

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 2/4-3/3-2 од 07.05.2021. године покренут је поступак за избор **др Јелене Томић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **виши научни сарадник**, за област биотехничких наука – прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/3-2 од 07.05.2021. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. Др 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, Нови Сад, председник комисије,
2. Др Тамара Хаднађев-Дапчевић, виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 30.09.2019. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан комисије и
3. Др Љиљана Поповић, ванредни професор, у ужој научној области технолошко инжењерске хемије, 01.10.2017.године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 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 Јелене Томић**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **виши научни сарадник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Јелена М. Томић (рођ. Мухић) рођена је 26. марта 1982. године у Мостару, Босна и Херцеговина. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер Угљенохидратна храна, уписала је школске 2001/2002. године. Дипломирала је 25. децембра 2007. године са дипломским радом под називом „Утицај брашна различитог порекла на физичка и сензорна својства чајног пецива“. У децембру 2007. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на смеру Прехрамбено инжењерство. Докторску дисертацију кандидаткиња је одбранила 12. фебруара 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду под називом „Карактеризација албумина и биохемијски аспекти квалитета пшенице (*Triticum aestivum*)“ и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

Након завршених основних студија, у периоду од 2008–2010. године била је запослена на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, на катедри за угљенохидратну храну у оквиру пројекта под називом „Функционални ингредијенти –носиоци квалитета у технологији кекса“ (TR-20023), финансираног средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. Током тог периода активно је учествовала у извођењу експерименталних вежби на предмету Технологија кондиторских производа. Изабрана је 01.02.2008. године у звање истраживача приправника за ужу научну област Технологија угљенохидратне хране. Од 01.12.2008. до 30.11.2009. године јој мировао јој је статус због породичног одсуства.

У јануару 2011. године заснива радни односу Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду, у оквиру пројекта под називом „Вредновање квалитета и оптимизација прераде пшенице у светлу климатских промена“ (TR-31007), финансираног средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. У фебруару 2012. године изабрана је у звање истраживача сарадника и реизабрана у фебруару 2014. године за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехрамбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00001/275 од 30. новембра 2016. године.

Током рада на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је активно учествовала или учествује у реализацији једног националног пројекта финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја, једног пројекта у оквиру Програма за извршне пројекте младих истраживача (ПРОМИС) финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије, пет пројеката Покрајинског секретаријата за високо образовање и научн-истраживачку делатност Војводине, два пројекта билатералне сарадње и два пројекта финансирана од стране Европске комисије,

од тога једног FP7 пројекта и једног пројекта HORIZON 2020, при чему је руководила једним пројектом Покрајинског секретаријата.

У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 118 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и коаутор је пет техничких решења и четири патента.

У Научном институту за прехранбене технологије у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, у периоду од 2013. до данас, ангажована је као заменик технолошког координатора за какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе, какао маслац, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба. Од августа 2015. године до 2020. године, кандидаткиња ради као заменик одговорног лица и заменик техничког координатора Одељења за реолошка испитивања аFINSLab-a.

У јулу 2016. године кандидаткиња је именована за одговорно лице Одељења за хемијске анализе FINSLab-a.

Ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидаткиња је похађала следеће обуке, тренинге, специјализације и курсеве:

- 18–28.06. 2007. Summer school *Challenges of Food Safety and Quality Issues in Middle-Europe*, Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science Budapest – CEEPUS, Budapest, Hungary.
- 30.05–01.06.2012. 7th International Mass Spectrometry School *The Mass Spectrometry in Environmental pollutants Detection*, University of Nis, Faculty of Science and Mathematics, Niš, Serbia and Universite Pierre et Marie Curie, Paris, France.
- 08.03.2016. Agilent семинар *Bringing You the Solution*, DSP Chromatography d.o.o., Београд, Србија.
- 21–22.03.2016. Семинар у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) *New Value from Food Processing Waste Streams and By-products*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- 23–27.05.2016. Семинар у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) *Methods of Optimization for Advanced Food Processing*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- 06–07.10.2016. Семинар у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) *Recent Developments in Microencapsulation of*

Food Ingredients, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).

- 13–14.12.2016. Семинар у оквиру Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) *Protective/Preventive Role of Bioactive Food Components in Human Health*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: University of Bologna (Италија).
- 24.02–24.03.2017. Једномесечни студијски боравак на Department of Agricultural Sciences, University of Bologna, Болоња, Италија, у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276), истраживачка тема *Novel Methods of Isolation and Determination of Plant Bioactives*.
- 27–29.03.2017. Радионица “Green Extraction Techniques in Food Science”, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: Leiden University (Холандија).
- 22–23.05.2017. Семинар у оквиру Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) *Creation of a Successful Business Plan*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: University of Bologna (Италија).
- 11–12.12.2017. Семинар у оквиру пројекта Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276) *IPR in FoodScience*, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија. Предавачи: TEAGASC (Ирска).
- 12–14.12.2018. Семинар *Могућности финансирања путем ЕУфондова*, Нови Сад, Србија. Предавачи: Фонд за Европске послове Аутономна Покрајина Војводина.

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

- 18–19.02.2019. Курс *Транзициони курс. Како извршити транзицију са ISO/IEC 17025:2005 на ISO/IEC:2017*, StandCert д.о.о., Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, Србија.
- 09–10.12.2019. Курс *Интерни проверавач за систем менаџмента лабораторије, према стандарду ISO/IEC 17025:2017*, StandCert д.о.о., Институт за ветеринарство Нови Сад, Нови Сад, Србија.

Члан је Удружења прехранбених технолога Србије и Српског хемијског друштва.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-2/6/2/4-2/4 од 25.04.2016.)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

1. Rakita, S., Pojić, M., **Tomić, J.**, Torbica, A. (2014). Determination of free sulphydryl groups in wheat gluten under the influence of different time and temperature of incubation: Method validation. *Food Chemistry*, 150, 166–173.
Број хетероцитата:7
SCI 2014 Food Science & Technology: 8/122; Impact factor 2014: 3,391
2. Janić Hajnal, E., **Tomić, J.**, Torbica, A., Rakita, S., Pojić, M., Živančev, D., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2014). Content of free amino groups during postharvest wheat and flour maturation in relation to gluten quality. *Food Chemistry*, 164, 158–165.
Број хетероцитата:4
SCI 2014 Food Science & Technology: 8/122; Impact factor 2014: 3,391
3. **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Hristov, N., Nikolovski, B. (2016). Wheat breadmaking properties in dependance on wheat enzymes status and climate conditions. *Food Chemistry*, 199, 565–572.
Број хетероцитата:6
SCI 2014 Food Science & Technology: 6/130; Impact factor 2016: 4,529

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

4. 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: 26
SCI 2012 Food Science & Technology 27/124; Impact factor 2012: 2,333.
5. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Torbica, A., **Tomić, J.**, Rakita, S., Janić-Hajnal, E. (2015). Changes in the rheological properties of wheat dough during wheat short-term storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(3), 569–575.
Број хетероцитата: 2

SCI 2015 Food Science & Technology: 37/125; Impact factor 2015: 2,076.

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

6. **Tomić, J.**, Pojić, M., Torbica, A., Rakita, S., Živančev, D., Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M. (2013). Changes in the content of free sulphhydryl groups during postharvest wheat and flour maturation and their influence on technological quality. *Journal of Cereal Science*, 58, 495–501.
Број хетероцитата: 7
SCI 2013 Food Science & Technology 38/122; Impact factor 2013: 1,943
7. Torbica, A., Pajin, B., Omorjan, R., Lončarević, I., **Tomić, J.** (2014). Physical properties of chocolate with addition of cocoa butter equivalent of moderate hardness. *Journal of the American Oil Chemists Society*, 91(8), 39–48.
Број хетероцитата: 8
SCI 2014 Food Science & Technology: 54/122; Impact factor 2014: 1,541.
8. Vukić, V., Hrnjez, D., Kanurić, K., Milanović, S., Iličić, M., Torbica, A., **Tomić, J.** (2014). The effect of kombucha starter culture on the gelation process, microstructure and rheological properties during milk fermentation. *Journal of Texture Studies*, 45(4), 261–273.
Број хетероцитата: 3
SCI 2014 Food Science & Technology: 58/122; Impact factor 2014: 1,367.
9. **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Strelec, I., Vaštag, Ž., Pojić, M., Rakita, S. (2015). Albumins characterization in relation to rheological properties and enzymatic activity of wheat flour dough. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 17(4), 805–816.
Број хетероцитата: 7
SCI 2015 Agriculture, Multidisciplinary: 23/57; Impact factor 2015: 0,816
10. Torbica, A., Jambrec, D., **Tomić, J.**, Pajin, B., Petrović, J., Kravić, S., Lončarević, I. (2016). Solid fat content, precrystallization conditions and sensory quality of chocolate with addition of cocoa butter analogues. *International Journal of Food Properties*, 19(5), 1029–1043.
Број хетероцитата: 6
SCI 2016 Food Science & Technology: 64/130; Impact factor 2016: 1,427.
11. Šarić, Lj., Šarić, B., Mandić, A., Hadnađev, M., Gubić, J., Milovanović, I., **Tomić, J.** (2016). Characterization of extra-hard cheese produced from donkeys' and caprine milk mixture. *Dairy Science & Technology*, 96, 227–241.
Број хетероцитата: 6
SCI 2016 Food Science & Technology: 53/130; Impact factor 2016: 1,762.

