

На основу чланова 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, број 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/9-3/2-3 од 13.08.2021. године покренут је поступак за избор **др Дубравке Шкробот**, 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 2/9-3/2-3 од 13.08.2021. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. др Младенка Песторић, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 30.11.2016. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник;
2. др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан и
3. др Никола Томић, ванредни професор у ужој научној области управљање безбедношћу и квалитетом хране, изабран у звање 14.11.2017. године, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, члан.

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 Дубравке Шкробот**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **виши научни сарадник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Дубравка (Јосип) Шкробот (рођ. **Јамбрец**) рођена је 22. марта 1984. године у Сремској Митровици, Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер фармацеутско инжењерство, уписала је школске 2003/2004. године. Дипломирала је 30. априла 2009. године са дипломским радом под називом „*Хемијски састав и антиоксидативна активност екстракта цвекле (Beta vulgaris L.)*“. Добитница је Годишње награде Српског хемијског друштва за 2009. годину за изузетан успех у току студија.

У децембру 2010. године уписала је докторске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на смеру Прехрамбено инжењерство и све испите предвиђене планом и програмом студија положила с просечном оценом 10. Докторску дисертацију, под називом „*Сензорски, нутритивни и функционални профил интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна*“, кандидатиња је одбранила 06. јуна 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду и тиме стекла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство.

У јануару 2011. године, кандидаткиња заснива радни однос у Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду – ФИНС, Универзитета у Новом Саду, у оквиру истраживачког рада на пројекту под називом „*Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима*“ (ев. бр. ТР31029), финансираног средствима Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. У марту 2011. године изабрана је у звање истраживач приправник, у јануару 2013. године у звање истраживача сарадника, а у јануару 2016. године реизабрана је у звање истраживача сарадника за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. У 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 660-01-00001/476 од 29.03.2017. године.

Током рада на Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду кандидаткиња је активно учествовала и 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, четири пројекта Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку

делатност, при чему је једним пројектом и руководила, једног пројекта билатералне сарадње, 2 COST акције, два Interreg IPA програма прекограничне сарадње између Мађарске и Србије, четири пројекта финансираних од стране Европске комисије, од тога два FP7 пројекта и два пројекта HORIZON 2020, при чему је на тренутно актуелном HORIZON 2020 пројекту ангажована као кључно особље. Кандидаткиња др Дубравка Шкробот је била члан организационог одбора три међународна конгреса и члан научног одбора на једном међународном конгресу. У периоду од 2011. до 2017. године, кандидаткиња је активним учествовањем у организовању радионица за манифестацију *Фестивал науке и Ноћ истраживача* дала допринос афирмацији и промоцији науке у Србији. У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 121 научни рад и саопштење на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и коаутор је 14 техничких решења.

Од априла 2011. године, кандидаткиња је ангажована на пословима у акредитованој Лабораторији за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab, у оквиру Научног института за прехранбене технологије, најпре као као заменик техничког координатора Одељења за сензорске и техничке анализе, а потом је у новембру 2013. године кандидаткиња именована за одговорно лице истог одељења. У периоду од новембра 2011. до јануара 2020. године, кандидаткиња је била ангажована као заменик техничког координатора за гасну хроматографију – одређивање пестицида. Поред рада у акредитованој лабораторији, стручни ангажман др Дубравке Шкробот обухвата и рад на реализацији комерцијалних послова у оквиру сарадње науке и привреде.

У циљу стицања нових сазнања неопходних за напредовање у научноистраживачком раду и умрежавања са истраживачима у земљи и иностранству, кандидат је похађала следеће специјализације и курсеве:

- 2012. ETOL d.d., Словенија, тренинг курс *Sensory Evaluation Workshop*, 18.06–20.06.2012.
- 2012. Stable Micro Systems, Metron doo., Нови Сад, Србија, тема курса: *Зашто мерити текстуру и значај анализе текстуре у истраживању и развоју.*
- Фебруар 2014. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, тема курса: *Статистички софтвер*, обим курса: 16 часова.
- Март – април 2014. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, тема курса: *Биостатистика*, обим курса: 20 часова.
- Мај 2014. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, тема курса: *Анализе и планирање експеримента*, обим курса: 16 часова.

- Јун 2014. Универзитетски центар за примењену статистику, Нови Сад, тема курса: *Технике анкетног истраживања*, обим курса: 16 часова.
- 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).
- 01–30.09.2016. Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown у Даблину, Ирска, 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: *Consumer testing methods*.
- 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).
- 31.10–29.11.2016. Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorpark, Ирска, 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: *Application of gas chromatography-olfactometry in food flavour analysis*.
- 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).
- 23.12.2016. Центар за промоцију науке, Нови Сад, Србија, тема радионице: *Training in Responsible Research and Innovation*.
- 12–14.12.2018. Фонд за европске послове Аутономна покрајина Војводина, Нови Сад, Србија, тема семинара: *Могућности финансирања путем ЕУ фондова*.
- 04.03–26.05.2019. Тромесечни сертификовани on-line курс (3.0 ECTS) у организацији Wageningen University and Research, Wageningen, Холандија, координатор: PhD Sanne Boesveldt, тема курса: *Principles of Sensory Science*.

- 20–28.02.2021. Сертификовани on-line курс у организацији The Italian National Register of Experts in the Sensory Analysis of Honey, координатори: Gian Luigi Marcazzan и Raffaele Dall'Olio, тема курса: *Introduction to honey sensory analysis*.

Кандидат је од 2010. године члан Српског хемијског друштва, од 2012. године члан Удружења прехранбених технолога Србије, а од 2020. године је члан Комисије за стандарде и сродне документе КС Е034-12, Сензорске анализе, у оквиру Института за стандардизацију Србије.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-3/12/2/8-2/3-2 од 25.8.2016.)

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. **Jambrec, D.**, Sakač, M., Mišan, A., Mandić, A., Pestorić, M. (2015). Effect of autoclaving and cooking on phenolic compounds in buckwheat-enriched whole wheat tagliatelle. *Journal of Cereal Science*, 66, 1–9.

Број хетероцитата: 9

SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125

Impact factor 2015: 2,402

2. Stokić, E., Mandić, A., Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., Sedej, I. (2015). Quality of buckwheat-enriched wheat bread and its antihyperlipidemic effect in statin treated patients. *LWT - Food Science and Technology*, 63, 556–561.

Број хетероцитата: 23

SCI 2015 Food Science & Technology: 23/125

Impact factor 2015: 2,711

3. Sakač, M., Pestorić, M., Mandić, A., Mišan, A., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Lazić, V., Pezo, L., Sedej, I. (2016). Shelf-life prediction of gluten-free rice-buckwheat cookies. *Journal of Cereal Science*, 69, 336–343.

Број хетероцитата: 14

SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125

Impact factor 2015: 2,402

4. Torbica, A., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Dapčević Hadnađev, T. (2016). Nutritional, rheological, and sensory evaluation of tomato ketchup with increased content of natural fibres made from fresh tomato pomace. *Food and Bioproducts Processing*, 98, 299–309.

Број хетероцитата: 25

SCI 2015 Food Science & Technology: 24/125

Impact factor 2015: 2,687

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

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

Број хетероцитата: 7

SCI 2014 Food Science & Technology: 53/122

Impact factor 2014: 1,559

6. Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., **Jambrec, D.**, Belovic, M., Mišan, A., Nedeljković, N. (2015). Relationship of physicochemical characteristics with sensory profile of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 18, 2699–2712.

Број хетероцитата: 3

SCI 2015 Food Science & Technology: 53/125

Impact factor 2015: 1,586

7. 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, 1029–1043.

Број хетероцитата: 7

SCI 2015 Food Science & Technology: 53/125

Impact factor 2015: 1,586

M23 (3) Рад у међународном часопису

8. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Psodorov, Đ., **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sedej, I., Dapčević-Hadnađev, T. (2014). Rheological properties and mineral content of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 20, 135–142.

Број хетероцитата: 6

SCI 2014 Chemistry, Applied: 48/72

Impact factor 2014: 0,892

9. Pestorić, M., Mišan, A., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Belović, M., Gubić, J., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with „Vitalplant“-extract. *Agro Food Industry Hi-tech*, 25, 19–22.

Број хетероцитата: 1

SCI 2014 Food Science & Technology: 116/122

Impact factor 2014: 0,205

10. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Banjac, V., Torbica, A., Hadnađev, M., Mandić, A. (2015). Antioxidant capacity, mineral content and sensory properties of gluten-free rice and buckwheat cookie. *Food Technology and Biotechnology*, 53, 38–47.

Број хетероцитата: 19

SCI 2015 Food Science & Technology: 69/124

Impact factor 2015: 1,179

11. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., **Jambrec, D.**, Mandić, A. (2015). Determination of volatile organic compounds in selected strains of Cyanobacteria. *E-Journal of Chemistry*, Article ID 969542, 6 pages.
<http://dx.doi.org/10.1155/2015/969542>.

Број хетероцитата: 22

SCI 2015 Chemistry, Multidisciplinary: 119/163

Impact factor 2015: 0,996

M30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

12. **Jambrec, D.**, Mišan, A., Pestorić, M., Psodorov, Đ., Mandić, A., Sakač, M., Nedeljković, N. (2012). Functional and sensory properties of pasta enriched with light buckwheat

flour. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 1–6, May 23–26, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

13. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Psodorov, Đ., **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sedej, I., Mišan, A. (2012). Mineral content of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 120–126, May 23–26, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

14. Pestorić, M., Mišan, A., **Jambrec, D.**, Mandić, A., Psodorov, Đ., Ikonić, P. (2012). Sensory and instrumental evaluation of quality attributes of cookies enriched with medicinal plant mixture. 6th Central European Congress on Food – CEFood2012, 1163–1169, May 23–26, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

15. Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Šimurina, O., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2014). Quality evaluation of spelt composite breads prepared with variously processed amaranth seed. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 309–314, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

16. Plavšić, D., Dimić, G., Psodorov, Đ., Psodorov, D., Šarić, Lj., Mandić, A., **Jambrec, D.** (2014). Presence of potentially toxigenic molds in grain flours. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 360–366, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

17. Jovanov, P., Nedeljković, N., Sakač, M., Mišan, A., Milovanović, I., Šarić, B., **Jambrec, D.** (2014). Malondialdehyde as the marker of lipid oxidation of rice-buckwheat gluten-free cookies during storage. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 408–412, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

18. Sakač, M., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Šarić, B., Pestorić, M., Jovanov, P., Filipčev, B., Mandić, A. (2014). The influence of fat replacer on instrumental properties of gluten-free cookies. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 440–445, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

19. Šimurina, O., Filipčev, B., Plavšić, D., Ikonić, B., Šoronja-Simović, D., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2014). Analysis of the impact of the amount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and ascorbic acid on some characteristics of spelt sourdough bread. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology – FoodTech2014*, 616–621, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

20. Belović, M., Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Janić-Hajnal, E., Radusin, T., Novaković, A., Pojić, M., Cvetković, B. (2015). Sensory and physical characteristics of tomato varieties grown in Serbia. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 483-489, March 4–6, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

21. Pestorić, M., Belović, M., **Jambrec, D.**, Mastilović, J., Torbica, A., Kevrešan, Ž., Pojić, M., Dapčević-Hadnađev, T., Rakita, S., Cvetković, B. (2015). Possibility of ketchup quality evaluation by sensory and instrumental methods. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 490-495, March 4–6, Jahorina, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

23. Nedeljković, N., Sakač, M., Jovanov, P., Mišan, A., Hadnađev, M., **Jambrec, D.**, Mandić, A. (2015). Prediction of shelf-life of rice-buckwheat gluten-free cookies. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist – INOPTeP 2015* and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2015*, 170–174, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

24. Jovanov, P., Sakač, M., Šarić, B., Milovanović, I., **Jambrec, D.**, Šarić, Lj., Nedeljković, N. (2015). Liquid chromatography method for determination of neonicotinoids in honey. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist –*

INOПTEP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, 86–90, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

25. Psodorov, Đ., Plavšić, D., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Psodorov, D., Kalenjuk, B., Banjac, V. (2015). Technology of lightweight milling product fractions for the purpose of fat replacers production. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologist* – INOПTEP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, 76–80, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

26. Babić, M., Radojčin, M., Pavkov, I., Stamenković, Z., **Jambrec, D.** (2015). Instrumental and sensory methods for evaluation of dried fruits quality. The Second International Symposium on Agricultural Engineering – ISAE-2015, IV1–IV10, October 9–10, Belgrade, Serbia.

