Број хетероцитата: 1

M53 (1) Рад у научном часопису

61. Plavšić D., Sakač M., Čabarkapa I., Šarić Lj., Psodorov Đ. (2007). Mikrobiološka ispravnost pšeničnog brašna. *Žito hleb*, 34, 83–90.

Број хетероцитата: 0

62. **Šarić Lj.**, Škrinjar M., Beljkaš B., Sakač M., Plavšić D., Čabarkapa I. (2008). Effect of the rosemary (*Rosmarinus officinalis*) extract on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35 (4), 169–173.

Број хетероцитата: 1

63. **Šarić Lj.**, Škrinjar M., Sakač M., Plavšić D., Čabarkapa I. (2008). Effect of the baker's yeast on the production of aflatoxin B1 by *Aspergillus flavus*. *Food Processing, Quality and Safety*, 35 (4), 165–168.

Број хетероцитата: 0

64. **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Beljkaš B., Mišan A., Sakač M., Plavšić D. (2009). Antimicrobial activity of plants extracts from Serbia. *Food Processing, Quality and Safety*, 36 (1–2), 1–5.

Број хетероцитата: 6

65. Čabarkapa I., Sedej I., Sakač M., **Šarić Lj.**, Plavšić D. (2008). Antimicrobial activity of buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) hulls extract. *Food Processing, Quality and Safety*, 35 (4), 159–163.

Број хетероцитата: 11

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

66. Plavšić D., Psodorov Đ., Dimić G., Mandić A., **Šarić Lj.**, Čabarkapa I., Varga A. (2013). The fungal contamination of buckwheat flour. The 5th International Scientific Meeting *Mycology, Mycotoxicology and Mycoses*, Novi Sad, Srbija, 17–19 April 2013, 14.

Број хетероцитата: 0

67. Plavšić D., Dimić G., Psodorov, Đ., **Šarić Lj.**, Mandić A., Čabarkapa I. (2015). Presence of a potentially toxigenic *Aspergillus species* in wheat flour. 8th International Congress *Flour-Bread '15* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '15*, Opatija, Croatia, 29–30 October, 2015, 60.

Број хетероцитата: 0

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

68. **Шарић Љ.** (2015). Антибактеријска активност млека магарице балканске расе. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1–199.

Број хетероцитата: 0

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Нова производна линија, нови материјал, индустријски прототип, ново прихваћено решење проблема у области макроекономског, социјалног и проблема одрживог производног развоја уведени у производњу

69. Поповић М., Левић Љ., Бошњаковић Л., Прибиш В., Плавшић Д., Губић Ј., **Шарић Љ.** (2009). Fino уситњене барене кобасице са меласом шећерне репе. Нови производ је прихваћен и користи се у ИМ „Недељковић“ и ИМ „Матијевић“.
70. Бодрожа-Соларов М., Шимурина О., Филипчев Б., Псодоров Ђ., Сакач М., Мишан А., Кошуткић М., **Шарић Љ.**, Миловановић И., Јованов П. (2010). Puffed Amaranth-gluten free, Нови производ је прихваћен и користи се на пољопривредним газдинствима „Јевтић“, Бачко Градиште и ЗЗ Новоселанка, Банатско Ново Село.
71. Шарић Б., Мишан А., Недељковић Н., Песторић М., Хаднађев М., Јованов П., Мандић А., Сакач М., Шимурина О., Јамбрец Д., Миловановић И., **Шарић Љ.**, Кос Ј., Ђилас С. (2014). Искоришћење тропа боровнице у формулацији безглутенског кекса са додатом вредношћу. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutra Allergy Center“, Земун.

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

72. Петровић Љ., Џинић Н., Томовић В., Лазић В., Јокановић М., Тасић Т., Иконић П., **Шарић Љ.** (2008). Нови технолошки поступак паковања микроконфекционираниог свињског меса у модификованој атмосфери (МАР). Нови технолошки поступак је прихваћен и користи се у ИМ „Недељковић“, Шашинци.
73. Левић Љ., Поповић М., Плавшић Д., Бошњаковић Л., Прибиш В., Губић Ј., **Шарић Љ.** (2009). Саламура са меласом шећерне репе у производњи димљених производа од свињског меса. Нови производ је прихваћен и користи се у Индустрији меса „Kolbis“ Нови Сад.
74. Шарић Б., Шимурина О., Недељковић Н., Миловановић И., Кос Ј., Појић М., Мандић А., Сакач М., **Шарић Љ.**, Јованов П., Песторић М., Јамбрец Д., Илић Н., Мишан А. (2013). Безглутенски кекс са антиатерогеним ефектом. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutra Allergy Center“, Земун.

M84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)

75. Недељковић Н., Сакач М., Шарић Б., Шимурина О., Филипчев Б., Песторић М., Јамбрец Д., Мишан А., Псодоров Ђ., **Шарић Љ.**, Јованов П., Илић Н., Мандић А. (2014). Безглутенски кекс са смањеним садржајем масноће. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutra Allergy Center“, Земун.
76. Шимурина О., Филичев Б., Мишан А., Недељковић Н., Сакач М., Песторић М., Шарић Б., Јамбрец Д., Псодоров Ђ., Јованов П., Миловановић И., **Шарић Љ.**, Плавшић Д., Мандић А. (2014). Кекс са биљном мешавином „Vitalplant“ и смањеним садржајем масноће. Производ се користи код С.З.Т.Р. "Златни дукат", Ветерник.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. I-01-2/13-3/3-2 од 25.12.2015. године)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

77. Tomšik A., **Šarić Lj.**, Bertoni S., Protti M., Albertini B., Mercolini L., Passerini N. (2019). Encapsulations of wild garlic (*Allium ursinum* L.) extract using spray congealing technology. *Food Research International*, 119, 941–950.
Број хетероцитата: 7
SCI 2019 Food Science & Technology 11/139; Impact factor 2019: 4,972

