

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

-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења :
Поступак за избор у звање ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА покренут је на VII редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржане 12.10.2021. године одлуком број 2/7-3/3-5.
2. Број сарадника са знаком звања и назив научне области:
Поступак је покренут за истраживача сарадника, за научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.
3. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
На редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:
 - Др Јелена Круљ, научни сарадник, у области: Биотехничких наука-Прехрамбено инжењерство, 16.12.2019., Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, председник,
 - Др Јована Којић, научни сарадник, у области: Биотехничких наука-Прехрамбено инжењерство, 30.09.2019., Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, члан и
 - Др Рада Јевтић-Мучибабић, научни саветник у области: Биотехничких наука-Прехрамбено инжењерство, 21.12.2020., Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, члан.
4. Пријављени кандидати:
Лидија Пеић Тукуљац, мастер инжењер технологије, истраживач приправник

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

1. Име, име једног родитеља и презиме:
Лидија, Емил, Пеић Тукуљац
2. Звање:
Истраживач приправник, 22.01.2019.
3. Датум и место рођења, адреса:
13.02.1995. године, Суботица, Република Србија, Пушкинов трг 4, Суботица

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:
 Мастер инжењер технологије, истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад
5. Година уписа и завршетка основних студија: 2013-2017.
 Година уписа и завршетка мастер студија: 2017-2018.
 Година уписа докторских студија: 2018.
6. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):
 Прехранбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
7. Успех на основним студијама: 9,63
 Успех на мастер студијама: 10,00
8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:
 Заслађивачи у прехранбеној индустрији – 10, Функционална и нова храна – 10, Методологија научно-истраживачког рада – 10, Течна хроматографија-теорија и пракса – 10, Мембрански сепарациони процеси у прехранбеној индустрији – 10, Технологија екструдирања хране – 10, Производња и примена прехранбених влакана - 10.
9. Наслов и оцена дипломског рада:
 Добијање бетаина десахарификацијом меласе индустријским хроматографским поступком, оцена 10.
 Наслов и оцена мастер рада:
 Уклањање моно- и дисахарида из бетаинске фракције екстракта меласе шећерне репе, оцена 10.
10. Знање светских језика (наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће):
 Енглески: чита – врло добро, пише – врло добро, говори – врло добро
 Немачки: чита – добро, пише – добро, говори – добро.
11. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):
 Прехранбено инжењерство, Технологија биљних производа, Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- Звање истраживача приправника стиче 22. јануара 2019. године (Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду).
- Од фебруара 2019. године кандидат је запослен у звању истраживача приправника на националном пројекту (ИИИИ46005) „Нови производи од цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА

M21 – Рад у међународном часопису

1. Branimir Pavlić, Lato Pezo, Boško Marić, **Lidija Peić Tukuljac**, Zoran Zeković, Marija Bodroža-Solarov, Nemanja Teslić. (2019). Supercritical fluid extraction of raspberry seed oil: Experiments and modeling, *Journal of Supercritical Fluids*, ISSN 0896-8446.

M23 - Рад у међународном часопису

1. Jelena Krulj, Nataša Ćurčić, Aleksandra Bočarov Stančić, Jovana Kojić, Lato Pezo, **Lidija Peić Tukuljac**, Marija Bodroža Solarov. (2020). Molecular identification and characterisation of *Aspergillus flavus* isolates originating from wheat. *ACTA ALIMENTARIA*. 49 (4), 382-389.

M24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

1. **Lidija Peić Tukuljac**, Zita Šereš, Jovana Kojić, Nikola Maravić, Nebojša Ilić, Jelena Perović, Marija Bodroža Solarov (2018). The effect of different pretreatments on the betaine separation. *Food and Feed Research*, 45 (2), pp. 179-185.
DOI:10.5937/FFR1802179P
2. Jelena Perović, Jovana Kojić, Dubravka Škrobot, Jelena Krulj, **Lidija Peić Tukuljac**, Nebojša Ilić, Marija Bodroža-Solarov (2019). Betaine content in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *Acta Periodica Technologica*, 50, 197-203. doi: <https://doi.org/10.2298/APT1950197P>, BIBLID: 1450-7188 (2019) 50, 197-203.

M33 - Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Rada Jevtić-Mučibabić, Bojana Filipčev, Olivera Šimurina, Jovana Kojić, Biljana Cvetković, Boško Marić, **Lidija Peić Tukuljac**. (2019). The estimation of the quality of sugar beet molasses. 6th International Congress - Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, 11-13 March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina, 371-376.