Број хетероцитата: 0

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

27. **Jambrec, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Pestorić, M., Šimurina, O., Sedej, I., Nedeljković, N., Mandić, A. (2011). Instrumental and sensory evaluation of cookies supplemented with herbal mixture and extract. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 112, October 12–14, Istanbul, Turkey.

Број хетероцитата: 0

28. Nedeljković, N., Sakač, M., Psodorov, Đ., Mandić, A., **Jambrec, D.**, Mišan, A., Sedej, I., Pestorić, M. (2011). Dough rheology of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. 4th International Congress on Food and Nutrition together with 3rd SAFE Consortium International Congress on Food Safety, 112, October 12–14, Istanbul, Turkey.

Број хетероцитата: 0

29. **Jambrec, D.**, Mišan, A., Pestorić, M., Mandić, A., Sakač, M., Nedeljković, N. (2012). Sensory and functional properties of buckwheat enriched pasta. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, September 9–12, Bern, Switzerland.

Број хетероцитата: 0

30. Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Belović, M., Gubić, J., Nedeljković, N. (2012). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with medical plant extract. 5th European Conference on Sensory and Consumer Research, September 9–12, Bern, Switzerland.

Број хетероцитата: 0

31. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., Hadnađev, M., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTEP 2013 and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2013, 299, April 21–26, Vrnjačka Banja, Srbija.

Број хетероцитата: 0

32. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Banjac, V., Šarić, B., Pestorić, M. (2013). Challenges in creating gluten-free cookies. Journal of processing and energy in agriculture. 3rd International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTEP 2013 and 25th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2013, 299, April 21–26, Vrnjačka Banja, Srbija.

Број хетероцитата: 0

33. Mandić, A., Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sedej, I., Milovanović, I., Šarić, B., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Nedeljković, N., Šarić, Lj., Plavšić, D., Filipović, J., Kos, J., Ilić, N. (2013). Rice-buckwheat gluten-free cookies: an example for development of functional bakery product. 6th Alumni Meeting of International Summer Schools. 17, September 6–8, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

34. Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N., Mandić, A. (2014). First insight into consumers acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating medicinal plants. 3th International Conference on Food Digestion, 87, March 11–13, Wageningen, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

35. **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I., Šimurina, O., Pestorić, M., Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Šarić, B. (2014). Characterization of bread enriched with wholegrain buckwheat flour. 3th International Conference on food digestion, 96, March 11–13, Wageningen, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

36. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Mandić, A., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Šarić, B. (2014). Characterization of rice-buckwheat gluten-free cookies – antioxidant capacity, sensory properties and shelf-life. 3th International Conference on Food Digestion, 91, March 11–13, Wageningen, The Netherlands.,

Број хетероцитата: 0

37. Nedeljković, N., Sakač, M., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Mandić, A., Šarić, B. (2014). Antioxidant profile of bread enriched with wholegrain buckwheat flour. 8th World Congress on Polyphenols Applications, 216, June 5–6, Lisbon, Portugal.
Број хетероцитата: 0
38. Sakač, M., Nedeljković, N., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Mandić, A. (2014). Changes in polyphenols content of rice-buckwheat gluten-free cookies during storage. 8th World Congress on Polyphenols Applications, 217, June 5–6, Lisbon, Portugal.
Број хетероцитата: 0
39. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Nedeljković, N., Jovanov, P. (2014). Hedonic perceptions of buckwheat bread: Comparison between regular and not regular consumers of special types of bread. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research *A Sense of Life*, P185, September 7–10, Copenhagen, Denmark.
Број хетероцитата: 0
40. Šarić, B., **Jambrec, D.**, Nedeljković, N., Mišan, A., Pestorić, M., Kos, J., Mandić, A. (2014). Sensory profiling of gluten-free cookies enriched with Fagopyri herba. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research, *A Sense of Life*, P186, 7-10 September, Copenhagen, Denmark.
Број хетероцитата: 0
41. Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Mišan, A., Belović, M., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental approaches to evaluate the quality of cookies enriched with medicinal herbs. 6th European Conference on Sensory and Consumer Research *A Sense of Life*, P270, September 7–10, Copenhagen, Denmark.
Број хетероцитата: 0
42. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sakač, M., Nedeljković, N., Šarić, B. (2014). Comparison of textural properties of different pasta types. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology* – FoodTech2014, 171, October 28–30, Novi Sad, Serbia.
Број хетероцитата: 0
43. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., **Jambrec, D.** (2014). Determination of volatile odour compounds in selected species of microalgae. The 15th European Meeting on Environmental Chemistry – EMEC15, 124, December 3–6, Brno, Czech Republic.
Број хетероцитата: 0
44. Šimurina, O., Filipčev, B., Bodroža-Solarov, M., Krulj, J., Psodorov, Đ., Plavšić, D., Jevtić-Mučibabić, R., Grbić, J., Šoronja Simović, D., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2014). Analysis of the impact of the amount of spontaneously fermented spelt dough, baker's yeast and

ascorbic acid on some spelt bread characteristics. II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVI International Symposium *Feed Technology – FoodTech2014*, 64, October 28–30, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

45. Nedeljković, N., Sakač, M., Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Mišan, A., Mandić, A., Šarić, B., Jovanov, P. (2015). Soybean bran as a potent fat replacer in gluten-free cookie formulation. 4th International Conference on Food Digestion, P-14, 75, March 17–19, Naples, Italy.

Број хетероцитата: 0

46. **Jambrec, D.**, Sakač, M., Jovanov, P., Mandić, A., Pestorić, M., Nedeljković, N., Šarić, B. (2015). The estimation of mineral bioavailability of buckwheat enriched whole wheat pasta by using molar ratios. 4th International Conference on Food Digestion, P-15, 76, March 17–19 Naples, Italy.

Број хетероцитата: 0

47. Belović, M., Torbica, A., Mastilović, J., Dapčević Hadnađev, T., **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Kevrešan, Ž. (2015). Change of physicochemical properties during tomato processing into juice and high fibre ketchup made from tomato pomace. 18th EuroFoodChem, CHC-P-127, October 13–16, Madrid, Spain.

Број хетероцитата: 1

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

Број хетероцитата: 0

49. Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Pestorić, M., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Nedeljković, N., Milovanović, I. (2015). Cereal based products designed for people with metabolic disorders. 12th European Nutrition Conference – FENS, October 20–23, Berlin, Germany, *Annals of Nutrition and Metabolism*, 67 (suppl. 1), 406–407.

Број хетероцитата: 0

50. Šimurina, O., Filipčev, B., Jevtić-Mučibabić, R., Brkljača, J., **Jambrec, D.**, Krulj, J., Pestorić, M. (2015). Characteristics of wholegrain spelt bread the enriched with proteins of plant origin. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2015*, 416, April 19–24, Divčibare, Serbia.

Број хетероцитата: 0

51. Milovanović, I., Mišan, A., Simeunović, J., Kovač, D., **Jambrec, D.**, Jovanov, P., Janić Hajnal, E., Mandić, A. (2015). Characterization of cyanobacterial strains regarding their

profile of volatile organic compounds. 7th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis – RAFA, 241, Prague, Czech Republic.

Број хетероцитата: 0

52. **Škrobot, D.**, Sakač, M., Mišan, A., Mandić, A., Pestorić, M., Jovanov, P. (2016). Identification and quantification of phenolic compounds in whole grain buckwheat enriched pasta. 23th Young Investigators' Seminar on Analytical Chemistry, YISAC2016, 38, 28 June–1 July, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

53. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Nedeljković, N., Hadnađev, M., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Sensory and instrumental properties of novel gluten-free products. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 17, 86–88.

Број хетероцитата: 3

54. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Jovanov, P., **Jambrec, D.**, Banjac, V., Šarić, B., Pestorić, M. (2013). Antioxidant properties of buckwheat enriched gluten-free cookies. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 17, 93–96.

Број хетероцитата: 0

55. **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Pestorić, M., Nedeljković, N., Sakač, M., Šarić, B., Mandić, A. (2015). Feasibility of using different attachments for measuring textural properties of dry tagliatelle shaped pasta. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 19, 31–33.
56. Jovanov, P., Sakač, M., Šarić, B., Milovanović, I., **Jambrec, D.**, Šarić, Lj., Kos, J. (2015). Neonicotinoids as a potential threat to honey - development of liquid chromatography methods for their determination. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 19, 102–104.

Број хетероцитата: 2

57. Psodorov, Đ., Plavšić, D., Nedeljković, N., **Jambrec, D.**, Psodorov, D., Simić, S., Banjac, V. (2015). Soy bran separation process for application of product in the food industry. *Quality of Life*, 6, 32–36.

Број хетероцитата: 0

58. Šimurina, O., Brkljača, J., Krulj, J., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Jevtić Mučibabić, R., Pestorić, M. (2015). Properties of wholemeal spelt dough and bread enriched with plant proteins. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 19, 236–240.

Број хетероцитата: 0

59. Sakač, M., Mišan, A., Pestorić, M., Šimurina, O., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Milovanović, I., Šarić, B., Mandić, A. (2015). Buckwheat-enriched wheat bread-national market placement possibilities. *Food and Feed Research*, 42, 119–127.

Број хетероцитата: 0

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

60. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Psodorov, Đ., Sakač, M., Nedeljković, N., Mandić, A., Sedej, I. (2011). Instrumental and sensory properties of buckwheat flour pasta. *Food and Feed Research*, 38, 45–50.

Број хетероцитата: 3

61. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Žigon, U. (2012). Development and application of descriptors for establishing sensory profile of gluten-free cookies by multidimensional approach. *Food and Feed Research*, 39, 41–49.

