

На основу члана 78–84. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке IV редовне седнице Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/2-2 од 06.04.2023. године покренут је поступак за избор **др Тамаре Дапчевић Хаднађев**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, у звање **научни саветник**, за област биотехничких наука – прехранбено инжењерство, односно за научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Одлуком Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду број 2/4-3/2-2 од 06.04.2023. године именована је Комисија за оцену испуњености услова за избор у научно звање и подношење Извештаја за избор у звање **научни саветник** у следећем саставу:

1. Др Маријана Сакач, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабрана у звање 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, председник,
2. Др Павле Јованов, научни саветник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, изабран у звање 15.09.2020. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан,
3. Др Љубица Докић, редовни професор у ужој научној области прехранбено инжењерство, изабрана у звање 15.07.2013. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 81. Закона о науци и истраживањима („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада, Комисија Научном већу Института подноси

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Тамаре Дапчевић Хаднађев**, вишег научног сарадника Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, за избор у звање **научни саветник**.

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИ РАД

Тамара Дапчевић Хаднађев рођена је 13. фебруара 1981. године у Новом Саду, Република Србија. Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, смер фармацеутско инжењерство, уписала је школске 2000/01. године, а дипломирала 4. септембра 2006. године са просечном оценом 9,53 одбранивши дипломски рад под насловом "Реолошко понашање емулзија У/В стабилованих микромолекуларним и макромолекуларним емулгатором".

Школске 2006/07. године уписала је последипломске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду. Академско звање мастер инжењер технологије на студијском програму Контрола квалитета стакла је 11. јула 2008. године одбранивши мастер рад под називом "Тиксотропно понашање скробног гела". Докторску дисертацију под називом "Утицај додатка емулгујућих скрובה на технолошке карактеристике теста и квалитет хлеба" одбранила је 28. октобра 2013. године на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено-биотехнолошке науке и тиме стакла академско звање доктора наука – технолошко инжењерство. Просечна оцена током мастер и докторских студија била је 10,00.

Од фебруара 2007. године ангажована је на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду као стипендиста Министарства за науку и технолошки развој. Од априла 2008. године је запослена на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду, најпре као истраживач сарадник, од априла 2014. године као научни сарадник, а од септембра 2019. године као виши научни сарадник. У научно звање виши научни сарадник у области биотехничких наука – прехранбено инжењерство, научна дисциплина Технологија биљних производа и ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране биљног порекла изабрана је решењем Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије број 660-01-00001/634 од 30. септембра 2019. године. У периоду од 2010. до 2021. године обавља функцију одговорног лица одељења за реолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране – FINSLab Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду. Од 2013. године ангажована је по уговору о делу на Фармацеутском факултету, Универзитет привредна академија у Новом Саду, као асистент, од децембра 2014. године као доцент, а од новембра 2019. године и као ванредни професор на предметима Контрола здравствене исправности намирница I и II. У звање ванредни професор за ужу научну област Биохемијске науке изабрана је одлуком Сената Универзитета привредна академија у Новом Саду (бр. одлуке 82/7/19 од 19. новембра 2019. године).

Ради постдокторског усавршавања од септембра 2015. до априла 2016. године борави на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-а. Нова сазнања из

области технологије, квалитета и безбедности прехранбених производа стиче и кроз једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ирска, у групи др Mark A.E. Auty-ја, истраживачка тема "*Application of imaging techniques in the study of food structure*" (новембар 2016) и двонедељни студијски боравак на Универзитету у Болоњи, Болоња, Италија, у групи проф. др Diana Di Gioia, истраживачка тема "*Probiotics for food industrial applications*" (јул 2017).

Окосницу њеног стручног и истраживачког рада чини примена сазнања из прехранбене технологије и хемије хране у циљу развоја нових прототипова прехранбених производа за посебну нутритивну намену, контрола квалитета прехранбених сировина и производа, као и изналажење нових и алтернативних извора макро- и микро- нутријената. У досадашњем научноистраживачком раду објавила је 163 научна рада и саопштења на скуповима у земљи и иностранству и коаутор је 2 техничка решења на националном нивоу и 1 техничког решења на међународном нивоу. Њене публикације цитиране су преко 1400 пута. Активно је учествовала и учествује у реализацији 10 националних пројеката финансираних од стране Фонда за науку Републике Србије, Министарства просвете, науке и технолошког развоја и Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, 2 пројекта билатералне сарадње, 3 COST акције, 2 Interreg IPA програма прекограничне сарадње између Мађарске и Србије, 1 пројекта FAO International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture и 3 пројекта финансирана из ЕУ програма FP7 и HORIZON 2020.

Активни је члан Удружења прехранбених технолога Србије и Српског хемијског друштва. Од 2017-те до 2022-е године обавља функцију Erasmus+ академског координатора на Универзитету у Новом Саду за "Erasmus+" мобилност особља Института. У оквиру COST акције SOURDOMICS (CA18101) од априла 2019-те до фебруара 2022-е делује као STSM координатор, а од фебруара до септембра 2022-е као Grant Awarding Coordinator. Активно руководи задатком у оквиру HORIZON 2020 пројекта CROPDIVA. Рецензент је великог броја међународних научних часописа и члан уређивачког одбора међународног часописа Discover Food издавача Springer Nature.

Чита, пише и говори енглески језик одлично.

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА ДО ДАТУМА СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/3-4 од 15.10.2018.)¹

M10 - МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. *Dokić, P., Dokić, Lj., Dapčević, T., Krstonošić, V. (2008). Colloid Characteristics and Emulsifying Properties of OSA Starches. In: Progress in Colloid and Polymer Science, Colloids for Nano- and Biotechnology, Z.D. Hórvölgyi, É. Kiss (Eds.), vol. 135, Springer, Heidelberg, pp. 48–56.*
Број хетероцитата: 41
2. *Torbica, A., Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Dokić, P. (2011). Functional Gluten Alternatives. In: Gluten: Properties, Modifications and Dietary Intolerance, D. S. Fellstone (Ed.), Nova Science Publishers Inc, NY, USA, pp. 49–73.*
Број хетероцитата: 1
3. *Mullen, A.M., Alvarez, C., Pojić, M., Dapčević Hadnađev, T., Papageorgiou, M. (2015). Classification and Target Compounds. In: Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques, C.M. Galanakis (Ed.), Academic Press, Elsevier Inc., USA, pp. 25–57.*
Број хетероцитата: 26
4. *Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Dokić, Lj. (2018). Functionality of Starch Derivatives in Bakery and Confectionery Products. In: Biopolymers for Food Design, Volume 20, 1st Edition, A. Grumezescu, A.M. Holban (Eds.), Academic Press, London, UK, pp. 279–311.*
Број хетероцитата: 0
5. *Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev, M., Pojić, M. (2018). The healthy components of cereal by-products and their functional properties. In: Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products, C.M. Galanakis (Ed.), Woodhead Publishing, Duxford, UK, pp. 27–61.*
Број хетероцитата: 12

M14 (4) Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја

6. *Dapčević Hadnađev, T., Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A. (2011). The Role of Empirical Rheology in Flour Quality Control. In: Wide Spectra of Quality Control, I. Akyar (Ed.), InTech, Rijeka, Croatia, pp. 335–360.*
Број хетероцитата: 40

¹ Библиографија радова публикованих у периоду који је кандидата квалификовао у звање научни сарадник означена је фонтом italic.

М21а (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

7. *Krstonošić, V., Dokić, Lj., Dokić, P., **Dapčević, T.** (2009). Effects of xanthan gum on physicochemical properties and stability of corn oil-in-water emulsions stabilized by polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate. Food Hydrocolloids, 23 (8), 2212–2218.*
Број хетероцитата: 84
SCI 2009 Food Science & Technology 5/118; Impact factor 2009: 3,196
8. *Dokić, Lj., **Dapčević, T.**, Krstonošić, V., Dokić, P., Hadnađev, M. (2010). Rheological characterisation of corn starch isolated by alkali method. Food Hydrocolloids, 24 (2–3), 172–177.*
Број хетероцитата: 40
SCI 2009 Food Science & Technology 5/118; Impact factor 2009: 3,196
9. *Torbica, A., Hadnađev, M., **Dapčević, T.** (2010). Rheological, textural and sensory properties of gluten-free bread formulations based on rice and buckwheat flour. Food Hydrocolloids, 24 (6–7), 626–632.*
Број хетероцитата: 177
SCI 2009 Food Science & Technology 5/118; Impact factor 2009: 3,196
10. *Torbica, A., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2012). Rice and buckwheat flour characterisation and its relation to cookie quality. Food Research International, 48 (1), 277–283.*
Број хетероцитата: 78
SCI 2011 Food Science & Technology 11/128; Impact factor 2011: 3,150
11. ***Dapčević Hadnađev, T.**, Torbica, A., Hadnađev, M. (2013). Influence of buckwheat flour and carboxymethyl cellulose on rheological behaviour and baking performance of gluten-free cookie dough. Food and Bioprocess Technology, 6 (7), 1770–1781.*
Број хетероцитата: 41
SCI 2012 Food Science & Technology 6/124; Impact factor 2012: 4,115
12. ***Dapčević Hadnađev, T.**, Pajić-Lijaković, I., Hadnađev, M., Mastilović, J., Torbica, A., Bugarski, B. (2013). Influence of starch sodium octenyl succinate on rheological behaviour of wheat flour dough systems. Food Hydrocolloids, 33 (2), 376–383.*
Број хетероцитата: 14
SCI 2013 Food Science & Technology 6/122; Impact factor 2013: 4,280
13. ***Dapčević Hadnađev, T.**, Dokić, Lj., Hadnađev, M., Pojić, M., Torbica, A. (2014). Rheological and breadmaking properties of wheat flours supplemented with octenyl succinic anhydride-modified waxy maize starches. Food and Bioprocess Technology, 7 (1), 235–247.*
Број хетероцитата: 22
SCI 2012 Food Science & Technology 6/124; Impact factor 2012: 4,115

14. Janić Hajnal, E., Tomić, J., Torbica, A., Rakita, S., Pojić, M., Živančev, D., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2014). Content of free amino groups during postharvest wheat and flour maturation in relation to gluten quality. *Food Chemistry*, 164, 158–165.
Број хетероцитата: 10
SCI 2014 Food Science & Technology 8/122; Impact factor 2014: 3,391
15. Pojić, M., Mišan, A., Sakač, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šarić, B., Milovanović I., Hadnađev, M. (2014). Characterization of by-products originating from hemp oil processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62 (51), 12436–12442.
Број хетероцитата: 74
SCI 2013 Agriculture, Multidisciplinary 2/56; Impact factor 2013: 3,107
16. Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Lazaridou, A., Moschakis, T., Michaelidou, A.-M., Popović, S., Biliaderis, C.G. (2017). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part I. Physicochemical properties. *Food Hydrocolloids*, 79, 526–533.
Број хетероцитата: 73
SCI 2017 Food Science & Technology 6/133; Impact factor 2017: 5,089
17. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocolloids*, 81, 481–489.
Број хетероцитата: 1
SCI 2017 Food Science & Technology 6/133; Impact factor 2017: 5,089

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

18. **Dapčević Hadnađev, T.**, Dokić, P., Krstonošić, V., Hadnađev, M. (2013). Influence of oil phase concentration on droplet size distribution and stability of oil-in-water emulsions. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 115 (3), 313–321.
Број хетероцитата: 51
SCI 2012 Food Science & Technology 31/124; Impact factor 2012: 2,266
19. Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., Rakita, S., Živančev, D., Janić Hajnal, E., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev M. (2013). Changes in the content of free sulphhydryl groups during postharvest wheat and flour maturation and their influence on technological quality. *Journal of Cereal Science*, 58 (3), 495–501.
Број хетероцитата: 14
SCI 2012 Food Science & Technology 35/124; Impact factor 2012: 2,088
20. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Dokić, Lj., Pajin, B., Torbica, A., Šarić, Lj., Ikonić, P. (2014). Physical and sensory aspects of maltodextrin gel addition used as fat replacers in confectionery filling systems. *LWT-Food Science and Technology*, 59 (1), 495–503.
Број хетероцитата: 12
SCI 2012 Food Science & Technology 22/124; Impact factor 2012: 2,546

21. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M., Rakita, S., Krstonošić, V. (2015). Functionality of OSA starch stabilized emulsions as fat replacers in cookies. *Journal of Food Engineering*, 167 (Part B), 133–138.
Број хетероцитата: 20
SCI 2015 Food Science & Technology 17/125; Impact factor 2015: 3,199
22. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Torbica, A., Tomić, J., Rakita, S., Janić Hajnal, E. (2015). Changes in the rheological properties of wheat dough during wheat short-term storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95 (3), 569–575.
Број хетероцитата: 10
SCI 2015 Food Science & Technology 37/125; Impact factor 2015: 2,076
23. Torbica, A., Belović, M., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Pestorić, M., Škrobot, D., **Dapčević Hadnađev, T.** (2016). Nutritional, rheological, and sensory evaluation of tomato ketchup with increased content of natural fibres made from fresh tomato pomace. *Food and Bioprocess Processing*, 98, 299–309.
Број хетероцитата: 36
SCI 2015 Food Science & Technology 24/125; Impact factor 2015: 2,687
24. Pojić, M., Musse, M., Rondeau, C., Hadnađev, M., Grenier, D., Mariette, F., Cambert, M., Diascorn, Y., Quellec, S., Torbica, A., **Dapčević Hadnađev, T.**, Lucas, T. (2016). Overall and local bread expansion, mechanical properties, and molecular structure during bread baking: Effect of emulsifying starches. *Food and Bioprocess Technology*, 9, 1287–1305.
Број хетероцитата: 10
SCI 2014 Food Science & Technology 20/122; Impact factor 2014: 2,691
25. Nedeljković, N., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šarić, B., Pezo, L., Sakač, M., Pajin, B. (2017). Partial replacement of fat with oat and wheat bran gels: Optimization study based on rheological and textural properties. *LWT-Food Science and Technology*, 86, 377–384.
Број хетероцитата: 8
SCI 2017 Food Science & Technology 24/133; Impact factor 2017: 3,129