M23 (3) Рад у међународном часопису

12. Зарић, Д., Пајин, Б., Ракин, М., Шереш, З., Докић, Љ., **Томић, Ј.** (2011). Утицај сојиног млека на нутритивна, антиоксидативна, реолошка и текстуална својства чоколаде произведене у кугличном млину. *Хемијска индустрија*, 65 (5), 563–573.
Број хетероцитата: 2
SCI 2011 Engineering, Chemical: 120/133; Impact factor 2011: 0,205.
13. Петковић, М., Пајин, Б., **Томић, Ј.**, Торбица, А., Шереш, З., Зарић, Д., Шороња Симовић, Д. (2012). Текстуална и сензорна својства крем производа са сахарозом и малтитолом. *Хемијска индустрија*, 66 (3), 385–394.
Број хетероцитата: 2
SCI 2012 Engineering, Chemical: 104/133; Impact factor 2012: 0,463.
14. Čolović, R., Torbica, A., Ivanov, D., **Tomić, J.**, Vukmirović, Đ., Lević, J., Lević, Lj. (2013). Electrophoresis as a method for characterization of protein changes in maize after pelleting process. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 19(2), 221–229.
Број хетероцитата: 0
SCI 2013 Engineering, Chemical: 92/133; Impact factor 2013: 0,659.
15. Petković, M., Pajin, B., **Tomić, J.** (2013). Effects of temperature and mixer speed rotation on rheological properties of spreads with maltitol. *Journal of Food Process Engineering*, 36, 634–644.
Број хетероцитата: 8
SCI 2013 Food Science & Technology: 91/122; Impact factor 2013: 0,626.
16. Hrnjez, D. V., Vukić, V. R., Milanović, S. D., Ilić, M. D., Kanurić, K. G., Torbica, A. M., **Tomić, J. M.** (2014). Nutritive aspects of fermented dairy products obtained by kombucha application. *Agro FOOD Industry Hi Tech*, 25(2), 70–74.
Број хетероцитата: 1
SCI 2014 Food Science & Technology: 116/122; Impact factor 2014: 0,205.
17. 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: 7
SCI 2014 Food Science & Technology: 116/122; Impact factor 2014: 0,205.
18. Gubić, J., Milovanović, I., Ilić, M., **Tomić, J.**, Torbica, A., Šarić, Lj., Ilić, N. (2015). Comparison of the protein and fatty acid fraction of Balkan donkey and human milk. *Млјекарство*, 65 (3), 168–176.
Број хетероцитата: 4
SCI 2015 Agriculture, Dairy & Animal Science: 36/58; Impactfactor 2015: 0,596.

19. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2016). Effect of climate change on wheat quality and HMW-GS composition in the Pannonian Plain. *Cereal Chemistry*, 93(1), 90–99.

Број хетероцитата: 1

SCI 2016 Food Science & Technology: 80/130; Impact factor 2016: 0,978.

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

20. Pajin, B., Karlović, Đ., Dokić, Lj., Tomić, B., **Mihić, J.** (2007). Physical properties of confectionery spreads. Proceedings of I International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 280–287, Novi Sad, Serbia, 13–15 November, 2007.

Број хетероцитата: 0

21. Stanić, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Mastilović, J. (2012). Comparison of low molecular weight glutenin and gliadin subunits in selected wheat varieties. Proceedings of 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 347–353, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 0

22. **Tomić, J.**, Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M., Janić Hajnal, E., Dapčević Hadnađev, T. (2012). The amount of thiol (SH) groups as a quality indicator of the wheat flour protein complex. Proceedings of 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 414–418, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 0

23. Živančev, D., Torbica, A., Mastilović, J., Hristov, N., **Tomić, J.**, Stanić, D. (2012). Investigation of relations between HMW glutenin composition and rheological properties of contemporary wheat varieties. Proceedings of 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 419–423, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 0

24. Janić Hajnal, E., **Tomić, J.**, Pojić, M., Torbica, A. (2012). Determination of the amount of free amino groups as an indicator of wheat flour protein complex quality. Proceedings of 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 474–478, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012.

Број хетероцитата: 0

25. Hadnađev, M., Rakita, S., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M. (2013). Rheological properties of wheat dough in relation to microclimatic conditions. Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies*– INOPTER 2013 and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture*– PTER 2013, 75–79, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013.

Број хетероцитата: 0

26. Rakita, S., **Tomić, J.**, Pojić, M., Torbica, A., Živančev, D., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2013). Free sulfhydryl content of wheat flour and its impact on rheological properties of dough. Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies*– INOPTER 2013 and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture*– PTER 2013, 171–176, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013.

Број хетероцитата: 0

27. **Tomić, J.**, Torbica, A., Pojić, M., Živančev, D., Janić Hajnal, E., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2013). Characterization of non-gluten proteins of different wheat varieties (*Triticum aestivum*). Proceedings of 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies*– INOPTER 2013 and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture*– PTER 2013, 229–234, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013.

Број хетероцитата: 0

28. Janić Hajnal, E., **Tomić, J.**, Torbica, A. (2014). Content of free amino groups in wheat flour as indicator of wheat enzymatic status. Proceedings of II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology*– FoodTech2014, 309–314, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014.

Број хетероцитата: 0

29. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Mastilović, J., Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015). Preliminary results about influence of particle size distribution on selected quality parameters of millet flour. Proceedings of IV International Congress *Engineering, Ecology and Materials in the Processing Industry*, 663–668, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 04–06 March, 2015.

Број хетероцитата: 0

30. Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A., Mastilović, J., Živančev, D., **Tomić, J.**, Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž. (2015). Influence of hydro-thermal treatment and flour particle size on oat dough rheological properties. Proceedings of 4th International Conference *Sustainable Postharvest And Food Technologies* – INOPTER 2015, 58–63, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

32. Hadnadev, M., Dokić, Lj., Pajin, B., **Mihić, J.** (2009). Rheological characterisation of maltodextrins obtained from different botanical origin starch. Proceedings of 5th International Symposium on Food Reology and Structure, 652–653, Zürich, Switzerland, 15–18 June, 2009.
Број хетероцитата: 0
33. Čolović, R., Torbica, A., **Tomić, J.**, Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2013). Influence of pelleting process on protein changes in diets based on corn and sunflower meal. Book of Abstracts of *Final Feed for Health Conference*, 36, Milan, Italy, 19–20 February, 2013.
Број хетероцитата: 0
34. Torbica, A., **Tomić, J.** (2014). Changes of wheat gluten proteins during postharvest aging of wheat growing in modified climatic conditions. Proceedings of 1st International Conference on Food Properties – iCFP2014 *Superior Foods Through Smarter use of Food Properties*, 58, Kuala Lumpur, Malaysia, 24–26 January, 2014.
Број хетероцитата: 0
35. **Tomić, J.**, Torbica, A., Rakita, S. (2014). Electrophoretic profiles of albumins and globulins after wheat harvest and complete biochemical stabilization of wheat flour. Proceedings of 1st International Conference on Food Properties – iCFP2014 *Superior Foods Through Smarter use of Food Properties*, 58, Kuala Lumpur, Malaysia, 24–26 January, 2014.
Број хетероцитата: 0
36. Gubić, J., Tasić, T., **Tomić, J.**, Torbica, A. (2014). Determination of whey proteins profile in Balkan donkey's milk during lactation period. Book of Abstracts of the 7th Central European Congress on Food – CEFood2014, 177, Ohrid, Macedonia, 21–24 May, 2014.
Број хетероцитата: 1
37. Vukić, M., **Tomić, J.**, Mastilović, J., Torbica, A., Grujić, R. (2014). Influence of mixing procedure of wheat dough with added oxidative improvers on the texture and color of wheat bread. Book of Abstracts of the 7th Central European Congress on Food – CEFood2014, 49, Ohrid, Macedonia, 21–24 May, 2014.
Број хетероцитата: 0
38. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M. (2015). Possibility of pan bread production from millet and rye cultivated in Serbia. Book of Abstracts of EuroFoodChem XVIII, 129, Madrid, Spain, 13–16 October, 2015.
Број хетероцитата: 0
39. Živančev, D., **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Strelec, I. Vaštag, Ž., Rakita, S. (2015). Wheat albumins and enzymes status influenced by climate changes. Book of Abstracts of EuroFoodChem XVIII, 131, Madrid, Spain, 13–16 October, 2015.
Број хетероцитата: 0

40. Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Živančev, D., Dapčević Hadnađev, T., Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2015). Breadmaking potential of millet flour with addition of modified starches. Book of Abstracts of EuroFoodChem XVIII,132, Madrid, Spain, 13–16 October, 2015.

Број хетероцитата: 0

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

41. Vukić, M., Hadnađev, M., **Tomić, J.**, Mastilović, J., Torbica, A., Grujić, R. (2013). Alveograph and bread making quality of wheat dough as affected by added glucose oxidase. *Quality of Life*, 4(3–4), 49–54.

Број хетероцитата:5

42. Mišan, A., Šarić, B., Nedeljković, N., Pestorić, M., Jovanov, P., Pojić, M., **Tomić, J.**, Filipčev, B., Hadnađev, M., Mandić, A. (2014). Gluten-free cookies enriched with blueberry pomace: Optimization of baking process. World Academy of Science, Engineering and Technology, *International Journal of Biological, Biomolecular, Agricultural, Food and Biotechnological Engineering*, 8(4), 340–343.

Број хетероцитата: 0

43. **Tomić, J.**, Torbica, A., Popović, Lj., Rakita, S., Živančev, D. (2015). Breadmaking potential and proteolytic activity of wheat varieties from two production years with different climate conditions. *Food & Feed Research*, 42 (2), 83–90.

