

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**  
**НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ**

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА  
ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ ВИШЕГ НАУЧНОГ САРАДНИКА**

ОБЛАСТ: **БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**  
ГРАНА: **ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**  
НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: **ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

На основу чланова 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) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/2-3/5-1 од 3.3.2022. године покренут је поступак за избор **др Миленка Кошутића**, 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 2/2-3/5-1 од 3.3.2022. године именована је Комисија за оцену научноистраживачког рада кандидата и писање Извештаја за избор у звање **ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК**, у следећем саставу:

1. Др Мирослав Хаднађев, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 20.7.2021. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник комисије,
2. Др Игор Балалић, научни саветник у области биотехничких наука, изабран у звање 26.09.2018. године Научни институт за ратарство и повртарство у Новом Саду, члан комисије,
3. Др Владимир Филиповић, виши научни сарадник у области биотехничких наука, изабран у звање 27.5.2019. Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, члан комисије.

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

## ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу др **Миленка Кошутића**, научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање

*виши научни сарадник*

### І БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Миленко Б. Кошутић рођен је 20. септембра 1975. године у Новом Саду, Република Србија. Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, смер ратарство и повртарство, уписао је 1995. године. Дипломирао је 2001. године са дипломским радом под насловом „Утицај предусева на принос бораније“ чиме је стекао звање дипломирани инжењер пољопривреде (прилог 1).

Последипломске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, смер прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија угљенохидратне хране и све испите положио је са просечном оценом 9,35 а магистарску тезу под називом „Испитивање и анализа одабраних параметара безбедности и квалитета производа на бази житарица који су обogaћени функционалним компонентама“ одбранио је 2012 године. чиме је стекао звање магистра технолошких наука (прилог 2). Од марта 2002 до децембра 2006. године је био запослен у Заводу за технологију жита и брашна у Новом Саду, на пословима контроле квалитета сировине и услова складиштења. Током тог периода активно учествује у контроли складишних капацитета као супервизор Републичке дирекције за робне резерве. Од 2007 године запослен је у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду. Од 2009-2010. године обављао је послове технолошког координатора за брашно, хлеб, смрзнуто тесто и фине пекарске производе у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране ФИНСЛаб. У периоду од 2016. до 2020. године обављао је функцију заменика технолошког координатора за жита и млинске производе у оквиру ФИНСлаб-а.

Професионална оријентација др Миленка Кошутића је биотехнологија, ужа научна област је технологија биљних производа, а уска оријентација квалитет и безбедност хране биљног порекла. На Научном институту за прехранбене технологије у

Новом Саду 09.08.2012. године је изабран у звање истраживач сарадник за ужу научну област „Квалитет и безбедност производа биљног порекла“. У звање истраживач сарадник је реизабран 11.03.2016. године на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.

Докторску дисертацију под насловом „Екструдирани флекс производ са додатком дивљег оригана и конзумног сунцокрета као функционалних компоненти“ кандидат је одбранио 30. септембра 2016. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду, смер прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија угљенохидратне хране и тиме стекао звање доктор техничких наука (прилог 3). У научно звање научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина технологија биљних производа и ужа научна дисциплина квалитет и безбедност хране биљног порекла изабран је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00006/15 од 27. септембра 2017. године(прилог 4).

Током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду кандидат је активно учествовао у реализацији три национална пројеката финансирана од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја. У досадашњем научноистраживачком раду објавио је 64 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, 1 магистарску тезу, 1 докторску дисертацију и коаутор је 9 техничких решења. Ради стицања нових сазнања из области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа, кандидат је похађао следеће студијске боравке, специјализације и курсеве:

- „General requirements for food hygiene and relevant legislation“ Зрењанин, Србија, 25-26 мај, 2007 (прилог 5).
- "Statistical Aspects of Food Safety Control Systems" (Нови Сад, Austrian Development Cooperation), Нови Сад, Србија, 24-26 новембар, 2009 (прилог 6).
- Naturland: certification procedures, social standards, fair trade standards, production standards and processing standards. Минхен, Немачка, 25, 26.10.2010 (прилог 7).
- Naturland: social standards, aquaculture standards, producer standard and processing standards. Минхен, Немачка, 27, 28.10. 2011 (прилог 8).

- Risk-oriented planning and realization of inspections of agriculture farms, Београд, Србија 19-21.3.2012 (прилог 9).
- Simulation of inspections on an agriculture farm and a processing station, Суботица, Србија, 19-21.9.2012 (прилог 10).
- NOP regulations, inspection and certification procedures, Измир, Турска, 23-27.10.2015 (прилог 11).

Члан је удружења прехранбених технолога Србије. Овлашћени је саветник за ГЛОБАЛ ГАП и поседује лиценцу за држање обука из области органске производње. Чита, пише и говори енглески језик.

## II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ОДЛУКЕ НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК (предлог бр. 3-6-3/15/2/12-2/3-1 од 27.12.2016.)**

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

**Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)**

**Рад у међународном часопису (M23)**

1. **Košutić, M., Filipović, J., Pezo, L., Plavšić, D., Ivkov, M.** (2016). Physical and sensory properties of corn flakes with added dry residue of wild oregano distillation, Journal of the Serbian Chemical Society, 81 (9) 1013–1024.

**SCI 2016 Chemistry, Multidisciplinary: 131/166**

**Impact factor 2016: 0.822**

број хетероцитата: 2

2. Košutić M., **Filipović J.**, Nježić Z., Filipović S. V., Filipović M. V., Blagojević B. (2017). Flakes product supplemented with sunflower and dry residues of wild oregano, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 23 (2) 229-236. **SCI 2016 Engineering, Chemical: 108/135**

**Impact factor 2016: 0.664**

Број хетероцитата: 0

#### **Рад у националном часопису међународног значаја (M24)**

3. Vukoje V., Bodroža-Solarov M., Đisalov J., **Košutić M.**, Živković J. (2011). Ekonomski efekti proizvodnje spelte u organskom sistemu gajenja, *Ekonomika poljoprivrede*, 58, 80-87.

Број хетероцитата: 0

#### **Зборници међународних научних скупова(M30)**

#### **Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)**

4. Šarić M., Psodorov Đ., Živančev D., **Košutić M.**(2003).Deviation of processing quality of wheat caused by wheat bug (*Eurygaster.lap*) infestation.International congress Flour-Bread '03, 4<sup>th</sup> Croatian congress of cereal technologists,Opatija Croatia, Proceedings, 48-55.

Број хетероцитата: 0

5. **Košutić M.**, Mastilović J., Šimurina O., Dragičević N. (2007). Variations of winter quality parameters under influence of climatic effects. Proceedings of XVI Symposium Cereal-Bread and confectionery products, 13-15 novembar, Novi Sad, 89-93.