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

78. Janić Hajnal E., Pezo L., Orčić D., **Šarić Lj.**, Plavšić D., Kos J., Mastilová J. (2020). Preliminary survey of *Alternaria* toxins reduction during fermentation of whole wheat dough. *Microorganisms*, 8 (2), 303.
<https://doi.org/10.3390/microorganisms8020303>
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Microbiology 37/135; Impact factor 2019: 4,152

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

79. Dmitrić M., Vidanović D., Matović K., Sekler M., **Šarić Lj.**, Arsić M., Karabasil N. (2018). In-house validation of real-time PCR methods for detecting the INV A and TTR genes of *Salmonella* spp. in food. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42 (2), 1–9.
Број хетероцитата: 1
SCI 2017 Food Science & Technology 77/133; Impact factor 2017: 1,510
80. Radusin T., Tomšik A., **Šarić Lj.**, Ristić I., Giacinti B., Minelli M., Novaković A. (2019). Hybrid Pla/wild garlic antimicrobial composite films for food packaging application. *Polymer Composites*, 40 (3), 893–900.
Број хетероцитата: 3
SCI 2019 Polymer Science 36/89; Impact factor 2019: 2,265
81. Ikonić P., Peulić T., Jokanović M., Šojić B., Škaljac S., Popović S., **Šarić Lj.**, Novaković A., Tomović V., Vasilev, D. (2020). Evaluation of the physicochemical, biochemical and microbiological characteristics of three Serbian traditional dry-fermented sausages. *Journal of Food Science and Technology-Mysore*, in press. DOI: 10.1007/s13197-020-04825-4. Број хетероцитата: 0 SCI 2019 Food Science & Technology 75/139; Impact factor 2019: 1,946

M23 (3) Рад у међународном часопису

82. **Šarić Lj.**, Pezo L., Šarić B., Plavšić D., Jovanov P., Karabasil N., Gubić J. (2017). Calcium-dependent antibacterial activity of donkey's milk against *Salmonella*. *Annals of Microbiology*, 67, 185–194.
Број хетероцитата: 2
SCI 2017 Microbiology 104/126; Impact factor 2017: 1,407

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

83. Šimurina O., Radunović A., Filipčev B., Jevtić Mučibabić R., **Šarić Lj.**, Šoronja-Simović D. (2017). Quality improvement of gluten-free bread based on soybean and enriched with sugar beet molasses. *Food and Feed Research*, 44 (1), 65–72.
Број хетероцитата: 1
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2017. годину.
84. Plavšić D., Škrinjar M., Psodorov Đ., **Šarić Lj.**, Psodorov D., Varga A., Mandić A. (2017). Mucor populations of grain and flour of wheat, corn and buckwheat. *Food and Feed Research*, 44 (1), 39–45.
Број хетероцитата: 1
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2017. годину.

85. Kos J., Janić Hajnal E., Šarić Lj., Plavšić D., Bursić V., Vuković G., Lazarević J. (2018). Influence of storage period on occurrence and distribution of aflatoxins and fungi in maize kernels. *Food and Feed Research*, 45 (2), 97–106.

Број хетероцитата: 1

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М31 (3,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

86. Kos J., Janić Hajnal E., Milovanović I., Šarić B., Jovanov P., Lazarević J., Šarić Lj. (2016). Changes in mycotoxins occurrence in maize from Republic of Serbia. Third International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech2016*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 412–417.

Број хетероцитата: 2

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

87. Plavšić D., Dimić G., Psodorov Đ., Šarić Lj., Čabarkapa I., Psodorov D., Mandić A. (2016). Antifungal activity of parsley essential oil. III International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech2016*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 554–558.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

89. Dmitric M., Vidanovic D., Matovic K., Saric Lj., Karabasil N. (2019). Real-time PCR methods for detecting *Salmonella* spp. in food after different DNA extraction procedures. 60th International Meat Industry Conference – MEATCON2019, Kopaonik, Serbia, 22–25 September, 2019, 1–4.

Број хетероцитата: 0

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

90. Mandić A., Šarić B., Mišan A., Nedeljković N., Šimurina O., Pestorić M., Jovanov P., Sakač M., Šarić Lj., Kos J. (2016). Gluten-free cookie formulation with blueberry

помаци. 8th Central European Congress on Food, Kyiv, Ukraine, 23–26 May, 2016, 209.

Број хетероцитата: 0

91. Plavšić D., Škrinjar M., Psodorov Đ., Šarić Lj., Psodorov D., Varga A., Mandić A. (2016). Fungal contamination of grain and flour of wheat, corn and buckwheat. International Bioscience Conference and 6th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, Novi Sad, Serbia, 19–21 September, 2016, 329.

Број хетероцитата: 0

92. Tomšik A., Novaković A., Radusin T., Šarić Lj., Mastilović J., Vidović S. (2017). Antimicrobial potential of *Allium ursinum* extract, 4. International Conference on Food Innovation – FoodInnova, Cesena, Italy, 31 January–3 February, 2017, 245.

Број хетероцитата: 0

93. Tomšik A., Šarić Lj., Nikolovski B., Albertini B., Mercolini L. (2018). Antimicrobial potential of encapsulated wild garlic extract. 4th International Congress Food Technology, Quality and Safety, 18th International Symposium Feed Technology, Abstract book, ISBN 978-86-7994-054-4, 23-25. October, 2018. Novi Sad, Serbia, 64.

Број хетероцитата: 0

94. Plavšić D., Psodorov Đ., Šarić Lj., Čabarkapa I., Varga A., Psodorov D. (2018). Antimicrobial activity of *Mentha piperita* and *Carum carvi* essential oil against isolates of mold, IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 137.

Број хетероцитата: 0

95. Jovanov P., Sakač M., Dapčević Hadnađev T., Šarić B., Škrobot D., Hadnađev M., Šarić Lj. (2018). Nutrition choices of elite canoe sprinters during Mediterranean games. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 111–112.