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

26. Hadnađev, M., Dokić, Lj., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pajin, B., Krstonošić, V. (2011). The impact of maltodextrin-based fat mimetics on rheological and textural characteristics of edible vegetable fat. *Journal of Texture Studies*, 42 (5), 404–411.
Број хетероцитата: 15
SCI 2009 Food Science & Technology 48/118; Impact factor 2009: 1,308
27. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2013). Gelatinization properties of wheat flour as determined by empirical and fundamental rheometric method. *European Food Research and Technology*, 237 (3), 299–307.
Број хетероцитата: 8
SCI 2011 Food Science & Technology 47/128; Impact factor 2011: 1,566

28. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šimurina, O., Filipčev, B. (2013). Empirical and fundamental rheological properties of wheat flour dough as affected by different climatic conditions. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 15, 1381–1391.
Број хетероцитата: 10
SCI 2012 Agriculture, Multidisciplinary 26/57; Impact factor 2012: 0,685
29. Filipčev, B., Šimurina, O., **Dapčević Hadnađev, T.**, Jevtić-Mučibabić, R., Filipović, V., Lončar, B. (2015). Effect of liquid (native) and dry molasses originating from sugar beet on physical and textural properties of gluten-free biscuit and biscuit dough. *Journal of Texture Studies*, 46 (5), 353–364.
Број хетероцитата: 7
SCI 2013 Food Science & Technology 49/122; Impact factor 2013: 1,677
30. Milanović, M., Krstonošić, V., Dokić, Lj., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2015). Insight into the interaction between Carbopol® 940 and ionic/nonionic surfactant. *Journal of Surfactants and Detergents*, 18 (3), 505–516.
Број хетероцитата: 19
SCI 2015 Chemistry, Applied 28/72; Impact factor 2015: 1,853
31. Pojić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Rakita, S., Torbica, A. (2017). Optimization of additive content and their combination to improve the quality of pure barley bread. *Journal of Food Science and Technology*, 54 (3), 579–590.
Број хетероцитата: 3
SCI 2017 Food Science & Technology 66/133; Impact factor 2017: 1,797
32. Rakita, S., Dokić, Lj., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Torbica, A. (2017). Predicting rheological behavior and baking quality of wheat flour using a GlutoPeak test. *Journal of Texture Studies*, 49 (3), 339–347.
Број хетероцитата: 18
SCI 2017 Food Science & Technology 73/133; Impact factor 2017: 1,591

M23 (3) Рад у међународном часопису

33. *Krstonošić, V., Dokić, Lj., Nikolić, I., Dapčević, T., Hadnađev, M. (2012). Influence of the sodium dodecyl sulphate (SDS) concentration on the disperse and rheological characteristics of oil-in-water emulsions stabilized by octenyl succinic anhydride modified starch-SDS mixtures. Journal of the Serbian Chemical Society, 77 (1), 83–94.*
Број хетероцитата: 14
SCI 2012 Chemistry, Multidisciplinary 100/152; Impact factor 2012: 0,912
34. Nedeljković, N., Sakač, M., Mandić, A., Psodorov, Đ., Jambrec, D., Pestorić, M., Sedej, I., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2014). Rheological properties and mineral content of buckwheat enriched wholegrain wheat pasta. *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly*, 20 (1), 135–142.
Број хетероцитата: 9
SCI 2014 Chemistry, Applied 48/72; Impact factor 2014: 0,892

35. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Dokić, Lj., Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A., Rakita, S. (2014). Rheological properties of dough and quality of bread supplemented with emulsifying polysaccharides. *Hemijska industrija*, 68 (1), 99–106.
Број хетероцитата: 11
SCI 2013 Engineering, Chemical 103/133; Impact factor 2013: 0,562
36. Polovinski Horvatović, M., Glamočić, D., Žikić, D., **Dapčević Hadnađev, T.** (2015). Performance and some intestinal functions of broilers fed diets with different inclusion levels of sunflower meal and supplemented or not with enzymes. *Revista Brasileira de Ciencia Avicola – Brazilian Journal of Poultry Science*, 1 (17), 25–30.
Број хетероцитата: 19
SCI 2014 Agriculture, Dairy & Animal Science 46/57; Impact factor 2014: 0,429
37. Pojić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Rakita, S., Brlek, T. (2015). Bread supplementation with hemp seed cake: A by-product of hemp oil processing. *Journal of Food Quality*, 38 (6), 431–440.
Број хетероцитата: 52
SCI 2014 Food Science & Technology 81/122; Impact factor 2014: 0,838

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

38. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Šarić, B., Mišan, A., Jovanov, P., Sakač, M. (2017). Progress in vegetable proteins isolation techniques: A review. *Food and Feed Research*, 44 (1), 11–21.
Број хетероцитата: 18
Категорисан као M24 за биотехнологију и пољопривреду за 2017. годину

M30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

M31 (3,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини

39. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M. (2014). Stabilized starches as bread improvers. 65th Starch Convention, Detmold, Germany, 9–10 April, 2014, 1–4.
Број хетероцитата: 0

M32 (1,5) Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу

40. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C. (2016). Physicochemical properties of hemp (*Cannabis sativa* L.) protein isolates: Effects of isolation technique and conditions. International Congress FoodTech 2016 – III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVII International Symposium *Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 200.
Број хетероцитата: 0

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

41. Krstonošić, V., Dokić, Lj., Dokić, P., **Dapčević, T.**, Hadnađev, M. (2010). *Rheological and dispersion characteristics of oil-in-water emulsions stabilized by OSA starch. 5th World Congress on Emulsions, Lyon, France, 12–14 October, 2010, 5 pages, CD version.*
Број хемероџума: 0
42. **Dapčević, T.**, Hadnađev, M. (2010). *Effect of temperature on rheological properties of corn starch. XIV International Symposium Feed Technology. 2nd Workshop FEED-TO-FOOD FP7 REGPOT-3, Novi Sad, Serbia, 19–21 October, 2010, 327–332.*
Број хемероџума: 0
43. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Torbica, A., Dokić, Lj., Pajin, B., Krstonošić, V. (2011). *Rheological properties of maltodextrin based fat – reduced confectionery spread systems. 11th International Congress on Engineering and Food, ICEF11, Athens, Greece, 22–26 May, 2011, published in: Procedia Food Science, Volume 1, 62–67.*
Број хемероџума: 7
44. **Dapčević Hadnađev, T.**, Torbica, A., Hadnađev, M. (2011). *Rheological properties of wheat flour substitutes/alternative crops assessed by Mixolab. 11th International Congress on Engineering and Food, ICEF11, Athens, Greece, 22–26 May, 2011, published in: Procedia Food Science, Volume 1, 328–334.*
Број хемероџума: 44
45. Torbica, A., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2011). *Possibility of using durum wheat flour as an improvement agent in bread making process. 11th International Congress on Engineering and Food, ICEF11, Athens, Greece, 22–26 May, 2011, published in: Procedia Food Science, Volume 1, 1628–1632.*
Број хемероџума: 4
46. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Mastilović, J., Torbica, A. (2012). *Consumers' attitudes towards full-fat food products and their low-fat alternatives. 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 1186–1190.*
Број хемероџума: 0
47. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M., Torbica, A., Krstonošić, V. (2012). *Influence of hydrocolloids on the rheological properties of buckwheat dough. 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 700–705.*
Број хемероџума: 0
48. Tomić, J., Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M., Janić Hajnal, E., **Dapčević Hadnađev, T.** (2012). *The amount of thiol (SH) groups as a quality indicator of the wheat flour protein complex. 6th Central European Congress on Food, CEFood2012, Novi Sad, Serbia, 23–26 May, 2012, 414–419.*
Број хемероџума: 0

49. Milanović, M., Krstonošić, V., Dokić, Lj., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M. (2012). *Interactions between polyacrylic acid (Carbopol® 940) and nonionic surfactant (Tween 80) and ionic surfactant (SDS) in aqueous solution.* 25èmes Entretiens du Centre Jacques Cartier EMULSIFICATION: Modeling, Technologies and Applications, CPE-Lyon, France, 19–21 November, 2012, 3 pages, CD version, <http://www.lagep.univ-lyon1.fr/JC2012/Posters.html>.
Број хетероцитата: 0
50. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Rakita, S., Dokić, Lj., Pojić, M. (2013). *Influence of emulsifying polysaccharides on the microstructure, quality and stalling of wheat bread.* InsideFood Symposium, Leuven, Belgium, 9–12 April, 2013, 1–5, USB version, <http://www.insidefood.eu/proceedings.awp# Toc356902015>.
Број хетероцитата: 0
51. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Dokić, Lj., Torbica, A., Pojić, M. (2013). *Rheological and microstructural properties of wheat flour dough and its constituents in the presence of emulsifying waxy maize starches.* InsideFood Symposium, Leuven, Belgium, 9–12 April, 2013, 1–5, USB version, <http://www.insidefood.eu/proceedings.awp# Toc356902015>.
Број хетероцитата: 0
52. Hadnađev, M., Rakita, S., **Dapčević Hadnađev, T.**, Tomić, J., Živančev, D., Torbica, A., Pojić, M. (2013). *Rheological properties of wheat dough in relation to microclimatic conditions / Reološke osobine testa od pšeničnog brašna u zavisnosti od mikroklimatskih uslova.* Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2013 and XXV National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 75–79.
Број хетероцитата: 0
53. Rakita, S., Tomić, J., Pojić, M., Torbica, A., Živančev, D., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2013). *Free sulfhydryl content of wheat flour and its impact on rheological properties of dough / Sadržaj slobodnih sulfhidrilnih grupa pšeničnog brašna i njihov uticaj na reološke osobine testa.* Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTeP 2013 and XXV National Conference Processing and Energy in Agriculture – PTEP 2013, Vrnjačka Banja, Serbia, 21–26 April, 2013, 171–176.
Број хетероцитата: 0
54. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M. (2014). *OSA starches as improvers in gluten-free bread from hemp seed meal.* II International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 166–170.
Број хетероцитата: 0
55. Rakita, S., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Torbica, A. (2014). *Pasting properties and fermentation capacity of pure oat flour and wheat-oat flour mixture.* II International Congress Food Technology, Quality and Safety, Novi Sad, Serbia, 28–30 October, 2014, 588–592.
Број хетероцитата: 0

56. **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A., Mastilović, J., Živančev, D., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Kevrešan, Ž. (2015). Influence of hydro-thermal treatment and flour particle size on oat dough rheological properties / Uticaj hidro-termalnog tretmana i veličine čestica brašna na reološke osobine testa od ovsa. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 58–63.
Број хетероцитата: 0
57. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Mišan, A., Nedeljković, N., Milovanović I., Šarić, B. (2015). Characterization of cold-pressed oil-in-water emulsions as novel types of fats in cookie processing / Karakterizacija emulzija hladnoceđenih ulja u vodi kao novih tipova masti u proizvodnji keksa. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 70–75.
Број хетероцитата: 0
58. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., Torbica, A., Belović, M., Živančev, D., Tomić, J., Janić Hajnal, E., Hadnađev, M., Pojić, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2015). Millets – challenges of unexploited raw materials in bread production / Sitna prosolika žita – izazovi neistraženih sirovina u proizvodnji hleba. 4th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTeP 2015 and 27th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2015, Divčibare, Serbia, 19–24 April, 2015, 139–143.
Број хетероцитата: 0
59. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M. (2016). Glutopex method: assessment of its ability to discriminate among wheat flours of different quality. International Congress FoodTech 2016 – III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVII International Symposium *Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 495–498.
Број хетероцитата: 1
60. Rakita, S., Torbica, A., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M. (2016). Relationship of starch damage to wheat dough rheological behavior. International Congress FoodTech 2016 – III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVII International Symposium *Feed Technology*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October, 2016, 490–494.
Број хетероцитата: 0
61. Živančev, D., Torbica, A., Tomić, J., Mastilović, J., Janić-Hajnal, E., Kevrešan, Ž., Hadnađev, M., Pojić, M., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2015). Preliminary results about influence of particle size distribution on selected quality parameters of millet flour. IV International Congress *Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 4–6 March, 2015, 663–668.
Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

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

63. Dokić, P., Dokić, Lj., Krstonošić, V., **Dapčević, T.** (2007). *Effect of xanthan and polyoxyethylene sorbitan monooleate on rheological behaviour of barium sulfate suspension. 9th Conference on Colloid Chemistry Colloids for Nano- and Biotechnology, Siófok, Hungary, 3–5 October, 2007, 121.*

Број хетероцитата: 0

64. Dokić, Lj., **Dapčević, T.**, Krstonošić, V., Dokić, P. (2008). *Foaming and micellization properties of single and mixed solutions of different surfactants. 7th World Surfactants Congress, CESIO 2008, Paris, France, 22–25 June, 2008, 123.*

Број хетероцитата: 0

65. **Dapčević, T.**, Dokić, P., Dokić, Lj. (2009). *A new approach to characterizing the thixotropic behaviour of starch gel. 5th International Symposium on Food Rheology and Structure, ISFRS 2009, Zürich, Switzerland, 15–18 June, 2009, 702–703.*

Број хетероцитата: 0

66. Torbica, A., Hadnađev, M., **Dapčević, T.**, Sakač, M. (2010). *Sensory and textural properties of gluten-free bread based on rice/buckwheat flour mixtures. GF10 Second International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages, Tampere, Finland, 8–11 June, 2010, 139–140.*

Број хетероцитата: 0

67. Pojić, M., Mastilović, J., Torbica, A., Gyimes, E., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M. (2011). *The possibility of utilization of the near infrared spectroscopy (NIRS) for detection of wheat quality deterioration caused by unfavourable microclimatic. Eurocereal 2011, Gloucestershire, Great Britain, 6–7 December, 2011,*

<http://www.eurocerealconference.com/conference-programme.html>, CD version.