Број хетероцитата: 2

62. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Sakač, M., Mišan, A., Nedeljković, N., Jovanov, P., Mandić, A. (2014). Sensory and instrumental properties of bread with added wholegrain buckwheat flour. *Hrana i ishrana*, 54, 52–56.

Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

63. Jovanov, P., Sakač, M., Nedeljković, N., Šarić, B., **Jambrec, D.**, Gubić, J., Mandić, A. (2015) Neonikotinoidi kao mogući kontaminanti meda. XXXIII Savetovanje pčelara 2015, 48–66, mart, Novi Sad, Srbija.

Број хетероцитата: 0

64. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Nedeljković, N., Psodorov, Đ., Plavšić, D., Mišan, A., Milovanović, I. (2014). Physicochemical properties of tagliatelle enriched with buckwheat flour. 7th International Congress *Flour-Bread 2013* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2013*, 141–148, October 16–18, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

65. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Mandić, A., Nedeljković, N., Jambrec, D., Jovanov, P., Banjac, V. (2014). Antioxidant and sensory properties of rice-buckwheat gluten-free

cookies. 7th International Congress *Flour-Bread 2013* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2013*, 254–263, October 16–18, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

66. Pestorić, M., Mišan, A., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Sakač, M., Pojić, M. (2014). Consumer acceptance of the cookies enriched with a digestion stimulating medicinal plant mixture. 7th International Congress *Flour-Bread 2013* and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2013*, 171–187, October 16–18, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

67. Belić, Z., Šimurina, O., **Jambrec, D.** (2015). Proteinska i koncentrovana brašna soje, nutritivno i funkcionalno vredne komponente u proizvodnji hleba. (Protein and concentrated soy flours, nutritional and functional valuable component in the production of bread). *56th Conference with International Participation Production and Processing of Oil Seeds*, 21–26, June 189–196, Herceg Novi, Montenegro.

Број хетероцитата: 0

68. Šimurina, O., Popov, S., Filipčev, B., Nježić, Z., Pestorić, M., **Jambrec, D.** (2015). The characterization of high protein breakfast porridge. 11th Symposium *Novel Technologies and Economic Development*, 69–74 October, 23–24, Leskovac, Serbia.

Број хетероцитата: 0

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

69. Pestorić, M., **Jambrec, D.**, Belović, M., Gubić, J. (2013). Defining and valorization of the enriched cookie sensory profile. The Sixth Scientific-technical Meeting *Inter RegioSci 2013*, 52, May, Novi Sad, Srbija.

Број хетероцитата: 0

70. Pestorić M., **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N. (2014). Sensory and instrumental properties of cookies enriched with medicinal plant extract. The Sixth Scientific-technical Meeting *Inter RegioSci 2013*, 46, May, Novi Sad, Srbija.

Број хетероцитата: 0

71. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A. (2015). Predicting the texture of cooked pasta based on mechanical properties of dried pasta. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 44, October 29–30, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

72. Šimurina, O., Filipčev, B., Belić, Z., **Jambrec, D.**, Krulj, J., Brkljača, J., Pestorić, M. (2015). Influence of plant protein on dough properties and quality of wholemeal spelt bread.

8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 39, October 29–30, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

73. Filipčev, B., Krulj, J., Brkljača, J., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Bodroža-Solarov, M. (2015). Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 47, October 29–30, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

74. Belić, Z., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Filipčev, B., Pestorić, M. (2015). The effect of different types of soy flour in texture and sensory characteristics of wheat bread increased nutritional value. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 56, October 29–30, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

75. Nedeljković, N., Sakač, M., Stokić, E., Pestorić, M., Mandić, A., Mišan, A., **Jambrec, D.**, Šimurina, O., Jovanov, P. (2015). Characterization of buckwheat-enriched wheat bread and its health benefits. 8th International Congress *Flour-Bread 2015* and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh 2015*, 63, October 29–30, Opatia, Croatia.

Број хетероцитата: 0

М70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

М71 (6) Одбрањена докторска дисертација

76. **Шкробот, Д.** (2016). Сензорски, нутритивни и функционални профил интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна. Докторска дисертација, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 1–215.

Број хетероцитата: 0

М80 ТЕХНИЧКА И РАЗВОЈНА РЕШЕЊА

М83 (4) Ново лабораторијско постројење, ново експериментално постројење, нови технолошки поступак

77. Шарић, Б., Шимурина, О., Недељковић, Н., Миловановић, И., Кос, Ј., Појић, М., Мандић, А., Сакач, М., Шарић, Љ., Јованов, П., Песторић, М., **Јамбрец, Д.**, Илић, Н.,

Мишан, А. (2013). Безглутенски кекс са антиатерогеним ефектом. Нови производ је прихваћен и користи се у „Nutra Allergy Center“, Земун.

Број хетероцитата: 0

78. Шарић, Б., Мишан, А., Недељковић, Н., Песторић, М., Хаднађев, М., Јованов, П., Мандић, А., Сакач, М., Шимурина, О., **Јамбрец, Д.**, Миловановић, И., Шарић, Љ., Кос, Ј., Ђилас, С. (2014). Искоришћење тропа боровнице у формулацији безглутенског кекса са додатом вредношћу. Нови производ се користи у „Nutra Allergy Center“, Земун.

Број хетероцитата: 0

М84 (3) Битно побољшан постојећи производ или технологија

79. Псодоров Ђ., Сакач, М., Песторић, М., Мишан, А., Мандић, А., Седеј, И., Плавшић, Д., **Јамбрец, Д.**, Недељковић, Н. (2012). Интегрална тестенина са додатком хељдиног брашна, Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у „Мохан“ д.о.о., Локве.

Број хетероцитата: 0

80. **Јамбрец, Д.**, Псодоров, Ђ., Сакач, М., Мандић, А., Песторић, М., Мишан, А., Седеј, И., Плавшић, Д., Недељковић, Н., Шарић, Б., Миловановић, И. (2014). Побољшање технолошког поступка производње интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна. Битно побољшан постојећи производ је прихваћен и производи се у „Мохан“ д.о.о., Локве.

Број хетероцитата: 0

81. Шимурина, О., Филипчев, Б., Мишан, А., Недељковић, Н., Сакач, М., Песторић, М., Шарић, Б., **Јамбрец, Д.**, Псодоров, Ђ., Јованов, П., Миловановић, И., Шарић, Љ., Плавшић, Д., Мандић, А., (2014). Кекс са биљном мешавином „Виталплант“ и смањеним садржајем масноће. Производ се користи код С.З.Т.Р. „Златни дукат“, Ветерник.

Број хетероцитата: 0

82. Недељковић, Н., Сакач, М., Шарић, Б., Шимурина, О., Филипчев, Б., Песторић, М., **Јамбрец, Д.**, Мишан, А., Псодоров, Ђ., Шарић, Љ., Јованов, П., Илић, Н., Мандић, А. (2014). Безглутенски кекс са смањеним садржајем масноће. Нови производ се користи у „Nutra Allergy Center“, Земун.

Број хетероцитата: 0

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-3/12/2/8-2/3-2 од 25.8.2016.)¹

M20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

83. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Nedeljković, N., Jovanov, P., Šimurina, O., Mandić, A. (2017). Physicochemical characteristics as the markers in predicting the shelf-life of gluten-free cookies. *Journal of Cereal Science*, 77, 172–179.

Број хетероцитата: 3

SCI 2017 Food Science & Technology: 45/133; Impact factor 2017: 2,302

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

SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125; Impact factor 2015: 2,402²

84. Torbica, A., **Škrobot, D.**, Janić Hajnal, B., Belović, M., Zhang, N. (2019). Sensory and physico-chemical properties of wholegrain wheat bread prepared with selected food by-products. *LWT-Food Science and Technology*, 114, 108414.

Број хетероцитата: 10

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

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

85. Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Žigon, U., Šimurina, O., Filipčev, B., Belović, M., Mišan, A. (2017). Sensory profile and preference mapping of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 20, 350–361.

Број хетероцитата: 8

SCI 2017 Food science and technology: 64/133; Impact factor 2017: 1,845

¹Радови који су публиковани у периоду између доношења одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник (22.06.2016), односно припреме Извештаја и избора у научно звање научни сарадник (29.03.2017) означени су фонтом *italic*.

² На основу прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикавања и година публикавања, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981–2019 (www.kobson.nb.rs).

86. Janković, M., Žilić, S., Šimurina, O., Filipčev, B., **Škrobot, D.**, Vančetović, J. (2018). Effects of anthocyanin-rich popping maize flour on the phenolic profile and the antioxidant capacity of mix-bread and its physical and sensory properties. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 64, 299–308.

Број хетероцитата: 2

SCI 2018 Food Science & Technology: 82/135; Impact factor 2018: 1,514

SCI 2017 Food Science & Technology: 70/133; Impact factor 2017: 1,697

SCI 2016 Food Science & Technology: 73/130; Impact factor 2017: 1,276

87. Šarić, B., Darčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., **Škrobot, D.** (2019). Fibre concentrates from raspberry and blueberry pomace in gluten-free cookie formulation: effect on dough rheology and cookie baking properties. *Journal of Texture Studies*, 50, 124–130.

Број хетероцитата: 6

SCI 2019 Food Science & Technology: 76/139; Impact factor 2019: 1,902

88. Pestorić, M., Mastilović, J., Pezo, L., Belović, M., **Škrobot, D.**, Šimurina, O., Filipčev, B., Pojić, M., Torbica, A. (2019). Prediction of commercial spaghetti quality based on sensory and physicochemical data. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, e14172.

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Food Science & Technology: 102/139; Impact factor 2019: 1,405

SCI 2018 Food Science & Technology: 94/135; Impact factor 2018: 1,288

SCI 2017 Food Science & Technology: 77/133; Impact factor 2017: 1,510

89. Žilić, S., Simić, M., Belović, M., **Škrobot, D.**, Srdić, J., Perić, V. (2020). Chemical, rheological and sensory characteristics of sweet spreads made from by-products of soya bean and maize. *International Journal of Food Science and Technology*, 55, 1559–1571.

Број хетероцитата: 0

SCI 2020 Food Science & Technology: 46/144; Impact factor 2020: 3,713

90. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., **Škrobot, D.**, Šarić, B., Hadnađev, T. D., Jovanov, P., Pezo, L. (2020). Physico-chemical properties of low-fat cookies containing wheat and oat bran gels as fat replacers. *Journal of Cereal Science*, 95, 103056.