Број хетероцитата: 0

6. Živković, J, Nježić, Z., Cvetković, B, **Košutić, M.** (2010). Deklarisanje domaćih hrane, u susret EU, Proceedings of XIV Symposium Feed Technology 2nd workshop Feed To Food FP7 REGPOT 3, 6, Novi Sad, October, 222-226.  
Број хетероцитата: 0
7. **Košutić M.**, Filipović J., Nježić Z., Živković J., Filipčev B. (2012). Attitude of the consumers different ages and education level toward functional products based on cereals. CEFood 2012, Proceedings of 6<sup>th</sup> Central european Congress on Food, Novi Sad 23-26 May, 1285-1289.  
Број хетероцитата: 0
8. **Košutić M.**, Čabarkapa I., Filipović J, Plavšić D, Gubić J, Filipčev B, Psodorov Đ. (2011). Monitoring of selected parameters of safety for cereals enriched with functional components. 6th International congress Flour-Bread '11, 8<sup>th</sup> Croatian congress of cereal technologists, October 12-14, Opatija, Osijek, Croatia, Proceedings, Proceedings, 374-383.  
Број хетероцитата: 0
9. Plavšić D., Psodorov Đ., Filipčev B., Šimurina O., Šarić Lj., Čabarkapa I., **Košutić M.** (2012): Microbiological safety of buckwheat products. Proceedings, 6th International Congress Flour – Bread '11 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 12 – 14.  
Број хетероцитата: 0
10. Filipović J., Bodroža-Solarov M., Filipović N., Psodorov Đ., **Košutić M.**, Nježić Z. (2012). Characteristics of spelta wheat as a raw material for organic pasta. Proceedings of CEFood, 6<sup>th</sup> Central european Congress on Food, Novi Sad 23-26 May, 639-643.  
Број хетероцитата: 0

11. Filipović N., Filipović J., Bodroža-Solarov M., Psodorov Đ., **Košutić M.**, Jevtić-Vukmirović A. (2012). Spelta pasta as organic food, XVI International Eco-conference, 26-29<sup>th</sup>, September, Novi Sad, Serbia, 563-568.

Број хетероцитата: 0

12. Živković J., **Košutić M.**, Cvetković B., Vukelić N., Filipčev B. (2013). Analysis of the impact of educational level on the consumers perception of functional food, Third international conference sustainable postharvest and food technologies Inoptep and XXV National conference processing and energy in agriculture, Vrnjačka Banja, Serbia, 21-26 April, Proceedings, 251-254.

Број хетероцитата: 0

13. Filipović J., Pezo L., **Košutić M.**, Jevtić-Mučibabić R. (2014). Rheological methods to characterize spelta flour for pasta making. Proceedings of II International Congress Food Technology Quality and Safety, Foodtech congress, 28-30 October, Novi Sad, Serbia, 176-180.

Број хетероцитата: 0

14. Nježić Z., Filipović J., Šimurina O., Živković J., **Košutić M.** (2014). Leftover bread as a raw material in animal feed, Proceedings of II International Congress Food Technology Quality and Safety, Foodtech congress, 28-30 October, Novi Sad, Serbia, 240-244.

Број хетероцитата: 0

15. Plavšić Đ., Psodorov Đ., Šarić Lj, Mandić A, Čabarkapa I, Šimurina O, **Košutić M.** (2015). Mycological quality of cereal flours. IV International congress "Engineering, Environment and materials in processing Industry" Proceedings, Jahorina, 04.-06.03.2015., Bosnia and Hercegovina, 301-306.

Број хетероцитата: 0



**Саопштење са међународног скупа штампано у изводу(М34)**

- 16. Košutić M.,**Zivlak N., Dragičević N., Mastilović J., Šimurina O. (2007). Uticaj klimatskih uvjeta na kvalitetu pšenice u Vojvodini. 4th International congress Flour-Bread 07, Book of Abstracts 6th Croatia congress of cereal technologists, 24-27 October, Opatija, Croatia, 44.  
Број хетероцитата: 0
- 17. Mastilović J.,** Šimurina O., Filipčev B., Milošević S., **Košutić M.**(2007). Uticaj amilaze i oksidaze na reologiju tijesta i volumen kruha od brašna različite tehnološke kvalitete. 4<sup>th</sup> International congress Flour-Bread 07, Book of Abstracts 6th Croatia congress of cereal technologists, 24-27 October, Opatija, Croatia, 15.  
Број хетероцитата: 0
- 18. Košutić M.,** Filipović J., Živković J., Mastilović J. (2009). Attitudes of consumers towards nutrition information on bread. Book of Abstracts 5<sup>th</sup> International congress Flour-Bread 09, 7th Croatia congress of cereal technologists, 21-23 October 2009, Opatija, Croatia, 90.  
Број хетероцитата: 0
- 19. Živković J., Košutić M.,** Filipović J., Mastilović J. (2009). Analysis of impact of consumer's sex and age structure on daily consumption of bread. Book of Abstracts 5<sup>th</sup> International congress Flour-Bread 09, 7th Croatia congress of cereal technologists, 21-23 October, Opatija; Croatia, 144.  
Број хетероцитата: 0

**Часописи националног значаја (M50)**

**Рад у водећем часопису националног значаја (M51)**

20. Šarić M., Psodorov Đ., Živančev D., **Košutić M.**(2004).Uticaj neodvojivih primesa na promene tehnološkog kavlieteta pšenice.PTEP Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 8, 31-34.  
Број хетероцитата: 0
21. **Košutić M.**, Mastilović J. (2007). Pregled oscilacija vrednosti kvalitativnih pokazatelja ozime pšenice u zavisnosti od klimatskih uticaja. Žito hleb, 34, 99-102.  
Број хетероцитата: 0
22. Filipović J., Miladinović Z., PezoL., Filipović N., **Košutić M.**,BrkljačaJ. (2012).IdentificationofInulinHPXinpastaby<sup>13</sup>CMAASNMRspectroscopy.PTEP časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 12, 169-172.  
Број хетероцитата: 0
23. **Košutić M.**, Filipović J.,Plavšić D., Živković J., Nježić Z., Filipčev B. (2013). Consumers attitudes towards food safety messages. PTEP, Journal on processing and energy in Agriculture, 17, 184-186.  
Број хетероцитата:1
24. Živković J., **Košutić M.**, Cvetković B., Vukelić N., Filipčev B. (2013).Consumers perception of functional food in Serbia. Journal on Processing and Energy in Agriculture, 3, 138-140.  
Број хетероцитата: 0
25. **Košutić M.**, Filipović J., IvkovM. (2015). Spelt pasta with functional components and consumers acceptance, PTEP, Journal on processing and energy in Agriculture, 19, 263-265.  
Број хетероцитата: 0

### **Рад у часопису националног значаја (M52)**

26. **Filipović J.**, Košutić M., Filipović V., Pezo L. (2014). Testenina sa prehrambenim vlaknima. Hrana i ishrana, 55, 27-30.

Број хетероцитата: 0

### **Саопштење са скупа националног значаја (M63)**

27. Filipović J., Filipović N., **Košutić M.**, Psodorov Đ., Nježić Z. (2014). Testenina od spelte. Zbornik radova XIX Savetovanje biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak, 07-08 mart, 221-225.

Број хетероцитата: 0

28. Filipović J., Razmovski R., **Košutić M.** (2015). Odnos  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 masnih kiselina u spelti, lanu i testenini. Zbornik radova 56. Savetovanje industrija ulja, Proizvodnja i prerada uljarica Herceg Novi, 21 - 26 jun, 197-203.

Број хетероцитата: 0

### **Одбрањена докторска дисертација (M71)**

29. **Milenko K.** (2016). Fleks proizvod sa dodatkom divljeg origana i konzumnog suncokreta kao funkcionalnih komponenti, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 1-138.

Број хетероцитата: 0

### **Одбрањен магистарски рад (M72)**

30. **Košutić M.**, (2012). Ispitivanje i analiza odabranih parametara bezbednosti i kvaliteta proizvoda na bazi žitarica koji su obogaćeni funkcionalnim komponentama, Tehnološki fakultet, 1-82.