Број хетероцитата: 0

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

96. Šarić Lj., Filipčev B., Šimurina O., Plavšić D., Šarić B., Lazarević J., Milovanović I. (2016). Sugar beet molasses: properties and applications in osmotic dehydration of fruits and vegetables. *Food and Feed Research*, 43 (2), 135–144.

Број хетероцитата: 12

97. Jovanov P., Sakač M., Šarić B., Milovanović I., Jambrec D., Šarić Lj., Kos J. (2017). Neonicotinoids as a potential threat to honey-development of liquid chromatography methods for their determination. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21 (1), 53–55.

Број хетероцитата: 0

98. Plavšić D., Dimić G., Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Čabarkapa I., Košutić M. (2017). Antifungal activity of *Mentha piperita* and *Carum carvi* essential oils. *Matica Srpska Journal of Natural Sciences*, 133, 201–207.

Број хетероцитата: 2

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

99. Plavšić D., Dimić G., Psodorov Đ., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Jovanov P. (2016). Presence of a potentially toxigenic *Aspergillus* species in wheat flour. 8th International Congress *Flour-Bread '15* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '15*, Opatija, Croatia, 29–30 October, 2015, 248–253.

Број хетероцитата: 0

100. Plavšić D., Psodorov Đ., Psodorov D., Šarić Lj., Mandić A., Čabarkapa I., Varga A. (2018). Microbiological safety of phyllo pastry. 9th International Congress *Flour-Bread '17* and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh '17*, Opatija, Croatia, 25–27 October, 2017, 11–19.

Број хетероцитата: 0

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

101. 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*, Osijek, Croatia, 12–13 October, 2017, 136.

Број хетероцитата: 0

102. Šarić B., Dapčević Hadnađev T., Hadnađev M., Mandić A., Sakač M., Jovanov P., Šarić Lj. (2019). Technological quality of value added gluten-free cookie with blueberry and raspberry pomace. 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019* and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2019*, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019, 184–185.

Број хетероцитата: 0

103. Šarić Lj., Pezo L., Šarić B., Tomić J., Mandić A., Gusman V., Karabasil N. (2019). Antibacterial activity of donkey's milk against clinical isolate of *Klebsiella pneumoniae*. 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2019 and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTER 2019, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019, 188.

Број хетероцитата: 0

104. Šarić Lj., Šarić B., Hadnađev M., Mandić A., Gubić J., Karabasil N., Ikončić P. (2019). Extra-hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture: nutritional profile and microbiological quality. 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2019 and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTER 2019, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019, 186.

Број хетероцитата: 0

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

105. Јованов П., Сакач М., Хаднађев М., Шарић Б., Кос Ј., Дапчевић Хаднађев Т., Шарић Љ. (2019). DrRipley – meal replacement. Нови производ је прихваћен и користи се у „Laudon Corporation“, Cheyenne, Wyoming, USA.

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

106. Шарић Љ., Беловић М., Торбица А., Томић Ј., Шарић Б., Јованов П., Мандић А. (2018). Термостабилни воћни надев од тропа малине. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutry Sweet“ д.о.о., Нови Сад.

M84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго (уз доказ)

107. Шкробот Д., Томић Ј., Дапчевић Хаднађев Т., Јованов П., Шарић Љ., Мандић А., Песторић М. (2019). GoNAUT – крекер са додатком биљних протеина. Нови производ је прихваћен и користи се у “Сунцокрет” д.о.о., Хајдуково.

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

Научноистраживачка оријентација кандидата др Љубише Шарића усмерена је ка:

- испитивању квалитета и здравствене безбедности хране у области микробиологије;
- изучавању природних антимикробних агенаса и
- креирању и карактеризацији нових функционалних прехранбених производа.

Радови на тему квалитета и здравствене безбедности хране

Прва група научних радова и саопштења кандидата односи се на квалитет и безбедност прехранбених производа (78, 79, 80, 81, 84, 85, 86, 89, 97, 99, 100, 104) углавном биљног порекла, са највећим уделом радова који припадају области микологије (78, 84, 85, 86, 99, 100), укључујући токсичне продукте метаболизма плесни, који се убрајају у једне од најчешћих и најтоксичнијих хемијских контаминената хране и хране за животиње. У раду бр. 78 испитивана је редукција најчешћих *Alternaria* токсина нађених у пшеници (ТеА, АОН, АМЕ) током процеса ферментације киселог теста, при чему је развијен математички модел за предвиђање редукције токсина. Утврђена је значајна редукција садржаја токсина у опсегу од 24,1 до 60,3%. У раду бр. 84, на зрну и у брашну пшенице, кукуруза и хељде, испитивано је присуство плесни и вршена идентификација изолованих плесни до родова и врста. Изоловано је укупно 15 врста плесни из 8 родова. Највећи број врста припадао је роду *Aspergillus*, а око 66,7% изолованих врста су биле потенцијално токсигене плесни. Саопштења бр. 99 и 100 се односе на испитивања присуства и идентификацију потенцијално токсигених плесни у пшеничном брашну и корама за питу од пшеничног брашна. Радови бр. 85 и 86 имају заједнички матрикс испитивања, кукуруз, који са аспекта произведене и извежене количине, представља најзначајнију житарицу у Републици Србији. У раду бр. 85 испитиван је утицај периода складиштења на појаву и дистрибуцију афлатоксина и афлатоксигених плесни у кукурузу. Само у првој фази истраживања, пре уласка кукуруза у силосе, испитано је 700 узорака кукуруза и у 72% узорака детектовани су афлатоксини. На крају седмомесечног складиштења показана је значајна редукција броја неконтаминираних узорака, док је дистрибуција плесни и микотоксина у кукурузу била неравномерна. У раду бр. 86 испитиван је утицај климатских услова на степен контаминације кукуруза микотоксинима у сезонама 2012. и 2014. Сезона 2012. је била екстремно сушна, док је 2014. била најкишовитија откада постоје метеоролошка мерења у Републици Србији. Резултати истраживања су показали да су веће температуре ваздуха и одсуство падавина у 2012. години погодвали расту *Aspergillus* врста и синтези

афлатоксина, док су влажнији услови у 2014. погодовали синтези микотоксина ZEA и DON. Са друге стране, разлике у климатским условима нису имале значајан утицај на синтезу фумонизина.