Број хетероцитата: 0

SCI 2020 Food Science & Technology: 48/144; Impact factor 2020: 3,616

M23 (3) Рад у међународном часопису

91. **Jambrec, D., Sakač, M., Jovanov, P., Mišan, A., Pestorić, M., Tomović, V., Mandić, A. (2016).** *Effect of processing and cooking on mineral and phytic acid content of buckwheat-enriched tagliatelle. Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, 22, 319–326.*

Број хетероцитата: 4

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

92. *Tomović, V., Mastanjević, K., Kovačević, D., Jokanović, M., Kevrešan, Ž., Škaljac, S., Šojić, B., Lukač, D., Škrobot, D., Despotović, A. (2016).* *Proximate and mineral composition and cadmium content of main anatomical parts and offal from semi-outdoor reared Black Slavonian pigs. Agro Food Industry Hi-tech, 27, 39–42.*

Број хетероцитата: 0

SCI 2016 Food Science & Technology: 118/130; Impact factor 2016: 0,299

93. *Filipčev, B., Nedeljković, N., Šimurina, O., Sakač, M., Pestorić, M., Jambrec, D., Šarić, B., Jovanov, P. (2017).* *Partial replacement of fat with wheat bran in formulation of biscuits enriched with herbal blend. Hemijska Industrija, 71, 61–67.*

Број хетероцитата: 0

SCI 2017 Engineering, Chemical: 114/137; Impact factor 2017: 0,591

94. *Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., Škrobot, D., Nedeljković, N., Jovanov, P., Filipčev, B., Mandić, A. (2019).* *Physicochemical changes of the gluten-free rice-buckwheat cookies during storage–artificial neural network model. Periodica Polytechnica Chemical Engineering, 63, 609–617.*

Број хетероцитата: 0

SCI 2019 Engineering, Chemical: 99/143; Impact factor 2019: 1,257

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

95. *Perović, J., Kojić, J., Škrobot, D., Krulj, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža-Solarov, M. (2019).* *Betaine content in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. Acta Periodica Technologica, 50, 197–203.*

Број хетероцитата: 0

Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2019. годину.

96. **Škrobot, D., Tomić, J., Dapčević Hadnađev, T., Novaković, A., Hadnađev, M., Delić, J., Mandra, M. (2020).** *Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory*

characterization of traditional dry fermented sausages. *Food and Feed Research*. 47, 55–64.

Број хетероцитата: 1

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2019. годину.

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

97. **Škrobot, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Jovanov, P. (2016). The effect of whole grain buckwheat flour storage on the content of phenolic compounds. 3rd International Congress *Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2016*, 96–100, October 25–27, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

99. **Škrobot, D.**, Pestorić, M., Tomšik, A., Belović M., Milovanović, I., Šarić, B., Mandić, A. (2016). *Hedonic perceptions of functional pasta: comparison between regular and irregular consumers of functional pasta. International Bioscience Conference and the 6th International PSU–UNS Bioscience Conference – IBSC2016, T5-P-21, September 19–21, Novi Sad, Serbia.*

Број хетероцитата: 0

100. Jovanov, P., Sakač, M., Mandić, A., Gadžurić, S., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Marić, A., Nedeljković, N. (2016). *High-performance liquid chromatographic determination of 5-hydroxymethyl-2-furaldehyde in honey. 3rd International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 223, October 26–28, Novi Sad, Serbia.*

Број хетероцитата: 0

101. Sakač, M., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Mandić, A. (2016). *Functional and sensory profile of gluten-free cookies. 3rd International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 216, October 26–28, Novi Sad, Serbia.*

Број хетероцитата: 0

102. Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P. (2016). Shelf-life of gluten-free rice-buckwheat cookies. 3rd International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, 217, October 26–28, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

103. Žilić S., Simić, M., Šimurina, O., **Škrobot, D.** (2017). Effects of thermal condition on anthocyanins profile, antioxidant capacity and color of blue maize mix-bread. 31st EFFoST International Conference *Food Science and Technology Challenges for the 21st Century – Research to Progress Society*, P3, November 13–16, Melia Sitges, Sitges, Spain.

Број хетероцитата: 0

104. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Nedeljković, N., Jovanov, P., Šimurina, O., Filipčev, B. (2017). Shelf-life prediction of gluten-free rice-buckwheat cookies by physicochemical characteristic. 9th International Congress *Flour-Bread 2017* and 11th Croatian Congress of Cereal Technologists *Brašno-Kruh*, 68, October 25–27, Opatija, Croatia.

Број хетероцитата: 0

105. Belović, M., Pestorić, M., Ilić, N., Memeši, N., Novaković, A., Jevtić-Mučibabić, R., **Škrobot, D.** (2018). Combined sensory-instrumental methodology for soft white brined cheese quality evaluation. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSEN2018, P2.89, September 2–5, Verona, Italy.

Број хетероцитата: 0

106. Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., Mišan, A., Nedeljković, N., **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Lazić, V., Sedej, I., Mandić, A. (2018). Evaluating the effect of storage conditions on the shelf life of gluten-free rice-buckwheat cookies. 8th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSEN2018, P2.131, September 2–5, Verona, Italy.

Број хетероцитата: 0

107. Jovanov, P., Sakač, M., Dapčević Hadnađev, T., Šarić, B., **Škrobot, D.**, Hadnađev, M., Šarić, Lj. (2018). Nutrition choices of elite canoe sprinters during mediterranean games. 4th International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and 18th International Symposium *Feed Technology – FoodTech 2018*, 111, October 23–25, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

108. **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. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, 122–123, October 10–11, Novi Sad, Serbia.

Број хетероцитата: 0

109. **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 (P1.048, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

110. **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 (P1.049, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

111. Pestorić, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Kovač, R., Ubiparip Samek, D., Bajić, A., Mastilović, J. (2020). Relating sensory and physicochemical data of commercial spaghetti. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (P1.282, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.

Број хетероцитата: 0

112. 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. ISEKI Food Association E-Conference *Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*, 107, November 18–19, Bucharest, Romania.

Број хетероцитата: 0

M50 ЧАСОПИСИ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у водећем часопису националног значаја

113. Šimurina, O., Filipčev, B., Belić, Z., **Jambrec, D.**, Krulj, J., Brkljača, J., Pestorić, M. (2016). *The influence of plant protein on the properties of dough and the quality of wholemeal spelt bread. Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8, 107–111.

Број хетероцитата: 1

114. **Škrobot, D.**, Mišan, A., Sakač, M., Mandić, A., Pestorić, M., Belović, M. (2017). Preliminary results of the effect of storage on functional properties of buckwheat. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21, 201–203.

Број хетероцитата: 0

115. **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, 113–116.

Број хетероцитата: 0

116. 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, 8–13.

Број хетероцитата: 0

M60 ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M62 (1) Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу

117. **Škrobot, D.**, Jovanov, P., Marić, A., Sakač, M., Novaković, A., Mandić, A., Bajić, A. (2019). Quality analysis of honey from Autonomous Province of Vojvodina. 4th Congress of Beekeeping and Bee Products – with international participation, 31–32, November 16–17, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

118. **Škrobot, D.**, Pestorić, M., Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D. (2019). Honey quality competitions: Development of a total sensory quality scoring system. 4th Congress of Beekeeping and Bee Products – with international participation, 30–31, November 16–17, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

Број хетероцитата: 0

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

119. **Jambrec, D.**, Pestorić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., Nedeljković, N., Sakač, M. (2016). *Predicting the texture of cookied pasta based on mechanical properties of dried pasta*. 8th International Congress Flour-Bread'15, 73–80, October 29–30, Opatija, Croatia.

Број хетероцитата: 0

120. Filipčev, B., Krulj, J., Brkljača, J., Šimurina, O., **Jambrec, D.**, Bodroža-Solarov, M. (2016). *Fortification of gluten-free biscuits with betaine. 8th International Congress Flour-Bread 2015 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh 2015, 92–98, October 29–30, Opatija, Croatia.*

Број хетероцитата: 1

121. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Pestorić, M., Ubiparip-Samek, D., Bajić, A., Novaković, A. (2021). Flash sensory profile as a tool for rapid sensory profiling of foods: a case study with goat cheese. 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, 38 – 42, April 18–23, Vršac, Serbia.

Број хетероцитата: 0

122. Tomić, J., **Škrobot, D.**, Mandić, A., Pestorić, M., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with nonconventional flours. 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021, 48–52, April 18–23, Vršac, Serbia.

Број хетероцитата: 0

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

123. Žilić, S., Janković, M., Kalušević, A., **Škrobot, D.**, Nedović, V. (2017). *Non-acylated and acylated form of blue corn and black soybean anthocyanins as functional supplements in food industry – thermal and color stability. 5th International Congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 379–380, March 15–17, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina.*

Број хетероцитата: 0

124. **Škrobot D.**, Šimurina, O., Pestorić M., Filipčev, B., Mandić, A. (2019). Textural properties of selected gluten-free pasta. 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019* and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2019*, 198, April 7–12, Kladovo, Serbia.

Број хетероцитата: 0

125. Jovanov, P., Sakač, M., Mandić, A., Dapčević Hadnađev, T., **Škrobot, D.**, Tomičić, Z., Marić, A. (2019). Proline as a marker of honey botanical origin. 6th International Conference Sustainable postharvest and food technologies – INOPTER 2019 and 31st National Conference Processing and energy in agriculture – PTEP 2019, 82–83, April 7–12, Kladovo, Serbia.

Број хетероцитата: 0

126. Jovanov, P., Marić, A., Sakač, M., Novaković, A., Pezo, L., Hadnađev, M., **Škrobot, D.** (2020). Mogućnost predviđanja terapijskih svojstava meda – Моћ меда. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – РТЕР 2020, 22, 30 avgust–4 septembar , Krupanj, Srbija.

Број хетероцитата: 0

127. **Škrobot, D.**, Tomić, J., Bajić, A., Ubiparip Samek, D., Tomšik, A., Delić, J., Ikonić, P. (2020). Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: Traditional vs novel goat cheeses. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – РТЕР 2020, 55–56, 30 avgust–4 septembar, Krupanj, Srbija.

Број хетероцитата: 0

М80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

М81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

128. Илић, Н., Мемиши, Н., Сувајџић, Љ., Јевтић-Мучибабић, Р., Новаковић, А., Песторић, М., Беловић, М., **Шкробот, Д.** (2018). Производња новог пробиотичког јогурта. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2019. годину. Корисник техничког решења је *FarmGuard* д.о.о., Брчко Дистрикт, Босна и Херцеговина.
129. Јованов, П., Шимурина, О., Новаковић, А., Сакач, М., Пеулић, Т., **Шкробот, Д.**, Милићевић, Н. (2019). Хлеб богат протеинима са семенкама уљарица. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је Производно прометно услужно друштво са ограниченом одговорношћу *САС* д.о.о., Прибој, Лопаре, Република Српска, Босна и Херцеговина.

М82 (6) Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу

130. Милићевић, Н., Сакач, М., Хаднађевић, М., Дапчевић Хаднађевић, Т., Шарић, Б., Јованов, П., **Шкробот, Д.** (2019). Кекс са смањеним садржајем масноће уз додатак замењивача масти на бази мекиња. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је СЗР *Био Уна*, Нови Сад.