Број хетероцитата:2

44. Rakita, S., Torbica, A., Dokić, Lj., **Tomić, J.**, Pojić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2015). Alpha-amylase activity in wheat flour and breadmaking properties in relation to different climatic conditions. *Food & Feed Research*, 42 (2), 91–100.

Број хетероцитата:5

M52 (1,5) Рад у часопису националног значаја

45. Belović, M., Mastilović, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Stanić, D., Džinić, N. (2011). Potential of bioactive proteins and peptides for prevention and treatment of mass non-communicable diseases. *Food & Feed Research*, 38(2), 51–61.

Број хетероцитата:5

46. **Tomić, J.**, Torbica, A. (2011). Evaluation of technological quality of wheat using lab-on-chip electrophoresis. *Food and Feed Research*, 38(2), 63–69.

Број хетероцитата: 0

47. Čolović, R., **Tomić, J.**, Torbica, A., Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2012). Influence of sample weight on amount of extracted protein from pelleted samples. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16(2), 79–81.
Број хетероцитата: 0

M53 (1) Рад у научном часопису

48. **Михић Ј.**, Пајин, Б., Џинић, Н., Томић, Б. (2007). Физичке и сензорне карактеристике чајног пецива са додатком брашна хељде, тапиоке и кинове. *Жито-Хлеб*, 34(5–6), 103–108.
Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

49. **Mihić, J.**, Pajin, B., Šubarić, D., Petrović, Lj., Tomović, V. (2008). Cookies supplemented with chestnut flour. Proceedings of International Conference on Science and Technique in the Agri-Food Business – ICoSTAF2008, 6–12, Szeged, Hungary, 5–6 November, 2008.
Број хетероцитата: 0
50. Пајин, Б., Димић, Е., Лазић, В., Романић, Р., **Михић, Ј.** (2008). Трајност чајног пецива обогаћеног језгром сунцокрета у зависности од примењеног амбалажног материјала. Зборник радова 49. Саветовања индустрије уља, 67–72, Херцег Нови, Црна Гора, 15–20 јун 2008.
Број хетероцитата: 0
51. Пајин, Б., Зарић, Д., Докић, Љ., Радужко, И., **Томић, Ј.**, Јурић, Ј. (2010). Реолошка својства чоколаде са сојиним млеком. Зборник радова 51. Саветовања индустрије уља, 249–255, Херцег Нови, Црна Гора, 27 јун–02 јул 2010.
Број хетероцитата: 0
52. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Pojić, M., Torbica, M., **Tomić, J.** (2012). Measurement precision of dough extensional rheological test methods. Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 190–197, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2012.
Број хетероцитата: 0
53. Pojić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.** (2012). The study on indirect determination of damaged starch in wheat flour. Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 198–203, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2012.
Број хетероцитата: 0

54. Torbica, M., Hadnađev, M., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., **Tomić, J.** (2012). Evaluation of wheat quality for application in flour based confectionery products. Proceedings of 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, 359–365, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2012.
Број хетероцитата: 0

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

55. Mastilović, J., Torbica, A., Stanić, D., **Tomić, J.**, Belović, M. (2011). Bioactive peptides – novel functional components from cereals and pseudocereals. Book of Abstracts of 6th International Congress FLOUR-BREAD'11, 20, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2011.
Број хетероцитата: 0
56. Čolović, R., Torbica, A., **Tomić, J.**, Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2012). Qualitative and quantitative changes of maize protein during pelleting process. Book of Abstracts of 19th International Conference *Krmiva 2012*, 45, Opatija, Croatia, 30 May–01 June, 2012.
Број хетероцитата: 0
57. Živančev, D., Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., **Tomić, J.**, Rakita S. (2013). Optimisation of test baking procedure and development of objective baking properties evaluation system. Book of Abstracts of 7th International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 9, Opatija, Croatia, 16–18 October, 2013.
Број хетероцитата: 0
58. Torbica, A., **Tomić, J.**, Strelec, I., Popović, Lj., Vaštag, Ž., Živančev, D., Pojić, M. (2013). Wheat enzymes status influenced by climate changes. Book of Abstracts of 7th International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 24, Opatija, Croatia, 16–18 October, 2013.
Број хетероцитата: 0
59. Појић, М., Торбица, А., Мاستиловић, Ј., **Томић, Ј.**, Ракита, С. (2013). Оптимизација сировинског састава и процеса производње хлеба у светлу вишегодишњих трендова квалитета брашна. Књига извода скупа 18. Пекарски дани, 10, Београд, Србија, 25. април 2013.
Број хетероцитата: 0
60. Pojić, M., Lucas, T., Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Musse, M., Grenier, D., Rondeau, C., **Tomić, J.**, Cambert, M., Quéllec, S., Torbica, A., Mariette, F. (2013). Incorporation of emulsifying starch in bread processing: impact on dough and bread performance. Book of Abstracts of 7th International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 58, Opatija, Croatia, 16–18 October, 2013.

Број хетероцитата: 0

M71 (6) Одбрањена докторска дисертација

61. Томић, Ј. (2016). Карактеризација албумина и биохемијски аспекти квалитета пшенице (*Triticum aestivum*), Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1–151.

Број хетероцитата: 0

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

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

62. Зарић, Д., Пајин, Б., Ракин, М., Докић, Љ., Фиштеш, А., **Томић, Ј.**, Лончаревић, И. (2014). Производња функционалног производа – млечна чоколада са сојиним млеком. Нови производ је прихваћен и производи се у Eugen Chocolate d.o.o., Гложан, Србија.

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ
НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК
(предлог бр. 3-6-2/6/2/4-2/4 од 25.04.2016. године)**

**M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЃУНАРОДНОГ
ЗНАЧАЈА**

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

63. Torbica, A., Belović, M., **Tomić, J.** (2019). Novel breads of non-wheat flours. *Food Chemistry*, 282, 134–140.

Број хетероцитата: 6

SCI 2019 Food Science & Technology 6/139; Impact factor 2019: 6,309

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

64. Torbica, A., Drašković, M., **Tomić, J.**, Dodig, D., Bošković, J., Zečević, V. (2016). Utilization of Mixolab for assessment of durum wheat quality dependent on climatic factors. *Journal of Cereal Science*, 69, 344–350.

Број хетероцитата: 11

SCI 2016 Food Science & Technology 36/130; Impact factor 2016: 2,223

65. Belović, M., Torbica, A., Pajić Lijaković, I., **Tomić, J.**, Lončarević, I., Petrović, J. (2018). Tomato pomace powder as a raw material for ketchup production. *Food Bioscience*, 26, 193–199.

Број хетероцитата: 1

SCI 2018 Food Science & Technology 32/135; Impact factor 2018: 3,220

66. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M. (2020). Effect of non-gluten proteins and transglutaminase on dough rheological properties and quality of bread based on millet (*Panicum miliaceum*) flour. *LWT-Food Science and Technology*, 118, 108852.

Број хетероцитата: 4

SCI 2019 Food Science & Technology 28/139; Impact factor 2019: 4,006

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

67. Ikonić, P., Jokanović, M., Petrović, L., Tasić, T., Škaljac, S., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., **Tomić, J.**, Danilović, B., Ikonić, B. (2016). Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage Petrovská klobása. *International Journal of Food Properties*, 19 (9), 1924–1937.

Број хетероцитата: 3

SCI 2016 Food Science & Technology 64/130; Impact factor 2016: 1,427

68. Popović, Lj., Stolić, Ž., Čakarević, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Šijački, M. (2017). Biologically active digests from pumpkin oil cake protein: effect of cross-linking by transglutaminase. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 94 (10), 1245–1251.

Број хетероцитата: 1

SCI 2017 Food Science & Technology 72/133; Impact factor 2017: 1,601

69. Sedlar, T., Čakarević, J., **Tomić, J.**, Popović, Lj. (2021). Vegetable by-products as new sources of functional proteins. *Plant Foods for Human Nutrition*, 76, 31–36.

Број хетероцитата: 1

SCI 2019 Food Science & Technology 44/139; Impact factor 2019: 2,901

M23 (3) Рад у међународном часопису

70. Gubić, J., **Tomić, J.**, Torbica, A., Ilić, 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 and Chemical Engineering Quarterly*, 22 (1), 9–15.

Број хетероцитата: 5

SCI 2016 Engineering, Chemical 108/135; Impact factor 2016: 0,664

71. Šekularac, A., Torbica, A., Živančev, D., **Tomić, J.**, Knežević, D. (2018). The influence of wheat genotype and environmental factors on gluten index and the possibility of its use as bread quality predictor. *Genetika*, 50, 85–93.
Број хетероцитата: 5
SCI 2018Agronomy78/89; Impact factor 2018: 0,459
72. **Tomić, J.**, Torbica, A., Belović, M., Popović, Lj., Knežević, N. (2018). Biochemical quality indicators and enzymatic activity of wheat flour from the aspect of climatic conditions. *Journal of Food Quality*, Article ID 5187841, 9 pages.
Број хетероцитата: 1
SCI 2018Food Science & Technology90/135; Impact factor 2018: 1,360

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

73. **Tomić, J. M.**, Torbica, A. M., Belović, M. M., Popović, L. M., Čakarević, J. C., Savanović, D. M., Novaković, A. R., Mocko-Blažek, K. A. (2018). Potential of pumpkin oil cake protein isolate in production of millet bread. *Food &Feed Research*, 45(7), 139–147.
Број хетероцитата: 0
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.
74. Novaković, A. R., Karaman, M. A., Milovanović, I. L., Torbica, A. M., **Tomić, J. M.**, Pejin, B. M., Sakač, M. B. (2018). Nutritional and phenolic profile of small edible fungal species *Coprinellus disseminatus* (pers.) JE Lange 1938. *Food &Feed Research*, 45(7), 119–128.
Број хетероцитата: 1
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.
75. Torbica, A. M., **Tomić, J. M.**, Savanović, D. M., Pajin, B. S., Petrović, J. S., Lončarević, I. S., Fišteš, A., Blažek-Mocko, K. A. (2018). Utilization of apple pomace coextruded with corn grits in sponge cake creation. *Food &Feed Research*, 45(7), 149–157.
Број хетероцитата: 0
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2018. годину.
76. Škrobot, D. J., **Tomić, J. M.**, Dapčević-Hadnađev, T. R., Novaković, A. R., Hadnađev, M. S., Delić, J. D., Mandra, M. J. (2020). Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. *Food &Feed Research*, 47(1), 55–63.
Број хетероцитата: 0
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2020. годину.

