

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
НАУЧНИ ИНСТИТУТ ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ
БУЛЕВАР ЦАРА ЛАЗАРА 1, НОВИ САД**

**ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ИЗБОР У ЗВАЊЕ
НАУЧНИ САРАДНИК**

Област:
БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ

Грана:
ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

Научна дисциплина:
ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

Ужа научна дисциплина:
КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У НАУЧНО ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

На основу чланова 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (I електронска седница, број 2/1e-3/2-2 од 02.03.2023. године) покренут је поступак за избор **др Драгане Убипарић Самек**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **НАУЧНИ САРАДНИК**, за област *Биотехничких наука – прехранбено инжењерство*, односно научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду (број 2/1e-3/2-2 од 02.03.2023. године) именована је Комисија за оцену научноистраживачке делатности кандидаткиње и писање Извештаја за избор у звање **НАУЧНОГ САРАДНИКА** у саставу:

1. **Др Маријана Сакач**, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, датум избора у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, председник
2. **Др Рената Ковач**, научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, датум реизбора 26.12.2022. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, члан и
3. **Др Јасна Мاستиловић**, научни саветник, у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, датум избора у звање 07.12.2011. године, Биосенс Институт, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 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. и бр. 14 од 20.02.2023. године), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Драгане Убипарић Самек**, истраживача сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду за избор у звање

научни сарадник

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Драгана (Никола) Убипарип Самек, рођена је 22.06.1990. године у Новом Саду, Република Србија. Средњу економску школу „22. октобар“, смер економски техничар, завршила је у Жабљу 2009. године. Основне академске студије је уписала 2009. године на Економском факултету у Суботици, Универзитет у Новом Саду, смер трговина и завршила са просечном оценом 9,19. Дипломски рад „Берзе и берзанско пословање“ одбранила је 2013. године, чиме је стекла академско звање дипломирани економиста. На истом факултету, 2013. године, уписује мастер академске студије, смер трговина и завршава их са просечном оценом 9,71. Одбраном мастер рада „Стратегеме и пословно преговарање са Кином“ 2014. године стиче академско звање мастер економиста. Докторске академске студије је уписала на Пољопривредном факултету, Универзитет у Новом Саду, 2014. године, на студијском програму Агроекономија, а завршила са просечном оценом 9,88. Докторску дисертацију под називом „Вишекритеријумско одлучивање у функцији повећања потрошње воћа и поврћа“ кандидаткиња је одбранила 10.12.2020. године и тиме стекла академско звање доктор наука-агроекономске науке.

Своју професионалну каријеру започиње 2014. године на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду (Институт) као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту Министарства под називом „Развој и примена нових и традиционалних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – створимо богатство из богатства Србије“ (ИИИ 46001), руководиоца др Јасне Мاستиловић, научног саветника.

У мају 2018. године кандидаткиња заснива радни однос на Институту као истраживач приправник на наведеном пројекту. Након одбрањене докторске дисертације 2020. године, кандидаткиња је 2021. године изабрана у звање истраживач сарадник за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Свој даљи научноистраживачки рад кандидаткиња је наставила у оквиру пројекта ИИИ46001, спроводећи истраживања у области науке о потрошачима. За потребе пројекта кандидаткиња је радила на анализи тржишта пољопривредно-прехранбених производа и анализи понашања потрошача везаним за конзумацију прехранбених производа, са посебним освртом на понашање потрошача у вези са конзумирањем воћа и поврћа.

Поред основног истраживања, прикључила се и истраживањима из области постхарвест технологија свежег воћа и поврћа, којима се бавио истраживачки тим др Јасне Мاستиловић, руководиоца поменутог пројекта. Истовремено је кандидаткиња део свог научноистраживачког рада посветила упознавању проблематике истраживања из области сензорске оцене прехранбених производа, да би временом и активно учествовала у овој врсти истраживања, као део тима којим руководи др Младенка Песторић, научни саветник Института и експерт из предметне области.

Током рада на Институту кандидаткиња је активно учествовала у реализацији једног националног пројекта финансираног од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја и тренутно учествује на два међународна пројекта, од којих је један финансиран од стране Европског института за иновације и технологију, а други од стране Европске уније у оквиру HORIZON 2020. 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 25 научних радова и саопштења на скуповима у земљи и иностранству, и коаутор је једног техничког решења. Све публикације припадају области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, а већина је уско оријентисана на понашање потрошача и њихове прехранбене навике, сензорску анализу одабраних прехранбених производа, као и постхарвест технологије одређених врста свежег воћа и поврћа.

II USAVRŠAVAЊA, KURSEVI I SPECIJALIZACIJE

У циљу стицања нових знања и вештина неопходних за напредовање у научноистраживачком раду и повезивања са истраживачима у земљи и иностранству, кандидаткиња је похађала следеће курсеве:

- 2022. EUTA, под покровитељством пројекта The Serbia Accelerating Innovation and Growth Entrepreneurship Project (SAIGE), тренинг: Отворена наука и управљање подацима, Београд, 16.12.2022. године
- 2021. CEUP, обука: Обука за израду ЕУ пројеката и формирање пројектних тимова јавног сектора, 26.11. и 03.12.2021. године
- 2021. EUTA, вебинар: Како припремити буџет за HE Twinning пројекте, 08.09.2021. године
- 2021. UNDP и EUTA, тренинг: Тренинг за припрему, писање и буџетирање Horizon Europe пројеката са фокусом на област животне средине и најављеним конкурсима за 2021/22, Београд, 15.06–16.06. и 22.06.2021. године
- 2021. Израел, CFTIC (The Center for Foreign Trade and International Cooperation), A.R.O. (Research Organization) – Volcani Center, The Israeli Ministry of Agriculture and Rural Development, вебинари:
 - The Via Dolorosa of Fresh Fruits and Vegetables, Prof. dr Eli Falik, 06.04.2021. године
 - Alternative to Chemicals for Harvested Fresh Produce, Prof. dr Eli Falik, 13.04.2021. године
 - The Importance of Cooling and Cooling Systems, Carmit Ziv, 20.04.2021. године
- 2018. Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, округли сто: Иновације у области хране и могућности њихове тржишне реализације, 25.05.2018. године
- 2018. Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, округли сто: Трансфер знања у мала и средња предузећа у прехранбеном сектору, 05.04.2018. године
- 2018. Факултет техничких наука, Универзитет у Новом Саду и Donghua University, НР Кина, зимска академија: Doing Business with China, 26.02–03.03.2018. године
- 2018. Израел, Тел Авив, MASHAV (Israel's Agency for International Development Cooperation, Ministry of Foreign Affairs), CINDADCO (Center of International Agricultural Development Cooperation, Ministry of Agriculture and Rural Development), A.R.O. (Agricultural Research Organization), курс: Postharvest Physiology, Pathology & Handling of Fresh Commodities, 28.01–16.02.2018. године
- 2017. Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, радионица: Сензорска анализа у контроли квалитета хране, 23.11.2017. године
- 2017. Научни институт за прехранбене технологије Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, радионица: Заштита интелектуалне својине у науци о храни, 11.12–12.12.2017. године
- 2017. Развојна агенција Бачке, обука: Маркетинг и продаја, 15.12–16.12.2017. године
- 2016. Фонд „Европски послови“, Аутономна покрајина Војводина, обука: Могућности финансирања путем ЕУ фондова, 14.04–15.04.2016. године

III БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

**ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ ДО ОДЛУКЕ
НАУЧНОГ ВЕЋА НАУЧНОГ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНЕ
ТЕХНОЛОГИЈЕ У НОВОМ САДУ ЗА СТИЦАЊЕ ЗВАЊА НАУЧНИ САРАДНИК
(предлог бр. 2/1e-3/2-1 од 02.03.2023. године)**

Категоризација радова извршена је на основу КОБСОН листе (за радове у часописима међународног значаја) и одлуке матичних научних одбора Министарства науке, технолошког развоја и иновација о категоријама домаћих научних часописа (за националне часописе из области биотехнологије)

M₂₀ радови објављени у научним часописима међународног значаја

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. Mastilović, J., Kukulj, D., Kevrešan, Ž., Ostojić, G., Kovač, R., Đerić, M., **Ubiparip Samek, D.** (2023). Emerging perspectives of blockchains in food supply chain traceability based on patent analysis. *Foods*, 12(5), 1036.
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods12051036>
SCI 2021, Food Science & Technology (35/144); Impact factor 2021: 5,561
број хетероцитата: 0

M₂₄ (3) Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком

2. **Ubiparip Samek, D.**, Pezo, L., Mastilović, J., Kovač, R., Zoranović, T., Vlahović, B. (2022). Modelling fruit and vegetable consumption in Serbia. *Food and Feed Research*, 49(2), 127–137.
DOI: 10.5937/ffr0-38160
*категорисан као M₂₄ за биотехнологију и пољопривреду за 2022. годину
број хетероцитата: 0
3. **Ubiparip Samek, D.**, Pezo, L., Mastilović, J., Kovač, R., Zoranović, T., Vlahović, B. (2022). Correspondence analysis of fruit and vegetable waste among consumers in Vojvodina. *Food and Feed Research*, 48(2), 1–9.
DOI: 10.5937/ffr0-34918
*категорисан као M₂₄ за биотехнологију и пољопривреду за 2022. годину
број хетероцитата: 0
4. **Ubiparip Samek, D.**, Bajić, A., Pezo, L., Kovač, R., Mastilović, J., Zoranović, T., Vlahović, B. (2021). Exploring consumer preferences and factors associated with vegetable consumption. *Food and Feed Research*, 48(1), 57–68.
DOI: 10.5937/ffr0-32587
*категорисан као M₂₄ за биотехнологију и пољопривреду за 2022. годину
број хетероцитата: 1
5. Vuković, A., **Ubiparip Samek, D.**, Radovanović, M., Jaćimović, S. (2015). Fresh tomato: promising export product for Serbia? *Industrija*, 43(3), 171–189.
DOI: 10.5937/industrija43-9166
*категорисан као M₂₄ за економију и организационе науке за 2015. годину
број хетероцитата: 0

М30 зборници међународних научних скупова

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

6. Kovač, R., Bajić, A., **Ubiparip Samek, D.**, Gledić, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2018). Pigment and phenol contents and leaf stomata changes during shelf life of lettuce stored at low temperature. In *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia. Proceedings (pp. 433–438). Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0
7. **Ubiparip Samek, D.**, Pezo, L., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Kovač, R., Zoranović, T., Vlahović, B. (2018). Correspondence analysis of fruit consumption characteristics in Vojvodina. In *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia. Proceedings (pp. 444–449). Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0

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

8. Pestorić, M., Pojić, M., Pezo, L., Mastilović, J., Mišan, A., **Ubiparip Samek, D.**, Mandić, A., Tomić, J. (2022). Quality characteristics and consumer acceptability of bread with reduced salt. In *XI International Conference on Social and Technological Development*, 2–5 June 2022, Trebinje, Serbia. Abstract book (p. 119). University PIM Banja Luka, Republic of Srpska, B&H.
број хетероцитата: 0
*коригован број бодова према броју коаутора: 0,42
9. Pestorić, M., Pezo, L., Škrobot, D., Kovač, R., **Ubiparip Samek, D.**, Bajić, A., Mastilović, J. (2020). Relating sensory and physicochemical data of commercial spaghetti. In *9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020* (P1.282, online), December 13–16, Rotterdam, The Netherlands.
број хетероцитата: 0
10. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Bajić, A., Kovač, R., **Ubiparip-Samek, D.**, Gledić, A. (2018). Modeling of post-sale shelf life of tomato in dependence of pre-sale storage conditions. In *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia. Abstract book (p. 195). Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0
11. Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Kovač, R., Bajić, A., Gledić, A., **Ubiparip Samek, D.** (2018). Impact of storage conditions on quality deterioration and duration of shelf life of fresh tomato in the household. In *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia. Abstract book (p. 200). Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0
12. Kovač, R., Bajić, A., **Ubiparip Samek, D.**, Gledić, A., Kevrešan, Ž., Mastilović, J. (2018). Pigment and phenol contents and leaf stomata changes during shelf life of lettuce stored at low temperature. In *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia. Proceedings (pp. 201). Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.