Број хетероцитата: 0

## Техничка и развојна решења (M80)

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

31. Bodroža-Solarov M., Šimurina O., Filipčev B., Psodorov Đ., Sakač M., Mišan A., **Košutić M.**, Šarić Lj., Milovanović I., Jovanov P. (2010). Puffed Amaranth-glutenfree, Novi proizvod je prihvaćen i koristi se na poljoprivrednim gazdinstvima „Jevtić“, Bačko Gradište i ZZ Novoseljanka, Banatsko Novo Selo.  
Број хетероцитата: 0
32. Filipović J., **Košutić M.**, Bodroža Solarov M., Filipović V., Radekić Lj. (2015). Testenina sa fibrex-om, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi Preduzeće Repro Trade D.O.O, Novi Sad, P.J. Gold Cereal, Temerin.  
Број хетероцитата: 0
33. Filipović J., **Košutić M.**, Filipović V., Radekić Lj. (2015). Testenina sa  $\omega$ -masnim kiselinama, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi Preduzeće Repro Trade D.O.O, Novi Sad, P.J. Gold Cereal, Temerin.  
Број хетероцитата: 0

**БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ ОДЛУКЕ  
НАУЧНОГ ВЕЋА О ПРЕДЛОГУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК  
(предлог бр. 3-6-3/15/2/12-2/3-1 од 27.12.2016.)**

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

**M23 (3) Рад у међународном часопису**

34. Filipović J., Ivkov M., **Košutić M.**, Filipović V. (2016). Ratio of omega -6/omega-3 of Spelt and Flaxseed Pasta and Consumer Acceptability, *Czech Journal of Food Science*, 34 (6) 522-528.(прилог 12)

**SCI 2016 Food Science & Technology: 97/130**

**Impact factor 2016: 0.787**

Број хетероцитата: 1

35. Filipović J., Ahmetxhekaj S., Filipović V., **Košutić M.** (2017). Spelt pasta with increased content of functional components, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 23 (3) 349-356.(прилог 13)

**SCI 2017 Engineering, Chemical: 101/137**

**Impact factor 2017: 0.944**

Број хетероцитата: 0

36. **Košutić M.**, Pezo L., Filipović J., Filipović V. (2017). Improving the nutritive characteristics of corn flakes enrichment with functional components,*Hemijskaindustrija*,71 (6) 495-502. (прилог 14).

**SCI 2017 Engineering, Chemical: 114/137**

**Impact factor 2017: 0.591**

Број хетероцитата:1

37. Ivkov M., **Košutić M.**, Filipović J., Filipović V. (2018). Spelt pasta with addition of inulin as a functional food: sensory evaluation and consumer attitudes, *Romanian Biotechnological Letters*, 23 (3) 13615-13624. (прилог 15)

**SCI 2018 Biotechnology & Applied Microbiology: 159/162**

**Impact factor 2018: 0.590**

Број хетероцитата: 3

38. Filipović V., Filipović J., Vučurović V., Radovanović V., **Košutić M.**, Novković N., Vukelić N. (2020). The effect of yeast extract addition on bread quality parameters, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85 (6) 737-750. (прилог 16)

**SCI 2019 Chemistry, Multidisciplinary: 138/177**

**Impact factor 2019: 1.097**

Број хетероцитата: 2

39. Vučurović M.V., Radovanović B.V., Filipović S.J., Filipović S.V., **Košutić B.M.**, Novković Đ.N., Radojević V.V. (2022): Influence of yeast extract enrichment on fermentative activity of *Saccharomyces cerevisiae* and technological properties of spelt bread, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, CICEQ*, 1-24. (прилог 17).

**SCI 2019 Engineering, Chemical: 124/143**

**Impact factor 2019: 0.720**

Број хетероцитата: 0

### **М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА**

#### **М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

40. Filipović J., **Košutić M.**, Jeftić-Mučibabić R., Filipović V., Nićetin M., Radojković M. (2016). Chemical-mineral content and rheological properties of sesame and spelt flour, *Proceedings of III International Congress, Food Technology, Quality and Safety*, 52-55, 25-27 October, Novi Sad, Serbia. (прилог 18)

Број хетероцитата: 0

41. Jevtić-Mučibabić R., Filipčeb B., Šimurina O., Bogdanović B., Kojić J., Filipović J., **Košutić M.** (2017).: Nutritional and textural properties of sugar cubes enriched with sugar beet molasses, Proceedings of V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" 385-391, 15<sup>th</sup> -17<sup>th</sup> March, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Hercegovina.(прилог 19)

Број хетероцитата: 0

42. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.** (2017).: Spelt as organic raw material for production of extruded products, Proceedings of VIII International Scientific Agriculture Symposium, pp. 1642-1646, Jahorina, October 05-08, Bosnia and Herzegovina.(прилог 20)

Број хетероцитата: 0

43. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.**, Vujačić V. (2020): Spelt bread with fresh common nettle as functional food to improve diet and modern lifestyle, XXIV International Eco-conference®, XI safe food, 23–25th September, Proceedings, 435-440. (прилог 21)

Број хетероцитата: 0

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

44. **Košutić M.**, Filipović J., Nježić Z. (2017). Natural plants as a functional supplement in extruded products, 3rd International Conference Agrobiodiversity, Organic Agriculture for Agrobiodiversity Preservation, Book of Abstracts, 1-3 June, Novi Sad, Serbia, 127. (прилог 22)

Број хетероцитата: 0

45. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.** (2017): Spelt as organic raw material for production of extruded products, VIII International Scientific Agriculture symposium

"Agrosym 2017" Book of Abstracts, 05-08 October, Jahorina, Bosnia and Herzegovina 850, (прилог 23).

Број хетероцитата: 0

46. Filipović J., Bodroža-Solarov M., **Košutić M.**, Novković N., Filipović V., Vučurović V (2019). Identification of  $\omega$ -3 fatty acids using gc-ms analysis in extruded spelt product, IRC 2019, Book of abstracts International research conference proceeding, 26-27 March, Madrid, Spain 692. (прилог 24)

Број хетероцитата: 0

47. **Košutić M.**, Filipović J (2019). Spelt as organic raw material in food industry, Book of abstracts VIII Congress of Plant Protection: Integrated Plant Protection for Sustainable Crop Production and Forestry, 25-29. November, Zlatibor, Serbia, p. 109. (прилог 25)

Број хетероцитата: 0

## **M50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

### **M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја**

48. **Košutić M.**, Filipović J., Stamenković Z. (2016). Characteristics flakes product with dry residue of wild oregano, *PTEP, Journal on processing and energy in Agriculture*, 20, (2), 93-96. (прилог 26)

Број хетероцитата: 0

49. Filipović J., **Košutić M.**, Filipović V., Razmovski R. (2016). Chemical composition of fatty acids in spelt and flaxseed pasta, *PTEP, Journal on processing and energy in Agriculture*, 20, (3), 140-142. (прилог 27)

број хетероцитата: 2



50. Filipović J., **Košutić M.**, Jević-Mučibabić R., Nježić Z., Filipović V., Nićetin M., (2017).: Nutritive value of flakes products with sunflower, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21, (4), 204-206. (прилог 28)

Број хетероцитата: 0

51. **Košutić M.**, Filipović J., Jević-Mučibabić R., Nježić Z., Plavšić D., (2017).: Consumer acceptability of flakes products enriched with functional components, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21 (4) 211-213. (прилог 29)

Број хетероцитата: 0

52. Filipović J., **Košutić M.**, BodrožaSolarov M., Vučurović V., Filipović V., Pezo L., (2018).: Wheat variety grading by score analysis application, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22, (2), 85-89. (прилог 30)

Број хетероцитата: 0

53. **Košutić M.**, Filipović J., Nježić Z., Varga A., Plavšić D., (2018).: Impact of drying temperatures on the quality of corn flakes with functional compomets, *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 22, (2), 101-103. (прилог 31)

Број хетероцитата: 0

## **M52(1,5)**

54. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.** (2016). Funkcionalne osobine hleba obogaćenog modifikovanim vlaknima, *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske*, 12, 25-30. (прилог 32)

Број хетероцитата: 0

55. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.** (2016). Spelt pasta with enriched  $\omega$ -3 fatty acids" *Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske*, 12, 31-35. (прилог 33)