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

77. Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M. (2018). Changes of dough and bread performance of poor quality wheat as a result of rye and oat flours addition. Proceedings of IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*– FoodTech2018, 176–181, Novi Sad, Serbia, 23–25October, 2018.

Број хетероцитата: 0

78. Čakarević, J., Torbica, A., **Tomić, J.**, Belović, M., Šregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Vulić, J., Popović, Lj. (2018). The combined effect of beetroot juice and wholegrain flours to improve health promoting properties of cookies. Proceedings of IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*– FoodTech2018, 98–103, Novi Sad, Serbia, 23–25October, 2018.

Број хетероцитата: 0

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

79. Torbica, A., **Tomić, J.** (2016). Rheological properties of wheat based dough with addition of alternative cereal flours. Abstract Book of The International Bioscience Conference and the 6th International PSU–UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 314–315, Novi Sad, Serbia, 19–21September, 2016.

Број хетероцитата: 0

80. **Tomić, J.**, Živančev, D., Torbica, A. (2016). Influence of triticale and rye flour on textural properties of wheat flour based bread. Abstract Book of The International Bioscience Conference and the 6th International PSU–UNS Bioscience Conference – IBSC 2016, 316–317, Novi Sad, Serbia, 19–21September, 2016.

Број хетероцитата: 0

81. Janić Hajnal, E., Torbica, T., **Tomić, J.** (2016). Chemical and technological characterization of triticale flour. Book of Abstracts of XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, 81, Teslić, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 18–19 November, 2016.

Број хетероцитата: 0

82. Torbica, A., **Tomić, J.** (2017). Free sulphhydryl groups, disulphide and amino groups content of wheat flour influenced by different climatic conditions. Book of Abstracts of the 4th North and East European Congress on Food – NEEFood, 116, Kaunas, Lithuania, 10–13 September, 2017.

Број хетероцитата: 0

83. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.** (2018). Results of wheat glutenin protein quantification by LoaC method in dependence of extraction procedure. Abstract Book

of IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*– FoodTech 2018, 25, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

89. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E., Belović, M. (2018). Production of novel breads from heat treated wholegrain millet, sorghum, rye and oat flours without additives. Book of Abstracts of 5th International ISEKIconference, 288, Stuttgart, Germany, 03–05 July, 2018.

Број хетероцитата: 0

90. Torbica A., Belović M., **Tomić J.** (2019). Novel technological process for gluten-free bread production. Abstract Book of 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2019 (GF19), 74 (P-4-9), Leuven, Belgium, 26–28 June, 2019.

Број хетероцитата: 0

91. Belović, M., **Tomić, J.**, Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Sensory properties for protein enriched millet breads. Abstract Book of 5th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages 2019 (GF19), 75 (P-4-10), Leuven, Belgium, 26–28 June, 2019.

Број хетероцитата: 0

92. Škrobot, D., **Tomić, J.**, Ikonić, P., Dapčević Hadnađev, T., Tomšik, A., Hadnađev, M., Delić, J. (2019). Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. Abstract Book of 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 122–123, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019.

Број хетероцитата: 0

93. Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić Hajnal, E. (2019). Influence of different food by-products on rheological behavior of wholegrain wheat dough. Abstract Book of 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 118, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019.

Број хетероцитата: 0

94. Dapčević-Hadnađev, T., **Tomić, J.**, Jovanov, P., Hadnađev, M. (2020). Rheological performances of ancient wheat varieties. Book of Abstracts of ISEKI Food Association E-Conference *Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*, 106, Bucharest, Romania, 18–19 November, 2020.

Број хетероцитата: 0

95. Dapčević-Hadnađev, T., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Hadnađev, M. (2020). The potential of Psyllium husk in re-shaping dough rheology of wholegrain spelt wheat flour. Book of Abstracts of ISEKI Food Association E-Conference *Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*, 107, Bucharest, Romania, 18–19 November, 2020.

Број хетероцитата: 0

96. 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. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research –EUROSENSE 2020 (online), Abstract P1.048, Rotterdam, The Netherlands, 13–16 December, 2020.

Број хетероцитата: 0

97. 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. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research –EUROSENSE 2020 (online), Abstract P1.049, Rotterdam, The Netherlands, 13–16 December, 2020.

Број хетероцитата: 0

M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

98. Živančev, D., Torbica, A., **Tomić, J.**, Janić-Hajnal, E. (2016) Possibility of utilization alternative cereals (millet and barley) for improvement technological properties of bread gained from flour of poor technological quality. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 20 (4), 165–169.
Број хетероцитата: 1
99. **Tomić, J.**, Belović, M., Torbica, A., Pajin, B., Petrović, J., Lončarević, I., Petrović, J., Fišteš, A. (2016). The influence of addition of dried tomato pomace on the physical and sensory properties of rye flour cookies. *Food & Feed Research*, 43 (2), 145–152.
Број хетероцитата: 1
100. Škrobot, D., Milovanović, I., Jovanov, P., Pestorić, P., **Tomić, J.**, Mandić, A. (2019). Buckwheat, quinoa and amaranth: good alternatives to nutritious food. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23 (3), 113–116.
Број хетероцитата: 0
101. Belović, M., Torbica, A., Škrobot, D., **Tomić, J.**, Čabarkapa, I., Živančev, D., Štatkić, S., Aćin, V., Kukurová, K., Ciesarová, Z. (2020). Potential application of triticale cultivar 'Odisej' for the production of cookies. *Ratarstvo i povrtarstvo*, 57(1), 8–13.
Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

102. Čolović, R., Vukmirović, Đ., Torbica, A., Čolović, D., Tomić, J., GoodarziBorojeni, F., Banjac, V. (2016). Protein and pellet quality changes as a consequence of process parameters and sunflower meal quality. Proceedings of III International Congress Food Technology, Quality and Safety and XVII International Symposium Feed Technology – FoodTech 2016, 47–52, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016.
Број хетероцитата: 0

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

103. Janić Hajnal, E., Torbica, A., Tomić, J., Živančev, D. (2016). Micro-dough LAB u funkciji određivanja kvaliteta brašna. Zbornik izvoda sa XXVIII Nacionalne konferencije sa međunarodnim učešćem Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2016, 38, Borsko Jezero, Srbija, 17–22 april 2016.
Број хетероцитата: 0
104. Živančev, D., Torbica, A., Tomić, J., Janić Hajnal, E. (2016). Characterization of prolamin and glutelin protein fractions in barley and oats. Zbornik izvoda sa XXVIII Nacionalne konferencije sa međunarodnim učešćem Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2016, 125, Borsko Jezero, Srbija, 17–22 april 2016.

Број хетероцитата: 0

105. Janić Hajnal, E., Torbica, A., Tomić, J. (2016). Alternative cereals: Quality characterisation of the flour using Micro-DoughLab. Abstract Book of III International Congress Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016, 188, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016.

Број хетероцитата: 0

106. Belović, M., Torbica, A., Tomić, J., Šarić, Lj. (2017). The effect of apple puree addition on thermostable fruit fillings based on sour cherries. Book of Abstract of 10th International Scientific and Professional Conference With Food to Health, 136, Osijek, Croatia, 12–13 October, 2017.

Број хетероцитата: 0

107. Novaković, A., Radusin, T., Tomšik, A., Torbica, A., Tomić, J., Belović, M., Ikonić, P. (2018). Determination of antimicrobial activity of PLA films loaded with *Allium ursinum* extract. Book of Abstracts of Jubilee Conference Processing and Energy in Agriculture– PTEP 2018, 79, Brzeće, Serbia, 15–20 April 2018.

Број хетероцитата: 0

108. Belović, M., Tomić, J., Torbica, A., Čolović, R., Banjac, V., Novaković, A., Živančev, D. (2019). Rheological properties of millet dough prepared with different proteins. Abstract Book of 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies– INOPTEP 2019 and 31th National Conference Processing and Energy in Agriculture– PTEP 2019, 10–11, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019.

Број хетероцитата: 0

109. 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*. Abstract Book of 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies– INOPTEP 2019 and 31th National Conference Processing and Energy in Agriculture– PTEP 2019, 188, Kladovo, Serbia, 07–12 April, 2019.

Број хетероцитата: 0

110. Škrobot, D., Pestorić, M., Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D. (2019). Honey quality competitions: Development of a total sensory quality scoring system. (Takmičenje u kvalitetu meda: Razvoj sistema ocenjivanja ukupnog senzorskog kvaliteta meda). Book of Abstract of 4th Congress of Beekeeping and Bee Products (with international participation), 30–31, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 16–17 November, 2019.