број хетероцитата: 0

13. **Ubiparip Samek, D.**, Pezo, L., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Kovač, R., Zoranović, T., Vlahović, B. (2018). Correspondence analysis of fruit consumption characteristics in Vojvodina. In *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, 23–25 October 2018, Novi Sad, Serbia. Proceedings (p. 207). Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.

број хетероцитата: 0

14. Mastilović, J., Jakšić, A., Pestorić, M., **Ubiparip, D.**, Kevrešan, Ž., Gledić, A., Cvetković, B., Tomšik, A. (2018): Resolving of consumers' preference challenges in development of gelatinized plum product with functional properties. In *European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE*, 2–5 September 2018, Verona, Italy.

број хетероцитата: 1

*крегирован број бодова према броју коаутора: 0,42

M₅₀ часописи националног значаја

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

15. **Ubiparip, D.**, Radovanović, M. A., Novaković, N., Ostojić, A. (2016). Analiza i predviđanje izvoza paradajza iz Republike Srbije. *Agroekonomika*, 45(69), 87–97.

*категорисан као M₅₂ за биотехнологију и пољопривреду за 2016. годину

број хетероцитата: 0

16. Radovanović, M., **Ubiparip, D.** (2015). Organizaciona kultura kao deo poslovnog sistema. *Agroekonomika*, 44(67), 125–132.

*категорисан као M₅₂ за биотехнологију и пољопривреду за 2015. годину

број хетероцитата: 0

M₆₀ зборници скупова националног значаја

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

17. 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. In *7th International Conference „Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021“*, 18–23 April 2021, Vršac, Serbia. Proceedings (pp. 38–42).

број хетероцитата: 0

18. 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 – PTEP 2020“*, 30 avgust–4 septembar 2020, Krupanj, Srbija. Knjiga apstrakta (pp. 55–56).

број хетероцитата: 0

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

број хетероцитата: 0

20. Kovač, R., Gledić, A., Bajić, A., **Ubiparip Samek, D.**, Kevrešan, Ž., Mastilović, J., Milić, B., Kalajdžić, J., Milović, M., Plavšić, D. (2019). Packaging may diminish the quality of sweet cherry fruit. In *6th South East Europe Postharvest Conference „Quality Management in Postharvest Systems“*, 26–28 June 2019, Novi Sad/Sombor, Serbia. Abstract book (p. 60). University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0
*коригован број бодова према броју коаутора: 0,13
21. Bajić, A., Tomšik, A., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Gledić, A., Gvozdrenović Varga, J., **Ubiparip Samek, D.**, Kovač, R. (2019). Short time steam blanching as a postharvest treatment of garlic: effects on bioactive compounds and suppression of long term storage problems. In *6th South East Europe Postharvest Conference „Quality Management in Postharvest Systems“*, 26–28 June 2019, Novi Sad/Sombor, Serbia. Abstract book (p. 63). University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0
*коригован број бодова према броју коаутора: 0,17
22. **Ubiparip Samek, D.**, Pezo, L., Mastilović, J., Bajić, A., Kovač, R., Zoranović, T., Vlahović, B. (2019). Correspondence analysis of fruit and vegetable waste among consumers in Vojvodina. In *6th South East Europe Postharvest Conference „Quality Management in Postharvest Systems“*, 26–28 June 2019, Novi Sad/Sombor, Serbia. Abstract book (p. 68). University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0
23. **Ubiparip Samek, D.**, Pezo, L., Mastilović, J., Bajić, A., **Kovač, R.**, Zoranović, T., Vlahović B. (2019). Utilization of correspondance analysis to understand the determinats of common vegetables types utilization among consumers in Vojvodina. In *6th South East Europe Postharvest Conference „Quality Management in Postharvest Systems“*, 26–28 June 2019, Novi Sad/Sombor, Serbia. Abstract book (p. 72). University of Novi Sad, Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia.
број хетероцитата: 0

М₇₀ магистарске и докторске тезе

М₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

24. **Убипарип Самек, Д.** (2020). Вишекритеријумско одлучивање у функцији повећања конзумације воћа и поврћа. Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду, 1–152.

М₈₀ Техничка решења

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

25. Мاستиловић, Ј., Кеврешан, Ж., Ковач, Р., **Убипарип, Д.**, Бајић, А., Плавшић, Д., Вукић, М. (2022). Природни адитив за пекарске производе на бази отпада из прераде паприке (*Capsicum annuum* L.). Корисник техничког решења *СЗТР Златни дукал*, Ветерник.

IV АНАЛИЗА ПУБЛИКОВАНИХ РАДОВА

Истраживачки опус др Драгане Убипарип Самек припада области испитивања прехранбених производа везаних за квалитет и безбедност хране биљног порекла, а сходно тематици, већина публикованих референци може се груписати у три тематске целине:

- Наука о потрошачима – испитивање понашања потрошача у вези са прехранбеним навикама,
- Примена сензорских и инструменталних метода у процесима развоја и унапређења прехранбених производа и њихове карактеризације и
- Технологија складиштења (постхарвест технологије) свежег воћа и поврћа.