Број хетероцитата: 0

56. Filipović J., **Košutić M.**, Filipović V., Nićetin (2017). Funkcionalne osobine testenine od speltine i brašna, *Hrana i ishrana*, 58 (1). (прилог 34)

Број хетероцитата: 0

57. Filipović J., **Košutić M.**, Filipović V., Ivanišević D., Vujačić V. (2020). Funkcionalna hrana u funkciji unapređenja ishrane i razvoja turizma, *Ekonomija teorija i praksa*, 3, 1-10. (прилог 35)

Број хетероцитата: 0

## **M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА**

### **M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу**

58. Filipović J., **Košutić M.**, Podunavac-Kuzmanović S., Jevrić L., Filipović V., Nićetin M., Psodorov. D., (2017). Integralna testenina sa lanom, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi Preduzeće KORNI D.O.O, Bjeliši 260, 85 000 Bar, Crna Gora, str. 1-38. (прилог 36)

Број хетероцитата: 0

59. Filipović J., Filipović V., Nićetin M., **Košutić M.**, Šarić Lj., Vučurović V., (2019). Slanika sa osmotskim dehidriranim sremušem, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi Preduzeće KORNI D.O.O, Bjeliši 260, 85 000 Bar, Crna Gora, str. 1-52, 2019. (прилог 37)

Број хетероцитата: 0

## **M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу**

60. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.**, Glavičić S.(2016). Hleb sa inulinom HPX, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi PreduzećeKORNI D.O.O, Bjeliši 260, 85 000 Bar, Crna Gora,str. 1-45, (прилог 38)

Број хетероцитата: 0

61. Filipović J., Filipović V., Nićetin M.,**Košutić M.**, Glavičić S. (2016). Pekarski proizvodi obogaćeni vlaknima fibrex-a, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi PreduzećeKORNI D.O.O, Bjeliši 260, 85 000 Bar, Crna Gora,str. 1-41. (прилог 39)

Број хетероцитата: 0

62. Filipović J., Filipović V., **Košutić M.**, Glavičić S. (2016). Zamrznuto testo sa inulinom za proizvodnju hlebnog testa, Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi PreduzećeKORNI D.O.O, Bjeliši 260, 85 000 Bar, Crna Gora,str. 1-42 (прилог 40)

Број хетероцитата: 0

63. **Košutić M.** Filipović J., Jevtić-Mučibabić R., Filipović V.(2019):Kornfleksobogaćensuvimostatkomdivljegorigana, Novi proizvod je prihvaćeniprozvodi REPRO TRADE d.o.o., Industrijska zona bb, 21235 Temerin, str. 1- 50, (прилог 41)

Број хетероцитата: 0

## **M92 (12) регистрован патент на националном нивоу**

64. Pronalazači: Filipović J., Bodroža Solarov M.,FilipovićV., **Košutić M.**

Naziv pronalaska: Integralna testenina od spelte obogaćena susamovim brašnom,

broj prijave П– 2016/0433 od 14.6.2016

prihvaćen patent: 13.09.2019.

registrovan patent: 9.10.2019.

broj: 59325 (прилог 42)

Број хетероцитата: 0

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

Научно-истраживачки рад кандидата др Миленка Кошутића припада области прехранбено инжењерство, везан је за квалитет, безбедност и нутритивну вредност хране биљних производа, који се односи на унапређење квалитета производа од жита и брашна са различитих аспеката, затим испитивање повезаности између квалитета сировина, особина теста и готових производа, преко оптимизације процеса производње, развоја и побољшања и/или нових формулација и карактеризацијатехнолошких својстава, функционалних и нутритивних вредности унапређених прехранбених производа.

Такође, кандидат се бавио и коришћењем споредних производа прехранбене индустрије и њиховим враћањем у ланац исхране као високо вредних компоненти органског порекла као и испитивањем ставова потрошача у односу на специфичне врсте прехранбених производа (органског порекла и са функционалним својствима). Кандидат се бави применом поступка екструдирања са акцентом на технологију производње, нутритивне вредности, хигијенску исправност, физичко-хемијске карактеристике хране пре и након екструдирања.

Научноистраживачки опус др Миленка Кошутића резултирао је богатом и разноврсном продукцијом научних радова. Највећи број радова кандидата је из области биотехничких наука – прехранбено инжењерство. Рад кандидата би се могао разврстати по следећим темама:

- Радови који објашњавају утицај влакана на кинетику и ток замрзавања/одмрзавања теста, реолошке особине теста и праћење квалитета и нутритивних особина хлеба.
- Радови који се односе на оптимизацију сировинског састава и технолошких параметара производње прехранбених производа на бази церелија.
- Радови који се односе на дефинисање технолошког квалитета екструдирних производа и кондиторских производа са измењеним нутритивним карактеристикама и особинама функционалне хране.

- Радови који се односе на коришћење споредних производа прехранбене индустрије за добијање специфичне врсте производа са додатом вредношћу и испитивање ставова потрошача у односу на ову врсту производа.
- Радови који се односе на дефинисање технолошког квалитета производа од спелте
- Радови који се односе на примену осмотске дехидратације у меласи у прехранбеној индустрији

**У првој групи радова** проучава се интеракција различитих врста прехранбених влакана са градивним компонентама теста у технолошком поступку производње хлеба смањене енергетске вредности и повећаног садржаја несварљивих угљених хидрата као и кинетика замрзавања/одмрзавања теста са прехранбеним влакнима. У ову групу спадају радови из категорије **M<sub>52</sub> (54)** и **M<sub>82</sub> (60, 61, 62)**.

У раду **54** за израду хлеба са повећаним и високим садржајем влакана, коришћена су хемијски модификована, уситњена и фракционисана прехранбена влакна из екстрахованих резанаца шећерне репе. Испитан је утицај модификованих влакана шећерне репе на технолошке параметре производње хлеба. Праћена је промена реолошких и пецивних особина теста са различим уделом влакана која су додавана у основне сировине за израду теста као замена за део брашна и запажено је да влакна у тесту негативно утичу на формирање глутенског матрикса али и да се правилном корекцијом сировинског састава и технолошких параметара производње може добити хлеб са 10 и 15% модификованих влакана из шећерне репе са смањеним садржајем фитинске киселине, а по сензорним особинама сличан је белом хлебу на кога су потрошачи навикли.

Рад **60** приказује испитивње утицаја 5% и 10% инулина НРХ на реолошке особине теста, технолошки квалитет и нутритивни састав хлеба. За израду хлеба са инулином, коришћен је комерцијални производ инулин НРХ произвођача „ORAFIT Active Food Ingredients”, Белгија. Резултати истраживања су показала да хлеб са 10% коришћеног инулина представља нов функционални производ доброг технолошког и сензорског квалитета са смањеним садржајем сварљивих угљених хидрата и смањеном енергетском вредности за 8.2% и 14,5%. У радовима **61** и **62** праћен је утицај различитих врста

прехранбених влакана (Fibrex и инулин Orafiti НРХ) на кинетику и ток замрзавања и одмрзавања теста у периоду 0, 30 и 60 дана. Запажено је да прехранбена влакна (Fibrex и Инулин НРХ) имају заштитну улогу на активност свежег квасца и омогућавају продужење чувања теста у замрзнутом стању при чему се добија добар квалитет хлеба што се огледа у запремини производа и квалитету средине. Кинетика замрзавања/одмрзавања теста са влакнима је дефинисана математичким моделом који одговара нестационарном температурном профилу са квадратном једначином  $Y=b_0+b_1*X+b_2*X^2$  и може се применити у реалним погонским условима.

**Друга група радова** је везана за оптимизацију сировинског састава и технолошких параметара производње прехранбених производа на бази цереалија.