Број хетероцитата: 0

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

111. Шарић, Љ., Беловић, М., Торбица, А., Томић, Ј., Шарић, Б., Јованов, П., Мандић, А. (2018). Термостабилни воћни надев од тропа малине. Корисник техничког решења је „Nutry Sweet“ д.о.о., Нови Сад.
112. Торбица, А., Филипчев, Б., Којић, Ј., Беловић, М., Томић, Ј. (2018). Лабораторијски поступак пробног печења бисквита за Jaffacakes. Нови производ је прихваћен и производи се у “Jaffa“ д.о.о., Црвенка.

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

113. Шкробот, Д., Томић, Ј., Дапчевић Хаднађев, Т., Јованов, П., Шарић, Љ., Мандић, А., Песторић, М. (2019). GoNAUT – крекер са додатком биљних протеина. Корисник техничког решења је “Сунцокрет” д.о.о, Хајдуково.
114. Шкробот, Д., Кос, Ј., Томић, Ј., Хаднађев, М., Шарић, Б., Новаковић, А., Мандић, А. (2019). GoChia – безглутенски кекс са смањеним садржајем масти и додатком гела од чија семенки. Корисник техничког решења је “Сунцокрет” д.о.о, Хајдуково.

M90 ПАТЕНТИ

M92 (12) Регистрован патент на националном нивоу

115. Торбица, А., Томић, Ј., Пајин, Б., Петровић, Ј., Лончаревић, И. (2018). Безглутенски тврди кекс на бази проса /Gluten-free cookies based on millet (P-2017/0663). Датум објављивања пријаве и број службеног гласила (A1) 31.12.2018. 12/2018. Број и датум решења о признавању права 2020/7983 22.06.2020. Завод за интелектуалну својину. Регистарски број 60331.
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98844&iepatch=.pdf>
116. Торбица, А., Томић, Ј., Јанић Хајнал, Е., Пајин, Б., Петровић, Ј., Лончаревић, И. (2018). Безглутенски тврди кекс на бази проса са додатком какао праха / Gluten-free cookies based on millet with addition of cocoa powder (P-2017/0664). Датум објављивања пријаве и број службеног гласила (A1) 31.12.2018. 12/2018. Број и датум решења о признавању права 2020/7999 22.06.2020. Завод за интелектуалну својину. Регистарски број 60332.
<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98845&iepatch=.pdf>
117. Торбица, А., Томић, Ј., Јанић Хајнал, Е. (2020). Безглутенско чајно пециво на бази екструдираног просеног брашна са додатком просеног брашна, са

повећаним садржајем природних влакана / Gluten-free cookies based on extruded millet flour with addition of untreated millet flour with increased natural fiber content (P-2016/1204). Датум објављивања пријаве и број службеног гласила (A1) 31.07.2018. 7/2018. Број и датум решења о признавању права 2020/7896 19.06.2020. Завод за интелектуалну својину. Регистарски број 60327.

<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98840&iepatch=.pdf>

118. Торбица, А., Томић, Ј., Јанић Хајнал, Е. (2020). Поступак производње хлеба од термички и хидротермички третираних брашна проса, сирка, ражи и овса, без додатка адитива и са повећаним садржајем природних влакана / Production process of bread from hydrothermal and heat treated millet, sorghum, rye and oat flours, without additives, enriched with natural fiber (P-2016/1205). Датум објављивања пријаве и број службеног гласила (A1) 31.07.2018. 7/2018. Број и датум решења о признавању права 2020/7925 19.06.2020. Завод за интелектуалну својину. Регистарски број 60328.

<http://pub.zis.gov.rs/rs-pubserver/document?iDocId=98841&iepatch=.pdf>

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

С обзиром на обим истраживачког опуса кандидаткиње, анализа научних радова није рађена појединачно, већ су научни радови анализирани у склопу тематских целина којима се кандидаткиња бавила. Радови кандидата др Јелене Томић могу се поделити у 3 групе – тематске целине које се делимично преклапају:

- технологија брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа;
- креирање и карактеризација прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава и
- карактеризација протеина различитог порекла.

Радови на тему технологије брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа – примена емпиријских и фундаменталних реолошких мерења и одређивања биохемијских показатеља квалитета

Прва група радова и саопштења кандидаткиње се односи на испитивања која имају за циљ разумевање односа између појединих компоненти брашна различитог порекла и одређених квалитативних атрибута теста и готовог производа. У том смислу, велики број радова кандидаткиње се бави проценом технолошког квалитета пшеничног брашна у зависности од климатских услова, сортних особина испитиваних узорака пшенице, као и локалитета са којег узорци пшенице потичу. Посебна пажња је поклоњена испитивању оних показатеља квалитета који се односе на протеинско-протеиназни комплекс

пшенице, као што су: садржај слободних сулфхидрилних и слободних аминокислотних група, протеолитичка и амилолитичка активност пшеничног брашна, као и садржај глутен индекса одређеног по стандардној методи (**радови категорије M23 бр. 71и 72, M34 бр. 82и88**). У **радубр. 72** испитиван је утицај климатских услова на садржај слободних сулфхидрилних група, дисулфидних веза, као и слободних аминокислотних група брашна различитих сорти пшенице. Поред поменутих показатеља квалитета глутена, испитан је и утицај албумина, неглутенских протеина ензимског карактера, са аспекта њиховог потенцијалног доприноса технолошком квалитету пшеничног брашна. Поред биохемијских анализа, у овом раду изведена су и друга фундаментална истраживања у циљу сагледавања узрочно-последичних веза између албумина и показатеља технолошког квалитета пшеничног брашна.

Поред карактеризације протеинског комплекса, део радова односи се и на примену емпиријских и фундаменталних реолошких метода у карактерисању угљенохидратне компоненте брашна (**радови категорије M21 бр. 64, M34 бр. 94, M64 бр. 103иM82 бр. 112**). У **радубр. 64** испитана је могућност процене квалитета различитих генотипова дурум пшенице из две производне године помоћу реолошког инструмента новије генерације – Mixolab-a. Такође, испитане су везе и међусобни односи између појединих показатеља квалитета добијених Mixolab-ом и уобичајеним методама процене квалитета ове врсте матрикса, као и утицај климатских услова на квалитет дурум пшенице.

У истраживачком опусу кандидаткиње налазе се и радови који се односе на имплементацију брашна других жита у пекарске и брашно-кондиторске производе на бази пшеничног брашна, а у циљу превазилажења проблема насталих услед различитих оштећења технолошких својстава пшеничног брашна и неадекватног нутритивног квалитета производа. У **саопштењима бр. 77, 79и80**, као и у **раду категорије M51 бр. 98** испитиван је утицај додатка брашна различитих алтернативних жита, као што су раж, овас, јечам, тритикале, просо и сирак, на реолошке особине теста и квалитативне карактеристике готовог производа – хлеба. Такође, извршена је и карактеризација брашна пореклом из алтернативних жита у циљу дефинисања њиховог технолошког квалитета и сагледавања потенцијала као сировине за производњу хлеба на бази смеше са пшеничним брашном (**радови категорије M34 бр. 81и86, рад категорије M64 бр. 105 и рад категорије M51 бр. 101**).

Радови на тему креирања и карактеризације прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава

Научноистраживачки опус кандидаткиње оријентисан је и на креирање, оптимизацију и карактеризацију прехранбених производа са побољшаним функционалним својствима. Савремени трендови у исхрани потрошача, који подразумевају коришћење хране у функцији побољшања општег здравственог стања, намећу потребу за развојем нових пекарских производа, који укључују употребу и других врста жита изузев пшенице. У

том смислу, велики број радова кандидаткиње је посвећен истраживањима усмереним на превазилажење проблема који се односе на обрадивост теста, као и на нутритивни и сензорски квалитет пекарских производа на бази других жита (**радови категорије M21a бр. 63, M21 бр. 66, M24 бр.73, M34 бр. 85, 89, 90и 91, M64 бр. 108, M92 бр. 115, 116, 117 и 118**). У **регистрованом патенту бр. 118** описан је технолошки поступак производње који подразумева термички и хидротермички третман брашна који омогућава добијање хлеба на бази проса, сирка, овса и ражи. Резултат оваквог приступа омогућава ојачавање скробно-протеинске структуре која би, упркос одсуству протеина глутена, обезбеђивала производњу хлеба одличне текстуре, уз одсуство било каквог адитива у сировинском саставу, а уз повећање садржаја природних влакана у готовом производу. Даља истраживања у оквиру ове теме резултирала су и публикацијом у међународном часопису изузетних вредности (**рад категорије M21a бр. 63**). **Радови бр. 66, 73, 85, 91и 108** односе се на испитивање потенцијала протеина анималног и биљног порекла као технофункционалне компоненте у формулацији хлеба на бази проса. Инкорпорацијом протеина сурутке, грашка и пиринча у формулацију безглутенског хлеба на бази проса повећава се количина укупних протеина, што у спречи са нутритивно вредним компонентама просеног брашна доприноси производњи хлеба са додатом вредношћу у односу на конвенционални. У погледу сензорског квалитета, позитиван ефекат додатка протеина огледа се кроз потпуни губитак горког укуса хлеба који потиче од антинутријената просеног брашна. **Регистровани патент бр. 117** односи се на креирање оптималне формулације безглутенског чајног пецива на бази смеше просеног и екструдираног просеног брашна, која би, упркос одсуству протеина глутена и хидроколоида у формулацији, омогућавала индустријску производњу чајног пецива одговарајуће текстуре и сензорских особина, уз истовремено побољшање функционалих својстава производа, односно повећање садржаја природних влакана. **Регистровани патенти бр. 115и 116** обухватају оптимизацију формулације и наменски дефинисан индустријски технолошки поступак производње тврдог кекса на бази просеног брашна оптималних сензорских својстава. Имајући у виду захтеве потрошача за конзумирањем нискоенергетских прехранбених производа, приступа се развоју и производњи безглутенског кекса са смањеним садржајем масти и додатком гела од чија семенки, што је резултирало реализовањем **техничког решења бр. 114**.