Рад бр. 79 и саопштење бр. 89 односе се на real-time PCR методе за изолацију *Salmonella spp.* из хране. Наиме, стандардне микробиолошке методе за изоловање *Salmonella spp.* су временски захтевне, па, сходно томе, постоји константна потреба за изналажењем метода које ће дати поуздане резултате у краћем временском року. У раду бр. 79 успешно је извршена *in-house* валидација real-time PCR метода за детекцију *INV A* и *TTR* гена *Salmonella spp.* Добијене су алтернативне методе за детекцију *Salmonella spp.*, велике осетљивости и специфичности, примењиве на велики број прехранбених матрикса и узорака средине, које резултате дају у року од 20 сати. У раду бр. 81 представљени су резултати вредновања физичко-хемијских, биохемијских и микробиолошких карактеристика три српске, традиционалне, ферментисане суве кобасице, извршеног ради добијања детаљне слике о њиховом квалитету и безбедности. Рад бр. 97 обрађује тему развоја течно-хроматографских метода за одређивање пестицида из групе неоникотеноида у меду. Саопштење бр. 104 односи се на нутритивни профил и микробиолошки квалитет екстра тврдог сира произведеног од млека магарице и козијег млека.

Радови на тему природних антимикуробних агенаса

Друга група научних радова и саопштења кандидата односи се на изучавање природних антимикуробних агенаса (77, 79, 82, 87, 92, 93, 98, 103) и на њихову примену у прехранбеним производима и амбалажи. У раду бр. 77 описана је инкапсулација екстракта сремуша методом распршивања у струји хладног ваздуха, а затим је, поред осталог, одређена антибактеријска активност инкапсулата. Утврђена је снажна антибактеријска активност инкапсулата према грам негативним бактеријама, укључујући главне патогене хране *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* и *E. coli*, док су према грам позитивном *S. aureus* инкапсулати показали инхибиторно дејство. Антимикуробном активношћу екстракта сремуша баве се и саопштења бр. 92 и 93. У раду бр. 79 испитиван је антимикуробни потенцијал композитних филмова базираних на полилактичкој киселини са додатим екстрактом сремуша, са циљем потенцијалне примене у паковању хране. Осим испитивања антимикуробне активности извршена је и карактеризација композитних филмова. Антимикуробна активност је испитивана према *E. coli*. Композитни филмови са већи садржајем екстракта сремуша (5% *wt*) су испољили снажнију антимикуробну активност у поређењу са композитним филмовима са мањим садржајем овог екстракта (0,5% *wt*). Додатак екстракта сремуша је побољшао топлотна и механичка својства композитних филмова, док није имао значајнијег утицаја на њихова баријерна својства. У раду бр. 82 тестирана је антибактеријска активност свежег млека магарице балканске расе према селекованим сојевима *S. Enteritidis* и *S. Typhimurium* и

испитивана њена зависност од садржаја калцијума и лизозима и лактоферина, главних антимикуробних протеина млека. Резултати истраживања су показали да је антибактеријска активност млека магарице према тестираним *Salmonella* сојевима била снажно зависна од садржаја калцијума. *S. Enteritidis* се показала као мање осетљива на антибактеријско деловање млека магарице у поређењу са *S. Typhimurium*. Саопштење бр. 103 односи се на резултате испитивања антибактеријске активности свежег млека магарице према клиничком изолату *Klebsiella pneumoniae*. Рад бр. 98 и саопштење бр. 87 односе се на испитивање антифунгалне активности есенцијалних уља менте, кима и першуна према селекованим лабораторијским изолатима плесни *A. alternata*, *A. flavus*, *A. niger*, *A. versicolor*, *E. herbariorum*, *P. aurantiogriseum*, *P. chrysogenum* и *P. expansum*. Према резултатима истраживања есенцијална уља менте, кима и першуна су најснажнију антифунгалну активност испољила према тестираном изолату *E. herbariorum*. Есенцијална уља менте и першуна су најслабије антифунгално дејство показала према *A. niger*. Најмање осетљив на антифунгалну активност есенцијалног уља менте био је изолат *P. chrysogenum*.

Радови на тему креирања и карактеризације нових функционалних прехранбених производа

Трећа група научних радова, саопштења и техничких решења оријентисана је на креирање, оптимизацију и карактеризацију функционалних прехранбених производа (83, 88, 90, 95, 96, 101, 102, 105, 106, 107), где је улога кандидата била првенствено везана за њихов микробиолошки квалитет и безбедност, али и за саму формулацију и оптимизацију нових функционалних производа (техничко решење бр. 106). Радови бр. 83, 88 и 96 односе се на потенцијалну примену меласе шећерне репе у прехранбеној индустрији. Док је у раду бр. 96 дат преглед својстава меласе шећерне репе и могућности њене примене у осмотској дехидратацији воћа и поврћа, циљ рада бр. 83 био је развој формулације безглутенског хлеба базиране на сојином брашну и обогачене меласом шећерне репе. Сојино брашно је коришћено као замена за половину количине пиринчаног брашна, а меласа шећерне репе је додата ради побољшања боје хлеба и садржаја минерала. Даље унапређење структурних и реолошких карактеристика овог хлеба извршено је додатком изолата протеина грашка, влакана грашка, као и семенки чие. У раду бр. 88 приказани су резултати осмотске дехидратације купуса у меласи шећерне репе. Саопштења бр. 90 и 102 односе се на могућност примене и искоришћења тропа боровнице и малине у формулацији безглутенског кекса, а саопштење бр. 95 на нутритивне изборе професионалних кануиста. Саопштење бр. 101 и техничко решење бр. 106 баве се формулацијом термостабилних воћних надева. Саопштење бр. 101 односи се на развој технологије производње термостабилног надева од вишње са додатком пиреа од јабуке. Техничко решење бр. 106 бави се употребом тропа малине у производњи термостабилних воћних надева, намењених пекарској и кондиторској