М84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

131. Шимурина, О., Филипчев, Б., Бодрожја-Соларов, М., Песторић, М., **Шкробот, Д.** (2016). Високопротеински интегрални хлеб од спелта пшенице. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2017. годину. Корисник техничког решења је пекара СЗТР "Златни дукат", Ветерник.
132. Шимурина, О., Филипчев, Б., Бодрожја-Соларов, М., Песторић, М., **Шкробот, Д.**, Јевтић-Мучибабић, Р., Круљ, Ј., Којић, Ј. (2016). Пециво од бесквасног лиснатог теста произведено од брашна спелта пшенице. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2017. годину. Корисник техничког решења је СЗТР "Златни дукат", Ветерник.
133. Жилић, С., Симић, М., Беловић, М., Срдић, Ј., Перић, В., **Шкробот, Д.** (2018). Намаз од кочанке кукуруза шећерца и семењаче црне соје са високим садржајем антоцијанина. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2019. годину. Корисник техничког решења је ПОЛО д.о.о., Чачак.
134. **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. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је Сунцокрет д.о.о., Хајдуково.
135. **Шкробот, Д.**, Томић, Ј., Дапчевић Хаднађев, Т., Јованов, П., Шарић, Љ., Мандић, А., Песторић, М. (2019). GoNAUT – безглутенски крекер са додатком биљних протеина. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. Корисник техничког решења је Сунцокрет д.о.о., Хајдуково.

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

Научноистраживачки интереси кандидаткиње др Дубравке Шкробот припадају области испитивања квалитета, нутритивне вредности и безбедности прехранбених производа, а превасходно се односи на унапређење квалитета производа од жита и брашна са различитих аспеката. У већини радова су обухваћена су испитивања повезаности квалитета и особина сировина са особинама готових производа, развој побољшаних и/или нових формулација, као и карактеризација технолошких својстава, функционалности и нутритивне вредности унапређених прехранбених

производа, а све у циљу дефинисања сензорског профила производа прихватљивијих општој популацији, као и групи потрошача са посебним потребама.

На основу објављених публикација, стиче се увид у истраживачки опус др Дубравке Шкробот окарактерисан изванредном фокусираношћу истраживачких активности неопходних за стицање научне изврсноности у области којом се истраживач бави. Као и код већине других, квалитативних резултата које је др Дубравка Шкробот остварила, и научна продукција заснована је, у већем или мењем обиму, на истраживањима и експертизи везаним за сензорска својства прехранбених производа. Научна продукција др Дубравке Шкробот даје допринос у домену развоја и примене сензорских метода и њихове примене. У области сензорске анализе хране, кандидат има највећи број радова на којима је први или међу првим ауторима, што сведочи о томе да је овај правац превасходно прерастао у ужу научну област кандидата. Поред наведеног, користећи искуства и сазнања стечена током основних и докторских студија, део истраживања кандидаткиње односи се на испитивање биоактивности алтернативних и споредних сировина, здравствене безбедности хране, као и на технологију и квалитет пекарских и брашноно кондиторских производа.

С обзиром на обимност истраживачког опуса кандидаткиње, анализа научних радова није приказана појединачно, већ су научни радови анализирани у склопу тематских целина којима се кандидаткиња бавила, а које се делимично преклапају:

1. Примена сензорских и инструменталних метода у процесу развоја нових прехранбених производа, као и сагледавање прихватљивости и допадљивости новокреираног и дефинисаног сензорског профила производа од стране потрошача;
2. Биоактивност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије, безбедност и квалитет хране, и
3. Технологија пекарских и брашноно кондиторских производа – изучавање повезаности структурних компоненти матрикса и квалитета производа.

Радови на тему примене сензорских и инструменталних метода у процесу развоја нових прехранбених производа, као и сагледавање прихватљивости и допадљивости новокреираног и дефинисаног сензорског профила производа од стране потрошача

Кандидат је у бројним истраживањима користио развијене методолошке приступе за примену сензорске анализе, као и за инструментална мерења сензорских својстава производа, у којима је, као део тимова који су били посвећени развоју и вредновању прехранбених производа, био одговоран за спровођење сензорских анализа и инструменталних мерења текстурних својстава и параметара боје производа.

Већи број публикованих радова односи се на безглутенске производе. Код ове групе производа, код које је неопходно користити сировине које не садрже глутен па самим тим имају лошије технолошке функционалности у поређењу са сировинама које садрже глутен, сензорска својства имају изузетно важну улогу, како са аспекта упоредивости безглутенских производа са сличним конвенционалним производима који садрже глутен, тако и са аспекта допадљивости развијених производа од стране потрошача. Највећи број истраживања односи се на испитивање сензорског профила безглутенског кекса (M21 бр. 83; M22 бр. 87; M23 бр. 94; M34 бр. 101, 102, 104, 106; рад категорије M63 бр. 120). Истраживачко искуство кандидаткиње у испитивању квалитета безглутенског кекса преточено је у два техничка решења (M84 бр. 134 и 135) који су за циљ имали решавање проблема повезаних са повећаном количином масти и смањеним садржајем протеина у постојећим сродним комерцијалним безглутенским производима. Остварени резултати истраживања довели су до креирања два безглутенска производа са изузетним сензорским и нутритивним профилем, а који су сажети у техничка решења за две безглутенске формулације производа:

- безглутенски кекс са смањеним садржајем масти, уз повољан маснокиселински састав, као и повољан извор гвожђа, цинка, калијума и магнезијума;
- протеински крекер са повољним садржајем и извором протеина, као и повољним маснокиселинским саставом, уз значајан извор гвожђа, цинка, калијума и магнезијума.

Индустријском прерадом хране у већини земаља широм света производи се огромна количина споредних производа биљног порекла, попут тропова, љуски, мекиња, махуна, коре, љуске, семенке, стабљике, остатке целулозе, погаче након хладног цеђења уља итд., који најчешће представљају индустријски отпад и стварају значајно загађење животне средине. Повећано интересовање људи за конзумирањем функционалне хране, довело је до повећане потражње за могућношћу примене природних биоактивних материја, условљавајући и убрзана истраживања у проналажењу њихових нових извора. Многи споредни производи биљног порекла богати су извори прехранбених влакана, протеина, биоактивних једињења. Ови нуспроизводи могу се директно или након одређених модификација инкорпорирати у различите прехранбене производе. Уградња оваквих сировина у неки прехранбени производ не само да је изазов са технолошког аспекта, већ и у погледу обезбеђења сензорских карактеристика у циљу задовољења потрошача. Имајући у виду актуелност ове врсте истраживања, кандидаткиња је велики део истраживања посветила дефинисању сензорских профила пекарских и брашноно кондиторских производа обogaћених споредним производима из различитих грана прехранбене

индустрије. Троп добијен у производњи сока од јабуке, пива и прерадом шећерне репе коришћен је за обогаћивање интегралног пшеничног хлеба (рад категорије M21 број 84). Утицај додатка тропа боровнице и малине у формулацију безглутенског кекса, у циљу повећања садржаја прехранбених влакана, као и сагледавање утицаја додатака на реолошке особине теста и квалитет кекса, приказан је у раду категорије M22 бр. 87. Употреба кочанке кукуруза шећерца и семењаче црне соје које заостају током прераде ове две сировине у производњи намаза сличног џему свакако је један иновативан приступ у циљу искоришћења споредних производа. Истраживачки допринос кандидата остварен је дефинисањем сензорског профила и публикован у раду категорије M22 бр. 89, а потом је приређено и једно техничко решење (M84 бр. 133).

Кандидат је део својих истраживања посветио и карактеризацији сензорских својстава специјалних врста хлеба, односно пекарских производа са повећаном нутритивном вредношћу. Код ове групе производа, коришћење алтернативних сировина и додатака који утичу на могућности производње хлеба измењених сензорних својстава, потенцира, такође, значај у истраживањима везаним за сензорско профилисање. Када су у питању специјалне врсте хлебова, кандидат је део свог истраживачког рада посветио сензорској оцени хлеба са додатком брашна плавог и тамно црвеног кукуруза (M22 бр. 86), хлеба обогаћеног протеинима семенки уљарица (M81 бр. 129), високо протеинског интегралног хлеба од спелте (M84 бр. 131).

Део докторске дисертације кандидата односио се и на испитивање сензорских особина обогаћене тестенине са додатком хељдиног брашна и њену усмереност бављења овом проблематиком након одбране тезе, након чега је публиковала следеће радове: рад о предвиђању квалитета шпаета на основу сензорског профила и физичко хемијских показатеља (M22 бр. 88), потом рад о квалитету тестенина обогаћених неконвенционалним брашнима попут брашна добијеног од погаче настале након хладног цеђења тикве голице, црног кима, сусама и конопље (M63 бр. 122), затим рад о ставовима различитих група потрошача о функционалној тестенини (M34 бр. 99), као и радове о испитивању корелације између резултата добијених применом сензорске анализе од стране панела обучених оцењивача и инструментално измерених параметара (M34 бр. 111, M63 бр. 119), као и рад о текстурним особинама безглутенских тестенина (M64 бр. 124).

Кандидат се бавио и испитивањем сензорских и инструменталних особина производа анималног порекла, попут ферментисаних сувих кобасица произведених на традиционални начин (M24 бр. 96, M34 бр. 108), козијег сира (M63 бр. 121), фета сира (M33 бр. 98), младог сира (M34 бр. 105), традиционално произведеног сира са

додацима зачинског биља (М64 бр. 127), пробиотичког јогурта (М81 бр. 128), меда са територије Србије (М62 бр. 117, 118).

Испитивање ставова и преференција потрошача један је од веома важних сегмената у развоју нових и у поступку побољшања постојећих производа. Своја истраживања везана за ставове локалних потрошача о конзумирању хлеба од киселог теста, кандидаткиња је објавила у раду и категорије М34 бр. 109. Преференције потрошача према различитим врстама меда произведеног у Србији (М34 бр. 110) као и изучавање навика у исхрани и суплементацији спортиста (М34 бр. 107) такође су део истраживачког опуса кандидаткиње.

Радови на тему биоактивности алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије, безбедност и квалитет хране

У радовима из наведене тематске целине др Дубравка Шкробот бавила се биолошком активношћу различитих сировина и производа биљног порекла. Испитивање садржаја минералних материја и антинутријената, као и биолошки активних једињења у тестенини са додатим хељдиним брашном у зависности од деловања различитих процеса или током складиштења, само су наставак истраживања започетих током докторске дисертације кандидаткиње и значајан су допринос науци у виду публикација М23 бр. 91, М24 бр. 95, М33 бр. 97, М51 бр.114.

Резултати испитивања промене у биолошкој активности услед деловања различитих температурних режима на профил антоцијана, антиоксидативни капацитет и боју плавог кукурза и црне соје, презентовани су на два скупа (М64 бр. 123 и М34 бр. 103). Поред наведеног, кандидаткиња се бавила испитивањем аминокиселинског профила у псеудожитима попут хељде, амаранта и киноа, а на скупу на којем је презентовала резултате овог рада (М51 бр. 115) освојила је награду за најбољу презентацију у категорији младих научника.