У наставку ће бити приказана анализа најважнијих резултата научноистраживачког рада кандидаткиње за изборни период од 2015. до 02.03. 2023. године, у склопу наведених тематских целина.

Наука о потрошачима – испитивање понашања потрошача у вези са прехранбеним навикама

Кандидаткиња је највећи део свог научноистраживачког рада посветила изучавању навика потрошача у вези са конзумацијом воћа и поврћа (радови бр. 2, 3, 4, 7, 13, 22 и 23), Наведене библиографске јединице су резултат истраживања обухваћених темом докторске дисертације кандидаткиње (бр. 24) и ангажовања на пројекту ИИИИ46001. Истраживања су имала за циљ утврђивање главних разлога недовољне конзумације воћа и поврћа међу становништвом како би се дефинисали оптимални начини промене постојећих модела понашања, а потом предложиле активности усмерене на мотивисање потрошача у правцу веће конзумације ових намирница.

Упркос чињници да воће и поврће има кључну улогу у балансираној исхрани, већина потрошача у Србији их не конзумира у довољним количинама. Иако је доказано да постоји висок ниво знања потрошача о позитивном утицају ових намирница на здравствено стање, оно, само по себи, није довољно да допринесе њиховој већој конзумацији. Да би се понашање потрошача усмерило у жељеном правцу, неопходно је индиректно мењати њихове ставове и субјективне норме. Надаље, спроведена истраживања су потврдила да потрошачи најчешће конзумирају воће и поврће у свежем стању, док се за чување у фрижидеру или замрзавање одлучују у мањој мери. С друге стране, релативно висока цена, кратак рок трајања и несигурност у њихову здравствену безбедност су фактори који имају негативан утицај на конзумацију ових намирница. Један од посебно значајних резултата истраживања описаних у овим радовима представља дефинисање модела структурних једначина на теоријско-концептуалном оквиру Ајзенове теорије планираног понашања, који, на основу примера у Србији, може послужити и другим земљама у развоју које су суочене са сличним проблемима неадекватне и/или недовољно избалансиране исхране становништва, те се као такав, може применити ради свеобухватнијег и систематичијег приступа у решавању овог проблема.

Још једна тема покривена овим истраживањима тичала се начина чувања воћа и поврћа у домаћинствима, као и количине отпада који настају од њих. Резултати су нагласили потребу за обезбеђењем циљане едукације потрошача, који би финално довели и минимизацији стварања отпада пореклом од воћа и поврћа.

Примена сензорских и инструменталних метода у процесима развоја и унапређења прехранбених производа и њихове карактеризације

Део истраживачког опуса др Драгане Убипарип Самек односио се и на испитивање сензорских особина тестенине, односно испитивање корелације између резултата добијених

применом сензорске анализе од стране панела обучених оцењивача и инструментално измерених параметара, укључујући и повезивање сензорних и физичко-хемијских својстава комерцијално доступних (рад бр. 9). Кандидаткиња се бавила и испитивањем сензорских и инструменталних особина производа анималног порекла, попут козијег сира (рад бр. 17), традиционално произведеног сира са додацима зачинског биља (рад бр. 18) и меда са територије Србије (рад бр. 19). Кроз примену сензорских метода у процесима развоја и унапређења прехрамбених производа, кандидаткиња је анализирала преференције потрошача у развоју желираног производа (пекмез/намаз), за чију је производњу као сировина коришћена шљива (рад бр. 14), као и квалитет и прихватљивост хлеба са смањеним уделом соли (рад бр. 8).

Технологија складиштења (постхарвест технологије) свежег воћа и поврћа

Одређени број публикација др Драгане Убипарип Самек посвећен је изучавању процеса сазревања плодова свежег воћа и поврћа, који се одвијају током примене постхарвест технологија (радови бр. 6, 10, 11, 12, 20, 21). За потребе ових истраживања одабране су врсте воћа (трешње) и поврћа (парадајз, бели лук и зелена салата) са кратким роком трајања и од значајног извозног потенцијала за Републику Србију. Управо је значај парадајза, у смислу његовог извозног потенцијала, кандидаткиња потврдила у публикацијама бр. 5 и 15. Надаље, публикације прате промене које утичу на квалитет и физичко-хемијске карактеристике плода, сензорска својства и рок трајања воћа и поврћа, како током складиштења, тако и током њиховог пласмана на тржиште. Анализиран је и утицај одређене врсте третмана примењених током производње на складишну способност и рок трајања плодова. Код плодова трешања закључено је да се ниједна примењена метода паковања (пластичне и МАР кесе) није показала ефикасном у смислу очувања свеукупног квалитета и нутритивне вредности плодова током пролонгираног складиштења на ниској температури. Код испитивања рока трајања парадајза доказано је да њихово чување у фрижидеру или условима хладног ланца снабдевања доводи до израженијег степена пропадања њиховог свеукупног квалитета и значајно скраћује рок трајања у односу на оптималне услове складиштења (собна температура), при чему се појављују и промрзLINE, као и промене биохемијског састава.

Како би се анализирао ланац снабдевања храном и истакао значај адекватног складиштења свежег воћа и поврћа, као дела тог ланца, кандидаткиња је учествовала у истраживању нове и перспективе примене *blockchain* технологије у ланцу снабдевања храном (рад бр. 1). Принцип следљивости, као законска обавеза свих учесника у ланцу, једна је од најчешћих области примене *blockchain* технологије у области хране. Овај принцип треба да обезбеди познавање коришћених сировина, поступака, начина чувања и транспорта прехрамбених производа, а *blockchain* технологија обезбеђује сигурност блокова података током трансакција као и само, децентрализовано, чување података, што је у складу са потребама складиштења и чувања података током производње и дистрибуције хране. У поменутом раду је испитано тренутно стање коришћења ове технологије у следљивости у прехрамбеном ланцу анализом патената из ове области. Резултати су истакли актуелност технологије, јер је број патената у овој области у сталном порасту, при чему су најзаступљенији патенти из Кине, Индије и САД-а. *Latent Dirichlet Allocation Modeling* анализа је открила четири перспективне области примене ове технологије у ланцу снабдевања свежим воћем и поврћем, те се очекује растући тренд њене примене у годинама које долазе.

V ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске¹ истражена је цитираност радова др Драгане Убипарип Самек у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index - Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2015. до марта 2022.године.

У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата (1 хетероцитат, 1 коцитат и 0 самоцитат). Према бази података SCOPUS и Web of Science, h-индекс кандидаткиње износи: **0**.

VI КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ ДОПРИНОСА

1. Показатељи успеха у научном раду

(Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава; уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву; чланства у одборима међународних научних конференција; чланства у одборима научних друштава; чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката)

1.1. Чланства у одборима међународних научних конференција

- 2019. године члан организационог одбора у оквиру конференције *6th International South East Europe Postharvest Conference „Quality Management in Postharvest Systems“*, одржане 26–28.06.2019. године, у Новом Саду и Сомбору, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и Пољопривредне стручне службе у Сомбору.

1.2. Чланство у стручним и научним друштвима

- 2020. године Решењем Института за стандардизацију Србије (бр. 88/13-22-03/2020) од 19.10.2020. године именована за члана Комисије за стандардне и сродне документе КС Е034-12, Сензорске анализе бр. 489/19-26-01/2012.

1.3. Рецензије научних радова и пројеката

- Национални часопис Food & Feed Research, Универзитет у Новом Саду, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, Србија (M24) – 3 рада

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

(Допринос развоју науке у земљи; менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима; педагошки рад; међународна сарадња; организација научних скупова)

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је својим научноистраживачким радом у оквиру Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду дала допринос развоју области **науке о потрошачима**, првенствено на тему конзумације воћа и поврћа. Спроведена истраживања допринела су бољем разумевању узрочно-последичних веза и главних фактора који утичу на конзумацију воћа и поврћа у АП Војводини, али и изналажењу начина путем којих се актуелни модели понашања могу мењати. Истраживања представљају значајан допринос развоју науке из овог домена у земљи, имајући у виду значај и актуелност теме и недостатак овакве врсте истраживања. Из ових истраживања произишли су предлози мера ради унапређења тренутног стања субоптималне конзумације свежих намирница, које могу послужити не само потрошачима у смислу унапређења њихове свакодневне исхране, већ и медицинским радницима и креаторима политике здравствене заштите становништва. Препознавање значаја добијених резултата допринело би смањењу трошкова здравствене заштите, који су последица неадекватне исхране становништва. Коначно, резултати истраживања су интересантни и за маркетинг агенције и привреду у сврху креирања адекватних промотивних кампања, док би се истовремено потрошачима пружио оптималан квалитет и асортиман понуде ових намирница.

Поред науке о потрошачима, кандидаткиња је дала свој допринос у области **сензорске оцене прехранбених производа** и инструменталног одређивања њихових сензорских својстава. Од доласка на Институт, кандидаткиња ради на успостављању и формирању панела тренираних оцењивача за сензорску оцену различитих група прехранбених производа према важећим међународним и домаћим стандардима из наведене области. Организује и реализује тренинге и прати рад чланова панела, подучава их о врстама и начину функционисања чула, о значају ароме у сензорској оцени и њеном профилисању користећи различите прехранбене производе, као и при оцењивању текстуре прехранбених производа путем различитих тестова и на различитим врстама прехранбених производа. Била је ангажована у организовању потрошачких тестова, тзв. „САТА“ анализи (engl. Check-All-That-Apply) и тесту преференције потрошача на узорцима кекса, пекмеца од шљива са смањеним уделом шећера и хлеба са смањеним уделом соли. Такође, била је укључена и у комерцијална тестирања чула и обуке кандидата из домена сензорске оцене за потребе контроле квалитета прехранбених производа неколико компанија у земљи.

Наука о потрошачима и сензорска анализа хране представљају области за које постоји све веће интересовање на светском нивоу, што потврђују и бројни нови специјализовани часописи и конференције. Промоцијом резултата научноистраживачког рада путем публикација у научним часописима, саопштењима на међународним и националним конгресима и умрежавањем са светским институцијама које се баве сличном проблематиком кроз међународне пројекте и студијске боравке, кандидаткиња је допринела развоју ових области, али и научној компетентности и препознатљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области испитивања сензорске анализе хране и науке о потрошачима.

Својим доласком на Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, др Драгана Убипарип Самек, као члан истраживачког тима пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (бр. ИИИ46001), свој научноистраживачки рад наставила је у оквиру истог пројекта. Заједно са тимом истраживача прикључила се спровођењу истраживања из области **постхарвест технологија свежег воћа и поврћа**. Учествовала је и у комерцијалним анализама узорака сокова различитих произвођача са тржишта, као и одређивању садржаја ликопена и садржај укупних шећера у узорцима парадајза. Такође, заједно са тимом сарадника са Института, кандидаткиња је учествовала у испитивањима физичких својстава три врсте хлеба, као и у експериментима пробног печења и инструменталној оцени параметара пецивости различитих узорака пшеничног брашна.

Осим објављених резултата у научним часописима, кандидаткиња је учествовала и у реализацији 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 колегама у другим научноистраживачким институцијама у земљи.

У циљу промоције науке млађим генерацијама, пре свега средњошколцима и студентима, кандидаткиња је 2019. године учествовала у радионици „Храни се здраво јер на то имаш право“ и 2018. године у радионици „Поврће и воће здравље покреће“ у склопу манифестације *Фестивал науке и образовања*. У манифестацији *Ноћ истраживача* кандидаткиња је 2016. године учествовала у радионици „Буди кул, једи воће и поврће“.