У овој групи се налазе радови из категорије **M<sub>23</sub>(38и39)**, **M<sub>33</sub> (40,42и 43)**, **M<sub>51</sub> (52 и 53)** **M<sub>82</sub> (63)**и**M<sub>92</sub> (64)**. Истраживања у оквиру рада бр. **63**, била су фокусирана на формулацију екструдираног флекс производа на бази кукурузног брашна обогаћеног антиоксидансима из сувог остатка дивљег оригана и есенцијалним аминокиселинама и масним киселинама из конзумног сунцокрета. Дефинисане су физичко-хемијске особине и нутритивни састав флекс производа. Додавање сувог остатка дивљег оригана је позитивно утицало на физичке карактеристике корн флекс производа (насипна маса и степен експанзије) и текстуру (смањени су тврдоћа и рад компресије). У раду бр. **53** испитивање утицаја и оптимизација температуре сушења на садржај функционалних особина корн флекс производа са сувим остатком дивљег оригана. Фокус истраживања у раду бр. **38** је да се испита утицај додатка различите количине екстракта квасца, соли и шећера, на хемијски и минерални састав, боју и сензорна својства хлеба од органске спелте. У раду бр. **39** испитивање утицаја додатка различите количине екстракта квасца, соли и шећера на активност *Saccharomyces cerevisiae* и на технолошка својства хлеба од спелте.

У раду бр **42** се испитује хемијски и минерални састав као и реолошке особине три сорте спелте као сировине за производњу тестенине. Такође је испитан утицај јаја на квалитет тестенине добијен од три узорка спелте различитог квалитета.

Радови бр. **40** и **64** се баве испитивањем реолошких особина различитих сорти спелте и њиховим квалитетом као и утицајем сусамовог брашна на реолошке особине теста.

Такође, у овој групи радови проучавају утицај количине сусамовог брашна и јајног меланжа на технолошки квалитет и нутритивни састав тестенине од спелте. Сусамово брашно негативно утиче на фаринографске и показатеље квалитета брашна намиксолабуали позитивно утиче на квалитет куване тестенине, текстуру, боју и минерални састав. Највећу стандардну оцену (standard score analysis) (0.63) има тестенина са 20% сусамовог брашна и 24,8 g јајног меланжа. Резултати су показали да је ова тестенина добар прехранбени производ за задовољење дневних потреба у минералним материјама прописаних од стране FAO/WHO. У раду бр.43 испитиван је утицај додатка коприве на хемијски и минерални састав хлеба од спелте. Брашно од спелте је замењено копривом у различитим количинама (2,55% и 5%) што је допринело настанку новог производа са повећаним садржајем Zn, Cu, Mg, Ca и Fe.

Циљ рада бр. 52 је био да се различите сорте пшенице вреднују на основу физичких, хемијско-технолошких, реолошких и пецивних особина хлеба.Коришћена јеScore анализа (анализа стандардне оцене) која се показала као веома погодан алат за поуздано вредновање квалитета сорте пшенице.

**Трећа група радова** се односи на дефинисање технолошког квалитета екструдирних и кондиторских производа са измењеним нутритивним карактеристикама и особинама функционалне хране. У овој групи се налазе радови из категорије **M<sub>23</sub> (35 и36), M<sub>34</sub> (44,45, 46и 47) M<sub>51</sub>(49 и50), M<sub>52</sub>(55,56и 57), и M<sub>81</sub> (58).**

Фокус истраживања у раду бр.35је проучавање различитих врста функционалних додатака (Инулин Orafti HPX, Fibrex, лан, сусам) који се међусобно разликују по физичко-хемијским и биолошким карактеристикама у зависности од врсте и порекла. Ови радови проучавају интеракцију функционалних додатака са градивним компонентама теста у технолошком поступку производње тестенина смањене енергетске вредности и повећаног садржаја несварљивих угљених хидрата при чему се добија нов функционални производ измењеног нутритивног састава и доброг технолошког квалитета.

Истраживања у оквиру радова бр. 36 и 50 била су фокусирана на формулацију екструдираног флекс производа на бази кукурузног брашна обогаћеног антиоксидансима

из сувог остатка дивљег оригана и есенцијалним аминокиселинама и масним киселинама из конзумног сунцокрета као функционалних додатака.Додатак сувог остатка дивљег оригана поред велике антиоксидативне вредности у флексу производу доприноси бољој валоризацији споредних производа из прехранбене индустрије. Флекс производ са додатком сунцокрета и сувог остатка дивљег оригана је нов производ са побољшаним саставом есенцијалних аминокиселина и антиоксидативним потенцијалом при чему има све особине функционалне хране.

Радови бр. **46, 49, 56, и 58** се баве проучавањем хемијског састава и садржаја масних киселина у ланеном брашну, брашну од спелте и екструдираним производима на бази спелте. Ланено брашно карактерише већи садржај алфа линоленске ( $\omega$ -3) а мањи линолене киселине ( $\omega$ -6) и у односу на брашно од спелте и добар однос  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 киселина који износи 4:1. Такође, радови се баве проучавањем утицаја ланеног брашна на квалитет, текстуру и нутритивне особине тестенине. Тестенина са 20% ланеног брашна доприноси побољшању односа  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 есенцијалних масних киселина у тестенини и задовољењу дневних потреба у  $\omega$ -3 масним киселинама.

У раду бр. **55** испитиван је утицај додатка  $\omega$ -3 масне киселине у количини 0,2%, 0,4% и 0,6% на квалитет и нутритивне особине тестенине. Тестенина са додатих 0,6%  $\omega$ -3 масних киселина значајно доприноси задовољавању дневних потреба у есенцијалним масним киселинама ( $\omega$ -3 масним киселинама) препоручених од стране нутрициониста.

Радови **44 и 45** из категорије **M<sub>34</sub>** се баве изучавањем екстудираних производа који су обogaћени природним додацима (конзумни сунцокрет и суви остатак дивљег оригана) који имају особине функционалне хране. У раду бр. **47** из категорије **M<sub>34</sub>** анализирана је спелта као органска сировина у прехранбеној индустрији односно њене компаративне предности у односу на пшеницу. У раду бр. **57** из категорије **M<sub>52</sub>** приказани су различити технолошки поступци за добијање функционалних производа на бази житарица као и сагледавање њихове улоге у унапређењу исхране и развоју туризма.

**Четврта група радова** се односе на коришћење споредних производа прехранбене индустрије као и функционалних компоненти за добијање специфичне врсте производа са додатом вредношћу и испитивањем ставова потрошача у односу на ову врсту производа, радови из групе **M<sub>51</sub>(48, 51)**.



У ову групу такође се сврставају и радови из категорија **M<sub>23</sub>(34, 37)** који се баве додатком различитих врста функционалних додатака (лан, Инулин Orafiti НРХ) за производњу тестенине. У овим радовима су испитане нутритивне, технолошке и сензорске особине функционалне хране и став потрошача о прихватању новог функционалног производа.

**Пета група радова** се односи на примену осмотске дехидратације и меласе у прехраненој индустрији. То је рад из категорије **M<sub>33</sub>(41)** и рад из категорије **M<sub>81</sub>(59)**.

У ову групу убраја се рад **41** из групе **M<sub>33</sub>** који се односи на испитивање физичко хемијских особина меласе и њене валоризације. У раду **41** је испитан утицај додатка меласе у количини 2%, 4% и 8% у шећерне коцке, при чему се региструје повећање садржаја микро и макроелемената и повољнија текстура производа. У раду број **59** из категорије **M<sub>81</sub>** испитиван је утицај осмотски дехидрираног сремуша на слани кекс. Додатак осмотски дехидрираног сремуша у поређењу са додатком свежег сремуша значајно мења укус и мирис на карамел, дескриптор за зељаст мирис, као и дескрипторе текстуре за чврстоћу, ломљивост, прхкост и топивост, што је последица одређеног садржаја меласе у крајњем производу. На основу ових резултата може се закључити да је укус сланог кекса са осмотски дехидрираним сремушем пријатан и прихватљив потрошачима, али и комплекснији у поређењу са укусом сланог кекса са свежим сремушем.