Употреба пестицида, представља нарастајућу опасност за безбедност хране. Остаци пестицида могу бити присутни у свим прехранбеним намирницама, па чак и меду. Бавећи се развојем метода за одређивање присуства и квантификацију остатака пестицида у меду, незаобилазно интересовање кандидаткиње било је усмерено на одређивање физичко-хемијских параметара квалитета. Процену садржаја НМФ-а као маркера свежине и складиштења меда са територије Војводине, кандидаткиња је презентовала су на међународном скупу (рад категорије М34 бр. 100). Аминокиселински профил меда као основа за процену његовог ботаничког порекла презентовала је на домаћем скупу (рад категорије М64 бр. 125). У оквиру истраживања везаних за квалитет меда, у једном раду објавила је могућности предвиђања терапеутских својстава меда (рад категорије М64 бр. 126).

Радови на тему технологија пекарских и брашноно кондиторских производа – изучавање повезаности структурних компоненти матрикса и квалитета производа

Радови из ове тематске целине односе се на изучавање веза између структурних компоненти, врсте употребљених сировина, и квалитета готовог производа. Велико интересовање потрошача за производе са смањеним садржајем масти усмерили су део истраживања кандидата и у овом правцу. Пратећи тренд последњих година у истраживањима везаним за потенцијал споредних производа млевења житарица као замењивача масти, довео је до продукције резултата истраживања кандидата на сагледавању физичко хемијске особине кекса у којем је део масти замењен пшеничним мекињама, објављених у раду категорије М23 бр. 93). Додатни корак начињен је у виду надоградње истраживања у овој области, креирањем специјалних гелова на бази пшеничних мекиња и овса као замењивача масти у кексу, који је приказан у раду категорије М22 бр. 90, док је технологија производње овог кекса приказана кроз техничко решење (М82 бр. 130) примењено у пракси.

Надаље, кандидаткиња се бавила испитивањем додатка бетаина, као функционалне компоненте, на особине и квалитет безглутенског кекса и остварене резултате истраживања приказала кроз рад категорије М63 бр. 120. Резултати истраживања у пољу сагледавања утицаја додатка биљних протеина кандидаткиња је објавила у раду категорије М51 бр. 113, док су резултати утицаја додатка љуспица псилијума на реолошке особине теста и хлеба од спелтиног брашна приказани у виду саопштења М34 бр. 112. Знања кандидаткиње везано за технолошки квалитет спелтиног брашна преточено је у практичну примену у производњи пецива од бесквасног лиснатог теста од брашна спелта пшенице (М84 бр. 131). Поред спелта пшенице, кандидаткиња се бавила и испитивањем потенцијала хибрида пшенице и ражи, тритикалеа, у производњи кекса (М51 бр. 116).

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске³ истражена је цитираност радова др Дубравке Шкробот 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

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

Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2011. до августа 2021. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **200** (183 хетероцитата и 17 самоцитата).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Друга тимска награда за производ под називом „B-Bread“, хлеб са додатком 50% интегралног хељдиног брашна на националном такмичењу *Екотрофелија 2013* одржаном 18. јула 2013. године (такмичење студената докторских студија у креирању екоиновативних прехранбених производа по лиценци европске платформе за екоиновације у прехранбеној области *EcoTrophelia Europe 2013*), аутора: Јованов Павле, Јамбрец Дубравка, Миловановић Иван, Недељковић Наташа, Милић Миљан, Живковић Јасмина.
- Друга награда за најбољу постер презентацију на међународном скупу II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, одржаном у Новом Саду, Србија, од 28. до 30. октобар 2014. године, за рад под називом *Comparison of textural properties of different pasta types*, аутора: Јамбрец Дубравка, Песторић Младенка, Псодоров Ђорђе, Сакач Маријана, Недељковић Наташа, Шарић Бојана – рад из категорије М34 наведен је у библиографији под бројем 42.
- Друга награда за најбоље излагање на 23th Young Investigators' Seminar on Analytical Chemistry – YISAC2016, одржаном у Новом Саду, Србија, од 28. јуна до 1. јула 2016. године, за рад под називом *Identification and quantification of phenolic compounds in whole grain buckwheat enriched pasta*, аутора: Шкробот Дубравка, Сакач Маријана, Мишан Александра, Мандић Анамарија, Песторић Младенка, Јованов Павле – рад из категорије М34 наведен је у библиографији под бројем 52.
- Прва награда за најбоље излагање на 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER2019, одржаној у Кладову, Србија, од 7. до 12. априла 2019. године, за рад под називом *Buckwheat, quinoa and amaranth: Good alternatives to nutritious food*, аутора: Шкробот Дубравка, Миловановић Иван, Јованов Павле, Песторић Младенка, Томић Јелена, Мандић Анамарија – рад из категорије М51 наведен је у библиографији под бројем 115.

- Прва награда за најбољу постер презентацију на XXXII Националној конференцији са међународним учешћем Процесна техника и енергетика у пољопривреди – ПТЕП 2020, одржаној у Крупњу, Србија, од 30. августа до 04. септембра 2020. године, за рад под називом *Sensory and instrumental analysis in new products development of local foods: Traditional vs novel goat cheeses*, аутора: Шкробот Дубравка, Томић Јелена, Бајић Александра, Убипарип Самек Драгана, Томшик Алена, Делић Јована, Иконић Предраг – рад из категорије М64 наведен је у библиографији под бројем 127.

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

Специфичност научне области којом се кандидаткиња претежно бави, као и научна компетенција у овој области, утицали су на то да кандидаткиња добије позив да презентује своје резултате на следећим научним дешавањима:

- Предавање по позиву у вези за практичном применом и радом инструмента за инструментално одређивање боје (Konica Minolta) у оквиру радионице под називом *International Sensory Workshop*, предавање: *Colour Communication*. Организатор: Frutarom Etol d.o.o., Терме Олимје, Подчетртек, Словенија, од 30. септембра до 01. октобра 2014. године.
- Предавање по позиву на тему *Sensory Analysis of Food* и вођење радионице у вези са презентованом темом у оквиру CASEE Summer School 2017 *Ethics, Quantity and Quality Assurance in Agriculture, Food Production and Food Technology* у организацији Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет, Нови Сад, Србија, од 3. до 16. јула 2017. године.
- Предавање по позиву на тему *Quality analysis of honey from Autonomous Province of Vojvodina* и *Honey quality competitions: Development of a total sensory quality scoring system* на 4. Конгресу о пчеларству и пчелињим производима са међународним учешћем, Сарајево, Босна и Херцеговина, од 16–17 новембра 2019. године (радови из категорије М62 бр. 117 и 118).

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

- члан међународног научног одбора (International scientific committee) на IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

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

Кандидаткиња је рецензирала 6 радова у следећим међународним часописима категорије M20:

- Food Chemistry (M21a) – 1 рад
- Journal of Food Composition and Analysis (M21) – 1 рад
- Plant Foods for Human Nutrition (M21) – 1 рад
- Journal of Food Processing and Preservation (M23) – 1 рад
- International Food Research Journal (M23) – 1 рад
- Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (M23) – 1 рад

Кандидаткиња је рецензирала и радове у следећим националним часописима, е-часописима као и радове саопштене на следећим међународним симпозијумима и конгресима:

- *Food & Feed Research*, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, Србија (M24) – 2 рада
- *Journal of Food Research*, е-часопис – 1 рад
- II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. Нови Сад, Србија
- III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 25–27.10.2016. Нови Сад, Србија
- IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25.10.2018. Нови Сад, Србија

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим научноистраживачким радом у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, као и активним учешћем у раду акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab), у великој мери дала допринос развоју области сензорске анализе прехранбених производа и инструменталних одређивања сензорских особина, пре свега боје и различитих текстурних показатеља. Кандидаткиња перманентно ради на успостављању и формирању панела одабраних оцењивача за сензорску оцену различитих група прехранбених производа према важећим међународним и домаћим стандардима из наведене области. Осмишљава тренинге и прати рад

чланова панела, спроводи обуке чланова панела, али и сарадника у лабораторији FINSLab који се профилишу за заменика одговорног лица Одељења за сензорске и техничке анализе.

Кандидаткиња је један од малобројних истраживача који се баве познавањем сензорских особина хране са реолошким, микроструктурним и текстурним својствима прехранбених производа, као и њиховом поезаношћу са биолошком активношћу хране, а потом, на основу преференција потрошача, изводи закључке о могућим правцима за побољшање производа и оптимизацију процесних услова производње, из чега проистекле и њене бројне публикације. Сензорска анализа хране и наука о потрошачима област је за коју у свету постоји све веће интересовање, на шта указују бројни нови специјализовани часописи и конференције. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштењима на међународним и националним конгресима и умрежавањем са институцијама у свету које се баве сличном проблематиком кроз међународне пројекте и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и истраживачке препознатљивости и научне видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области испитивања сензорске анализе хране и науке о потрошчима. Осим објављених резултата у реномираним публикацијама (14 радова из категорије М20 од укупно 53 радова од последњег избора у звање), квалитетан допринос развоју науке у земљи кандидаткиња је остварила својим ангажовањем током пријаве и реализације бројних међународних пројеката (наведених у одељку 2.4). Своја знања континуирано преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је такође резултирало бројним заједничким радовима.

Испитивање и унапређење традиционалних производа је још један правац коме је кандидаткиња посвећена. Дефинисање својстава традиционалних производа и производа са пореклом, са посебним освртом на сензорска својства, представља веома значајан корак у поступку заштите производа ознакама географског порекла. Значајан допринос кандидаткиње се огледа у реализацији експеримената у циљу заштите географског порекла Облачинске вишње, Врбичког белог лука, Ивањичког кромпира, Ртањског меда.

У циљу промоције науке млађим генерацијама, пре свега средњошколцима и студентима, кандидаткиња је, у периоду од 2011. до 2017. године, активно учествовала у организовању радионица за манифестацију *Фестивал науке и Ноћ истраживача*.

➤ Радионице у оквиру манифестације *Фестивал науке*:

- 2017: Радионица: „Храна без мана!“

- 2016: Радионица: „Ко се боји боје још?“
- 2015: Радионица: „Све боје хране“
- 2014: Радионица: „Од зрна до смокија“
- 2013: Радионице: „Хранљива асоцијација“ и „Очи у очи са микотоксинима“
- 2012: Радионица: „Чик погоди који је лимун жући“ и
- 2011: Радионице: „Откриј органску храну и скривени глутен“ и „Забавна храна“

➤ Радионице у оквиру манифестације *Ноћ истраживача*:

- 2013: Радионица: „Окуси мирисом“ и
- 2012: Радионица: „Чик погоди који је лимун жући“.

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

Кандидаткиња је активно учествовала у експерименталном раду у оквиру израде докторске дисертације Мионе Беловић, запослене у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, под називом *Искоришћење споредног продукта прераде парадајза као сировине за прехранбене производе са додатом вредношћу*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Резултат сарадње је објављен заједнички рад:

Torbica, A., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Dapčević Hadnađev, T. (2016). Nutritional, rheological, and sensory evaluation of tomato ketchup with increased content of natural fibres made from fresh tomato pomace. *Food and Bioproducts Processing*, 98, 299–309.