Број хетероцитата: 0

68. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Torbica, A., Pojić, M. (2012). *The effect of hydrocolloids on rheological properties of wheat gluten. 11th International Hydrocolloids Conference Biofunctionality and Technofunctionality of Hydrocolloids, West Lafayette, USA, 14–18 May, 2012, CD version.*

Број хетероцитата: 0

69. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M., Rakita, S. (2014). *Functionality of structured emulsions as nutritionally improved fat replacers in cookies. 1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portugal, 15–17 October, 2014, 150.*

Број хетероцитата: 0

70. Pojić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Torbica, A., Musse, M., Lucas, T. (2014). The influence of OSA starch on thermo-mechanical properties of wheat dough in the presence of added gluten and salt. 1st Congress on Food Structure Design, Porto, Portugal, 15–17 October, 2014, 169–170.
Број хетероцитата: 0
71. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2014). Reutilization of hemp seed oil sludge in creating value-added functional spreads. COST Conference on Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and Opportunities, Athens, Greece, 12–13 May, 2014, 14.
Број хетероцитата: 0
72. Belović, M., Torbica, A., Mastilović, J., **Dapčević Hadnađev, T.**, Jambrec, D., Pestorić, M., Kevrešan, Ž. (2015). Change of physicochemical properties during tomato processing into juice and high fibre ketchup made from tomato pomace. XVII Euro Food Chem, Madrid, Spain, 13–16 October, 2015, CHC-P-127.
Број хетероцитата: 1
73. Torbica, A., Tomić, J., Belović, M., Živančev, D., **Dapčević Hadnađev, T.**, Mastilović, J., Kevrešan, Ž. (2015). Breadmaking potential of millet flour with addition of modified starches. XVII Euro Food Chem, Madrid, Spain, 13–16 October, 2015, CHC-P-132.
Број хетероцитата: 0
74. Nedeljković, N., Hadnađev, M., **Hadnađev-Dapčević, T.**, Pezo, L., Sakač, M., Jovanov, P., Šarić, B., Pojić, M. (2016). Rheological properties of wheat bran as fat replacer. 18th World Congress of Food Science and Technology – Iufost 2016, Dublin, Ireland, 21–25 August, 2016, 1520.
Број хетероцитата: 0
75. Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Dizdar, M., Nedeljković, N., Pojić, M. (2016). Antioxidant activity of hemp protein hydrolysates: effect of protease type and hydrolysis degree. 18th World Congress of Food Science and Technology – Iufost 2016, Dublin, Ireland, 21–25 August, 2016, 1519.
Број хетероцитата: 0
76. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Perišić, V., Pojić, M., Torbica, A. (2017). Progress in dough rheological testing equipment: possibilities in characterizing flours from different cereals. 5th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTER 2017 and 29th National Conference *Processing and Energy in Agriculture* – PTEP 2017, Vršac, Serbia, 23–28 April, 2017, 68.
Број хетероцитата: 0
77. Torbica, A., Janić Hajnal, E., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2017). Low carbohydrate sponge cake creation. The 4th North and East European Congress on Food – NEEFood, Kaunas, Lithuania, 10–13 September, 2017, 69.
Број хетероцитата: 0
78. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Mišan, A. (2018). Versatile utilization of by-products from hemp (*Canabis sativa*) oil processing. 5th International ISEKI Food Conference, Stuttgart, Germany, 3–5 July, 2018, 90.
Број хетероцитата: 0

M50 - РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

M51 (2) Рад у врхунском часопису националног значаја

79. **Dapčević, T., Hadnađev, M., Pojić, M. (2009).** *Evaluation of the possibility to replace conventional rheological wheat flour quality control instruments with the new measurement tool – Mixolab. Agriculturae Conspectus Scientificus, 74 (3), 169–174.*
Број хетероцитата: 21
80. **Dapčević Hadnađev, T., Dokić, Lj., Hadnađev, M., Pojić, M., Rakita, S., Torbica, A. (2013).** Changes in quality parameters of bread supplemented with OSA starch during storage. *Food and Feed Research, 40 (2), 101–108.*
Број хетероцитата: 8
81. Šimurina, O., Filipčev, B., **Dapčević Hadnađev, T.,** Ikonić, B., Bodroža Solarov, M. (2014). Modification of the rheological properties of substandard quality wheat dough with different doses of selected enzymes. *Food and Feed Research, 2 (41), 93–102.*
Број хетероцитата: 1
82. Šimurina, O.D., Šarić, B.M., Jovanov, P.T., Mandić, A.I., Sakač, M.B., **Dapčević Hadnađev, T.R.,** Pojić, M.M. (2015). Optimization of the quantity of protein components in the high-protein instant porridge. *Food and Feed Research, 42 (1), 1–10.*
Број хетероцитата: 1
83. Rakita, S.M., Torbica, A.M., Dokić, Lj.P., Tomić, J.M., Pojić, M.M., Hadnađev, M.S., **Dapčević Hadnađev, T.R. (2015).** Alpha-amylase activity in wheat flour and breadmaking properties in relation to different climatic conditions. *Food and Feed Research, 42 (2), 91–100.*
Број хетероцитата: 8
84. Hadnađev, M., Dizdar, M., **Dapčević Hadnađev, T.,** Jovanov, P., Mišan, A., Sakač, M. (2018). Hidrolizovani proteini semena industrijske konoplje kao bioaktivni peptidi / Hydrolyzed hemp seed proteins as bioactive peptides. *Journal on Processing and Energy in Agriculture / Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 22 (2), 90–94.*
Број хетероцитата: 5

M52 (1.5) Рад у истакнутом националном часопису

85. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.,** Mišan, A., Sakač, M., Šarić, B. (2014). Testenina obogaćena konopljinim brašnom: Novi testeničarski proizvod / Pasta enriched with hemp flour: New pasta product. *Hrana i ishrana, 55 (2), 37–42.*
Број хетероцитата: 1
86. Perišić, V., Hadnađev, M., Perišić, V., Vukajlović, F., **Dapčević-Hadnađev, T.,** Luković, K., Đekić, V. (2018). Technological quality of wheat infested with *Rhizopertha Dominica* f. (*Coleoptera: Bostrichidae*). *Advanced Technologies, 7 (1), 35–40.*
Број хетероцитата: 2

M53 (1) Рад у националном часопису

87. Dokić, P., Krstonošić, V., **Dapčević, T.** (2006). Uticaj koncentracije emulgatora i prisustva hidrokoloida na reološke karakteristike i stabilnost emulzija. *Journal of Edible Oil Industry / Uljarstvo*, 37 (3–4), 37–43.

Број хетероцимата: 0

88. **Dapčević, T.**, Dokić, P., Hadnađev, M., Krstonošić, V. (2008). An approach in numerical evaluation of thixotropy. *Food Processing, Quality and Safety*, 35 (1), 33–39.

Број хетероцимата: 3

89. **Dapčević, T.**, Dokić, P., Hadnađev, M., Pojić, M. (2008). Determining the yield stress of food products – importance and shortcomings. *Food Processing, Quality and Safety*, 35 (3), 143–149.

Број хетероцимата: 8

90. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Torbica, A. (2009). Utilization of dynamic oscillatory measurements for agar threshold gel concentration and gel strength determination. *Food Processing, Quality and Safety*, 36 (3–4), 69–73.

Број хетероцимата: 3

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

91. Dokić, P., Dokić, Lj., Krstonošić, V., **Dapčević, T.** (2007). Oxidative stability of corn oil in emulsified state. I *International Congress Food Technology, Quality and Safety, I Symposium of Biotechnology and Food Microbiology, Novi Sad, Serbia, 13–15 November, 2007*, 80–86.

Број хетероцимата: 0

92. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević, T.**, Mastilović, J. (2010). Uncertainty of determination of rheological properties of wheat dough by the Alveograph method. *5th International Congress FLOUR-BREAD '09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists BRAŠNO-KRUH '09, Opatija, Croatia, 21–23 October, 2009*, 252–258.

Број хетероцимата: 0

93. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M., Torbica, M., Tomić, J. (2012). Measurement precision of dough extensional rheological test methods. *6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists BRAŠNO-KRUH '11, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2011*, 190–197.

Број хетероцимата: 0

94. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Tomić, J. (2012). The study on indirect determination of damaged starch in wheat flour. *6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists BRAŠNO-KRUH '11, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2011*, 198–203.

Број хетероцимата: 1

95. Torbica, M., Hadnađev, M., Pojić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Tomić, J. (2012). *Evaluation of wheat quality for application in flour based confectionery products. 6th International Congress FLOUR-BREAD '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists BRAŠNO-KRUH '11, Opatija, Croatia, 12–14 October, 2011, 359–365.*
Број хетероцитата: 0
96. Šimurina, O., Filipčev, B., **Dapčević Hadnađev, T.**, Bodroža Solarov, M., Pestorić, M., Demin, M., Nježić, Z. (2014). *Effect and optimization of concentration of different enzymes on the viscoelasticity of substandard wheat dough. 7th International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists BRAŠNO-KRUH '13, Opatija, Croatia, 16–18 October, 2013, 110–118.*
Број хетероцитата: 0
97. Radišić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M. (2017). *Uloga univerziteta u odabiru konkurentskih prednosti regiona i kreiranju novih tržišnih vrednosti. XXIII Skup trendovi razvoja Položaj visokog obrazovanja i nauke u Srbiji, Zlatibor, Srbija, 22–24 februar, 2017, 1–4.*
Број хетероцитата: 0

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

98. **Dapčević, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M., Mastilović, J. (2009). *Implementacija novih reoloških metoda u rutinsku kontrolu kvaliteta brašna i drugih mlinskih proizvoda. 14. Mlinarski dani, Novi Sad, Srbija, 4–5 novembar, 2009, štampano u: Mlinpek almanah, 3 (6), 21.*
Број хетероцитата: 0
99. **Dapčević Hadnađev, T.**, Pojić, M., Hadnađev, M., Torbica, A., Rakita, S. (2013). *Primena modifikovanih skrobova u cilju produženja trajnosti pekarskih proizvoda. 18. Pekarski dani, Beograd, Srbija, 13 april, 2013, štampano u: Mlinpek almanah, 6 (13), 12.*
Број хетероцитата: 0
100. Pojić, M., Lucas, T., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Musse, M., Grenier, D., Rondeau, C., Tomić, J., Cambert, M., Quellec, S., Torbica, A., Mariette, F. (2013). *Incorporation of emulsifying starch in bread processing: impact on dough and bread performance. 7th International Congress FLOUR-BREAD '13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists BRAŠNO-KRUH '13, Opatija, Croatia, 16–18 October, 2013.*
Број хетероцитата: 0
101. **Dapčević Hadnađev, T.**, Mišan, A., Pojić, M., Hadnađev, M., Mandić, A., Sakač, M., Šimurina, O., Pestorić, M., Šarić, B., Milovanović, I., Jambrec, D., Nedeljković, N. (2015). *Alternativne sirovine za proizvodnju pekarskih proizvoda sa dodatkom vrednošću. 20. Pekarski dani, Ruma, Novi Sad, 27–28 maj, 2015, Mlinpek zavod, štampano u: Mlinpek almanah, 9 (17), 19.*
Број хетероцитата: 0

102. Šimurina, O., Filipčev, B., Popov, S., Bodroža-Solarov, M., Nježić, Z., **Dapčević Hadnađev, T.**, Brkljača, J. (2013). Sinergistički efekat lipaze i ksilanaze na elastičnost pšeničnog testa i kvalitet hleba. X Simpozijum *Savremene tehnologije i privredni razvoj*, Leskovac, Srbija, 22–23 oktobar, 2013, 66–66.
Број хетероцитата: 0
103. Milanović, M., Krstonošić, V., Dokić, Lj., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Ćirin, D. (2015). Interpolymer complexes of Carbopol® 940 and different types of surfactants as materials for pharmaceutical applications. 2nd Congress of Pharmacists of Montenegro with international participation, Bečići, Crna Gora, 28–31 maj, 2015, 150–151.
Број хетероцитата: 0
104. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Krstonošić, V., Pojić, M., Šarić, Lj. (2018). Funkcionalnost proteina konoplje na granici faza. XXX Nacionalna konferencija *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi – PTEP 2018*, Brzeće, Srbija, 15–20 april, 2018, 38.
Број хетероцитата: 0
105. Marić, A., Jovanov, P., Sakač, M., Mandić, A., Ilić, N., Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2018). Kvalitet meda sa područja Autonomne Pokrajine Vojvodine. XXX Nacionalna konferencija *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi - PTEP 2018*, Brzeće, Srbija, 15–20 april, 2018, 66.
Број хетероцитата: 0

M70 (6) Одбрањена докторска дисертација

106. **Дапчевић Хаднађевић, Т.** (2013). Утицај додатка емулгујућих скрובהа на технолошке карактеристике теста и квалитет хлеба. *Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 1–131.*
Број хетероцитата: 1

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M82 (6) Ново техничко решење примењено на националном нивоу

107. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šimurina, O., Pojić, M. (2017). Čokoladni bar za pripremu toplog napitka. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u reChocolize d.o.o., Novi Sad.
108. Filipčev, B., Šimurina, O., Bodroža-Solarov, M., Pestorić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Živančev, D., Šoronja-Simović, D. (2017). Slani keks od integralnog speltinog brašna sa smanjenim sadržajem masnoće. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u pekari SZTR Zlatni dukat, Veternik.
109. Pojić, M., Šimurina, O., Filipčev, B., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Mišan, A. (2017). Optimizovani postupak zanatske mlinske prerade spelte. Postupak zanatske mlinske prerade spelte je optimizovan po zahtevu BioLitus d.o.o., Mošorin.