индустрији. Аутори овог техничког решења су применили концепт „индустријске симбиозе“, у смислу искоришћења тропа малине, добијеног из индустријске производње воћног сока, у производњи термостабилног воћног надева са већим садржајем прехранбених влакана. Осим побољшања у смислу функционалности овако добијеног новог производа, значајан аспект замене воћа тропом била су и економска и еколошка оправданост. Наиме, примена тропа малине као споредног производа индустријске прераде воћа у производњи термостабилних воћних надева повећава економски ефекат производње и конкурентност овако добијеног производа на тржишту, а истовремено се значајно смањује количина отпадне биомасе, која се генерише у индустријској производњи воћних сокова. У новом техничком решењу, примењеном на међународном нивоу (бр. 105), аутори су се бавили унапређењем исхране врхунских спортиста. Унапређење је, између осталог, подразумевало креирање новог протеинског бара – дијететског производа *DrRipley*, односно замене за оброк за контролу телесне масе, са *Lactobacillus acidophilus*, и без додатка шећера. Креиран је производ који је богат извор прехранбених влакана, са високим садржајем протеина и редукованим садржајем масноће, као и неопходном количином различитих витамина и минерала који задовољавају неопходни дневни унос по оброку. Специфичност овог производа огледа се у значајно сниженом садржају масти у поређењу са производима из палете дијететских производа, као и у присуству креатин монохидрата, чије присуство није забележено у сличним производима, а који обезбеђује потпору енергетским системима физички активних конзументата. Техничко решење бр. 107 односи се на производњу новог производа – крекера са додатком биљних протеина.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Љубише Шарића у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2007. до децембра 2020. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **237** (212 хетероцитата, 16 коцитата и 9 самоцитата).

¹ Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата, коцитата и самоцитата по раду дата је у прилогу извештаја

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

-

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

Кандидат је 14.01.2019. године одржао предавање по позиву на Катедри за хигијену и технологију намирница анималног порекла, Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду, под називом „Узорковање, пријем, руковање и микробиолошка испитивања хране у акредитованој лабораторији“ (сертификат о одржаном предавању по позиву у прилогу).

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

Кандидат је био члан међународног научног одбора (International Scientific Committee) следећих међународних научних конференција:

- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, 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”*, 23–25.10.2018. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
<http://www.foodtech.uns.ac.rs/index.php?page=committees>

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

Кандидат је рецензент часописа *Food & Feed Research* из категорије M24 (<https://scindeks.ceon.rs/EditorialBoard.aspx?issn=2217-5369&lang=en>)

Рецензије радова у часописима категорије M₂₀:

- *Dairy Science & Technology* (2 рада)
- *Small Ruminant Research* (1 рад)

Рецензије радова у часописима категорије M₅₀:

- *Food & Feed Research* (4 рада), Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад

Рецензије радова саопшених на међународном скупу M₃₃:

- *Proceedings of the 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologist – INOPTER 2015 and 27th National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTER 2015*, 19–24 April, 2015, Divčibare, Serbia (1 рад).

Рецензије радова који нису категорисани:

- *African Journal of Microbiology Research* (1 рад)
- *African Journal of Food Science* (1 рад)

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидат је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и као одговорно лице Одељења за микробиолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), заслужан за допринос у развоју области здравствене безбедности хране, са посебним акцентом на микробиологију хране, као и за имплементацију, развој и примену савремених микробиолошких метода.

Сфера научног интересовања кандидата је област микробиолошког квалитета и безбедности хране, уз изналажење и карактеризацију антимикуробних агенаса, како биљног, тако и анималног порекла. Допринос резултата тих истраживања је значајан у смислу очувања здравља потрошача, док карактеризација природних антимикуробних агенаса указује на њихов огромни потенцијал у креирању производа са додатом вредношћу, којима се кандидат као коаутор интензивно бави. Микробиологију, као науку, кандидат је изучавао у току специјалистичких и докторских студија на Технолошком факултету у Новом Саду, а стечено знање пренео је и проширио током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштења на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном и/или комплементарном проблематиком кроз пројекте и студијске боравке, кандидат је допринео како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области безбедности хране. Научноистраживачки ангажман кандидата, у сарадњи са колегама са Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, као и са колегама из других научноистраживачких институција, резултирао је бројним заједничким публикацијама, као и чланствима у комисијама за одбрану докторских дисертација.