Кандидаткиња је дала допринос и истраживањима спроведеним у оквиру израде докторске дисертације Маријане Јанковић, запослене у Институту за кукуруз Земун Поље, Београд, под називом *Протеински профили пшенице и њихов утицај на технолошка својства брашна*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње, као и изјава руководиоца пројекта у оквиру којег је истраживање спроведено, др Слађане Жилић. Резултат сарадње је и објављен заједнички рад:

Janković, M., Žilić, S., Šimurina, O., Filipčev, B., **Škrobot, D.**, Vančetović, J. (2018). Effects of anthocyanin-rich popping maize flour on the phenolic profile and the antioxidant capacity of mix-bread and its physical and sensory properties (2018). *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 64, 299–308.

Кандидаткиња је дала допринос у истраживањима у оквиру израде докторске дисертације Драгане Плавшић, запослене у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, под називом *Одрживост пекарског производа са повишеним садржајем влаге са додатком лековитог и зачинског биља*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Писање заједничке публикације је у току.

Кандидаткиња је дала допринос у истраживањима током израде докторске дисертације Вање Шерегељ, запослене на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, под називом *Инкапсулирани каротеноиди из споредног производа прераде шаргарепе у функционалној храни*, у делу који се односи на сензорску анализу креираног производа, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се јасно наводи улога кандидаткиње. Писање заједничке публикације је у току.

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња је у априлу 2018, октобру 2020. и априлу 2021. године учествовала у извођењу лабораторијских вежби из предмета *Сензорна анализа хране и пића* и предмета *Основи санитације хране у угоститељству* за студенте основних и мастер студија на Природно-математичком факултету, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад. Вежбе за студенте Природно-математичког факултета су изведене у просторијама лабораторије за сензорске анализе на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

Кандидаткиња је до сада радила на пословима одговорног лица и техничког координатора Одељења за сензорска и техничка испитивања у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) и кроз наведене послове је активно учествовала и тренутно учествује у обукама и надзору научног подмлатка Института.

Надаље, кандидаткиња је учествовала у реализацији бројних едукација из сензорске анализе хране, у складу са СРПС EN ISO 8586-2015, за потребе кадрова из привреде:

- 2013/2014: Сензорска анализа прехранбених производа, ПУРАТОС д.о.о, Београд;
- 2015: Сензорска анализа прехранбених производа, PFI Polimark Food Industry, Београд-Земун.
- 2019: Примена сензорске анализе у остваривању својих циљева, BFF - Baby Food Factory, Добановци.
- 2020: Сензорска анализа прехранбених производа, Atlantic Štark d.o.o., Београд.

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња је ангажована на следећим међународним пројектима:

- **2011–2014:** учесник на пројекту: *Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty – CHANCE* (GA 266331) у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE-2010-4).
- **2013–2018:** учесник на пројекту: *Microbiome's influence on energy balance and brain development/function put into action to tackle diet-related diseases and behaviour – MyNewGut* (GA 613979) у оквиру програма 7th Framework Programme (FP7-KBBE.2013.2.2-02).
- **2016–2018:** учесник на пројекту: *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODStars* (GA 692276) у оквиру програма HORIZON2020 (HORIZON2020-TWINN-2015, GA No. 692276) у сарадњи са партнерским организацијама TEAGASC – Agriculture and Food Development Authority, Ирска. У оквиру реализације пројекта кандидаткиња је боравила у следећим европским истраживачким групама ради стицања нових знања из области сензорске анализе прехранбених производа:
 - **01.09–30.09.2016.** Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Ashtown, Даблин, Ирска, у групи др Maeve Henchion, истраживачка тема: *Consumer testing methods*.
 - **31.10–29.11.2016.** Једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorpark, Ирска, у групи др Kieran Kilcawley, истраживачка тема: *Application of gas chromatography-olfactometry in food flavour analysis*.
- **2018–2020:** учесник на пројекту *Traditional and Standard Quality -TASQ* (Intereg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146).
- **2019–2021:** учесник на пројекту у оквиру програма билатералне сарадње између Републике Србије и Словачке под називом *Collaborative study of acrylamide occurrence and qualitative aspects of Triticale-based confectionery products* (број пројекта 337-00-107/2019-09/02), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Словачке агенције за истраживања и развој. Рководилац пројекта др Миона Беловић.
- **2019–данас:** учесник на пројекту *Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses* у оквиру COST програма (број пројекта: CA18101).

- **2020–данас:** учесник на пројекту *Program of physical education and healthy eating – POPEYE* (Intereg-IPA CBC HUSRB/1903/33/0004).
- **2021–данас:** Participant contact (PaCo) на пројекту *Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERsity in Agriculture – CROPDIVA* (H2020-SFS-2020-2, број пројекта: 101000847).

2.5. Организација научних скупова

Кандидаткиња је била члан организационих одбора на следећим међународним научним конференцијама:

- *6th Central European Congress on Food* одржаног 23–26.05.2012. године, Нови Сад, Србија, у организацији Пољопривредног факултета, Универзитет у Београду, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Технолошког факултета, Универзитет у Новом Саду, Технолошко-металуршког факултета, Универзитет у Београду и Удружења прехранбених технолога Србије
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/CEFood-proceedings2012.pdf>
- *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“* одржаног 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
<http://www.fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/II%20International%20Congress%20Food%20Technology.%20Quality%20and%20Safety%20ABSTRACT%20BOOK.pdf>
- *III International Congress “Food Technology, Quality and Safety”* одржаног 25–27.10.2016. године, 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>

Кандидаткиња је учествовала у организовању следећих научних скупова и семинара:

- Семинар *Едукација произвођача у области заштите интелектуалне својине и повећања конкурентности*, одржан у Ечкој, Србија, од 16. до 17. децембра 2013.
- Семинар *Едукација произвођача у области заштите интелектуалне својине и повећања конкурентности*, у оквиру програма „Најбоље из Војводине“, одржан у Кањижи, Србија, од 27. до 28. новембра 2014.
- 3. Међународна сензорска оцена квалитета меда и семинар *Иновације у производњи традиционалних прехранбених производа – мед и други пчелињи производи*, одржана у Новом Саду, Србија, 16.10.2019. године.

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

- **2019–2020:** Руководилац краткорочног пројекта од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број уговора 142-451-2578/2019-03), финансиран од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност – АП Војводина.

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

3.2.1. Пројекти

Учешће на националним пројектима

Пројекат финансиран од стране Фонда за науку Републике Србије:

- **2020–данас:** учесник на пројекту *Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе – ReTRA* (број пројекта 6062634). Руководилац пројекта др Мирослав Хаднађев.

Учешће на националним пројектима који су реализовани

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

- *Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима* (број пројекта: TP31029). Руководилац пројекта др Анамарија Мандић.

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

- **2012–2013:** *Дефинисање и валоризација сензорског профила кекса са додатом вредношћу* (број пројекта: 114-451-3962/2011-05). Руководилац пројекта др Младенка Песторић.

- **2013–2014:** Замена масноће у формулацији кекса и њен утицај на сензорски квалитет кекса (број пројекта: 114-451-4382/2013-05). Руководилац пројекта др Младенка Песторић.
- **2015–2016:** Примена протеинских компоненти у формулацији нових производа на бази жита са додатом вредношћу (број пројекта: 114-451-628/2015-03). Руководилац пројекта др Оливера Шимурина.
- **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.

Техничка решења

Кандидаткиња је коаутор осам техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Категоризована техничка решења су набројана у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (два техничка решење категорије **M81**, једно техничко решење категорије **M82** и пет техничких решења категорије **M84**).

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

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

1. Илић, Н., Мемиши, Н., Сувајџић, Љ., Јевтић-Мучибабић, Р., Новаковић, А., Песторић, М., Беловић, М., **Шкробот, Д.** (2018). Производња новог пробиотичког јогурта. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2019. годину. Корисник техничког решења је *FarmGuard* д.о.о., Брчко Дистрикт, Босна и Херцеговина. (M81)
2. Јованов, П., Шимурина, О., Новаковић, А., Сакач, М., Пеулић, Т., **Шкробот, Д.**, Милићевић, Н. (2019). Хлеб богат протеинима са семенкама уљарица. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је Производно прометно услужно друштво са

- ограниченом одговорношћу САС д.о.о., Прибој, Лопаре, Република Српска, Босна и Херцеговина. (М81)
3. Милићевић, Н., Сакач, М., Хаднађевић, М., Дапчевић Хаднађевић, Т., Шарић, Б., Јованов, П., **Шкробот, Д.** (2019). Кекс са смањеним садржајем масноће уз додаток замењивача масти на бази мекиња. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је СЗР *Био Уна*, Нови Сад. (М82)
 4. Шимурина, О., Филипчев, Б., Бодрож-Соларов, М., Песторић, М., **Шкробот, Д.** (2016). Високопротеински интегрални хлеб од спелта пшенице. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2017. годину. Корисник техничког решења је пекара СЗТР *Златни дукат*, Ветерник. (М84)
 5. Шимурина, О., Филипчев, Б., Бодрож-Соларов, М., Песторић, М., **Шкробот, Д.**, Јевтић-Мучибабић, Р., Круљ, Ј., Којић, Ј. (2016). Пециво од бесквасног лиснатог теста произведено од брашна спелта пшенице. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2017. годину. Корисник техничког решења је СЗТР *Златни дукат*, Ветерник. (М84)
 6. Жилић, С., Симић, М., Беловић, М., Срдић, Ј., Перић, В., **Шкробот, Д.** (2018). Намаз од кочанке кукуруза шећерца и семењаче црне соје са високим садржајем антоцијанина. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2019. годину. Корисник техничког решења је *ПОЛО* д.о.о., Чачак. (М84)
 7. **Шкробот, Д.**, Кос, Ј., Томић, Ј., Хаднађевић, М., Шарић, Б., Новаковић, А., Мандић, А. (2019). GoChia – Безглутенски кекс са смањеним садржајем масти и додатком гела од чија семенки. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. годину. Корисник техничког решења је *Сунцокрет* д.о.о., Хајдуково. (М84)
 8. **Шкробот, Д.**, Томић, Ј., Дапчевић Хаднађевић, Т., Јованов, П., Шарић, Љ., Мандић, А., Песторић, М. (2019). GoNAUT – безглутенски крекер са додатком биљних протеина. Одлука Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију за 2020. Корисник техничког решења је *Сунцокрет* д.о.о., Хајдуково. (М84)

3.3. Руковођење научним институцијама

- **2011–2019:** Заменик координатора за гасну хроматографију – одређивање пестицида, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад.
- **2013–данас:** Одговорно лице и технички координатор Одељења за сензорске и техничке анализе акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и

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

4. Квалитет научних резултата

4.1. Утицајност

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

Цитираност радова др Дубравке Шкробот истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2011. до августа 2021. године је: укупан број цитата и самоцитата **200** (183 хетероцитата и 17 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидаткиње износи 7.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова

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

- **Food Science & Technology:** LWT-Food Science and Technology (M21 – Impact factor 2019: 4.006) – 1 рад, Journal of Cereal Science (M21 – Impact factor 2015: 2.402; M22 – Impact factor 2020: 3,616) – 2 рада; International Journal of Food Properties (M22 – Impact factor 2017: 1,845) – 1 рад; Journal of Texture Studies (M22 – Impact factor 2019: 1,902) – 1 рад; International Journal of Food Science and Technology (M22 – Impact factor 2020: 3,713) – 1 рад; Polish Journal of Food and Nutrition Sciences (M22 – Impact factor 2017: 1,697) – 1 рад; Journal of Food Processing and Preservation (M22 – Impact factor 2017: 1,510) – 1 рад; Agro Food Industry Hi-tech (M23 – Impact factor 2016: 0,299) – 1 рад.
- **Engineering, Chemical:** Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (M23 – Impact factor 2016: 0,664) – 1 рад; Hemijska Industrija (M23 – Impact factor 2017: 0,591) – 1 рад; Periodica Polytechnica Chemical Engineering (M23 – Impact factor 2019: 1,258) – 1 рад.