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

110. Pojić, M., Mišan, A., Sakač, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šarić, B., Milovanović, I., Hadnađev, M. (2014). Dobijanje i separacija konopljinog brašna u frakcije bogate nutritivnim i bioaktivnim jedinjenjima. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u radnji za gajenje i preradu uljarica Svet konoplje, Kisač.
111. Pojić, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Mišan, A., Sakač, M., Šarić, B., Milovanović, I., Brlek, T., Jovanov, P., Nedeljković, N. (2014). Testenina sa konopljinim brašnom. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u samostalnoj zanatskoj radnji za izradu testenina Makaron, Beograd.
112. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Dokić, Lj., Pojić, M., Torbica, A. (2014). Hleb poboljšanih senzorskih svojstava (Mek-leb). Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u mlinsko-pekarskom preduzeću Žitobačka d.o.o., Kula.

БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА КОЈИ СУ ПУБЛИКОВАНИ ПОСЛЕ СЕДНИЦЕ НАУЧНОГ ВЕЋА НА КОЈОЈ ЈЕ ИМЕНОВАНА КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК (бр. одлуке 2/9-3/3-4 од 15.10.2018.)

M10 - МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M13 (7) Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја

1. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Dizdar, M., Jovanović Lješковић, N. (2020). Functional and Bioactive Properties of Hemp Proteins, Chapter 8, In: G. Crini, E. Lichtfouse (Eds.), Hemp Production and Applications, Sustainable Agriculture Reviews 42, Springer Nature, Basel, Switzerland AG, pp. 239–263, ISBN 978-3-030-41384-2.
Број хетероцитата: 0
2. Mišan, A., Mandić, A., **Dapčević Hadnađev, T.**, Filipčev, B. (2020). Healthy grain products. In: M. Pojić, U. Tiwari (Eds.), Innovative Processing Technologies for Healthy Grains, John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, NJ, USA, pp. 83–111, ISBN 978-1-119-47016-8.
Број хетероцитата: 0
3. Álvarez, C., Mullen, A.M., Pojić, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Papageorgiou, M. (2021). Classification and Target Compounds. In: C. Galanakis (Ed.), Food Waste Recovery (2nd Edition), Academic Press, Elsevier Inc., San Diego, CA, United States, pp. 21–49, ISBN 9780128205631.
Број хетероцитата: 4

4. Hadnađev, M., Mikić, S., Pojić, M., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2023). Rheology as a tool to predict the effect of different biotic and abiotic factors on the quality of cereals and pseudocereals. In: M. Rakszegi, M. Papageorgiou, J.M. Rocha (Eds.), *Developing Sustainable and Health Promoting Cereals and Pseudocereals – Conventional and Molecular Breeding*, Academic Press, Elsevier Inc., San Diego, CA, United States, pp. 233–252, ISBN 978-0-323-90566-4.
Број хетероцитата: 0

M20 - РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

M21a (10) Рад у међународном часопису изузетних вредности

5. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Dizdar, M., Pojić, M., Krstonošić, V., Zychowski, L., Hadnađev, M. (2019). Emulsifying properties of hemp proteins: effect of isolation technique. *Food Hydrocolloids*, 89, 912–920.
Број хетероцитата: 25
SCI 2019 Food Science & Technology 5/139; Impact factor 2019: 7,053

M21 (8) Рад у врхунском међународном часопису

6. Perišić, V., Perišić, V., Hadnađev, M., Đekić, V., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Vuković, S., Vukajlović, F. (2019). Impact of diatomaceous earth application on the rheological properties of wheat, triticale and rye flour dough. *Journal of Stored Products Research*, 82, 91–97.
Број хетероцитата: 4
SCI 2019 Entomology 21/101; Impact factor 2019: 2,123
7. Perišić, V., Vuković, S., Perišić, V., Luković, K., Vukajlović, F., Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2021). The influence of *Rhizopertha dominica* (F.) on the technological quality of cereal grains treated with diatomaceous earth. *Journal of Stored Products Research*, 90, 101750, 1–7.
Број хетероцитата: 1
SCI 2021 Entomology 19/100; Impact factor 2021: 2,831
8. Maravić, N., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Pajin, B., Tomić, J., Hadnađev, M. (2022). Effect of sourdough and whey protein addition on the technological and nutritive characteristics of sponge cake. *Foods*, 11 (14), 1992.
Број хетероцитата: 2
SCI 2021 Food Science & Technology 35/144; Impact factor 2021: 5,564
9. Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Tomić, J., Maravić, N., Popović, N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Techno-functional performance of emmer, spelt and khorasan in spontaneously fermented sourdough bread. *Foods*, 11 (23), 3927.
Број хетероцитата: 0
SCI 2021 Food Science & Technology 35/144; Impact factor 2021: 5,561

10. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Stupar, A., Stevanović, D., Škrobot, D., Maravić, N., Tomić, J., Hadnađev, M. (2022). Ancient wheat varieties and sourdough fermentation as a tool to increase bioaccessibility of phenolics and antioxidant capacity of bread. *Foods*, 11 (24), 3985.
Број хетероцитата: 2
SCI 2021 Food Science & Technology 35/144; Impact factor 2021: 5,561
11. Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Maravić, N., Rakita, S., Hadnađev, M. (2022). Chia seed hydrogel as a solid fat replacer and structure forming agent in gluten-free cookies. *Gels*, 8 (12), 774.
Број хетероцитата: 1
SCI 2021 Polymer Science 22/90; Impact factor 2021: 4,432
12. Tomić, J., Škrobot, D., Popović, L., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Čakarević, J., Maravić, N., Hadnađev, M. (2022). Gluten-free crackers based on chickpea and pumpkin seed press cake flour: Nutritional, functional and sensory properties. *Food Technology and Biotechnology*, 60 (4), 488–498.
Број хетероцитата: 0
SCI 2020² Food Science & Technology 42/144; Impact factor 2020: 3,918
13. Tomić, J., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Škrobot, D., Maravić, N., Popović, N., Stevanović, D., Hadnađev, M. (2023). Spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs in breadmaking: Impact of flour quality on sourdough and bread physico-chemical properties. *LWT-Food Science and Technology*, 175, 114482.
Број хетероцитата: 0
SCI 2021 Food Science & Technology 29/144; Impact factor 2021: 6,056
14. Hadnađev, M., Kalić, M., Krstonošić, V., Jovanović-Lješković, N., Erceg, T., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2023). Fortification of chocolate with microencapsulated fish oil: Effect of protein wall material on physicochemical properties of microcapsules and chocolate matrix. *Food Chemistry-X*, 17, 100583.
Број хетероцитата: 0
SCI 2021 Chemistry, Applied 11/73; Impact factor 2021: 6,443

M22 (5) Рад у истакнутом међународном часопису

15. Šarić, B., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Sakač, M., Mandić, A., Mišan, A., Škrobot, D. (2019). Fibre concentrates from raspberry and blueberry pomace in gluten-free cookie formulation: Effect on dough rheology and cookie baking properties. *Journal of Texture Studies*, 50 (2), 124–130.
Број хетероцитата: 25
SCI 2019 Food Science & Technology 76/139; Impact factor 2019: 1,902

² На основу прилога 2. став 3. Правилника о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и 14/2023) категоризација и рангирање научних часописа извршени су за период од две године пре публикација и година публикација, и то за ону годину у којој је часопис најбоље рангиран, односно ону у којој је имао највећи импакт фактор. Коришћена база била је Journal Citation Report за период 1981–2023 (www.kobson.nb.rs).

16. Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Pajić-Lijaković, I., Mastilović, J., Bugarski, B. (2019). Molecular and supra-molecular structural ordering of wheat starch-OSA modified waxy maize starch mixtures during storage. *Starch/Stärke*, 71 (9–10), 1800225.
Број хетероцитата: 0
SCI 2019 Food Science & Technology 64/139; Impact factor 2019: 2,226
17. Erceg, T., Cakić, S., Cvetinov, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Budinski-Simendić, J., Ristić, I. (2020). The properties of conventionally and microwave synthesized poly (acrylamide-co-acrylic acid) hydrogels. *Polymer Bulletin*, 77 (4), 2089–2110.
Број хетероцитата: 9
SCI 2020 Polymer Science 40/91; Impact factor 2020: 2,870
18. Krstonošić, V.S., Kalić, M.D., **Dapčević-Hadnađev, T.R.**, Lončarević, I.S., Hadnađev, M.S. (2020). Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 602, 125045, 1–11.
Број хетероцитата: 11
SCI 2020 Chemistry, Physical 64/162; Impact factor 2020: 4,539
19. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., Škrobot, D., Šarić, B., **Dapčević Hadnađev, T.**, Jovanov, P., Pezo, L. (2020). Physico-chemical properties of low-fat cookies containing wheat and oat bran gels as fat replacers. *Journal of Cereal Science*, 95, 103056.
Број хетероцитата: 12
SCI 2020 Food Science & Technology 48/144; Impact factor 2020: 3,616
20. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Dokić, Lj., Krstonošić, V. (2021). Small deformation rheological behaviour of wheat gluten-octenyl succinyl modified corn starches mixtures. *Journal of Cereal Science*, 97, 103150.
Број хетероцитата: 3
SCI 2021 Food Science & Technology 51/144; Impact factor 2021: 4,075

M23 (3) Рад у међународном часопису

21. Erceg, T., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Ristić, I. (2021). Swelling kinetics and rheological behaviour of microwave synthesized poly (acrylamide-co-acrylic acid) hydrogels. *Colloid and Polymer Science*, 299 (1), 11–23.
Број хетероцитата: 17
SCI 2021 Chemistry, Physical 119/165; Polymer Science 53/90; Impact factor 2021: 2,434
22. Hadnađev, M., Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2022). Rheological behavior of emmer, spelt and khorasan flours. *Journal of Food Processing and Preservation*, 46 (10), e15873.
Број хетероцитата: 1
SCI 2021 Food Science & Technology 94/144; Impact factor 2021: 2,609

M24 (3) Рад у националном часопису међународног значаја

23. Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A., Tomičić, Z., Pezo, L., **Dapčević Hadnađev, T.**, Novaković, A. (2019). Free amino acid profiles of honey samples from Vojvodina (Republic of Serbia). *Food and Feed Research*, 46 (2), 179–187.

Број хетероцитата: 0

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2019. годину

24. Škrobot, D.J., Tomić, J.M., **Dapčević-Hadnađev, T.R.**, Novaković, A.R., Hadnađev, M.S., Delić, J.D., Mandra, M.J. (2020). Flash profile as a rapid descriptive analysis in sensory characterization of traditional dry fermented sausages. *Food and Feed Research*, 47 (1), 55–64.

Број хетероцитата: 3

Категорисан као М24 за биотехнологију и пољопривреду за 2020. годину

М30 - ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

М33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

25. Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Pojić, M., Milićević, N, Torbica, A. (2018). Retrogradation kinetics of wheat starch-OA modified waxy maize starch mixtures. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 193–198.

Број хетероцитата: 0

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

Број хетероцитата: 0

27. Ikonić, P., Peulić, T., Delić, J., Novaković, A., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Škrobot, D. (2021). Quality standardization and certification of traditional food products. published in: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Vol. 854, No. 1, IOP Publishing, p. 012035.

Број хетероцитата: 1

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

28. Vukić, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Šoronja-Simović, D., Janić Hajnal, E., Mastilović, J. (2018). Atmospheric pressure cold plasma: an innovative technology to improve the rheological quality of wheat flour. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology – FoodTech 2018*, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 61.