#### **IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА**

У Библиотеци Матице српске<sup>1</sup> истражена је цитираност радова др Миленка Кошутећа 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

---

<sup>1</sup> Детаљан списак радова у којима се цитирају радови кандидата, као и анализа броја хетероцитата, коцитата 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 2003. до марта 2022. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **22** (15 хетероцитата, 4 коцитата и 3 самоцитата) (прилог 44)

## **V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА**

### **1. Показатељи успеха у научном раду**

#### ***1.1. Награде и признања за научни рад***

-

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

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

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

Рецензије радова у часописима категорије M<sub>50</sub>:

- *JOURNAL ON PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE*(1 рад), Национално друштво за процесну технику и енергетику у пољопривреди (прилог 43)

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

#### ***2.1. Допринос развоју науке у земљи***

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

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

### ***2.3. Педагошки рад***

Кандидат је до сада у оквиру акредитоване лабораторије (FINSLab) радио на пословима технолошког координатора за брашно, хлеб, смрзнуто тесто и фине пекарске производе и заменика технолошког координатора за жита и млинске производе. Кроз наведене послове је активно учествовао и учествује у обукама подмлатка Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

### ***2.4. Међународна сарадња***

### ***2.5. Организација научних скупова***

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

- XIV *INTERNATIONALECO-CONFERENCE2010, SAFE FOOD*, 22<sup>th</sup> – 25<sup>th</sup> September, Novi Sad, Serbia, у организацији Еколошког покрета Нови Сад.

- *XXII MEЂУНАРОДНА ЕКО КОНФЕРЕНЦИЈА „Здравствено безбедна храна“*  
26-28.9.2018. Нови Сад, Србија, у организацији Еколошког покрета Нови Сад.  
<http://www.ekopokret.org.rs/sites/default/files/Poziv%20Ucesce%2012%20Eko%20Konferencija.pdf>
- *XXIII INTERNATIONALECO-CONFERENCE2019, XIII ENVIRONMENTAL PROTECTIONOF URBAN AND SUBURBANSETTLEMENTS, 25<sup>th</sup> – 27<sup>th</sup> September 2019, Novi Sad, Serbia*  
године, Нови Сад, Србија, у организацији Еколошког покрета Нови Сад.

### **3. Организација научног рада**

#### ***3.1. Руковођење пројектима, потпројектима и задацима***

##### **3.1.1.Руковођење потпројектима**

- Кандидат је био руководиолац потпројекта "Нови експандирано екструдирани производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње"у оквиру интердисциплинарног пројекта „Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње“(евиденциони број III 46005) руководиолац пројекта др Марија Бодрожа-Соларов, а финансиран је од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој за период 2011-2018. године.  
Анекс X Уговора о реализацији и финансирању научноистраживачког пројекта из програма суфинасирања интегралних и интердисциплинарних истраживања и програма обезбеђивања и одржавања научноистраживачке опреме и простора за научноистраживачки рад за циклус истраживања у периоду 2011-2014. године, евиденциони број уговора: 46005)(прилог 45).

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

## Пројекти

### Учешће на националним пројектима

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

- **2006-2010:** ТР 20066 – „Одрживост ланца масовне производње хране“ (носилац пројекта др Јасна Мاستиловић).
- **2011-2015:** ИИИ 46005 „Нови производи од цереалија и псеудоцереалија из органске производње“ (носилац пројекта др Марија Бодрожа Соларов).
- **2011-2015:** ТР 31027 „Органска пољопривреда: унапређење производње применом ђубрива биопрепарата и биолошких мера“ (носилац пројекта др Маја Манојловић)

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

- **2019-2020:** Краткорочни пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АП Војводини Производња функционалог хлеба са екстрактом квасца, Аутономна покрајина Војводине, Република Србије, Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност, број 142-451-2407/2019-02

### Техничка решења

Кандидат је коаутор шест техничких решења у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (два техничка решења из категорије М81 и четири техничка решења из категорије М82).

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

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

## **Патенти**

Кандидат је коаутор једног признатог патента у периоду од избора у звање научни сарадник до данас. Патент је наведен и категоризован у одељку *Библиографски подаци* овог извештаја (регистрован патент из категорије М92 ). Регистровани патент испуњава критеријуме прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020.године), дат од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду (Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну) дат је у прилогу.

### ***3.3. Руковођење научним институцијама***

- **2009–2010:** Технолошки координатор за брашно, хлеб, смрзнуто тесто и fine пекарске производе, акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- **2016–2020:** Заменик технолошког координатора за жита и млинске производе у оквиру акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

## **4. Квалитет научних резултата**

### ***4.1. Утицајност***

Већи део објављених и цитираних радова кандидата су из области које се односе на испитивање квалитета, нутритивне вредности и безбедности сировина и готових производа на бази цереалија и псеудоцереалија. Сферу научног интересовања кандидата представља и креирање, оптимизација састава и испитивање нових и/или побољшаних формулација производа укључујући и функционална својства креираних готових производа. Такође, објављени радови у којима се обрађује квалитет и безбедност прехранбених производа биљног порекла имају значај у смислу доприноса очувању здравља потрошача док су радови везани за производе са додатом вредношћу допринели проширењу научних сазнања у области унапређења квалитета и функционалности производа на бази жита и брашна пореклом из конвенционалне и органске производње као и проширењу асортимана екструдираних и експандираних производа на тржишту.

Значај радова који се односе на искоришћење споредних производа прехранбене индустрије као сировине или функционалног додатка огледасе у томе што су они показали да се применом новог технолошког поступка производње од њих могу добити унапређени финални производи прихватљивог нутритивног и микробиолошког квалитета. Практични значај ових радова а поготово техничких решења огледа се у проширењу палете производа који имају позитиван ефекат на здравље корисника.

Утицајност радова др Миленка Кошутића може се исказати цитираношћу радова кандидата (у прилогу).

Цитираност радова др Миленка Кошутића истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2003. до 11.3.2022. године је: укупан број цитата и самоцитата **22** (15 цитата, 4 коцитата и 3 самоцитата).

Према бази SCOPUS, h-индекс кандидата износи 2.

#### ***4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских радова***

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

***Food Science & Technology***: *Czech Journal of Food Science* (M23–Impact factor 2016: 0.787) – 1 рад,

***Engineering, Chemical***: *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* (M23–Impact factor 2017: 0.944) – 1 рад,

***Engineering, Chemical***: *Hemijska industrija* (M23 –Impact factor 2017: 0.591) – 1 рад,

***Biotechnology & Applied Microbiology***: *Romanian Biotechnological Letters* (M23 –Impact factor 2018: 0.590) – 1 рад,

***Chemistry, Multidisciplinary***: *Journal of the Serbian Chemical Society* (M23 –Impact factor 2019: 1.097) – 1 рад,

***Engineering, Chemical***: *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly, CICEQ* (M23 –Impact factor 2019: 0.720) – 1 рад,

Радови др Миленка Кошутића цитирани су, без ко- и само-цитата, укупно 15 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

Приказ цитираности радова категорије М20 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 34 (1 хетероцитат), рад бр. 35 (2 коцитата), рад бр. 37 (3 хетероцитата), рад бр. 38 (2 хетероцитата).