2.2. Менторство и педагошки рад

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

- 2020: Сензорска анализа прехранбених производа, Atlantic Štark d.o.o., Београд
- 2019: Примена сензорске анализе у остваривању својих циљева, BFF – Baby Food Factory, Добановци.
- 2017: Радионица „Сензорска анализа у контроли квалитета хране“ – преко 30 представника из највећих компанија у прехранбеној индустрији у Србији, ФИНС, Нови Сад.

2.3. Међународна сарадња

Учешће на међународним пројектима:

- 2023–данас: Пројекат InterHEI: The Interdisciplinary HEI Entrepreneurship Fostering Program, финансиран средствима EITFood.
- 2021–данас: Пројекат Climate Resilient Orphan croPs for increased DIVersity in Agriculture – CROPDIVA (H2020-SFS-2020-2, број пројекта: 101000847).

2.4. Организација научних скупова

- Кандидаткиња је била члан Организационог одбора конференције *6th International South East Europe Postharvest Conference „Quality Management in Postharvest Systems“*, одржане 26–28.06.2019. године, у Новом Саду и Сомбору, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и Пољопривредне стручне службе у Сомбору.

3. Организација научног рада

(Руковођење пројектима, потпројектима и задацима; технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси; руковођење научним и стручним друштвима; значајне активности у комисијама и телима Министарства просвете, науке и технолошког развоја и телима других министарстава везаних за научну делатност; руковођење научним институцијама)

3.1. Учесће у националним пројектима

- 2014–2019. године учесница на пројекту „Развој и примена нових и традиционалних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – створимо богатство из богатства Србије“ (ИИИ 46001) Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије. Руководилац пројекта др Јасна Мاستиловић, научни саветник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду.

3.2. Техничка решења

Др Драгана Убипарип Самек је коаутор једног техничка решења, које је наведено у одељку *Библиографски подаци* овог Извештаја. Техничко решење је израђено на захтев корисника и примењено у пракси, има вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настало је као резултат 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 и бр. 14 од 20.02.2023. године), објављен од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду, дат је у прилогу Извештаја:

- Мاستиловић, Ј., Кеврешан, Ж., Ковач, Р., **Убипарип, Д.**, Бајић, А., Плавшић, Д., Вукић, М. (2022). Природни адитив за пекарске производе на бази отпада из прераде паприке (*Capsicum annuum* L.). Корисник техничког решења *СЗТР Златни дукат*, Ветерник. (М82)

4. Квалитет научних резултата

(Утицајност; параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских радова; ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора; степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству; допринос кандидата реализацији коауторских радова; значај радова)

4.1. Утицајност

Утицајност радова др Драгане Убипарип Самек је исказана цитираношћу радова кандидаткиње према релеватним базама података (у прилогу Извештаја).

Цитираност радова др Драгане Убипарип Самек истражена у Библиотеци Матице српске у бази података SCIENCE CITATION INDEX за период од 2015. до 02.03.2023. године: укупан број цитата и самоцитата је **2** (1 хетероцитат, 1 коцитат и 0 самоцитат). Према бази података SCOPUS и Web of Science, *h*-индекс кандидаткиње износи **0**.

4.2. Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатских радова

У изборном периоду (2015–02.03.2023), кандидаткиња је публиковала 4 рада у часописима категорије М20, који припадају областима:

- **Food Science & Technology: Foods** (М21 – IF 2021: 5,561), 1 рад
- национални часопис *Food and Feed Research*, категорисан као М24 за **биотехнологију и пољопривреду**, 3 рада

Радови др Драгане Убипарип Самек, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX, укупно имају 1 цитат (без ко- и самоцитата). Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

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

Библиографија др Драгане Убипарип Самек за период до покретања избора у звање садржи укупно 25 библиографских јединица, које спадају у групу експерименталних радова. За изборни период (2015–02.03.2023.) везује се 24 публикације из области биотехничких наука – прехранбено инжењерство и једна из области друштвено-организационих наука. Међу публикацијама се налази пет публикација **М20 категорије** (један рад категорије М21, четири рада категорије М24, од чега су три из области биотехничких наука и један из области друштвено-организационих наука, девет публикација **категирије М30** (два рада категорије М33 и седам категорије М34), две публикације **категирије М50** (оба рада категорије М52), док из **категирије М60** има објављених седам саопштења категорије М64. Кандидаткиња је у наведеном периоду одбранила докторску дисертацију **категирије М70** из области агроэкономије. Коаутор је и једног техничког решења категорије **М82**.

Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи **5,84**. На радовима са више од 7 аутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „n“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (25), др Драгана Убипарип Самек је први аутор на укупно 8 радова и саопштења, од тога на три рада категорије М24, на једном раду из категорија М33 и М52, на једном саопштењу из категорија М34 и на два саопштења категорије М64. Поред тога, аутор је и докторске дисертације. Међутим, при реализацији осталих коауторских радова, кандидаткиња је дала значајан допринос, како у осмишљавању идеја и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању радова.

Највећи део публикованих радова је резултат рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је др Драгана Убипарип Самек била ангажована, а у сарадњи са истраживачима Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у коме је запослена од 2018. године. Део публикација је резултат рада на пројектима финансираним од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине.

Поред тога, публиковани радови су резултат сарадње и са истраживачима са других факултета, као што су Пољопривредни факултет и Факултет техничких наука, Универзитет у Новом Саду.

4.5. Допринос кандидата реализацији коауторских радова

У радовима на којима је др Драгана Убипарип Самек коаутор, својим идејама, знањем, искуством, организованошћу и активним учешћем у експерименталном раду, тумачењу резултата и/или писању научних радова значајно је допринела њиховом квалитету и позиционирању радова на међународном нивоу.