Број хетероцитата: 0

29. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Jovanov, P., Krstonošić, V., Pojić, M., Sakač, M. (2018). Techno-functionality of hemp protein: effect of isolation technique. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology* – FoodTech 2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 54.
Број хетероцитата: 0
30. Jovanov, P., Sakač, M., **Dapčević-Hadnadjev, T.**, Šarić, B., Škrobot, D., Hadnadjev, M., Šarić, Lj. (2018). Nutrition choices of elite canoe sprinters during Mediterranean games. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology* – FoodTech 2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 111.
Број хетероцитата: 0
31. Milićević, N, Sakač, M., Hadnadjev, M., **Dapčević-Hadnadjev, T.**, Šarić, B., Jovanov, P., Marić, A. (2018). Oat bran gels as fat replacers: Optimization using response surface methodology. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology* – FoodTech 2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 191.
Број хетероцитата: 0
32. Kalić, M., Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Jovanović-Lješковић, N., Krstonošić, V. (2018). Microencapsulation as a method for delivery of fish oil in chocolate: effect on rheological properties. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology* – FoodTech 2018, Novi Sad, Serbia, 23–25 October, 2018, 104.
Број хетероцитата: 0
33. Hadnađev, M., Marčeta, M., Jovanović-Lješковић, N., Krstonošić, V., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2019). Physical and mechanical properties of different protein based edible films. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 112.
Број хетероцитата: 0
34. Škrobot, D., Tomić, J., Ikonić, P., **Dapčević Hadnađev, T.**, Tomšik, A., Hadnađev, M., Delić, D. (2019). Novel rapid sensory profiling method as a tool for differentiation between traditional and commercial dry fermented sausages. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 122.
Број хетероцитата: 0
35. Kalić, M., Krstonošić, V., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2019). Emulsifying properties of potato proteins in comparison to whey proteins. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October, 2019, 182.
Број хетероцитата: 0

36. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Tomić, J., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2020). Rheological performances of ancient wheat varieties. ISEKI Food Association E-Conference: Food Quality and Texture in Sustainable Producton and Healthy Consumpton, Bucharest, Romania, 18–19 November, 2020, 106.
Број хетероцитата: 0
37. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Škrobot, D., Tomić, J., Hadnađev, M. (2020). The potential of Psyllium husk in re-shaping dough rheology of wholegrain spelt wheat flour. ISEKI Food Association E-Conference: Food Quality and Texture in Sustainable Producton and Healthy Consumpton, Bucharest, Romania, 18–19 November, 2020, 107.
Број хетероцитата: 0
38. Škrobot, D., Tomić, J., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Delić, J., Pestorić, M., Mandić, A. (2020). Understanding attitudes of local consumers towards sourdough bread consumption. 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – EUROSENSE 2020 (online), Rotterdam, The Netherlands, 13–16 December, 2020, Abstract P1.048.
Број хетероцитата: 0
39. Hadnađev, M., Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2021). Rheological behaviour of ancient wheat flours. VII International Congress *Engineering, Environment and Materials in Process Industry – EEM2021*, Jahorina, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina, 17–19 March, 2021, 147.
Број хетероцитата: 0
40. Hadnađev, M., Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.** (2021). Fundamental rheological properties of spontaneously-fermented ancient wheat sourdoughs. 14th Symposium with international participation *Novel Technologies and Economic Development*, Leskovac, Serbia, 22–23 October, 2021, 41.
Број хетероцитата: 0
41. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Šimurina, O., Tomić, J., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2021). Impact of poridge composition on its physico-chemical properties and starch digestibility as assessed by in vitro assay. 14th Symposium with international participation *Novel Technologies and Economic Development*, Leskovac, Serbia, 22–23 October, 2021, 40.
Број хетероцитата: 0
42. Maravić, N., Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Hadnađev, M. (2021). Fortification of commercially available gluten free baking mix – enhancing protein content of cookies. International Bioscience Conference and the 8th International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021, Novi Sad, Serbia, 25–26 November, 2021, T4-P-21, 233.
Број хетероцитата: 0

43. Sakač, M., Jovanov, P., Hadnađev, M., Marić, A., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Milićević, N. (2021). High-protein bars production. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021*, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 113–114.
Број хетероцитата: 0
44. Milićević, N., Hadnađev, M., Šarić, B., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Sakač, M., Jovanov, P., Marić, A. (2021). The influence of bran gels as fat replacers on instrumental properties of cookies. 7th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2021*, Vršac, Serbia, 18–23 April, 2021, 78–79.
Број хетероцитата: 0
45. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Maravić, N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Kinetic of phytic acid degradation in spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs. 7th Cereals & Europe Spring Meeting, Thessaloniki, Greece, 6–8 April, 2022, 47.
Број хетероцитата: 0
46. **Dapčević-Hadnađev, T.**, Tomić, J., Škrobot, D., Popović, N., Hadnađev, M. (2022). Effects of spontaneously fermented ancient wheat sourdoughs on quality of refined wheat flour bread. 7th Cereals & Europe Spring Meeting, Thessaloniki, Greece, 6–8 April, 2022, 40.
Број хетероцитата: 0
47. Škrobot, D., Tomić, J., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Sakač, M., Hadnađev, M. (2022). Penalty and mean drop analysis for sourdough bread. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 120.
Број хетероцитата: 0
48. Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Maravić, N., Hadnađev, M., Pestorić, M. (2022). Effect of rice protein concentrate addition on the properties of gluten-free sponge cake. XI International Conference on Social and Technological Development – STED 2022, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 2–5 June, 2022, 121.
Број хетероцитата: 0

M60 – ЗБОРНИЦИ СКУПОВА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

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

49. Šarić, B., **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Mandić, A., Sakač, M., Jovanov, P., Šarić, Lj. (2019). Technological quality of value added gluten-free cookie with blueberry and raspberry pomace. 6th International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies – INOPTER 2019* and 31st National Conference *Processing and Energy in Agriculture – PTER 2019*, Kladovo, Serbia, 7–12 April, 2019, 184–185.
Број хетероцитата: 0

50. **Dapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Pojić, M. (2020). Glutopik kao inovativni pristup u praćenju uticaja enzima na strukturu testa. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – PTEP 2020, Krupanj, Srbija, 30 avgust–4 septembar, 2020, 10.
Број хетероцитата: 0
51. Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Jovanović-Lješковић, N., Krstonošić, V. (2020). Proteini krompira kao alternativa proteinima soje i surutke u proizvodnji jestivih ambalažnih materijala. XXXII Konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – PTEP 2020, Krupanj, Srbija, 30 avgust–4 septembar, 2020, 17.
Број хетероцитата: 0
52. Tomić, J., Škrobot, D., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Maravić, N., Hadnađev, M. (2022). Effect of substitution of wheat flour by sourdough and whey proteins on the properties of sponge cake. XXXIV Konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – PTEP 2022, Sokobanja, Srbija, 3–8 april, 2022, 112.
Број хетероцитата: 0
53. Škrobot, D., Tomić, J., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Maravić N., Jovanov, P., Hadnađev, M. (2022). Application of temporal dominance of sensations in sensory profiling of sourdough starter odour. XXXIV Konferencija sa međunarodnim učešćem *Procesna tehnika i energetika u poljoprivredi* – PTEP 2022, Sokobanja, Srbija, 3–8 april, 2022, 97.
Број хетероцитата: 0

M80 - ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

M81 (8) Ново техничко решење примењено на међународном нивоу

54. Jovanov, P., Sakač, M., Hadnađev, M., Šarić, B., Kos, J., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šarić, Lj. (2019). DrRipley – meal replacement. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u „LAUDON CORPORATION“, Cheyenne, Wyoming, USA.

M82 (6) Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу

55. Milićević, N., Sakač, M., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.**, Šarić, B., Jovanov, P., Škrobot, D. (2019). Keks sa smanjenim sadržajem masnoće uz dodatak zamenjivača masti na bazi mekinja. Novi proizvod je prihvaćen i koristi se u SZR „Bio Una“, Novi Sad.

M84 (3) Битно побољшано техничко решење на националном нивоу

56. Škrobot, D., Tomić, J., **Dapčević Hadnađev, T.**, Jovanov, P., Šarić, Lj., Mandić, A., Pestorić, M. (2019). GoNAUT – bezglutenski kreker sa dodatkom biljnih proteina. Novi proizvod je prihvaćen i proizvodi se u “SUNCOKRET d.o.o.”, Hajdukovo.

III АНАЛИЗА РАДОВА ПУБЛИКОВАНИХ У ПЕРИОДУ КОЈИ КАНДИДАТА КВАЛИФИКУЈЕ У ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК

Научноистраживачки рад кандидаткиње Тамаре Дапчевић Хаднађев обухвата примену различитих иновативних приступа и технологија у циљу креирања и карактеризације "паметне" хране која задовољава потребе потрошача у смислу безбедности, одрживости, енергетске ефикасности, заштите животне средине, културе и традиције производње хране, као и утицаја на здравље и опште стање организма. Најчешће изучавани матрикс су производи од жита и брашна, а осим конвенционалних сировина кандидаткиња често примењује различите алтернативне сировине као изворе протеина, влакана, полифенола и других функционалних компоненти, као и архаичне врсте жита. Приликом креирања и карактеризације иновативних прехранбених производа кандидаткиња користи стратегију повећања биофункционалности производа без нарушавања његове технофункционалности и сензорских својстава.

Прва група радова која се односи на дизајн нових прехранбених производа може се поделити у три подгрупе:

- ❖ примена композитног приступа, тј. промене формулације производа уградњом иновативних сировина у нови прехранбени производ како би он могао да носи прехранбене и здравствене изјаве
- ❖ изучавање и уградња колоидних система у прехранбене производе у циљу структурације хране, замене или редукције нежељених компоненти, побољшања стабилности и/или циљаног ослобађања нутријената
- ❖ примена приступа индуковања структурних промена на нивоу макромолекула уз помоћ иновативних технолошких решења, а у циљу производње био- и техно-функционалних производа.

Друга група радова подразумева примену реолошких, сензорских и других инструменталних техника у циљу карактеризације сировина, као и дизајнираних прехранбених производа са становишта њиховог нутритивног профила, технолошког квалитета и сварљивости применом симулираног *in vitro* теста.

Прва подгрупа радова из прве групе која подразумева примену иновативних сировина у креирању фортификованих прехранбених производа углавном обухвата радове који имају за циљ производњу пекарских и брашно кондиторских производа са високим садржајем протеина, као што су безглутенски крекери (рад М21 бр. 12 и техничко решење М84 бр. 56), безглутенски кекс (рад М34 бр. 42), безглутенски бисквит (рад М34 бр. 48) или протеински бар – замена за оброк за особе на дијети за мршављење (рад М81 бр. 54), који је верификован и као међународно техничко решење и производа са високим садржајем влакана, као што је додатак омотача псилијума у хлебно тесто (рад М34 бр. 37) или споредних производа индустрије прераде воћа у безглутенски кекс (рад М22 бр. 15 и рад М64 бр. 49). Осим споредних производа

прераде воћа, кандидаткиња валоризује и споредне производе прераде уљарица и жита испитујући методе њиховог изоловања, модификације, функционалности и примене у прехранбеним производима (радови M13 бр. 1, M21a бр. 5, M34 бр. 29 везани за споредне производе уљарске индустрије и радови M22 бр. 19, M34 бр. 31, M34 бр. 44 и техничко решење M82 бр. 55 везани за споредне производе млевења житарица). Опис свих идентификованих споредних производа прехранбене индустрије кандидаткиња заокружује поглављем у књизи са групом аутора са International Hellenic University, Солун, Грчка и Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Даблин, Ирска (рад M13 бр. 3). Осим споредних производа прехранбене индустрије, приликом креирања иновативних прехранбених производа – тестенине, кандидаткиња користи и различита неконвенционална брашна, као што су сусамово, бундевино, конопљино и брашно од црног кумина (рад M33 бр. 26). Велика група радова посвећена је и карактеризацији (радови M23 бр. 22, M34 бр. 36 и M34 бр. 39) и примени брашна архаичних врста пшенице, као што су спелта, камут и дикокум у производњи хлеба (радови M21 бр. 9, M21 бр. 13 и M34 бр. 46).

Друга подгрупа радова из прве групе односи се на карактеризацију и примену колоидних система у прехранбеној индустрији. Од колоидних система кандидаткиња изучава емулзије, хидрогелове и јестиве филмове. У овој групи издвајају се радови кандидаткиње настали током и након њених постдокторских студија на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a, који се односе на идентификацију уљане погаче, као споредног производа насталог у поступку добијања хладно цеђеног уља индустријске конопље, која се, с обзиром на високу нутритивну вредност полазне сировине, може искористити као обновљива сировина у прехранбеној индустрији. Млевењем и просејавањем конопљине погаче у циљу добијања фракција различитог хемијског састава и функционалних особина, кандидаткиња добија нове полазне сировине за производњу нутритивно обогаћених функционалних производа, као и изоловање протеина (радови M13 бр. 1 и рад M34 бр. 29). У процесу изоловања кандидаткиња пореди различите технике, а затим и карактерише добијене протеинске изолате у смислу њихових физичко-хемијских и структурних особина (рад M34 бр. 29), као и способности емулговања (рад M21a бр. 5). Осим протеина конопље, кандидаткиња изучава и емулгационе особине протеина сурутке, кромпира и соје (радови M22 бр. 18 и M34 бр. 35), а исте врсте протеина користи и за добијање јестивих филмова као омотача прехранбених производа (радови M34 бр. 33 и M64 бр. 51). Сечена знања о њиховим филмогеним и емулгационим особинама користи како би креирала микрокапсуле рибљег уља код којих улогу омотача имају протеини сурутке, кромпира и соје (рад M21 бр. 14) и на тај начин фортификовала чоколаду ω -3 масним киселинама без утицаја на сензорска својства производа. Осим протеинима као омотачима микрокапсула, кандидаткиња маскира укус и мирис рибљег уља у чоколади и уз помоћ акација гуме (рад M34 бр. 32). Поред емулзија,

кандидаткиња спроводи и опсежна истраживања на тему припреме и карактеризације хидрогелова применом различитих полимера, као што је скроб (радови М22 бр. 16, М22 бр. 20 и М33 бр. 25) и акриламид и акрилна киселина (радови М22 бр. 17 и М23 бр. 21), као и сировине са високим садржајем влакана – чиа семенке (рад М21 бр. 11) и овсене и пшеничне мекиње (рад М34 бр. 31). Добијене хидрогелове кандидаткиња инкорпорира као замењиваче масти и миметике глутена у кексу (радови М21 бр. 11, М22 бр. 19, М34 бр. 44 и М82 бр. 55).