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

- Др Љубиша Шарић био је **члан комисије за одбрану докторске дисертације** Јасне Курељушић, др вет., одбрањене 09.03.2017. године на Факултету ветеринарске медицине у Београду, под називом *Фенотипизација, генотипизација и осетљивост на антимикробне лекове Salmonella spp. изолованих са трупова закланих свиња*, о чему сведочи одлука Наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине у Београду бр. 01-23/49 од 18.01.2017 године.
- Др Љубиша Шарић био је **члан комисије за одбрану докторске дисертације** Марка Дмитрића, др бет., одбрањене 21.03.2019. године на Факултету ветеринарске медицине у Београду, под називом *Детекција Salmonella врста и карактеризација Salmonella Enteritidis и Salmonella Typhimurium из ланца хране*, о чему сведочи одлука Наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине у Београду бр. 01-12/35 од 14.11.2018. године.
- Према одлуци број 01-12/5 од 22.05.2019. године кандидат др Љубиша Шарић је од стране Наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине у Београду именован за **ментора 2** Милошу Арсићу, др вет., **при изради докторске дисертације** под називом *Изолација и карактеризација сојева Yersinia enterocolitica код свиња на линији клања*. Кандидат, као ментор, активно учествује у планирању, реализацији и изради докторске дисертације Милоша Арсића, др вет.
- Члан комисије за **процену научне заснованости и подобности кандидата за израду докторске дисертације** Милоша Арсића, Др. Вет., под називом *Изолација и карактеризација сојева Yersinia enterocolitica код свиња на линији клања* (одлука Наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине у Београду бр. 01-10/5 од 20.03.2019. године).
- Члан комисије за **процену научне заснованости и подобности кандидата за израду докторске дисертације** Марка Дмитрића, др бет., под називом *Детекција salmonela врста и карактеризација Salmonella Enteritidis и Salmonella Typhimurium из ланца хране* (одлука Наставно-научног већа Факултета ветеринарске медицине у Београду бр. 01-23/37 од 13.09.2017. године).
- Кандидат је **дао допринос у изради докторске дисертације** Алене Томшик, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Сушење и екстракција листа спремуша (Allium ursinum L.) у циљу добијања функционалних производа са биоактивним потенцијалом*, о чему сведочи публикован заједнички рад: Tomšik A., Šarić Lj., Bertoni S., Protti M., Albertini B., Mercolini L., Passerini N. (2019). Encapsulations of wild garlic (*Allium*

ursinum L.) extract using spray congealing technology. *Food Research International*, 119, 941–950.

- Кандидат је дао допринос у изради докторске дисертације Тање Радусин, тада запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Припрема и карактеризација нанокомпозита полимлечне киселине и силицијум(IV) оксида намењеног за паковање хране*, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији и публикован заједнички рад: Radusin T., Tomšik A., Šarić Lj., Ristić I., Giacinti B., Minelli M., Novaković A. (2019). Hybrid Pla/wild garlic antimicrobial composite films for food packaging application. *Polymer Composites*, 40 (3), 893–900.
- Кандидат је дао допринос у изради докторске дисертације Јелене Круљ, запослене на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Потенцијал биосинтезе афлатоксина B1 у различитим врстама Triticum spp.*, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији.
- Кандидат је током 2017. године, као одговорно лице Одељења за микробиолошка испитивања Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), био ангажован као **ментор за стручно оспособљавање** приправника Милане Кукић, дипл. биолога-мастера (доказ у прилогу).
- Кандидат је током 2018. и 2019. године, као одговорно лице Одељења за микробиолошка испитивања Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), био ангажован као **ментор за стручно оспособљавање** приправника Оље Тодорић, дипл. биолога-мастера (доказ у прилогу).

2.3. Педагошки рад

Кандидат је до сада у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) радио на пословима одговорног лица Одељења за микробиолошка испитивања, технолошког координатора за микробиолошка испитивања прехранбених намирница, хране за животиње и предмета опште употребе, као и заменика руководиоца FINSLab-а, и кроз наведене послове је активно учествовао и учествује у обукама научног подмлатка Института.

Такође, др Љубиша Шарић је именован за чланства у следећим комисијама:

- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Зоране Мутавски, магистар инжењерске технологије (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/2-3 од 08.09.2020. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Оље Тодорић, магистар биологије (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/11-3/3-2 од 06.12.2019. године);
- Члан комисије за избор у стручно звање виши стручни сарадник Ане Варге, магистар инжењерске технологије (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/11-3/3-9 од 18.12.2018. године);

- Председник комисије за реизбор у звање истраживач сарадник Драгане Плавшић, специјалисте микробиологије хране (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/8-3/3-1 од 11.09.2018. године).
- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Весне Лазић, мастер биолога (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/3-6 од 08.05.2018. године);
- Председник комисије за избор у звање научни сарадник др Дуње Милетић, истраживача сарадника (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/2-3/3-6 од 28.02.2018. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Александра Фијата, маг. инж. техн. (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1v-3/4-3 од 26.01.2018. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Тее Седлар, маг. инж. техн. (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1v-3/4-4 од 26.01.2018. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Владиславе Станивуковић, дипл. инж. техн. (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1v-3/4-5 од 26.01.2018. године);
- Члан комисије за избор у стручно звање виши стручни сарадник мр Јасмине Живковић (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/7-3/3-1 од 22.07.2017. године);
- Члан комисије за избор у звање истраживач сарадник Зорице Томичић, MSc (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1-3/3-5 од 27.01.2017. године).

2.4. Међународна сарадња

Кандидат је у оквиру реализације пројекта *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Steeping Up research Excellence of FINS – FOODStars*, H2020, 2017. године био на једномесечном студијском боравку на Универзитету у Болоњи, на департману за пољопривредне науке. Истраживачка тема је била *Antimicrobial activity of natural molecules and functionalized polymers*. Остварен је међународни контакт.

Кандидат је коаутор радова из категорије M21a (бр. 77), M22 (бр. 80) и M33 (бр. 21) који су резултат сарадње са истраживачима са Универзитета у Болоњи (*Department of Pharmacy and Biotechnology; Department of Civil, Chemical, Environmental, and Materials Engineering*), као и радова из категорије M21 (бр. 3) и M34 (бр. 42, 43 и 48) који су резултат сарадње са истраживачима са Универзитета у Новој Горици, Словенија

(Laboratory for Environmental Research) и Универзитета у Молизи, Италија (Department of Agricultural, Environmental and Food Sciences).