У истраживачком опусу кандидаткиње посебно место заузимају радови који се баве развојем и карактеризацијом производа који у свом саставу садрже споредне производе прехранбене индустрије. **Радови бр. 65 и 99**, као и **саопштење бр. 87**, односе се на могућност валоризације споредних производа индустријске прераде парадајза употребом тропа парадајза за производњу кечапа који, за разлику од уобичајеног, сличног производа, карактерише висок садржај влакана. Такође, исти споредни производ прехранбене индустрије као функционални додаток коришћен је за производњу чајног пецива на бази раженог брашна. Поред евалуације квалитета готовог производа, део радова је уско оријентисан на испитивање утицаја додавања споредних производа

прехрамбене индустрије на реолошке особине теста на бази пшеничног и спелтиног брашна (**радови бр.93и 95**). **Саопштењебр. 106** односи се на развој технологије производње термостабилног надева од вишне са додатком пиреа од јабуке. У **раду бр. 75** испитана је могућност употребе споредног производа прераде јабуке у производњи бисквита. **Техничко решењебр. 111** 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 је економска и еколошка оправданост оваквог приступа. 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, уз истовремено значајно смањење количине отпадне биомасе, која се генерише у индустријској производњи воћних сокова. **Техничко решењебр. 113** односи се на производњу новог производа – безглутенског крекера обогаћеног протеинима пореклом из брашна леблебије и брашна погаче семена уљане тикве голице.

Одређен број библиографских јединица кандидаткиње фокусиран је на биолошку активност биљака или матриксе анималног порекла, односно на њихову антиоксидативну и антимикробну активност (**саопштења бр. 78, 84, 107и 109**).Поред карактеризације различитих аспеката квалитета прехранбених производа, кандидаткиња је у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду ангажована као сензорски оцењивач, што резултира и одређеним бројем радова из области сензорске анализе прехранбених производа (**радови категорије М24 бр. 76, М34 бр. 92, 96и 97иМ64 бр. 110**).

Радови на тему карактеризације протеина различитог порекла

Трећа група научних радова и саопштења кандидаткиње односи се на изучавање протеина биљног и анималног порекла применом електрофоретских техника Lab-on-a-Chip (LoaC) електрофорезе и конвенционалне SDS-PAGE електрофорезе, а у циљу утврђивања структуралних промена протеина, као последице утицаја различитих примењених третмана. Lab-on-a-Chip (LoaC) електрофореза у односу на конвенционалну SDS-PAGE електрофорезу испољава низ погодности, као што су утрошак мале количине хемикалија, једноставност извођења и време трајања анализе, а показала се веома успешном у карактеризацији протеинских профила различитих матрикса. У **раду бр. 67**, применом поменуте технике, испитиван је утицај услова технолошког процеса зрења Петровачке кобасице са додатком стартер културе на профил миофибриларних протеина. Током зрења уочено је повећање садржаја непротеинског азота, слободних

аминокиселина, као и значајна разлика у променама удела појединачних протеинских фракција, као последица интензивних протеолитичких промена. У **раду бр. 68** представљени су резултати испитивања утицаја полимеризације протеина уљане погаче бундеве на њихову биолошку активност. У ту сврху анализирани су хидролизати добијени симулираном гастроинтестиналном дигестијом. Анализа биолошке активности обухватала је испитивање *in vitro* антиоксидативне активности и инхибиције ангиотензин-конвертујућег ензима, док је интермолекуларно умрежавање протеина, као и њихова деградација услед дејства гастроинтестиналних протеза, праћена применом SDS-PAGE електрофорезе. У **радубр. 70** приказани су резултати карактеризације протеина млека магарице балканске расе током периода лактације, а у **раду бр. 74** испитиван је нутритивни профил одабраних макрогљивау погледу протеина, аминокиселина, масних киселина, минералног састава, као и фенолних једињења. Истраживања у оквиру **рада бр. 100** базирана су на карактеризацији профила аминокиселина протеина хељде, киноа и амарантуса. Садржај и квалитет протеина ових псеудожита упоређен је са истим параметрима одређеним у интегралном пшеничном брашну. Добијени резултати указују да су хељда, киноа и амарантус нутритивно вредне сировине које могу да задовоље дневне потребе за већином есенцијалних аминокиселина, а као такве могу имати добробити за здравље људи уколико се конзумирају инкорпориране у различите прехранбене производе. У **саопштењу бр. 102** изучаване су промене у структури протеина сунцокретоу сачме као последице процеса пелетирања. Поред наведеног, Lab-on-a-Chip (LoaC) електрофореза показала се као веома корисна техника у процени квалитета различитих екстракционих поступака за екстракцију тешко растворљивих НМВ подјединица глутенина (**саопштење бр. 83 и 104**). Имајући у виду потребу за изналагањем алтернативних извора протеина као адекватне замене протеина животињског порекла, **рад бр. 69** се односи на испитивање потенцијала различитих споредних производа прераде поврћа, као сировине за производњу протеинских производа. У том смислу, добијени производи су окарактерисани са аспекта физичко-хемијских, структурних и функционалних особина.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Јелене Томић 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

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

Index (ESCI)--2015-present) за период од 2007. до марта 2021. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **214** (166 хетероцитата, 29 коцитата и 19 самоцитата).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Друга награда за палету функционалних производа на бази парадајза, „ТОМАТО PUZZLE“ (сок од парадајза обогачен екстрактом парадајза, кечап са дијетним влакнима, кожом парадајза, хладно цеђено уље парадајза и готова смеша за хлеб са брашном погаче из производње уља парадајза) на националном такмичењу „Екотрофелија 2014“ одржаном 17. јула 2014. године (такмичење студената у креирању екоиновативних прехранбених производа по лиценци европске платформе за екоиновације у прехранбеној области EcoTrophelia Europe 2014), аутори: Миона Беловић, Јелена Томић, Даница Маринковић, Вања Тодоровић, Урош Чакар, Андреа Вуковић.
- Врхунски резултат 2016. године Универзитета у Новом Саду за рад M21a наведен у библиографији под бројем 3
(<https://www.uns.ac.rs/images/doc/nauka/vrhunskiRezultati2016/PosterFINS.pdf>)
- Archer Daniels Midland Award 2018 Best Paper in Chemistry and Nutrition за рад M22 наведен у библиографији под бројем 68
- Врхунски резултат 2019. године Универзитета у Новом Саду за рад M21a наведен у библиографији под бројем 63
(https://www.uns.ac.rs/images/doc/nauka/vrhunskiRezultati2019/FINS_2019_VrhRez_1.pdf)

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

-

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

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на *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>

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) на *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>

- члан организационог одбора (Organizing committee) на *II International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

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

Кандидаткиња је рецензирала радове у часописима као и радове саопштене на међународним симпозијумима и конгресима:

- *Food Chemistry (M21a)* – (3 рада)
- *Food Research International (M21)* – (1 рад)
- *Journal of Cereal Science (M22)* – (2 рада)
- *Journal of the Science of Food and Agriculture (M22)* – (1 рад)
- *Plant Foods for Human Nutrition (M22)* – (1 рад)
- *Journal of Food Quality (M23)* – (1 рад)
- *Journal of Food Processing and Preservation (M23)* – (1 рад)
- *1st International Conference on Food Properties (iCFP2014)*, Kuala Lumpur, Malaysia, 24–26 January, 2014 – (2 рада).

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан тима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и као одговорно лице Одељења за хемијске анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), заслужна за допринос у развоју области технологије биљних производа са посебним аспектом на испитивање квалитета сировина и производа биљног порекла, развој нових и унапређење квалитета постојећих прехранбених производа, развој и валидацију лабораторијских метода за карактеризацију сировина и прехранбених производа, као и оптимизацију одређених технолошких поступака производње.

Научноистраживачки опус др Јелене Томић је резултирао богатом и разноврсном продукцијом научних радова који су значајно допринели проширивању научних сазнања у поменутих областима истраживања. Истраживања у области технолошког квалитета пшеничног брашна, као и брашна других жита, применом емпиријских и фундаменталних реолошких мерења, метода за одређивање биохемијских показатеља квалитета, као и инструменталних и сензорских метода процене квалитета готовог производа, доприносе унапређењу сазнања о значају и међусобном односу појединих градивних компоненти брашна. Посебан допринос кандидаткиње се односи на изналажење начина модификације конвенционалних технолошких поступака производње хлеба и брашно-кондиторских производа на бази других жита, а у сврху креирања безглутенских производа, инкорпорацијом недовољно експлоатисаних, а нутритивно вредних сировина за добијање готовог производа одговарајућих сензорских својстава. Примена метода за одређивање биохемијских показатеља квалитета у матриксама биљног и анималног порекла доприноси проширењу фундаменталних сазнања о структурним променама протеина у циљу праћења квалитета како сировина, тако и финалних производа. Радови којима је у фокусу испитивање утицаја додатка различитих сировина у својству функционалних састојака, значајни су са аспекта указивања на огроман потенцијал њихове примене у креирању производа са додатом вредношћу.