У трећој подгрупи радова из прве групе кандидаткиња испитује начине побољшања нутритивног и технолошког профила прехранбених производа применом иновативних приступа и технологија. Преглед технолошких изазова у креирању тзв. "здравих" производа на бази житарица, њихових реолошких особина, нутритивних профила, биодоступности и биорасположивости дат је у поглављу у монографији (рад М13 бр. 2). Као могућа решења побољшања квалитета пекарских, брашно-кондиторских производа и тестенина од целог зрна жита у поглављу се наводе (1) технологије које модификују састојке и (2) технологије које модификују процесе. Од технологија које модификују састојке издвајају се наклијавање зрна, редукција величина честица брашна, примена хидролитичких ензима за разградњу мекиња и трансглутаминаза за умрежавање структуре у тестима од безглутенских брашна. Од технологија које модификују процесе наведене су високопритисни третман брашна и ферментација уз помоћ киселих теста. У даљем научноистраживачком раду кандидаткиња примењује неке од наведених приступа како би побољшала технолошки квалитет пекарских производа. У раду М64 бр. 50 испитан је утицај различитих ензима на структуру теста, док је рад М34 бр. 28 посвећен примени нових процесних технологија, као што је хладна плазма, на побољшање реолошког квалитета пшеничног брашна. Међутим, највећи број радова из ове групе презентује утицај примене технологије киселог теста на нутритивни и технолошки квалитет пекарских производа, што је и била тема националног пројекта из позива ПРОМИС на коме је кандидаткиња била учесник. У тој групи радова аутори користе различите локалне аутохтоне и алтернативне житарице/изворе протеина (пшеница, спелта, дикокум, камут, кукуруз, сирак, хељда, пиринач и брашно од леблебије), прикупљене из мисија на локалним фармама, за производњу спонтано ферментисаног киселог теста, које је окарактерисано у погледу присутне микробиоте, промене ултраструктуре теста, реолошких својстава, профила мириса, те структурних промена, као што су молекуларна и протеолитичка деградација протеина, рН, укупне титрабилне киселости и степена нарастања током ферментације. Зрело кисело тесто је коришћено за производњу различитих пекарских производа, као што су хлеб од рафинисаног пшеничног брашна (радови М21 бр. 13 и М34 бр. 46), хлеб од целог зрна архаичних сорти пшенице (рад М21 бр. 9) и бисквити (радови М21 бр. 8 и М64 бр. 52), са циљем да се осветли могућност коришћења киселих теста старих сорти пшенице као средства за нарастање теста и упореде њихове особине са особинама теста од савремених сорти пшенице добијених применом савремених

пекарских технологија заснованих на примени пекарског квасца. Добијени пекарски производи окарактерисани су по питању текстуре, запремине, рока трајања и сензорских особина. Резултати пројекта су показали да се квалитет хлеба од старих сорти пшеница, као што су спелта, дикокум и камут, које не показују добре резултате у конвенционалним тестовима печења, може побољшати коришћењем технологије киселог теста. Штавише, примена *in vitro* тестова сварљивости за симулацију услова у гастроинтестиналном тракту допринела је закључку да примена старих сорти пшенице и ферментација киселог теста представљају важан алат за повећање биодоступности биолошки активних једињења, као што су феноли, микро- и макро-елементи, као и антиоксидативног капацитета хлеба (рад М21 бр. 10), те да утичу и на смањење садржаја фитинске киселине – антинутријента присутног у пшеничним мекињама (рад М34 бр. 45).

Друга група радова подразумева примену софистицираних техника у циљу карактеризације сировина и дизајнираних прехранбених производа. У великом броју истраживања кандидаткиња се ослања на реолошке технике карактеризације сировина и производа. У радовима М13 бр. 4, М21 бр. 6 и М21 бр. 7 се испитује могућност примене реолошких метода у детекцији промена у структури жита и брашна насталих као последица различитих абиотичких (суша, топлотни стрес, интензивна киша, салинитет тла) и биотичких фактора (складишни инсекти, плесни), док се у радовима М23 бр. 22, М34 бр. 36 и М34 бр. 39 користе примењене реолошке технике (Mixolab, Glutopeak и реоферментометар) како би се испитао квалитет архаичних врста жита. Осим технолошког квалитета, кандидаткиња спроводи истраживања у циљу карактеризације нутритивних особина прехранбених производа, као што је примена јоноизмењивачке хроматографије у циљу дефинисања аминокиселинског састава (рад М24 бр. 23) или *in vitro* тестова сварљивости у сврху одређивања биодоступности полифенола у хлебу од целог зрна жита (рад М21 бр. 10) или сварљивости скроба у инстант кашама (рад М34 бр. 41). Осим опште популације, кандидаткиња испитује и нутритивне потребе спортиста у раду М34 бр. 30. Поред инструменталних техника, кандидаткиња са групом аутора користи и различите сензорске методе (радови М24 бр. 24, М33 бр. 27, М34 бр. 34, М34 бр. 38, М34 бр. 47 и М64 бр. 52) како би дефинисала и стандардизовала квалитет традиционалних прехранбених производа.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

У Библиотеци Матице српске³ истражена је цитираност радова др Тамаре Дапчевић Хаднађев 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

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

(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 2007. до априла 2023. године. У наведеном периоду укупан број цитата и самоцитата је **1404** (1345 цитата и 59 самоцитата).

V ЕЛЕМЕНТИ ЗА КВАЛИТАТИВНУ ОЦЕНУ НАУЧНОГ ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. Показатељи успеха у научном раду

1.1. Награде и признања за научни рад

- Прва награда за најбољу презентацију и постер рада *Reutilization of hempseed oil sludge in creating value-added functional spreads* аутора Милице Појић, Мирослава Хаднађева и **Тамаре Дапчевић Хаднађев**, који је презентован на стратешкој COST конференцији *Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and Opportunities*, организованој од стране COST Food and Agriculture (FA) Domain Committee у Атини, Грчка, у периоду 12–13. маја 2014. године.
- Треће место (3/24) за најбољу идеју за пројекат из области безбедности хране на такмичењу *FOODSEG Project Ideas Competition*, додељену од стране Andreas Moser-а (rtd services), координатора пројекта FOODSEG, финансираног у оквиру програма *7th Framework Programme of the European Union*. Награда је додељена у априлу 2015. године током одржавања 4th FOODSEG Symposium, Рим, Италија,
- Добитница стипендије за постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на једанаестом конкурс за стипендирање младих истраживача-постдоктораната ради усавршавања у престижним научноистраживачким организацијама у иностранству, расписаном 24.12.2014. године, на основу Одлуке број 451-03-704/2015-14 од 18.02.2015. године (ред. бр. IV) и Одлуке о додели стипендије младим истраживачима докторима наука за постдокторско усавршавање у научноистраживачким организацијама у иностранству у 2015. години, број 451-03-1407/2015-14 од 19.05.2015. године. Од укупног броја пријављених кандидата, Тамара Дапчевић Хаднађев рангирана је на трећем месту (3/28) по броју бодова (<http://www.mpn.gov.rs/stipendije-za-postdoktorante/>).
- председавајућа секције I одржане 30.10.2014. године под називом *Packaging and Shelf Life* у оквиру *II International Congress „Food Technology, Quality and Safety“*, *XVI International Symposium Feed Technology*, 28–30.10.2014. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

- Председавајућа секције II одржане 27.10.2016. године у оквиру *III International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, XVII International Symposium Feed Technology*, 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Председавајућа секције II одржане 25.10.2018. године у оквиру *IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“, XVIII International Symposium Feed Technology*, 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Награда за најбољу усмену презентацију за рад под називом *Хидролизоване протеини семена индустријске конопље као биоактивни пептиди / Hydrolyzed hemp seed proteins as bioactive peptides* групе аутора Хаднађев, М., Диздар, М., Дапчевић Хаднађев, Т., Јованов, П., Мишан, А., Сакач, М., саопштен на XXX Националној конференцији *Процесна техника и енергетика у пољопривреди – ПТЕП 2018*, Брзеће, Србија, у периоду 15–20. април, 2018.

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

Кандидаткиња је одржала следећа предавања по позиву (позивна писма у прилогу):

- Из категорије M31: Дапчевић Хаднађев, Т., Хаднађев, М. (2014). Stabilized starches as bread improvers. *65th Starch Convention*, Association of Cereal Research, 9th–10th April 2014, Detmold, Germany, 1–4.
- Из категорије M32: Дапчевић Хаднађев, Т., Хаднађев, М., Lazaridou, А., Moschakis, Т., Biliaderis, С. (2016). Physicochemical properties of hemp (*Cannabis sativa* L.) protein isolates: Effects of isolation technique and conditions. *III International Congress Food Technology, Quality and Safety and XVII International Symposium Feed Technology – FoodTech 2016*, Novi Sad, Serbia, 25–27 October 2016, 200.
- Предавање на тему "Мерна несигурност реолошких метода за испитивање понашања теста током растезања – упоредни приказ" на семинару *Chopin-ova решења у млинарској и пекарској индустрији*, одржаном 31. маја 2017. године у организацији компаније McLabor, Београд.
- Предавање на тему "Predicting the quality of the protein-protease complex in flour using a Brabender GlutoPeak: examples from practice" представницима прехранбене индустрије у земљи и окружењу на стручном семинару *Прва Muehlenchemie/DeutscheBack радионица*, који су компаније Brabender, Muhlenchemie, DeutscheBack и Enzim организовале у периоду 19–20. март 2019. године у Загребу, Хрватска, за млинско-пекарску индустрију.

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

Кандидаткиња је била члан научног одбора следећих међународних научних конференција:

- II International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
- III International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
- IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

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

Рецензије научних радова:

На основу Certificate of Reviewing (у прилогу) кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним часописима категорије M20 издавача Elsevier:

- Carbohydrate Polymers (M21a) – 19 радова
- Food Hydrocolloids (M21a) – 11 радова
- Trends in Food Science & Technology (M21a) – 2 рада
- Food Chemistry (M21a) – 1 рад
- Food Research International (M21) – 3 рада
- Journal of Food Engineering (M21) – 3 рада
- LWT (M21) – 3 рада

На основу Web of Science Researcher ID: AFE-7485-2022 (у прилогу) кандидаткиња је рецензирала радове у следећим међународним часописима категорије M20 издавача MDPI:

- Foods (M21) – 3 рада
- Gels (M21) – 1 рад

Рецензија монографија/уџбеника:

- Монографија под насловом *Протеини и биохемијске трансформације* аутора др Љиљане Поповић, Технолошки факултет, Нови Сад (одлука Наставно-научног већа Технолошког факултета Нови Сад бр. 020-2/16-7/1 од 7.02.2022. године)
- Практикума из предмета *Дијететска храна и дијететски суплементи* аутора Нине Букмировић и Сузане Миљковић, Фармацеутски факултет, Нови Сад (одлука Наставно-научног већа Фармацеутског факултета, Нови Сад бр. 1435-1 од 26.10.2017. године)

Рецензија предлога пројекта за National Science Centre Poland; Funding scheme: PRELUDIUM-21; Panel: NZ9 (Fundamentals of applied life sciences and biotechnology); Title: *The influence of quantitative and qualitative composition of mineral salts in brine on proteolysis during the maturation of the protein-fat matrix.*

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

2.1. Допринос развоју науке у земљи

Кандидаткиња је као члан тима реолошке лабораторије Института заслужна за развој и примену реологије као гране физичке/колоидне хемије у земљи. Реологију, као науку, изучавала је у току постдипломских студија на Технолошком факултету у Новом Саду (под менторством проф. др Љубице Докић), а стечено знање пренела и проширила током рада на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, који се, захваљујући раду кандидаткиње на развоју и валидацији метода и тестирању нових реолошких уређаја, може сматрати једним од најбољих реолошких центара у овом делу Европе. Промоцијом резултата научноистраживачког рада из области реологије 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 ЕУ и студијске боравке, кандидаткиња је допринела како развоју науке, тако и видљивости своје институције, а тиме и своје земље, у области реолошких испитивања прехранбених производа. Осим квалитетом публикација (4 поглавља у монографијама категорије М13 и 20 радова из категорије М20 од укупно 56 референци од последњег избора у звање), кандидаткиња је својим ангажовањем током пријаве и реализације међународних пројеката (наведених у одељку 2.4) значајно допринела развоју науке у земљи. Своја знања преносила је и преноси како својим колегама у Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, тако и у осталим научноистраживачким институцијама у земљи, што је резултирало бројним заједничким радовима и захвалницама у докторским дисертацијама млађих колега (секција 2.2).

Како би науку приближила и студентима, кандидаткиња је по позиву Студентске асоцијације Фармацеутског факултета Нови Сад (ЕУПСА), заједно са колегама са Технолошког факултета Нови Сад, одржала предавање за студенте новосадских универзитета у Ректорату новосадског Универзитета на тему скупа *Храна – лек или отров*, одржаног 22.12.2021. године. Поред поменутог, кандидаткиња активно учествује у изради дипломских радова студената Фармацеутског факултета Универзитета привредна академија, Нови Сад, било као ментор или члан комисије за одбрану (наведено у одељку 2.3). Популаризацији науке широј јавности кандидаткиња доприноси и кроз учешће на биоподкасту организованом од стране пројекта BioConnection, финансираног од стране Центра за промоцију

науке на тему *Истине и заблуде о прехранбеним адитивима*, одржаног дана 8.02.2022. године. Осим поменутог, као члан тима истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, кандидаткиња је била активни учесник *Фестивала науке*, одржаног у Новом Саду од 22–23. маја 2010. године, као и *Ноћи истраживача* дана 27.09.2021. године у Новом Саду.