Кандидаткиња се успешно прикључила тимовима истраживача на Институту који се баве науком о потрошачима, сензорском анализом и постхарвест технологијама воћа и поврћа. У циљу реализације тематски комплексних и мултидисциплинарних истраживања сарађивала је са истраживачима са других научних институција, чиме је показала склоност ка тимском раду и успешност у извршавању поверених задужења и дала значајан допринос пре свега реализацији експеримената, а касније и тумачењу резултата и писању коауторских радова, и тиме суштински допринела њиховој публикацији.

4.6. Значај радова

Научноистраживачки рад др Драгане Убипарип Самек карактерише разноврсност и мултидисциплинарност. Највећи број објављених радова кандидаткиње односи се на **науку о потрошачима**. У домаћој литератури су истраживања о навикама и ставовима потрошача о уделу воћа и поврћа у свакодневној исхрани недовољно заступљена. Истраживања кандидаткиње доприносе повећању свести потрошача о значају редовне конзумације воћа и поврћа са здравственог аспекта, односно одржању доброг физичког и менталног стања. Радови које је кандидаткиња објавила доприносе прикупљању емпиријских података о заступљености воћа и поврћа у исхрани становништва, пружају увид у ставове и намере потрошача у вези њихове конзумације, а уједно и описују препреке које опструирају оптималну конзумацију ове врсте намирница. Развијен је посебан модел структурних једначина заснован на теоријској основи Ајзенове теорије планираног понашања, који је могуће применити и у другим земљама у развоју које имају проблем неадекватне исхране становништва. Коначно, кроз ова истраживања, предложене су и неопходне мере за унапређење исхране становништва, а које могу бити од користи не само потрошачима, већ и здравственим установама и другим државним институцијама. Није занемарљива и чињеница да је унапређењем исхране становништва могуће остварити значајне уштеде здравствених трошкова, неопходних за лечење обољења чијем је развоју допринела неадекватна исхрана. Добијени подаци могу бити значајни и маркетинг агенцијама при креирању различитих едукативно-промотивних кампања са циљем промена навика у исхрани. Коначно, добијене смернице могу послужити и привреди са циљем креирања богатије, квалитетније и приступачније понуде воћа и поврћа, у складу са очекивањима потрошача.

Значајан део радова бави се испитивањем повезаности квалитета и особина сировина са сензорским особинама готових производа, развојем побољшаних и/или нових формулација и карактеризацијом технолошких својстава, функционалности и нутритивне вредности унапређених прехранбених производа, а све у циљу **сензорског профилисања** производа прихватљивог целокупној популацији.

Публикације из домена **технологије складиштења** свежег воћа и поврћа односе се на анализу квалитета, складишне способности и рока трајања свежег воћа и поврћа. Ова истраживања доприносе унапређењу постхарвест технологија одабраног свежег воћа и поврћа у нашој земљи, узимајући у обзир њихов извозни потенцијал. У оквиру овог домена представљени су потенцијали примене иновативног приступа *blockchain* технологије у ланцу снабдевања храном, посебно када је у питању свеже воће и поврће.

На основу свега наведеног, може се закључити да су објављени радови кандидаткиње др Драгане Убипарип Самек знатно проширили и допринели новим научним сазнањима у наведеним областима.

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

Међу најзначајнија научна остварења кандидаткиње након избора у звање научни сарадник могу се уврстити:

1. Рад бр **1**. објављен у врхунском међународном часопису (M21), публикован у часопису *Foods*, који се налази на позицији 35 од 143 часописа у области Food Science & Technology у 2021. у години.
2. Рад бр **24**. одбрањена докторска дисертација „Вишекритеријумско одлучивање у функцији повећања конзумације воћа и поврћа“ на Пољопривредном факултету, Универзитет у Новом Саду. На основу истраживања у оквиру дисертације кандидаткиња је објавила седам публикација различитих категорија.

3. Радови бр. **2, 3 и 4** објављени у националном часопису *Food and Feed Research* (M24), у области биотехнологија и пољопривреда.
4. Публикација бр. **25**. техничко решење „Природни адитив за пекарске производе на бази отпада из прераде паприке (*Capsicum annum L.*)“ чији је корисник СЗТР Златни дукат, Ветерник.

VII НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Кандидаткиња др Драгана Убипарип Самек од 2015. до 02.03.2023. године публиковала је као аутор или коаутор један рад у врхунском међународном часопису, четири рада у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком, два саопштења са међународног скупа штампана у целини, седам саопштења са међународних скупова штампаних у изводу, два рада у часопису националног значаја и седам саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу. Поред наведених публикација, кандидаткиња је коаутор једног техничког решења категорије М82. Према тематском прегледу публикованих радова и поднетих саопштења, научноистраживачки рад кандидаткиње др Драгане Убипарип Самек може бити груписан у следеће целине:

- Наука о потрошачима – испитивање понашања потрошача у вези са прехранбеним навикама,
- Примена сензорских и инструменталних метода у процесима развоја и унапређења прехранбених производа и њихове карактеризације и
- Технологија складиштења (постхарвест технологије) свежег воћа и поврћа.

Упоредо са научноистраживачким радом, кандидаткиња је укључена и у обуку и развој младих истраживача. Кандидаткиња је у 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. Поред тога, кандидаткиња је учествовала у реализацији бројних едукација из сензорске анализе хране у складу са за потребе кадрова из прехранбене индустрије. Укупан индекс компетентности др Драгане Убипарип Самек износи **29,00**.