Радови др Дубравке Шкробот цитирани су, без самоцитата, укупно 183 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у

бази SCIENCE CITATION INDEX: бр. 83 (3 хетероцитата), рад бр. 84 (10 хетероцитата), бр. 85 (8 хетероцитата), бр. 86 (2 хетероцитата), бр. 87 (6 хетероцитата), бр. 91 (4 хетероцитата), и бр. 96 (1 хетероцитат).

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

Др Дубравка Шкробот је у свом досадашњем раду публиковала 135 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, једну докторску дисертацију и четрнаест техничких решења, од чега 53 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, објавила је и саопштила 14 радова из категорије М20 (2 рада М21, 6 радова М22, 4 рада М23 и 2 рада М24), 16 радова из категорије М30 (2 рада М33 и 14 радова М34), 4 рада из категорије М50 (4 рада М51) и 11 радова из категорије М60 (2 рада М62, 4 рада М63 и 5 радова М64). Кандидаткиња је аутор и коаутор осам техничких решења категорије М80. Сви објављени радови и саопштења кандидаткиње могу се сврстати у групу експерименталних радова у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 7,33, а после избора у звање научни сарадник 6,87. На радовима са више од 7 коаутора (бр. 83, 88, 90, 92, 93, 94, 100, 104, 106, 115 и 128) извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (135), др Дубравка Шкробот је први коаутор на 37 радова, од чега на 3 рада категорије М20, 15 радова категорије М30, 7 радова категорије М50, 8 радова категорије М60, докторској дисертацији (М70) и 3 техничка решења. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је учествовала како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада и тиме дала значајан допринос њиховом објављивању.

Највећи део објављених радова проистекао је 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 (135), кандидаткиња је **42 рада** објавила у сарадњи са истраживачима

са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, Природно-математички факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за кукуруз *Земун Поље* у Београду, Институт за општу и физичку хемију у Београду, Универзитет *EDUCONS* у Сремској Каменици, NPPC VUP National Agricultural and Food Centre, Food Research Institute у Братислави, Словачка, Harbin University of Commerce, Key Laboratory of Food Science and Engineering у Харбину, Кина, Frutarom Etol d.o.o. у Шкофјој Васи, Словенија, Перутнина Птуј, Брежа Босна и Херцеговина.

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

Кандидаткиња је својим идејама, знањем и активним учешћем у планирању истраживања, експерименталном раду, тумачењу резултата и писању научних коауторских радова значајно допринела њиховом високом квалитету и објављивању у часописима високо позиционираним на SCI листи (са високим импакт фактором: *Science Journal Impact Factor*).

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

4.6. Значај радова

Научноистраживачки опус др Дубравке Шкробот резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова, као и новим техничким решењима примењеним на националном и међународном нивоу. Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње односе се на испитивање повезаности квалитета и особина сировина са сензорским особинама готових производа, развој побољшаних и/или нових формулација и карактеризацију технолошких својстава, функционалности и нутритивне вредности унапређених прехранбених производа, а све у циљу сензорског профилисања производа прихватљивих општој популацији, као и групи потрошача са посебним потребама. У већ раније споменутим радовима истраживања су била усмерена ка испитивању утицаја употребе споредних производа прехранбене индустрије (споредни производи индустријске прераде пива, шећерне репе, соје, кукуруза шећерца, производње сока од јабуке, малине,

купине и семена тикве голице), као и различитог лековитог биља у виду потенцијалних функционалних додатака, на сензорска својства и допадљивост креираних различитих глутенских или безглутенских пекарских, кондиторских и тестеничарских производа. Од радова који обрађују поменути тематику свакако је један од најважнијих рад из категорије M21 бр. 84 (10 хетероцитата), као и радови категорије M22 бр. 85 (8 хетероцитата) и бр. 87 (6 хетероцитата).

Веома важан допринос кандидаткиње, др Дубравке Шкробот, научним сазнањима из области истраживања утицаја услова складиштења на одрживост и физичкохемијске промене производа сагледава се кроз публикацију категорије M21 бр. 83 (3 хетероцитата).

Поред наведеног, део радова кандидаткиње значајно доприноси научним сазнањима из области испитивања утицаја процесних параметара на нутритивни састав производа. Један од радова који се бави поменутом тематиком је рад категорије M23 бр. 91 (4 хетероцитата).

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

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

- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем 83:
Pestorić, M., Sakač, M., Pezo, L., **Škrobot, D.**, Nedeljković, N., Jovanov, P., Šimurina, O., Mandić, A. (2017). Physicochemical characteristics as the markers in predicting the shelf-life of gluten-free cookies. *Journal of Cereal Science*, 77, 172-179.
Број хетероцитата: 3
SCI 2015 Food Science & Technology: 30/125; Impact factor 2015: 2,402
- Рад у врхунском међународном часопису (M21) наведен у библиографији радова под бројем 84:
Torbica, A., **Škrobot, D.**, Janić Hajnal, B., Belović, M., Zhang, N. (2019). Sensory and physico-chemical properties of wholegrain wheat bread prepared with selected food by-products. *LWT-Food Science and Technology*, 114, 108414.
Број хетероцитата: 10
SCI 2019 Food Science & Technology: 28/139; Impact factor 2019: 4,006
- Рад у истакнутом међународном часопису (M22) наведен у библиографији радова под бројем 85:
Pestorić, M., **Škrobot, D.**, Žigon, U., Šimurina, O., Filipčev, B., Belović, M., Mišan, A. (2017). Sensory profile and preference mapping of cookies enriched with medicinal herbs. *International Journal of Food Properties*, 20, 350–361.

Број хетероцитата: 8

SCI 2017 Food Science & Technology: 64/133; Impact factor 2017: 1,845

- Рад у истакнутом међународном часопису (M22) наведен у библиографији радова под бројем 87:

Šarić, B., Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., **Škrobot, D.** (2019). Fibre concentrates from raspberry and blueberry pomace in gluten-free cookie formulation: effect on dough rheology and cookie baking properties. *Journal of Texture Studies*, 50, 124–130.

Број хетероцитата: 6

SCI 2019 Food Science & Technology: 76/139; Impact factor 2019: 1,902

- Рад у међународном часопису (M23) наведен у библиографији радова под бројем 91:

Jambrec, D., Sakač, M., Jovanov, P., Mišan, A., Pestorić, M., Tomović, V., Mandić, A. (2016). Effect of processing and cooking on mineral and phytic acid content of buckwheat-enriched tagliatelle. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 22, 319–326.

Број хетероцитата: 4

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

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, два рада у врхунском међународном часопису, шест радова у истакнутим међународним часописима, четири рада у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, два саопштења са међународних скупова штампана у целини, четрнаест саопштења са скупова међународног значаја штампана у изводу, четири рада у водећем часописима националног значаја, два предавања по позиву са скупова националног значаја штампана у изводу, четири саопштења са скупова националног значаја штампана у целини, пет саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу, два нова техничка решења примењена на међународном нивоу, једно ново техничко решење примењено на националном нивоу и шест битно побољшаних техничких решења примењених на националном нивоу.

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научно-истраживачки рад кандидаткиње др Дубравке Шкробот, после избора у звање научни сарадник, може се груписати у следеће целине:

- Примена сензорских и инструменталних метода у процесу развоја нових прехранених производа, као и сагледавање прихватљивости и допадљивости

новокреираног и дефинисаног сензорског профила производа од стране потрошача;

- Биоактивност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије, безбедност и квалитет хране, и
- Технологија пекарских и брашноно кондиторских производа – изучавање повезаности структурних компоненти матрикса и квалитета производа.

Др Дубравка Шкробот перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду из области научноистраживачког рада у којима је доказала своју компетентност. Њена активност везана је превасходно за обуку младих истраживача за експериментални рад у лабораторији у примени сензорске анализе хране и спровођењу инструменталног одређивања боје и текстурних особина различитих прехранбених производа. 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 Дубравка Шкробот је у периоду 2019–2020. године руководила краткорочним пројектом од посебног интереса за одрживи развој у Аутономној Покрајини Војводини под називом *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број уговора 142-451-2578/2019-03).

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања
ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период после одлуке научног већа о
предлогу за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано ⁴
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	2	16	14,67
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	6	30	27,74
M23	Рад у међународном часопису	3	4	12	9,88
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6,00
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	2	2	2,00
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	14	7	6,65
M51	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	4	8	7,25
M62	Предавање по позиву са скупа	1	2	2	2

⁴ Корекција извршена према броју коаутора на раду: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$.

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано ⁴
	националног значаја штампано у изводу				
M63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	4	2	2,00
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	5	1	1,00
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	2	16	14,67
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	1	6	6
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	5	15	14,5

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	114,34
	M10+M20+M31+M32+ M33+M41+M42+M51+ M80+M90+M100	40	102,70
	M21+M22+M23+M81-85+M90- 96+M101-103+M108 од чега у категоријама:	22	87,45
	M21+M22+M23 од чега у категоријама:	11	52,28
	M81-85+M90-96+M101- 103+M108	5	35,17

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (135) и укупан индекс компетентности $M=225,51$ за период 2011–2021. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња др Дубравка Шкробот плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (53) и индекс компетентности $M=114,34$ за период од 2017. до 2021. године, односно након избора у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звања. Поред

формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидаткиња др Дубравка Шкробот 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, руковођења 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) примену сензорских и инструменталних метода у процесима развоја нових прехранбених производа, као и истраживање њихове прихватљивости и допадљивости од стране потрошача са аспекта сензорских својстава 2) биоактивност алтернативних сировина и споредних производа прехранбене индустрије, безбедност и квалитет и 3) технологију пекарских и брашно-кондиторских производа – изучавање везе између структурних компоненти и квалитета производа. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у параметрима квалитета часописа у којима публикује (од укупно 135 радова, 25 радова је из категорије M20), као и позитивном цитираношћу кандидата: 200 (183 хетероцитата и 17 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 Дубравка Шкробот 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 ДУБРАВКЕ ШКРОБОТ 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 Дубравка Шкробот 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 Дубравке Шкробот** 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 Младенка Песторић, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду,
Универзитет у Новом Саду

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

Др Никола Томић, ванредни професор
Пољопривредни факултет у Београду,
Универзитет у Београду