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 технологије биљних производа. 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. Кандидаткиња је активним учествовањем у организовању радионица за манифестацију *Фестивал науке*, намењених пре свега средњошколцима и студентима, дала допринос афирмацији и промоцији науке:

- 2017: Радионица: „Храна без мана!“
- 2016: Радионица: „Ко се боји боје још?“

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

- Кандидаткиња је **активно учествовала у изради докторске дисертације** Зарић Данице, запослене на институту „IHIS Nutricionizam“ у Београду, под називом *Оптимизација параметара производње чоколаде са сојиним млеком у кугличном млину*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публикован заједнички рад:

Зарић, Д., Пајин, Б., Ракин, М., Шереш, З., Докић, Љ., **Томић, Ј.** (2011). Утицај сојиног млека на нутритивна, антиоксидативна, реолошка и текстуална својства чоколаде произведене у кугличном млину. *Хемијска индустрија*, 65 (5), 563–573.

- Кандидат је **дао допринос у изради докторске дисертације** Петковић Марка, тада запосленог у фабрици чоколадних производа АД ЧОКОЛЕНД у Параћину, под називом *Утицај процесних параметара производње физичке особине, топлотна својства и квалитет мазивог крем производа самалтитолом*, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији и публиковани заједнички радови: Петковић, М., Пајин, Б., **Томић, Ј.**, Торбица, А., Шереш, З., Зарић, Д., Шороња Симовић, Д. (2012). Текстуална и сензорна својства крем производа са сахарозом и малтитолом. *Хемијска индустрија*, 66 (3), 385–394.
Petković, M., Pajin, B., **Tomić, J.** (2013). Effects of temperature and mixer speed rotation on rheological properties of spreads with maltitol. *Journal of Food Process Engineering*, 36, 634–644.
- Кандидаткиња је **дала допринос у изради докторске дисертације** Шарић Љубише, запосленог на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Антибактеријска активност млека магарице балканске расе*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публиковани заједнички радови: 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.
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.
- Кандидаткиња је **дала допринос у изради докторске дисертације** Чоловић Радмила, тада запосленог на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, под називом *Утицај додатка биљних протеинских концентрата у храну за животиње на квалитет пелета*, о чему сведочи захвалница дисертације, као и публиковани заједнички радови: Čolović, R., Torbica, A., Ivanov, D., **Tomić, J.**, Vukmirović, Đ., Lević, J., Lević, Lj. (2013). Electrophoresis as a method for characterization of protein changes in maize after pelleting process. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 19(2), 221–229.
Čolović, R., **Tomić, J.**, Torbica, A., Ivanov, D., Vukmirović, Đ., Lević, J., Sredanović, S. (2012). Influence of sample weight on amount of extracted protein from pelleted samples. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 16(2), 79–81.
- Кандидаткиња је **дала допринос у изради докторске дисертације** Шекуларец Андреја, запосленог у Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за заштиту биља у Новом Београду, под називом *Варирање особина*

технолошког квалитета сорти пшенице (*Triticum aestivum* L.), о чему сведочи захвалница дисертације, као и публикован заједнички рад:

Šekularac, A., Torbica, A., Živančev, D., **Тomić, J.**, Knežević, D. (2018). The influence of wheat genotype and environmental factors on gluten index and the possibility of its use as bread quality predictor. *Genetika*, 50, 85–93.

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња је до сада у оквиру акредитоване лабораторије Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (FINSLab) радила на пословима одговорног лица Одељења за хемијске анализе, заменика одговорног лица и заменика техничког координатора Одељења зареолошка испитивања, као и заменика технолошког координатора за какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе, какао маслац, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба, и кроз наведене послове је активно учествовала и учествује у обукама научног подмлатка Института.

Кандидаткиња је у априлу 2019. и новембру 2020. године учествовала и у извођењу лабораторијских вежби из предмета Биоаналитичка хемија и предмета Основи сантације хране у угоститељству за студенте Природно-математичког факултета у Новом Саду. Вежбе за студенте Природно-математичког факултета су изведене у просторијама Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

Такође, др Јелена Томић је именована за члана у следећим комисијама:

- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Александра Фијата, магистар инжењерске технике (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, магистар инжењерске технике (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1v-3/4-4 од 26.01.2018. године) и
- Члан комисије за избор у звање истраживач приправник Владиславе Станивуковић, магистар инжењерске технике (одлука Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/1v-3/4-5 од 26.01.2018. године).

2.4. Међународна сарадња

- **2011–2014:** учесник на пројекту у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE-2010-4): *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* (број пројекта: 266331).
- **2012–2013:** учесник на пројекту билатералне сарадње између Србије и Француске у оквиру програма интегрисаних активности Павле Савић: *Inclusion of modified starches in bread processing: multi-scale investigation on bread structure during*

processing and impact on final bread quality– Ajout d’amidon modifié dans le procédé de panification: étude multi-échelle – Примена модификованих скрובהа у производњи хлеба: мултидисциплинарна испитивања структуре хлеба током производње и утицај на квалитет крајњег производа (број пројекта: 680-00-132/2012-09/17)

- **2015–2018:** учесник на пројекту у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015): *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars* (број пројекта: 692276)
 - 24.02–24.03.2017: једномесечни студијски боравак на Department of Agricultural Sciences, University of Bologna, Болоња, Италија, Истраживачка тема: *Novel Methods of Isolation and Determination of Plant Bioactives*.
- **2019–2020:** учесник на пројекту у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке: *Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products* (број пројекта 337-00-107/2019-09/02).

2.5. Организација научних скупова

Кандидаткиња је учествовала у организацији следећих међународних научних конференција:

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) и организационог одбора (Organizing committee) на *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>
- члан међународног научног одбора (International scientific committee) на *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=committes>
- члан организационог одбора (Organizing committee) на *II International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology,%20Quality%20and%20Safety_%20ABSTRACT%20BOOK.pdf

3. Организација научног рада

3.1. Руководжење пројектима, потпројектима и задацима

- **2018–2019:** руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број уговора 142-451-2820/2018-01), финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност.

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

3.2.1. Пројекти

Учешће на националним пројектима

Пројекти финансирани од стране Фонда за науку Републике Србије:

- **2020–2022:** *Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе – ReTRA* (број пројекта 6062634), руководилац пројекта: др Мирослав Хаднађев.

Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

- **2008–2010:** *Функционални ингредијенти – носиоци квалитета у технологији кекса* (број пројекта: TP20023), финансиран средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, руководилац пројекта: проф. др Биљана Пајин.
- **2011–2019:** *Вредновање квалитета и оптимизација прераде пшенице у светлу климатских промена* (број пројекта: TP31007), финансиран средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, руководилац пројекта: др Александра Торбица.

Пројекти Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине:

- **2015–2016:** *Технолошки потенцијал мање заступљених ратарских култура Војводине* (број пројекта 114-451-1014/2015), руководилац пројекта: др Александра Торбица.

- **2016–2019:** *Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа* (број пројекта 114-451-2085/2016), руководилац пројекта: проф. др Александар Фиштеш.
- **2017–2018:** *Еколошки дизајн функционалног паковања на основу био-полимера (полилактида) и био-активних природних једињења* (број пројекта 142-451-2771/2017-01/01), руководилац пројекта: др Александра Новаковић.
- **2018–2019:** *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број пројекта 142-451-2820/2018-01), руководилац пројекта: др Јелена Томић.
- **2019–2020:** *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број пројекта 142-451-2578/2019-03), руководилац пројекта: др Дубравка Шкробот.

3.2.2. Техничка решења

Кандидаткиња је коаутор четири техничка решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог Извештаја (по два техничка решења из категорија 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), издат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну), дат је у прилогу.

1. Шарић, Љ., Беловић, М., Торбица, А., **Томић, Ј.**, Шарић, Б., Јованов, П., Мандић, А. (2018). Термостабилни воћни надев од тропа малине. Корисник техничког решења је „NutrySweet“ д.о.о., Нови Сад. **(М82)**
2. Торбица, А., Филипчев, Б., Којић, Ј., Беловић, М., **Томић, Ј.** (2018). Лабораторијски поступак пробног печења бисквита за Jaffacakes. Нови производ је прихваћен и производи се у “Jaffa“ д.о.о., Црвенка. **(М82)**
3. Шкробот, Д., **Томић, Ј.**, Дапчевић Хаднађев, Т., Јованов, П., Шарић, Љ., Мандић, А., Песторић, М. (2019). GoNAUT –крекерсододатком биљних протеина. Корисник техничког решења је “Сунцокрет” д.о.о, Хајдуково. **(М84)**
4. Шкробот, Д., Кос, Ј., **Томић, Ј.**, Хаднађев, М., Шарић, Б., Новаковић, А., Мандић, А. (2019). GoChia – безглутенски кекс са мањим садржајем масти и додатком гела од чијасеменки. Корисник техничког решења је “Сунцокрет” д.о.о, Хајдуково. **(М84)**

3.2.3. Патенти

Кандидаткиња је коаутор четири патента у периоду од избора у звање научни сарадник до данас, који су настали у оквиру научноистраживачког процеса. Патенти су набројани и категоризовани као М92 у одељку Библиографски подаци овог Извештаја под редним бројевима 115, 116, 117 и 118. Допринос кандидаткиње у реализацији патената огледа се како у учешћу у изналажењу оптималних процесних параметара термичког и хидротермичког третмана сировина, оптимизацији технолошких поступака производње, изналажењу оптималног сировинског састава без употребе адитива у циљу креирања нутритивно побољшаних безглутенских производа, тако и у испитивању показатеља квалитета (хемијских, текстурних и сензорских) добијених иновативних функционалних пекарских и брашно-кондиторских производа жељених карактеристика и квалитета.