M34 - Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Boško Marić, Biljana Abramović, Branimir Pavlić, **Lidija Peić Tukuljac**, Nebojša Ilić, Dušica Čolović, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Nemanja Teslić. (2019). Fatty acids profile of raspberry (*Rubus Idaeus* L.) seed oil: Optimization of supercritical fluid extraction. *International Conference on Advanced Production and Processing*, Novi Sad, 10-11 Oktobar, pp. 68. ISBN 978-86-6253-102-54.
2. **Lidija Peić Tukuljac**, Rada Jevtić-Mučibabić, Jovana Kojić, Zita Šereš, Jelena Krulj, Nikola Maravić, Marija Bodroža Solarov. (2019). The technological quality of sugar beet in Vojvodina during 2016-2018. *1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019*, Novi Sad, Serbia, Book of abstracts, pp.78. ISBN 978-86-6253-102-5
3. Jelena Krulj, Jovana Kojić, Nataša Ćurčić, **Lidija Peić Tukuljac**, Jelena Perović, Marija Bodroža Solarov (2019). Impact of aflatoxin B1 on the quality of stored spelt wheat. *1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019*, Novi Sad, Serbia, pp.82. ISBN 978-86-6253-102-5
4. Jelena Perović, Jovana Kojić, Dubravka Škrobot, Jelena Krulj, **Lidija Peić Tukuljac**, Nebojša Ilić, Marija Bodroža Solarov (2019). Betaine content in buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *1st International Conference on Advanced Production and Processing 10th-11th October 2019*, Novi Sad, Serbia, pp.83. ISBN 978-86-6253-102-5
5. **Lidija Peić Tukuljac**, Jelena Krulj, Nikola Maravić, Zita Šereš, Jovana Kojić, Rada Jevtić-Mučibabić, Biljana Cvetković. (2021). Sugar beet pulp as biosorbent for molassigenic metals: batch biosorption and desorption studies. *VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry*, pp.127. ISBN: 978-99955-81-38-1

6. Jovana Kojić, Jelena Krulj, **Lidija Peić Tukuljac**, Rada Jevtić Mučibabić, Biljana Cvetković, Predrag Kojić, Nebojša Ilić. (2021). The effect of extrusion conditions on the bulk density of spelt wholegrain snack product. VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry, pp.128. ISBN: 978-99955-81-38-1
7. Jovana Kojić, Miona Belović, Jelena Krulj, Predrag Kojić, **Lidija Peić Tukuljac**, Vanja Šregelj, Nebojša Ilić. (2021). Textural, color and sensory characterization of spelt wholegrain snack with added betaine. VII International Congress: Engineering, Environment and Materials in Process Industry, pp.138. ISBN: 978-99955-81-38-1
8. Miona Belović, Aleksandra Torbica, **Lidija Peić Tukuljac**, Jelena Perović, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Boško Marić, Vesna Vujasinović, Goran Radivojević. (2021). The application of local cereals of vojvodina as basic ingredients for the production of cookies. International conference sustainable postharvest and food technologies. INOPTER. pp. 3. ISBN: 978-86-7520-531-9
9. Branislava Đermanović, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Jelena Perović, **Lidija Peić Tukuljac**, Nebojša Ilić, Marija Bodroža-Solarov. (2021). Influence of extrusion conditions on resistant starch in rice flour snack enriched with chicory root. International conference sustainable postharvest and food technologies. INOPTER. pp. 27. ISBN: 978-86-7520-531-9
10. **Lidija Peić Tukuljac**, Jelena Krulj, Nikola Maravić, Zita Šereš, Jovana Kojić, Branislava Đermanović, Marija Bodroža-Solarov. (2021). Potential of sugar beet pulp as biosorbent for alkalinized sugar juice purification. International conference sustainable postharvest and food technologies. INOPTER. pp. 97. ISBN: 978-86-7520-531-9
11. Jelena Krulj, Saša Krstović, Jovana Kojić, **Lidija Peić Tukuljac**, Predrag Kojić, Aleksandra Bočarov-Stančić. (2021). The efficacy of food by-products as a biosorbent for aflatoxin B1 removal. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Book of abstracts. pp.87

M51- Рад у водећем часопису националног значаја

1. Branislava Đermanović, Jovana Kojić, Jelena Krulj, Jelena Perović, **Lidija Peić Tukuljac**, Nebojša Ilić, Marija Bodroža-Solarov. (2021). Effect of extrusion cooking on resistant starch formation in rice flour snack enriched with chicory root. Journal on Processing and Energy in Agriculture. 2, 47-51. ISSN: 1821-4487. <https://doi.org/10.5937/jpea25-31057>

Индекс компетентности:

Група M20 = M21 (1*8) + M23 (1*3) + M24 (2*3) = 17

Група M30 = M33 (1*1) + M34 (11*0,5)+M51(1*2) = 8,5

Укупно = 25,5

V ОСТАЛО

Признања и награде за постигнут успех у току студија:

- Диплома за изузетан успех током основних студија на Технолошком факултету Нови Сад;
- Специјално признање за најбоље студенте, Српско хемијско друштво (2018)
- Награда Универзитета у Новом Саду за постигнут успех у току студирања (2017);

Стипендије:

- Добитник стипендије за студенте из града Суботице за школску годину 2014/2015, 2015/2016 и 2016/2017
- Носилац стипендије Фонда за младе таленте Републике Србије „Доситеја“ за 2017.годину
- Награда за најбоље студенте Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду за просек преко 9,50 (2015, 2016 и 2017)

Усавршавања:

- 16.05.2018. Округли сто "Трансфер знања у мала и средња предузећа у прехранбеном сектору", Пољопривредни сајам, Нови Сад.
- 10.-11. Октобар, 2019.- I International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), Нови Сад, Србија
- Децембар 2019 - Обука: Транзиција на нову верзију стандарда SRPS ISO/IEC 17025:2017 у лабораторијској пракси, ИВИ
- Новембар 2020 - Тренинг: Training and Capacity Building for Enlargement and Integration Countries, Open access to JRC Research Infrastructures, JRC Nanobiotechnology Laboratory
- Фебруар 2021 – Тренинг: Operating on Thermo scientific AAS model iCE 3300 FAAS and GAAS including SOLAR Software, Analysis
- 17-19. Март 2021. - VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry“ (EEM 2021), Јахорина, Република Српска, Босна и Херцеговина
- Април 2021 - Обука: Мерна несигурност и валидација/верификација метода у лабораторијама за испитивање, ИВИ
- 18-23. Април, 2021. - Seventh International Conference Sustainable Food and Postharvest Technologies (INOPTER) – Вршац, Србија
- 10-11. Јун 2021. - 10th Central European Congress on Food, Sarajevo, Босна и Херцеговина

Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

- Летња школа: 02.-12.06.2019. - Global Food Venture Programme 2019 - Summer School Madrid (EIT Food). Мадрид, Шпанија;
- Боравак и истраживачки рад у периоду: 02.-13.12.2019. - Faculty of Chemistry, Group of Catalysis and Physicochemistry of Solids, Jagiellonian University, Краков, Пољска;

Додатне активности/ волонтирање:

- ❖ **Учешће на националним пројектима**

2011-2019: "Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње", III 46005, Руководилац пројекта: др Марија Бодрожа Соларов.

2020-2021: АПВ пројекат: „ Локална жита у функцији развоја гастро-туристичке понуде Војводине“

❖ **Учешће на Фестивалу науке**

2019: Радионица: „Храни се здраво јер на то имаш право“

2018: Радионица: „Воће и поврће здравље покреће“

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

Кандидат, мастер инжењер технологије Лидија Пеић Тукуљац, завршила је 2017. године основне и 2018. године мастер академске студије на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Инжењерство угљенохидратне хране. Године 2018. уписала је докторске академске студије на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено инжењерство.

Изабрана је у звање истраживач приправник 22.01.2019. Од 01. 02.2019. засновала је радни однос и била ангажована на пројекту под називом „Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“, ИИИ 46005 на Научном институту за прехрамбене технологије, Универзитет у Новом Саду, у Центру за технологију биљних производа, где је ангажована у реализацији истраживања у оквиру пројекта ИИИ 46005 као истраживач приправник.

Кандидат је у претходном периоду показао изразито интересовање како у проучавању доступне литературе из области за коју се бира у истраживачко звање и која је предмет проучавања на пројекту, тако и у планирању и извођењу експеримената у оквиру своје докторске дисертације под називом „Редукција несахарозних материја у алкалисаном соку применом споредних производа индустрије шећера“. Сенат Универзитета у Новом Саду је 30.10.2021. дао сагласност на Извештај о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације. Ангажована је као заменик водећег аналитичара за атомску апсорпциону спектрометрију и заменик одговорног лица за одељење прометни квалитет-испитивање квалитета шећерне репе у оквиру Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FinsLab).

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

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

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио, досадашњег успеха на докторским студијама, пријављене теме докторске дисертације и интересовања кандидата за научну област у којој се бира у звање, са акцентом на ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла, Комисија оцењује да мастер инжењер технологије Лидија Пеић Тукуљац задовољава све услове да буде изабрана у

звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

На основу вредновања резултата научно - стручног рада мастер инжењера технологије Лидије Пеић Тукуљац и услова предвиђених Законом о науци и истраживањима и Правилником о стицању истраживачких и научних звања, Комисија предлаже да се кандидат

Мастер инжењер технологије **Лидија Пеић Тукуљац**

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

У Новом Саду, 28.10.2021.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

_____ др Јелена Круљ, научни сарадник

_____ др Јована Којић, научни сарадник

_____ др Рада Јевтић-Мучибабић, научни саветник

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

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

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