Кандидат је био учесник или активно учествује на следећим међународним пројектима:

- **2011–2014:** FP7-KBBE-2010-4, GA No 266331, *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*
- **2013–2018:** FP7-KBBE-2013.2.2-02, GA No 613979 *Microbiomes Influence on Energy Balance and Brain Development/Function Put into Action to Tackle Diet-related Diseases and Behaviour – MyNewGut*
- **2015–2018:** *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars* у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276)
- **2018–2020:** Interreg – IPA CBC, HUSRB/1602/41/0146 *Traditional and Standard Quality –TASQ*
- **2020–данас:** Interreg - IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 *Program of Physical Education and Healthy Eating – POPEYE.*

2.5. Организација научних скупова

Кандидат је као члан међународног научног одбора учествовао у организацији следећих међународних научних конференција:

- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”*, 25–27.10.2016. године, Нови Сад, 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”*, 23–25.10.2018. године, Нови Сад, 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 пројектним задатком:

- **2020–данас:** Руководилац пројектног задатка у домену безбедности хране, микробиологије и управљања прехранбеним отпадом, на пројекту *Interreg – IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 Program of Physical Education and Healthy Eating – POPEYE* (потврда руководиоца пројекта је у прилогу).

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

Пројекти

Учешће на националним пројектима

Кандидат је био учесник на следећим пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2008–2010:** Прехранбени производи за групе потрошача са специјалним захтевима и потребама (ТР20068)
- **2011–2019:** Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима (ТР31029)
- **2011–2019:** Осмотска дехидратација хране – са енергетског и еколошког аспекта одржива производња (ТР31055)

Кандидат је био учесник на следећим пројектима Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2008–2009:** Пројекат од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине „Мониторинг, анализа и унапређење безбедности хране и очување животне околине у Војводини“ (114-451-3483).
- **2012–2013:** Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини „Анализа могућности примене нуспроизвода индустрије шећера у прехранбеној технологији“ (114-451-3697).
- **2014–2015:** Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини „Квалитет и безбедност традиционалних сушених производа од меса са подручја Војводине“ (114-451-1440/2014-03).
- **2016–2019:** Пројекат од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине "Техно-функционалност протеина изолованих из алтернативних биљних сировина Војводине" (114-451-2379/2016-03).

Техничка решења

Кандидат је коаутор три техничка решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (по једно техничко решење из категорија М81, М82 и М84).

Сва техничка решења израђена су на захтев корисника и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса.

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020. године), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну) дат је у прилогу.

3.3. *Руковођење научним институцијама*

- **2008–данас:** Одговорно лице Одељења за микробиолошка испитивања, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2010–данас:** Технолошки координатор за микробиолошка испитивања прехранбених намирница, хране за животиње и предмета опште употребе, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2017–данас:** Заменик руководиоца акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

4. Квалитет научних резултата

4.1. *Утицајност*

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

Цитираност радова др Љубише Шарића истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2007. до децембра 2020. године је: укупан број цитата и самоцитата **237** (212 хетероцитата, 16 коцитата и 9 самоцитата)

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 7.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

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

Microbiology: Microorganisms (M21 – IF 2019: 4,152) – 1 рад, Annals of Microbiology (M23 – IF 2017: 1,407) – 1 рад

Polymer Science: Polymer Composites (M22 – IF 2019: 2,265)

Food Science & Technology: Food Research International (M21a – IF 2018: 4,972) – 1 рад, Journal of Food Science and Technology – Mysore (M22 – IF 2019: 1,946), Journal of Food Processing and Preservation (M22 – IF 2017: 1,510) – 1 рад,

Радови др Љубише Шарића цитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 212 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 77 (7 хетероцитата), 79 (1 хетероцитат), 80 (3 хетероцитата), 82 (1 хетероцитат), 83 (1 хетероцитат), 84 (1 хетероцитат) и 85 (1 хетероцитат).

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

Др Љубиша Шарић је у свом досадашњем раду публикувао 107 радова, саопштења, техничких решења и 1 докторску дисертацију, од чега 31 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, објавио је и саопштио 9 радова из категорије M20 (1 рад M21a, 1 рад M21, 3 рада M22, 1 рад M23 и 3 рада M24), 10 радова из категорије M30 (1 рад M31, 3 рада M33 и 6 радова M34), 3 рада из категорије M50 (3 рада M51) и 6 радова из категорије M60 (2 рада M63 и 4 рада M64). Кандидат је и коаутор 3 техничка решења категорије M81, M82 и M84. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 6,90, а после избора у звање научни сарадник 6,87. На раду са више од 7 коаутора (бр. 90), извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „K“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (107), др Љубиша Шарић је први коаутор на 20 радова од чега на 6 радова категорије М21-М24, 4 рада категорије М30, 6 радова категорије М50, 2 рада категорије М60, 1 рада категорије М80 и једној докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидат је дао допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду у коме је запослен. Од укупног броја публикација (107), кандидат је њих 60 објавио у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије и иностранства, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Природно математички факултет Универзитета у Новом Саду, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Ветеринарски специјалистички институт *Краљево* у Краљеву, Институт за хигијену и технологију меса у Београду, Институт за општу и физичку хемију у Београду, Универзитет у Болоњи, Италија (*Department of Pharmacy and Biotechnology; Department of Civil, Chemical, Environmental, and Materials Engineering*), Универзитет у Новој Горици, Словенија (*Laboratory for Environmental Research*), Универзитет у Молизи, Италија (*Department of Agricultural, Environmental and Food Sciences*).

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

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

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

4.6. Значај радова

Највећи број објављених и цитираних радова кандидата припадају области микробиологије хране, као и креирању производа са додатом вредношћу, којима се кандидат као коаутор интензивно бави. Научноистраживачки опус др Љубише Шарића резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова. Радови у којима се обрађује безбедност прехранбених производа биљног и анималног порекла имају значај