3.3. *Руководјење научним институцијама*

- **2013–данас:** Заменик технолошког координатора за какао производе, чоколаду, крем производе, бомбонске производе, какао маслац, беланчевинасте производе, скроб и производе од скроба акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2015–2020:** Заменик одговорног лица и заменик техничког координатора Одељења зареолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2016–данас:** Одговорно лице Одељења за хемијске анализе 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 Јелене Томић може се исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Јелене Томић истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2007. до марта 2021. године је: укупан број цитата и самоцитата **214** (166 хетероцитата, 29 коцитата и 19 самоцитата)

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 8.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

Кандидаткиња је у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије М20 који припадају областима:

Food Science & Technology: Food Chemistry (M21a–IF 2019:6,309) – 1 рад, Journal of Cereal Science (M21– IF 2016:2,223) – 1 рад, Food Bioscience(M21– IF 2018:3,220)– 1 рад, LWT-Food Science and Technology(M21– IF 2019:4,006)– 1 рад, International Journal of Food Properties(M22– IF 2016:1,427)– 1 рад, Journal of the American Oil Chemists' Society(M22– IF 2017:1,601)– 1 рад, Plant Foods for Human Nutrition(M22– IF 2019:2,901)– 1 рад, Journal of Food Quality(M23– IF 2018:1,360)– 1 рад

Engineering, Chemical:Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23– IF 2016:0,664) – 1 рад

Agronomy:Genetika(M23–IF 2018:0,459)– 1 рад

Радови др Јелене Томићцитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 166 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије М20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 63 (6 хетероцитата), 64 (11 хетероцитата), 66 (4 хетероцитата), 67 (3 хетероцитата), 68 (1 хетероцитат), 69 (1 хетероцитат), 70 (5 хетероцитата),71(5 хетероцитата) и 72 (1 хетероцитат).

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

Др Јелена Томићје у свом досадашњем раду публиковала118 радова, саопштења, техничких решења, патената и 1 докторску дисертацију, од чега 56у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, објавила је и саопштила14 радова из категорије М20 (1 рад М21а, 3 рада М21, 3 рада М22,3 рада М23 и 4 рада М24), 21 рад из категорије М30 (2 рада М33 и 19 радова М34), 4 рада из категорије М50 (4 рада М51) и 9 радова из категорије М60 (1 рад М63 и 8 радова М64). Кандидаткиња је коаутор 4 техничка решења категорије М80 (2 рада М82 и 2 рада М84), као и 4 регистрована патента категорије М90 (4 рада М92). 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 5,70, а после избора у звање научни сарадник 5,39. Нардовима са више од 7коаутора (бр. 67, 73, 75, 79, 86, 101 и 103) 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 (**118**), др Јелена Томић је први коаутор на **18** радова од чега 6 радова категорије M21–M24, 6 радова категорије M30, 4 рада категорије M50, 1 рад категорије M60 и једној докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала 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 кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослена. Од укупног броја публикација (**118**), кандидаткиња је њих 45 објавила 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, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, Институт за кукуруз „Земун Поље“ у Београду, Пољопривредни факултет Приштина-Лешак Универзитета у Приштини-Косовској Митровици, Институт за општу и физичку хемију у Београду, Прехрамбено-технолошки факултет Универзитета Јосип Јурај Штросмајер у Осијеку, Хрватска, Podravkad.d., Копривница, Хрватска, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, Босна и Херцеговина, NPPC VUP National Agricultural and Food Centre, Food Research Institute, Братислава, Словачка, Institute of Animal Nutrition, Берлин, Немачка и Unité de Recherche Optimisation des Procédés en Agriculture, Agroalimentaire et Environnement (UR OPAALE), INRAE, Рен, Француска.

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

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

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

4.6. Значај радова

Научноистраживачки опус др Јелене Томић резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова, новим техничким решењима примењеним на националном нивоу и регистрованим патентима. Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње др Јелене Томић односе се на креирање, оптимизацију и карактеризацију производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава. Поменути радови обрађују истраживања усмерена на употребу других врста жита осим пшенице (попут проса, сирка, овса и ражи), псеудожита (хељда, амарант, киноа), споредних производа прехрамбене индустрије (споредни производи индустријске прераде парадајза, малине и семена тикве голице) и протеина анималног (сурутка) и биљног порекла (грашак, пиринач) за инкорпорацију у различите пекарске и брашно-кондиторске производе са циљем побољшања обрадивости теста, као и нутритивног садржаја и биолошке активности финалних производа.

Од радова који обрађују поменути тематику свакако је један од најважнијих рад из категорије M21a (бр. 63, 6 хетероцитата), који је добио признање Универзитета у Новом Саду за врхунски резултат у 2019. години. Недвосмислен је значај радова из категорије M21 бр. 65 (1 хетероцитат) и бр. 66 (4 хетероцитата).

Веома важан допринос кандидаткиње др Јелене Томић научним сазнањима из области фундаменталних истраживања утицаја климатских услова и сортних особина пшенице на реолошке особине и технолошки квалитет брашна и хлеба сагледава се кроз публикације из категорија M21 бр. 64 (11 хетероцитата) и M23 бр. 71 (5 хетероцитата).

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 Chemistry*, који је на позицији 6 од 139 часописа у области Food Science & Technology у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 63, чија утицајност се мери са 6 хетероцитата.
- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), у коме је кандидаткиња први аутор, *LWT-Food Science and Technology*, који је на позицији 28 од 139 часописа у области Food Science & Technology у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 66, чија утицајност се мери са 4 хетероцитата.
- Рад објављен у врхунском међународном часопису (M21), *Journal of Cereal Science*, који је на позицији 36 од 130 часописа у области Food Science & Technology у 2016.

години, наведен у библиографији радова под бројем 64, чија утицајност се мери са 11 хетероцитата.

- Рад објављен 2021. године у истакнутоммеђународном часопису (M22), *PlantFoodsforHumanNutrition*, који је на позицији 44 од 139 часописа у области Food Science & Technology у 2019. години, наведен у библиографији радова под бројем 69, чија утицајност се мери са 1 хетероцитатом.
- Рад објављен у истакнутоммеђународном часопису (M22), *Journal of the American Oil Chemists' Society*, који је на позицији 72 од 133 часописа у области Food Science & Technology у 2017. години, наведен у библиографији радова под бројем 68, чија утицајност се мери са 1 хетероцитатом.
- Серија пријављених патената наведених у библиографији радова под редним бројевима 115, 116, 117 и 118, у којима је кандидат други коаутор.

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, један рад у међународном часопису изузетних вредности, три рада у врхунском међународном часопису, три рада у истакнутим међународним часописима, три рада у међународном часопису, четири рада у националном часопису међународног значаја, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, двадесетсаопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, четири рада у врхунским часописима националног значаја, седам саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, два техничка решења категорије ново техничко решење примењено на националном нивоу, дватеchnичка решења категорије битно побољшан постојећи производ или технологија и четири регистрована патента на националном нивоу.

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

- технологија брашна, пекарских и брашнено-кондиторских производа,
- креирање и карактеризација прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава и
- карактеризација протеина различитог порекла.

Др Јелена Томић перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду из области научноистраживачког рада у којима је компетентна. Њена активност везана је превасходно за обуку младих истраживача за експериментални рад у лабораторији на методама за карактеризацију сировина биљног и животињског порекла, као и готових прехранбених производа са аспекта нутритивног, функционалног и технолошког квалитета. Осим наведеног, кандидаткиња је имала задатак да младе сараднике упозна са принципима рада акредитоване лабораторије у складу са захтевима стандарда SRPS

ISO/IEC:17025, а нарочито са принципима задовољења техничких захтева поменутог стандарда. Др Јелена Томић је у периоду 2018–2019. године руководила краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Протеини као алтернатива адитивима у процесу креирања хлеба на бази проса – потенцијално стратешке културе у Војводини* (број уговора 142-451-2820/2018-01).

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	3	24	24
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	3	15	12,78
M23	Рад у међународном часопису	3	3	9	9
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	4	12	11
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	2	2	1,83
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	19	9,5	9,42
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	4	8	6,92
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	1	0,5	0,5
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	8	1,4	1,60
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	2	12	12
M84	Битно побољшан постојећи производ или технологија и друго	3	2	6	6

M92	Регистрован патент на националном нивоу	12	4	48	48
------------	---	----	---	----	----

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	153,04
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	141,53
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	121,78
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	11	55,78
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	5	66,00

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (**118**) и укупан индекс компетентности **M=291,95** за период 2007–2021. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Јелена Томић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (**56**) и индекс компетентности **M=153,04** за период од 2016. до 2020. године, односно после одлуке Научног већа о избору у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња **др Јелена Томић** 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 формирању научних кадрова, руковођење значајним организационим целинама Института, руковођење краткорочним

пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини, као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу. Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) технологију брашна, пекарских и брашно-кондиторских производа 2) креирање и карактеризацију прехранбених производа у смислу побољшања њихових функционалних својстава и 3) карактеризацију протеина различитог порекла. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 118 радова, 33 радаје из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 214 (166 хетероцитата, 29 коцитата и 19 самоцитата).

IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Јелена Томић компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабрана 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 ЈЕЛЕНЕ ТОМИЋ 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 Јелена Томић испуњава све услове да буде изабрана у звање виши научни сарадник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор **др Јелене Томић** 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 Маријана Сакач, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
Универзитет у Новом Саду

Др Тамара Дапчевић-Хаднађев, виши научни сарадник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
Универзитету Новом Саду

Др Љиљана Поповић, ванредни професор
Технолошки факултет,
Универзитет у Новом Саду