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



Др Миленко Кошутећ је у свом досадашњем раду публиковао 64 рада, саопштења, техничких решења једну магистарску тезу и 1 докторску дисертацију, од чега 31 у периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник.

У периоду након одлуке Научног већа о предлогу за стицање звања научни сарадник, објавио је и саопштио 6 радова из категорије М20 (сви радови су из категорије М23), 8 радова из категорије М30 (4 рада М33 и 4 рада М34), 10 радова из категорије М50 (6 радова М51 и 4 рада из категорије М52). Кандидат је и коаутор 6 техничких решења категорије М81 и М82 такође, кандидат је коаутор и 1 признатог патента из категорије М92. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области биотехничких наука, односно научне дисциплине прехранбено инжењерство, ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност намирница биљног порекла, а ефективни број радова је једнак укупном броју радова и износи укупно 31 рад, саопштења и техничких решења.

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

Др Миленко Кошутећ је први коаутор у 7 радова од укупно 31 рада када се посматра период од избора у звање научни сарадник. Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидат ангажован у сарадњи са истраживачима Института у којем је запослен и истраживачима са других факултета и Института. У реализацији радова кандидат је дао пун и суштински допринос, како у стварању идеја, осмишљавању и креирању нових производа уз реализацији усвојеног програма.

#### ***4.5. Допринос реализацији коауторских радова***

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

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

#### ***4.6. Значај радова***

Већи део објављених и цитираних радова кандидата су из области које се односе на испитивање квалитета, нутритивне вредности и безбедности сировина и готових производа на бази церелија и псеудоцереалија, као и креирање, оптимизацију састава и испитивање нових и/или побољшаних формулација производа укључујући и функционална својства креираних готових производа. Објављени радови су допринели проширењу научних сазнања у области унапређења квалитета и функционалности производа на бази жита и брашна пореклом из конвенционалне и органске производње као и проширењу асортимана екструдираних и експандираних производа на тржишту.

Поред области унапређења квалитета, нутритивне вредности, функционалности и безбедности производа на бази церелија и псеудоцереалија, сфера научног интересовања и допринос кандидата односи се и на технолошке поступке обрађивања житарица, односно поступак екстудирања који омогућава унапређење нутритивног, функционалног и здравственог профила производа.

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

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

**1. Рад бр 64 категорије M<sub>92</sub>**

Filipović J., Bodroža Solarov M., Filipović V., **Košutić M.**

Naziv pronalaska: Integralna testenina od spelte obogaćena susamovim brašnom,

Овај рад приказује испитивање реолошких особина различитих сорти спелте и њиховим квалитетом као и утицајем сусамовог брашна на реолошке особине теста. Такође, у овом раду се проучавају утицај количине сусамовог брашна и јајног меланжа на технолошки квалитет и нутритивни састав тестенине од спелте. Сусамово брашно негативно утиче на фаринографске и показатеље параметара миксолаба али позитивно утиче на квалитет куване тестенине, текстуру, боју и минерални састав. Највећу стандардну оцену (standard score analysis) (0.63) има тестенина са 20% сусамовог брашна и 24,8 g јајног меланжа. Резултати су показали да је ова тестенина добар прехранбени производ за задовољење дневних потреба у минералним материјама прописаних од стране FAO/WHO.

**2. Рад бр 36 категорије M<sub>23</sub>**

**Košutić M.,** Pezo L., Filipović J., Filipović V. (2017). Improving the nutritive characteristics of corn flakes enrichment with functional components

Истраживања у оквиру овог рада била су фокусирана на формулацију екструдираних флекса производа на бази кукурузног брашна обогаћеног антиоксидансима из сувог остатка дивљег оригана и есенцијалним аминокиселинама и масним киселинама из конзумног сунцокрета као функционалних додатака. Додатак сувог остатка дивљег оригана поред велике антиоксидативне вредности у флекс производу доприноси бољој валоризацији споредних производа из прехранбене индустрије. Флекс производ са додатком сунцокрета и сувог остатка дивљег оригана је нов производ са побољшаним саставом есенцијалних аминокиселина и антиоксидативним потенцијалом при чему има све особине функционалне хране.

### 3. Рад бр 63 категорије M<sub>82</sub>

**Košutić M.**, Filipović J., Jevtić-Mučibabić R., Filipović V.,  
Kornfleksobogaćensuvimostatkomdivljjegorigana

Истраживања у оквиру овог рада била су фокусирана на формулацију екструдираниог флекс производа на бази кукурузног брашна обогаченог антиоксидансима из сувог остатка дивљег оригана и есенцијалним аминокиселинама и масним киселинама из конзумног сунцокрета. Дефинисане су физичко-хемијске особине и нутритивни састав флекс производа. Додавање сувог остатка дивљег оригана је позитивно утицало на физичке карактеристике флекс производа (насипна маса и степен експанзије) и текстуру (смањени су тврдоћа и рад компресије).

### 4. Рад бр 34 категорије M<sub>23</sub>

Filipović J., Ivkov M., **Košutić M.**, Filipović V. (2016). Ratio of omega -6/omega-3 of Spelt and Flaxseed Pasta and Consumer Acceptability, *Czech Journal of Food Science*, 34 (6) 522-528.

У овом раду испитани су основни хемијски састав и садржај масних киселина у ланеном брашну, брашну од спелте и тестенине са ланом. У раду је приказана сензорска оцена квалитета тестенина са 0%, 10% и 20% лана коју су обавили обучени оцењивачи, а урађен је и потрошачки тест. Гасна хроматографија са масеном спектрометријом је коришћена за квантитативно одређивање липосолубилног екстракта узорака ланеног и спелтиног брашна као и тестенине са 0%, 10% и 20% лана. Анализиран је однос есенцијалних масних киселина  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 у тестенини од спелте и тестенини са 10% и 20% лана. Ланено брашно карактерише већи садржај линолеинске ( $\omega$ -3) 57,20 g/100g а мањи садржај линолне киселине ( $\omega$ -6) 15,98 g/100g, при чему однос  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 масних киселина износи 1:4. Додатак 10% и 20% ланеног брашна у тестенину од спелте доприноси побољшању односа  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 есенцијалних масних киселина у тестенини и задовољавању дневних потреба у  $\omega$ -3 масним киселинама.

Конзумирањем 100 g тестенине од спелте са 20% лана уноси се 5,9 g  $\omega$ -3 масне киселине и знатно се коригује однос  $\omega$ -6/ $\omega$ -3 у тестенини који износи 1:1,2 Ово истраживање показује да се брашно од лана може користити за производњу функционалне тестенине и да су сензорске карактеристике у домену прихватљивости потрошача. Иако се тестенина са ланом разликује у смислу сензорског квалитета од конвенционалне тестенине на које су потрошачи навикли, свакако чини здравију опцију.

## 5. Рад бр60 категорије M<sub>82</sub>

Filipović J., Filipović V., **Košutić M.**, Glavičić S.: Hleb sa dodatkom (Inulin Orafti HPX), Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi Preduzeće KORNI D.O.O, Bjeliši 260, 85 000 Bar, Crna Gora, str. 1-45, 2016.

Техничко решење, хлеб са додатком инулина (Инулин Orafti HPX)представља нов производ обогаћен прехранбеним влакнима које је прихваћено на међународном нивоу,а проистекло је из научноистраживачког рада које је верификовано у међународним часописима.У овом техничком решењу је приказано како додаток инулина (Инулин Orafti HPX)у количини од 5% и 10% утиче на фаринографске показатеље, односно на моћ упијања воде (%), на технолошки квалитет и нутритивни састав хлеба.