**VIII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА
у односу на минималне квантитативне захтеве за стицање научног звања НАУЧНИ
САРАДНИК (Прилог 3 и 4 Правилника)**

**Збирни приказ научне компетентности о предлогу за стицање звања
НАУЧНИ САРАДНИК**

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно	Кориговано*
M21	<i>Рад у врхунском међународном часопису</i>	8	1	8,00	8,00
M24	<i>Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком: техничко-технолошке и биотехничке науке</i>	3	3	9,00	9,00
M24	<i>Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком: друштвене науке</i>	4	1	4,00	4,00
M33	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у целини</i>	1	2	2,00	2,00
M34	<i>Саопштење са међународног скупа штампано у изводу</i>	0,5	7	3,5	3,34
M52	<i>Рад у часопису националног значаја</i>	1,5	2	3,00	3,00
M64	<i>Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу</i>	0,2	7	1,40	1,30
M70	<i>Одбрањена докторска дисертација</i>	6	1	6,00	6,00
M82	<i>Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу</i>	6,0	1	6,00	6,00

* корекција направљена према броју коаутора на радовима: $K/(1+0,2(n-7))$, $n > 7$

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

Звање	Категорије радова	Неопходан број бодова према Правилнику	Реализовано
Научни сарадник	Укупно	16	29,00
Обавезни (1)	M10+M20+M31+M32+M33+ M41+M42+M51+M80+M90+M100	9	21,00
Обавезни (2)	M21+M22+M23	5	8,00

IX ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Др Драгана Убипарип Самек је своју истраживачку каријеру започела у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, радећи као истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Научноистраживачка активност кандидаткиње заснована је на истраживањима из области Биотехничких наука, односно научне дисциплине Технологија биљних производа, ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Свој научноистраживачки рад усмерила је на изучавање навика потрошача, сензорску анализу прехранбених производа, као и постхарвест технологије воћа и поврћа. Учествовала је у реализацији мултидисциплинарних задатака уз сталан интерес за усавршавање и стицање нових знања.

Овакав развојни пут је допринео да др Драгана Убипарп Самек постане свестран истраживач, аутор и коаутор већег броја радова објављених у националним и међународним часописима, као и радова саопштених на међународним и националним научним скуповима. Од укупног броја публикација (25), др Драгана Убипарип Самек је први аутор на укупно 8 радова и саопштења, од тога на три рада категорије М24, на једном раду из категорија М33 и М52, на једном саопштењу из категорија М34 и два саопштења из категорије М64. Међутим, при реализацији осталих коауторских радова, кандидаткиња је дала значајан допринос, како у осмишљавању идеја и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, обради података, дискусији резултата и самом писању радова. Радови кандидаткиње цитирани су, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX, укупно 2 пута (од чега је 1 хетероцитата, 1 коцитата и 0 самоцитат). На основу структуре индикатора научне компетентности (М20–М80) и индекса компетентности ($M_{2015-2023} = 29,00$) може се закључити да кандидаткиња задовољила квантитативне услове за стицање звања **научни сарадник** из области Биотехничких наука.

Осим формално исказаних квантитативних услова за стицање звања, кандидаткиња задовољава и квалитативне показатеље научноистраживачке компетентности. Кандидаткиња је осим истраживачког рада обављала и стручне, мултидисциплинарне задатке, од задатака из области економије у току основних и мастер студија, агроекономије у току докторских студија, до науке о потрошачима, сензорске анализе и постхарвест технологија у оквиру ангажовања на Институту, што указује на комплетност кандидата као научног радника и стручњака способног да, решавајући комплексне и мултидисциплинарне истраживачке задатке, доприноси унапређењу научног рада у области којом се бави. Посебно је важно истаћи њен допринос обуци и развоју младих истраживача, обуци кадрова из прехранбене индустрије, као и учествовање на истраживачким пројектима на националном и међународном нивоу.

На основу свега наведеног може се закључити да је кандидат др Драгана Убипарип Самек показала велико ангажовање, иницијативу и независност у бављењу научноистраживачким радом, као и велики напредак, како истраживачки, тако и стручни, у области којима се бави.

X МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила, 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, са посебним акцентом на изучавање прехранбених навика потрошача и сензорску карактеризацију прехранбених производа, Комисија сматра да је др Драгана Убипарип Самек компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабрана у звање **НАУЧНИ САРАДНИК** за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Увидом у документацију, Комисија сматра да је кандидаткиња је у претходном изборном периоду успешно стицала и примењивала нова знања и вештине из области Биотехничких наука, истовремено користећи претходно стечено знање и искуство у оквиру научноистраживачког рада из области науке о потрошачима.

На основу свега наведеног, Комисија предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да упути предлог Министарству науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидаткиње у звање **научни сарадник**, за стицање научних звања да тај избор и потврди.

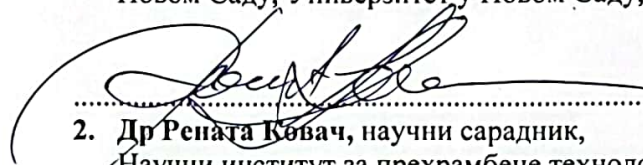
**ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ДР ДРАГАНЕ УБИПАРИП САМЕК У ЗВАЊЕ
НАУЧНИ САРАДНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања предвиђене Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС”, бр. 159 од 30. децембра 2020. године и бр. 14 од 20.02.2023), увида у приложену документацију и оцене овог Извештаја, именована Комисија закључује да др Драгана Убипари Самек испуњава све услове да буде изабрана у звање научни сарадник за научну област *Биотехничке науке*, ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла* и предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, да такав предлог утврди и у складу са законском процедуром такав предлог достави Министарству науке, технолошког развоја и иновација Србије да избор потврди.

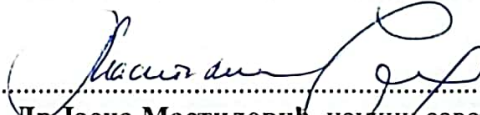
ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ



-
1. **Др Маријана Сакач**, научни саветник,
Научни институт за прехранбене технологије у
Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник



-
2. **Др Рената Ковач**, научни сарадник,
Научни институт за прехранбене технологије у
Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан



-
3. **Др Јасна Мاستиловић**, научни саветник, Биосенс
институт, Универзитет у Новом Саду, члан