у смислу доприноса очувању здравља потрошача. Велики део тих радова односи се на област микологије, укључујући токсичне продукте метаболизма плесни, који се убрајају у једне од најчешћих и најтоксичнијих хемијских контаминената хране и хране за животиње. Од радова са том тематиком може се издвојити рад из категорије M21 (бр. 78), који се бави *Alternaria* токсинима. Радови којима је фокус на испитивању биљних сировина као потенцијалних извора антимикуробних једињења значајни су са аспекта указивања на огроман потенцијал њихове примене у креирању производа са додатом вредношћу, као и примене у реалним системима хране у циљу превенције контаминације и продужетка одрживости производа. У ту скупину радова могу се издвојити радови из категорије M21a (бр. 77) и M22 (бр. 80) који су резултат сарадње са истраживачима са Универзитета у Болоњи, а који се баве инкапсулацијом екстракта сремуса, односно његовом применом у формирању антимикуробних композитних филмова намењених паковању хране. Значај радова који се односе на искоришћење меласе шећерне репе у производњи дехидрираних производа (бр. 83, 88 и 96) лежи у примени новог технолошког поступка производње који резултира финалним производима прихватљивог нутритивног и микробиолошког квалитета. Практични значај групе радова који се односе на микробиолошки квалитет и антибактеријску активност млека магарице се огледа у томе што они представљају потпору безбедном конзумирању млека магарице у сировом стању, док утврђени антибактеријски потенцијал овог млека отвара могућност његове примене као функционалног састојка у формулацији разних врста прехранбених производа. Део научноистраживачког рада кандидата односи се и на могућности употребе споредних производа индустријске производње воћних сокова у производњи термостабилних воћних надева, намењених пекарској и кондиторској индустрији, који је резултирао новим техничким решењем примењеним на националном нивоу (бр. 106), на коме је кандидат први коаутор. Осим побољшања у смислу функционалности овако добијеног новог производа, значајност овог рада је и у повећању економског ефекта производње и конкурентности на тржишту, уз значајно смањење количина отпадне биомасе која се генерише у индустријској производњи воћних сокова.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидата др Љубише Шарића знатно проширили научна сазнања у наведеним областима.

4.6.1. Анализа до 5 најзначајнијих научних остварења у периоду од последњег избора у звање

Као најзначајнија научна остварења кандидата у периоду од избора у звање научни сарадник могу се издвојити:

- Рад објављен у међународном часопису изузетних вредности (M21a), *Food Research International*, који је на позицији 11 од 139 часописа у области Food Science &

Technology у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 77, чија утицајност се мери са 7 хетероцитата.

- Рад објављен 2020. године у врхунском међународном часопису (M21), *Microorganisms*, који је на позицији 37 од 135 часописа у области Microbiology у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 78.
- Рад објављен у истакнутом међународном часопису (M22), *Polymer Composites*, који је на позицији 36 од 89 часописа у области Polymer Science у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 80.
- Рад објављен у међународном часопису (M23), *Annals of Microbiology*, на ком је кандидат први аутор и који је наведен у библиографији радова под бројем 82.
- Техничко решење категорије M82 на коме је кандидат први аутор и који је наведен у библиографији радова под бројем 106.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидат је објавио, као аутор или коаутор, један рад у међународном часопису изузетних вредности, један рад у врхунском међународном часопису, три рада у истакнутим међународним часописима, један рад у међународном часопису, три рада у националном часопису међународног значаја, једно предавање по позиву штампано у целини, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, шест саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, три рада у врхунским часописима националног значаја, два саопштења са скупова националног значаја штампана у целини, четири саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно техничко решење категорије битно побољшан постојећи производ или технологија.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидата др Љубише Шарића, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- Здравствена безбедност хране/област микробиологија,
- Испитивање природних антимикуробних агенаса и
- Креирање и карактеризација нових функционалних прехранбених производа.

Др Љубиша Шарић перманентно је укључен у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, из области научноистраживачког рада у којима је компетентан. Његова активност везана је превасходно за обуку младих истраживача за експериментални рад у лабораторији за микробиолошка испитивања, као и за систем квалитета у лабораторији.

Од почетка 2019. године др Љубиша Шарић, као ментор 2, активно учествује у планирању, реализацији и изради докторске дисертације Милоша Арсића, др вет., под

називом „Изолација и карактеризација сојева *Yersinia enterocolitica* код свиња на линији клања“. Кандидат је руководиоца пројектног задатка из области безбедности хране, микробиологије и управљања прехранбеним отпадом на пројекту *Interreg - IPA CBC, HUSRB / 1903/33/0004 Program of Physical Education and Healthy Eating – POPEYE*.

**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
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	1	8	8
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	3	15	15
M23	Рад у међународном часопису	3	1	3	3
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	3	9	9
M31	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	3,5	1	3,5	3,5
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	6	3	2,81
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	3	6	6
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	2	1	1
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	4	0,8	0,8
M81	Ново техничко решење примењено на	8	1	8	8

	међународном нивоу				
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	1	6	6
M84	Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго	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	79,11
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	74,5
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	53
	од чега у категоријама: M21+M22+M23 од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	11 5	36 17

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (107) и укупан индекс компетентности $M=239,51$ за период 2007–2020. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат **др Љубиша Шарић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (31) и индекс компетентности $M=79,11$ за период од 2016. до 2020. године, односно после одлуке Научног већа о избору у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидат задовољио формалне квантитативне услове за избор у више звање. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидат **др Љубиша Шарић** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и

стручњака способног да решавајући комплексније истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Од бројних квалитативних услова могу се издвојити учествовања у образовању и формирању научних кадрова, руковођења научном институцијом и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидат постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) испитивање квалитета и здравствене безбедности хране у области микробиологије; 2) изучавање природних антимикуробних агенаса и 3) креирање и карактеризацију нових функционалних прехранбених производа. Квалитет научноистраживачког опуса кандидата огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 107 радова, 21 рад је из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 237 (212 хетероцитата, 16 коцитата и 9 самоцитата).

IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио и анализе његовог научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Љубиша Шарић 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 ЉУБИШЕ ШАРИЋА 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 Љубиша Шарић испуњава све услове да буде изабран у звање виши научни сарадник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор **др Љубише Шарића** 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 Павле Јованов, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду

Др Маријана Сакач, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду

Др Неђељко Карабасил, редовни професор
Факултет ветеринарске медицине
Београд