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

➤ Кандидаткиња је била **члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Маје Милановић, одбрањене 29. септембра 2016. године на Медицинском факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Утицај анјонског и нејонског тензида на физичко-хемијске особине водених раствора макромолекула* и активно је учествовала у изради истоимене докторске дисертације, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички рад категорије M22:

Milanović, M., Krstonošić, V., Dokić, Lj., Hadnađev, M., **Đapčević Hadnađev, T.** (2015). Insight into the interaction between Carbopol® 940 and ionic/nonionic surfactant. *Journal of Surfactants and Detergents*, 18 (3), 505–516.

➤ Др Тамара Дапчевић Хаднађевић је била **коментор и члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Слађане Раките, одбрањене 11. јануара 2018. године на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Евалуација квалитета пшеничних сорти са територије Војводине проценом реолошких карактеристика теста*, о чему сведочи захвалница дисертације у којој се експлицитно наводи улога кандидата као коментора, као и објављени заједнички рад категорије M22:

Rakita, S., Dokić, Lj., **Đapčević Hadnađev, T.**, Hadnađev, M., Torbica, A. (2017). Predicting rheological behavior and baking quality of wheat flour using a GlutoPeak test. *Journal of Texture Studies*, 49 (3), 339–347.

➤ Кандидаткиња је била **члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Марине Калић, одбрањене августа 2020. године на Медицинском факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *Физичко-хемијска и реолошка карактеризација микрокапсула рибљег уља инкорпорираних у чоколадни матрикс* и активно је учествовала у изради истоимене докторске дисертације, о чему сведочи захвалница у докторској дисертацији, као и објављени заједнички радови категорије M21 (1 рад), M22 (1 рад) и M34 (2 рада) :

Hadnađev, M., Kalić, M., Krstonošić, V., Jovanović-Lješковић, N., Erceg, T., Škrobot, D., **Đapčević-Hadnađev, T.** (2023). Fortification of chocolate with microencapsulated fish oil: Effect of protein wall material on physicochemical properties of microcapsules and chocolate matrix. *Food Chemistry-X*, 17, 100583.

- Krstonošić, V.S., Kalić, M.D., **Dapčević-Hadnađev, T.R.**, Lončarević, I.S., Hadnađev, M.S. (2020). Physico-chemical characterization of protein stabilized oil-in-water emulsions. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 602, 125045, 1–11.
- Kalić, M., Hadnađev, M., **Dapčević-Hadnađev, T.**, Jovanović Lješковић, N., Krstonošić, V. (2018). Microencapsulation as a method for delivery of fish oil in chocolate: effect on rheological properties. IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety* and XVIII International Symposium *Feed Technology – FoodTech2018*, Novi Sad, Serbia, 23–25 October 2018, 104.
- Kalić, M., Krstonošić, V., Hadnađev, M., **Dapčević Hadnađev, T.** (2019). Emulsifying properties of potato proteins in comparison to whey proteins. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October 2019, 182.
- Кандидаткиња је била **члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације** Јелене Чакаревић, одбрањене децембра 2021. године на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, под називом *In vitro* *дигестија* и њен утицај на активност, стабилност и доступност биолошки активних једињења.

2.3. Педагошки рад

Кандидаткиња је од 2013. године ангажована по уговору о делу на Фармацеутском факултету, Универзитет привредна академија, у Новом Саду, као асистент, од децембра 2014. године као доцент, а од новембра 2019. године и као ванредни професор на предметима Контрола здравствене исправности намирница I и II. Осим извођења наставе, кандидаткиња остварује делатност у образовању и кроз учешћа у комисијама за одбрану дипломских радова у следећем својству:

- Csilla Lackó Sihelnik (2016). Примена кинетичко-спектрофотометријске (ензимске) анализе за одређивање садржаја аспартама, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **ментор** дипломског рада.
- Маја Ђуришевић (2017). Безглутенски производи на тржишту и запажања са места продаје, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Марија Теших Ђурић (2017). Примена биљке *Tribulus terrestris* (бабин зуб) у спортским суплементима, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Аида Муратовић (2017). Улога, значај и примена антиоксидативних средстава у козметичким препаратима за негу коже, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.

- Биљана Госпавић (2018). Фармацеутски препарати и дијететски суплементи селена, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Тамара Њагојевић (2019). Препарати за смањење телесне масе, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **председник комисије** за одбрану дипломског рада.
- Милош Лекић (2019). Антиоксиданси у очувању здравља, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **председник комисије** за одбрану дипломског рада.
- Светлана Вуканић (2020). Антиоксидативни потенцијал врсте *Sorbus torminalis* (L.) CRANTZ., Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Ивана Ђорђевић (2020). Развој формулација производа додатака исхрани, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Бојана Котлаја (2020). Пробиотици и њихов утицај на ниво серумских липида човека, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Кристина Николић (2021). Нова храна, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Јована Лукић (2021). Суплементи са дејством на кардиоваскуларни систем, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **председник комисије** за одбрану дипломског рада.
- Бојан Божић (2021). Неправилан ритам исхране и гојазност, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Омер Ганић (2022). Значај гљива за човека, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **члан комисије** за одбрану дипломског рада.
- Кристина Котарац (2022). Липиди у исхрани и суплементацији, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **председник комисије** за одбрану дипломског рада.
- Милош Ламањац (2022). Безбедносни профили компонената за израду полуврстих фармацеутских и дерматокосметичких препарата, Фармацеутски факултет, Нови Сад, **председник комисије** за одбрану дипломског рада.

2.4. Међународна сарадња

Кандидаткиња је 2015/2016. године била носилац стипендије за постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци добијене од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на једанаестом конкурс за стипендирање младих истраживача-постдоктораната ради усавршавања у престижним научноистраживачким организацијама у иностранству. Том приликом, у периоду септембар 2015–април 2016. године (6 месеци) боравила је као постдокторант на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a. Резултати поменутог боравка публиковани су као 2 рада у часописима M21a и 1

предавање по позиву са међународног скупа – М32. Од осталих студијских боравака извајају се и:

- новембар 2016: једномесечни студијски боравак на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ирска, у групи др Mark A.E. Auty-ја, истраживачка тема *Application of imaging techniques in the study of food structure*
- јул 2017: двонедељни студијски боравак на Универзитету у Болоњи, Болоња, Италија, у групи проф. др Diana Di Gioia, истраживачка тема *Probiotics for food industrial applications*

Допринос развоју међународне сарадње кандидаткиња остварује и кроз следећу активност:

- **2017–2022:** Erasmus+ академски координатор, тј. координатор Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду на Универзитету у Новом Саду за "Erasmus+" мобилност особља Института.

Кандидаткиња је такође ангажована на следећим међународним пројектима:

- **2011–2014. год.:** Учесник на пројекту FP7-KBBE-2010-4 *Low cost technologies and traditional ingredients for the production of affordable, nutritionally correct, convenient foods enhancing health in population groups at risk of poverty – CHANCE* (број пројекта: 266331)
- **2012–2013. год.:** Учесник на пројекту билатералне сарадње између Србије и Француске у оквиру програма интегрисаних активности Павле Савић *Inclusion of modified starches in bread processing: multi-scale investigation on bread structure during processing and impact on final bread quality - Ajout d'amidon modifié dans le procédé de panification: étude multi-échelle – Примена модификованих скрובהа у производњи хлеба: мултидисциплинарна испитивања структуре хлеба током производње и утицај на квалитет крајњег производа* (број пројекта: 680-00-132/2012-09/17)
- **2010–2014. год.:** Учесник на пројекту *The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure* у оквиру COST програма (број пројекта: FA1001)
- **2010–2015. год.:** Заменик Management Committee-а (MC substitute) на пројекту *European network for development of electroporation-based technologies and treatments - EP4Bio2Med* у оквиру COST програма (број пројекта: TD1104)
- **2016–2018. год.:** Руководилац пројекта билатералне сарадње Србија-Немачка *Pulsed electric field as a valuable novel technology for the increasing efficacy and sustainability of food processing – Третман пулсирајућим електричним пољем као значајна савремена технологија у повећању ефикасности и одрживости производње хране* (број пројекта: 451-03-01038/2015-09/20)
- **2015–2018. год.:** Учесник на пројекту *Innovative Food Product Development Cycle: Frame for Stepping Up Research Excellence of FINS – FOODstars* у оквиру програма HORIZON2020 (H2020-TWINN-2015, број пројекта: 692276)
- **2018–2020. год.:** Заменик руководиоца на пројекту *Traditional and Standard Quality – TASQ* (Intereg-IPA CBC HUSRB/1602/41/0146)

- **2019–2023. год.:** Заменик Management Committee-a (MC substitute) и Grant Awarding Coordinator на пројекту *SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bloproCesseS* - SOURDOmICS у оквиру COST програма (број пројекта: CA18101)
- **2020-2022. год.:** Учесник на пројекту *Program of Physical Education and Healthy Eating* – POPEYE (Interreg-IPA CBC HUSRB/1903/33/0004)
- **2020-2022. год.:** Учесник на пројекту *Redesigning the exploitation of small grains genetic resources towards increased sustainability of grain-value chain and improved farmers' livelihoods in Serbia and Bulgaria* - GRAINEFIT у оквиру програма Fourth Call for Proposals of the Benefit-sharing Fund of the FAO International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture (број пројекта: PR-166)
- **2021-2025. год.:** Руководилац задатка и координатор активности на Научном институту за прехранбене технологије пројекта *Climate Resilient Orphan crops for increased DIVERSity in Agriculture* - CROPDIVA у оквиру програма H2020-EU.3.2.1. (број уговора: 101000847).

2.5. Организација научних скупова

Кандидаткиња је била члан у следећим организационим одборима међународних научних конференција:

- *6th Central European Congress on Food* одржаног 23–26. маја 2012. године, Нови Сад, Србија, у организацији Пољопривредног факултета, Универзитет у Београду, Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, Технолошког факултета, Универзитет у Новом Саду, Технолошко-металуршког факултета, Универзитет у Београду и Удружења прехранбених технолога Србије
- II International Congress *Food Technology, Quality and Safety* одржаног 28–30.10.2014. године, Нови Сад, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
- III International Congress *Food Technology, Quality and Safety* одржаног 25–27.10.2016. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду
- IV International Congress *Food Technology, Quality and Safety*, одржаног 23–25.10.2018. године у Новом Саду, Србија, у организацији Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду.

3. Организација научног рада

3.1. *Руковођење пројектима, потпројектима и задацима*

Руковођење националним пројектима:

➤ **2016–2019. год.:** Руководилац дугорочног пројекта од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине под називом *Техно-функционалност протеина изолованих из алтернативних биљних сировина Војводине* (број уговора за прву годину пројекта 142-451-2379/2016-03; број уговора за другу годину пројекта 142-451-2516/2017-01/02; број уговора за трећу годину пројекта 142-451-2458/2018-01/02; број уговора за четврту годину пројекта 142-451-2138/2019-01/02), финансираног од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност АП Војводине.

Руковођење међународним пројектима:

- **2016–2018. год.:** Руководилац пројекта билатералне сарадње Србија-Немачка *Pulsed electric field as a valuable novel technology for the increasing efficacy and sustainability of food processing – Третман пулсирајућим електричним пољем као значајна савремена технологија у повећању ефикасности и одрживости производње хране* (број пројекта: 451-03-01038/2015-09/20)
- **2021–2025. год.:** Руководилац задатка и координатор активности на Научном институту за прехранбене технологије пројекта *Climate Resilient Orphan croPs for increased DIVERSITY in Agriculture - CROPDIVA* у оквиру програма H2020-EU.3.2.1. (број уговора: 101000847).

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

Пројекти

Учешће на националним пројектима који су реализовани

Пројекти финансирани од стране Фонда за науку Републике Србије:

➤ **2020–2022. год.:** *Ревитализација традиционалних поступака производње хлеба кроз иновативне приступе – ReTRA*, из програма за изврсне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6062634), руководилац пројекта: др Мирослав Хаднађев

Пројекти Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије:

➤ **2006–2008. год.:** *Нискоенергетска масна пуњења за кондиторске производе са додатком скробних деривата* (број пројекта: БТН-371010Б), руководилац пројекта: др Љубица Докић

- **2008–2011. год.:** *Одрживост ланца масовне производње хране* (број пројекта: TR 20066), руководилац пројекта: др Јасна Мاستиловић.
- **2011–2019. год.:** *Вредновање квалитета и оптимизација прераде пшенице у светлу климатских промена* (број пројекта: TP31007), руководилац пројекта: др Александра Торбица
- **2011–2019. год.:** *Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехрамбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште – Створимо богатство из богатства Србије* (број пројекта: ИИИ46001), руководилац пројекта: др Јасна Мастиловић

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

- **2013–2014. год.:** *Споредни производи прераде индустријске конопље као обновљиве сировине у прехрамбеној индустрији* (број пројекта: 114-451-4683/2013-03), руководилац пројекта: др Милица Појић
- **2014–2015. год.:** *Креирање замењивача масти на бази емулзија добијених из високовредних уља са подручја Војводине* (број пројекта: 114-451-1446/2014-03), руководилац пројекта: др Мирослав Хаднађев
- **2015–2016. год.:** *Примена протеинских компоненти у формулацији нових производа на бази жита са додатом вредношћу* (број пројекта: 114-451-628/2015), руководилац пројекта: др Оливера Шимурина
- **2016–2019. год.:** *Техно-функционалност протеина изолованих из алтернативних биљних сировина Војводине* (број уговора за прву годину пројекта 142-451-2379/2016-03; број уговора за другу годину пројекта 142-451-2516/2017-01/02; број уговора за трећу годину пројекта 142-451-2458/2018-01/02; број уговора за четврту годину пројекта 142-451-2138/2019-01/02), у својству руководиоца пројекта.
- **2019–2020 год.:** *Дефинисање и вредновање сензорског профила и квалитета производа са ознаком географског порекла и традиционалних производа* (број пројекта: 142-451-2578/2019-03), руководилац пројекта: др Дубравка Шкробот.