Додавањем инулина (Инулин Orafti HPX)(5% и 10%) у хлеб доводи до смањивања приноса теста, приноса хлеба и квалитета средине а што се тиче текстуре доводи до повећања чврстоће и смањења силе загриза и еластичности. Инулин је једна врста прехранбеног влакна при чему разлика у дужини ланаца одређује функционална својства. Прехранбена влакна се најчешће дефинишу као “остаци јестивих делова биљака, биљни екстракти или њихови синтетски аналози за које је заслужан инулин а који не подлежу дејству ензима у танком цреву и не апсорбују се у танком цреву, а делимично или потпуно подлежу ферментацији у дебелом цреву”.

Конзумирањем 250 g хлеба са 10% инулина(Инулин Orafti HPX)уноси се 27,5 g влакана што задовољава дневне потребе у влакнима људског организма. Овај производ решава

проблем у исхрани становништва у технолошки развијеном друштву где се исхрана углавном заснива на индустријски прерађеној и брзој храни, и сиромашна је прехранбеним влакнима што неповољно утиче на здравље људи. Хлеб са додатком инулина (Инулин Orafiti НРХ)(5% и 10%) има смањен садржај сварљивих угљених хидрата и смањену енергетску вредност за 8,2% и 14,5%. Хлеб са додатком инулина (Инулин Orafiti НРХ) представља нов производ измењеног нутритивног састава са функционалним особинама.

## VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

У периоду након подношења пријаве за избор у звање научни сарадник, од 2016. до 2022. године кандидат је објавио, као аутор или коаутор, укупно 31 научни рад и саопштења, и то:

- 6 радова у часописима међународног значаја,
- 4 саопштења са међународног скупа штампано у целини
- 4 саопштења са међународног скупа штампано у изводу
- 6 радова у врхунским часописима националног значаја,
- 4 рада у истакнутом националном часопису,
- 2 техничка решења примењена на међународном нивоу,
- 4 техничка решења примењена на националном нивоу,
- 1 регистрован патент на националном нивоу

Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки опус кандидата др Миленка Кошутећа, после подношења пријаве за избор у звање *научни сарадник*, може се груписати у следеће целине:

- Радови који објашњавају утицај влакана на кинетику и ток замрзавања/одмрзавања теста, реолошке особине теста и праћење квалитета и нутритивних особина хлеба.

- Радови који се односе на оптимизацију сировинског састава и технолошких параметара производње прехранбених производа на бази цереалија.
- Радови који се односе на дефинисање технолошког квалитета екструдирних производа са измењеним нутритивним карактеристикама и особинама функционалне хране.
- Радови који се односе на коришћење споредних производа прехранбене индустрије или функционалних компоненти за добијање специфичне врсте производа са додатом вредношћу и испитивање ставова потрошача у односу на ову врсту производа.
- Радови који се односе на примену осмотске дехидратације и меласе у прехранбеној индустрији

Кандидат је био руководиоцац подпројекта *Нови експандирано екстудирани производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње* на националном интегралном и интердисциплинарном пројекту III 46005 - *Нови производи цереалија и псеудоцереалија из органске производње*, финансираном од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.

Кандидат др Миленко Кошутих је активно учествовао у међународној сарадњи учешћем на међународном билатералном научном пројекту, FOODstars (Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS) пројекат који се реализовао у оквиру Horizont 2020 и COST Action CA 15136 "European Network to Advance Carotenoid Reserch and Application in Agro-food and Heltrh" (EUROCAROTEN).

**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 до одлуке научног већа о предлогу  
за стицање звања НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано
<b>M23</b>	Рад у међународном часопису	3	2	6	6
<b>M24</b>	Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	3
<b>M33</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	12	12	12
<b>M34</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	4	2	2
<b>M51</b>	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	6	12	12
<b>M52</b>	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	1	1,5	1,5
<b>M63</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	0,5	2	1	1
<b>M82</b>	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	3	18	18

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано допокретања поступка избора у звање научни сарадник
<b>Научни сарадник</b>	<b>Укупно</b>	<b>16</b>	<b>55,5</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>9</b>	<b>51</b>
	<b>M21+M22+M23</b>	<b>5</b>	<b>6</b>



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

Категорија	Опис	Бодови	Бр. резултата	Укупно	Кориговано
<b>M23</b>	Рад у међународном часопису	3	6	18	18
<b>M33</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	4	4	4
<b>M34</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	4	2	2
<b>M51</b>	Рад у врхунском часопису националног значаја	2	6	12	12
<b>M52</b>	Рад у истакнутом националном часопису	1,5	4	6	6
<b>M81</b>	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	2	16	16
<b>M82</b>	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	4	24	24
<b>M92</b>	Регистрован патент на националном нивоу	12	1	12	12

**Број бодова за избор у звање виши научни сарадник за техничко-технолошке и биотехничке науке**

<b>Звање</b>	<b>Категорије радова</b>	<b>Неопходан број бодова према Правилнику</b>	<b>Реализовано од покретања поступка избора у звање научни сарадник до избора у звање виши научни сарадник</b>
<b>Виши научни сарадник</b>	<b>Укупно</b>	<b>50</b>	<b>94</b>
	<b>M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100</b>	<b>40</b>	<b>86</b>
	<b>M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>22</b>	<b>70</b>
	од чега у категоријама: <b>M21+M22+M23</b>	<b>11</b>	<b>24</b>
	од чега у категоријама: <b>M81-85+M90-96+M101-103+M108</b>	<b>5</b>	<b>52</b>

**VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА**

Укупан број објављених радова (64) и укупан индекс компетентности  $M=149,5$  за период 2003–2021. године, структура индикатора научне компетентности (M20–M80) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидат **др Миленко Кошуткић** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (31) и индекс компетентности  $M=94,0$  за период од 2016. до 2022. године, односно после одлуке Научног већа о избору у звање научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидат задовољио формалне квантитативне услове за избор у више звање. Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања вишег научног сарадника, кандидат **др Миленко Кошуткић** задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности, који указују на комплетност кандидата као научног радника и

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

У овом периоду, кандидат др Миленко Кошутећ има довољан број објављених научних радова и превазилази критеријуме за избор у звање вишег научног сарадника, задате Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача из 2020. године.

Од стицања претходног звања, кандидат се истакао у оквиру различитих научних активности: као руководилац пројектних задатака у оквиру научног пројекта у коме учествује, као и својим ангажовањем у формирању научних кадрова, учешћем у међународној сарадњи и као рецензент домаћих часописа и конференција.

Комисија је закључила да рад др Миленка Кошутећа представља оригиналан научни допринос и да је кандидат афирмисани истраживач у области прехранбеног инжењерства, коју успешно унапређује, примењује и преноси научне резултате. Сви критеријуми предвиђени за избор у звање виши научни сарадник су испуњени.

Имајући у виду оригиналност његових истраживања и значајан допринос научним сазнањима, као и квалитет публикованих резултата и способност за организацију научно-истраживачког рада, а у складу са Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, чланови Комисије сматрају да кандидат испуњава све услове за стицање научног звања за које је конкурисао и предлажу Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата **др Миленка Кошутећа** у звање **виши научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

## IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидата, научних радова које је приложио и анализе његовог научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Миленко Кошутећ компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата у звање **виши научни сарадник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР  
ДР МИЛЕНКА КОШУТЕЋА 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 Миленко Кошутећ испуњава све услове да буде изабран у звање виши научни сарадник, те предлаже Научном већу Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор др **Миленка Кошутећа** 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 Мирослав Хаднаћев, научни саветник  
Научни институт за прехрамбене технологије  
у Новом Саду

---

Др Игор Балалић, научни саветник,  
Научни институт за ратарство и повртарство  
у Новом Саду

---

Др Владимир Филиповић, виши научни сарадник,  
Универзитет  
у Новом Саду  
Технолошки факултет,