Техничка решења

Кандидаткиња је коаутор три техничка решења у периоду од избора у звање виши научни сарадник до данас. Техничка решења су набројана и категоризована у одељку *Библиографски подаци* (M80 – бр. 54–56) овог извештаја (једно техничко решење категорије **M81**, једно техничко решење категорије **M82** и једно техничко решење категорије **M84**).

Допринос кандидаткиње у реализацији техничких решења огледа се како у поставци експерименталног дела истраживања и спровођењу реолошких/текстурних/структурних испитивања материјала/производа у циљу оптимизације формулације тако и у припреми документације. Сва техничка

решења израђена су на захтев корисника са којима кандидаткиња има дугогодишњу сарадњу и примењена су у пракси, имају вредност исказану кроз комерцијални потенцијал, а настала су у оквиру научноистраживачког процеса, те је њихов научни ниво верификован и у радовима објављеним у научним часописима (документација која потврђује наведено налази се у прилогу извештаја).

Списак ТЕХНИЧКИХ РЕШЕЊА КОЈА ИСПУЊАВАЈУ КРИТЕРИЈУМЕ прописане Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159/2020 и и 14/2023), 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*

- **2018–2021:** Технички координатор Одељења за реолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад
- **2010–2021:** Одговорно лице Одељења за реолошка испитивања акредитоване Лабораторије за технологију, квалитет и безбедност хране (FINSLab) Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад

4. Квалитет научних резултата

4.1. *Утицајност*

Утицајност радова др Тамаре Дапчевић Хаднађев се може исказати цитираношћу радова кандидата према релевантним базама података (у прилогу).

Цитираност радова др Тамаре Дапчевић Хаднађев истражена у Библиотеци Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX за период од 2007. до априла 2023. године је: укупан број цитата и самоцитата **1404** (1345 цитата и 59 самоцитата).

Према бази SCOPUS (на дан 30.04.2023.) h-индекс кандидаткиње износи **20**.

4.2. *Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова*

Кандидаткиња је у периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање виши научни сарадник објавила радове у следећим часописима категорије M20 који припадају областима:

- **Food Science & Technology:** Food Hydrocolloids (M21a – Impact factor 2019: 7,053) – 1 рад, Foods (M21 – Impact factor 2021: 5,561) – 3 рада, Food Technology and Biotechnology (M21 – Impact factor 2020: 3,918) – 1 рад, LWT-Food Science and Technology (M21 – Impact factor 2021: 6,056) – 1 рад, Journal of Texture Studies (M22 – Impact factor 2019: 1,902) – 1 рад, Starch/Stärke (M22 – Impact factor 2019: 2,226) – 1 рад, Journal of Cereal Science (M22 – Impact factor 2020: 3,616, Impact factor 2021: 4,075) – 2 рада, Journal of Food Processing and Preservation (M23 – Impact factor 2021: 2,609) – 1 рад
- **Chemistry, Applied:** Food Chemistry-X (M21 – Impact factor 2021: 6,443) – 1 рад
- **Chemistry, Physical:** Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects (M22 – Impact factor 2020: 4,539) – 1 рад, Colloid and Polymer Science (M23 – Impact factor 2021: 2,434) – 1 рад
- **Entomology:** Journal of Stored Products Research (M21 – Impact factor 2019: 2,123, Impact factor 2021: 2,831) – 2 рада
- **Polymer Science:** Gels (M21– Impact factor 2021: 4,432) – 1 рад, Polymer Bulletin (M22 – Impact factor 2020: 2,870) – 1 рад.

Радови др Тамаре Дапчевић Хаднађев цитирани су, без самоцитата, укупно 1404 пута, према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX. Сви цитирани и цитирајући радови се налазе у прилогу овог Извештаја, а број хетероцитата по сваком раду дат је у библиографији радова.

У наставку је издвојена цитираност радова категорије M20 у периоду који кандидата квалификују у звање научни саветник, а према подацима у бази SCIENCE CITATION INDEX: рад бр. 5 (25 хетероцитата), 6 (4 хетероцитата), 7 (1 хетероцитат), 8 (2 хетероцитата), 10 (2 хетероцитата), 11 (1 хетероцитат), 15 (25 хетероцитата), 17 (9 хетероцитата), 18 (11 хетероцитата), 19 (12 хетероцитата), 20 (3 хетероцитата), 21 (17 хетероцитата), 22 (1 хетероцитат) и 24 (3 хетероцитата).

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

Др Тамара Дапчевић Хаднађев је у свом досадашњем раду публиковала 167 радова, саопштења и техничких решења и 1 докторску дисертацију, од чега 56 у периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК.

У периоду након седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК, објавила је и саопштила 4 рада из категорије M10 (M13), 20 радова из категорије M20 (1 рад M21a, 9 радова M21, 6 радова M22, 2 рада M23 и 2 рада M24), 24 рада из категорије M30 (3 рада M33 и 21 рад M34) и 5 радова из категорије M60 (M64). Кандидаткиња је коаутор 3 техничких решења категорије M80. Сви објављени радови и саопштења се могу сврстати у групу експерименталних радова, области

биотехничких наука-прехрамбено инжењерство. Просечан број аутора по раду за укупну библиографију износи 5,5, а за библиографију која кандидаткињу квалификује у звање научни саветник 5,68.

Од укупног броја радова публикованих након избора у претходно звање (56), 1 рад из часописа категорије М22 има више од 7 коаутора. На раду са више од 7 коаутора извршена је корекција бодова по формули $K/(1+0,2(n-7))$, где је „К“ вредност резултата, а „н“ број аутора.

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

Од укупног броја публикација (**168**), др Тамара Дапчевић Хаднађев је први коаутор на **44** рада од чега на 3 рада категорије М10, 10 радова категорије М20, 18 радова категорије М30, 5 радова категорије М50, 6 радова категорије М60 и 1 раду категорије М80 и докторској дисертацији. Међутим, и у реализацији осталих коауторских радова кандидаткиња је дала допринос, како у осмишљавању идеје и планирању експеримента, тако и извођењу експерименталних истраживања, статистичкој обради података, дискусији резултата и самом писању рада.

Највећи део објављених радова је проистекао из рада на пројектима финансираним од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, на којима је кандидаткиња ангажована у сарадњи са истраживачима Научног института за прехрамбене технологије у Новом Саду у коме је запослена. Од укупног броја публикација (**168**), кандидаткиња је њих **66** објавила у сарадњи са истраживачима са других факултета и института Републике Србије, као што су Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, Медицински факултет Универзитета у Новом Саду, Фармацеутски факултет Универзитета Привредна академија у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, Факултет техничких наука Универзитета у Новом Саду, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду, Институт за општу и физичку хемију, Београд, Институт за молекуларну генетику и генетичко инжењерство Универзитета у Београду, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, Природно-математички факултет Универзитета у Крагујевцу и Центар за стрна жита и развој села, Крагујевац Пољопривредни факултет у Крушевцу, Универзитет у Нишу.

Укупно **једанаест** публикација је настало у сарадњи са истраживачима из иностранства и то у периоду пре избора у звање научни саветник: један рад М13 (рад бр. 3), два рада М21а (радови бр. 16 и 17), један рад М21 (рад бр. 24), једно предавање по позиву М32 (рад бр. 40), два саопштења са међународног скупа М34 (радови бр. 67 и 70), као и једно саопштење са националног скупа М64 (рад бр. 100), а у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник: један рад М13 (рад бр. 3), један рад М21а (рад бр. 5) и једно саопштење

са међународног скупа М34 (рад бр. 28). Целокупан експериментални део истраживања за радове број 16 и 18 у периоду пре избора у звање научни саветник, који су публиковани у међународним часописима изузетних вредности, као и за предавање по позиву (рад бр. 40 пре избора у звање), изведен је током постдокторских студија кандидаткиње на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a. Радови број 24 пре избора у звање (М21), 70 пре избора у звање (М34) и 100 пре избора у звање (М64) резултат су сарадње на билатералном пројекту са истраживачима из Irstea, UR OPAALE, Rennes cedex, Француска. Радови категорије М13 (рад бр. 3 у периоду пре избора у звање научни саветник и рад бр. 3 у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник) представљају коауторско поглавље у књизи међународног значаја настало у сарадњи са истраживачима са Department of Food Technology, Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki (ATEITH) Kentriki Makedonia, Грчка, International Hellenic University, Солун, Грчка и Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Даблин, Ирска. Рад категорије М34 (рад бр. 67 пре избора у звање научни саветник) настао је у сарадњи са University of Szeged, Сегедин, Мађарска. Током студијског боравка на Teagasc Food Research Centre – Moogepark, Ирска, настао је рад категорије М21а (рад бр. 5 у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник), док је рад М34 (рад бр. 28 у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник) настао током рада на докторској дисертацији кандидата са Технолошког факултета Универзитета у Источном Сарајеву.

4.5. Допринос реализацији коауторских радова

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

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

4.6. Значај радова

Највећи број објављених и цитираних радова кандидаткиње изучавају реолошке особине сировина биљног порекла и примене сазнања о утицају структурних промена у систему на понашање производа током процеса производње, што је резултирало развојем бројних формулација прехранбених производа биљног порекла. Објављени радови су значајно допринели проширивању научних сазнања у овим областима.

О значају кандидаткињиних коауторских радова на тему реолошких и структурних особина пекарских и брашно-кондиторских производа говори и њихова цитираност (радови M21a бр. 9, 10 и 11, као и рад M23 бр. 37 пре избора у звање научни саветник имају 177, 78, 41 и 52 хетероцитата, а рад M22 бр. 15 у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник 25 хетероцитата). Рад категорије M21 под бројем 9 пре избора у звање научни саветник је и од стране Science Direct издавача рангиран као један од 25 најбољих радова на листи Top 25 Hottest Articles in Agriculture and Biological Science – Food Hydrocolloids, и то и периоду јануар–децембар 2011. године као 13. на листи, а у периоду април–јун 2013. године као 25. на листи.

Као најзначајнији радови на тему реолошких особина и стабилности колоидних система могу се издвојити радови M21a бр. 7, M21a бр. 8, M21a бр. 15, M21a бр. 16, M21 бр. 18 пре избора у звање научни саветник којима је хетероцитираност износила 84, 40, 74, 73 и 51, као и рад M21a бр. 5 у периоду који квалификује кандидаткињу за избор у звање научни саветник, са цитираношћу од 25 хетероцитата.

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

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

- Поглавље у књизи M13 наведено у библиографији радова под бројем 1 са великим бројем самоцитата, које садржи преглед резултата постдокторских студија на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-a, где је кандидаткиња спроводила истраживања на тему изоловања и карактеризације протеина из споредних производа прехранбене индустрије;
- Рад у међународном часопису изузетних вредности наведен у библиографији радова под бројем 5, чија утицајност се мери са 25 хетероцитата и у коме је кандидаткиња први коаутор, а настао током њеног студијског боравка на научноистраживачком институту Teagasc Food Research Centre – Moorepark, Ирска, у групи др Mark A.E. Auty-ja;
- Рад у врхунском међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 10, настао као резултат рада на пројекту из програма за извршне пројекте младих истраживача – ПРОМИС (број пројекта: 6062634), у коме је кандидаткиња први коаутор
- Рад у истакнутом међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 15, који је од 2019-те до априла 2023. године цитиран 25 пута без самоцитираности

- Рад у истакнутом међународном часопису, наведен у библиографији радова под бројем 19, који је од 2020-те до априла 2023. године цитиран 12 пута без самоцитираности

VI НАУЧНА КОМПЕТЕНТНОСТ

Од избора у звање виши научни сарадник, кандидаткиња је објавила, као аутор или коаутор, четири поглавља у монографијама водећег међународног значаја, један рад у међународном часопису изузетних вредности, девет радова у врхунским међународним часописима, шест радова у истакнутим међународним часописима, два рада у међународним часописима, два рада у националном часопису међународног значаја, три саопштења са међународних скупова штампана у целини, двадесетиједно саопштење са скупова међународног значаја штампано у изводу, пет саопштења са скупова националног значаја штампаних у изводу, једно техничко решење категорије ново техничко решење примењено на међународном нивоу, једно ново техничко решење примењено на националном нивоу и једно битно побољшано техничко решење на националном нивоу.

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

- **Дизајн нових прехранбених производа:** (а) уградњом иновативних сировина; (б) структурирацијом хране уградњом колоидних система и (в) приступом индуковања структурних промена на нивоу макромолекула уз помоћ иновативних технолошких решења
- **Примена реолошких, сензорских и других инструменталних техника** у циљу карактеризације сировина, као и дизајнираних прехранбених производа.

Др Тамара Дапчевић Хаднађев је као коментор активно учествовала у свим фазама израде докторске дисертације кандидата Слађане Раките, која је успешно одбрањена 2018. године на Технолошком факултету у Новом Саду и из које је произишао заједнички рад категорије М22. Такође је допринела изради докторске дисертације кандидата Маје Милановић, одбрањене 2016. године на Медицинском факултету у Новом Саду, што је резултирало учешћем у комисији за одбрану дисертације и заједничким радом у часопису категорије М22, као и кандидата Марине Калић, која је одбранила дисертацију августа 2020. године на Медицинском факултету у Новом Саду, а из које су проистекли заједнички радови категорије М21 (1 рад), М22 (1 рад) и М34 (2 рада). Осим поменутог, перманентно је укључена у обуку и развој младих истраживача Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду везано за области научноистраживачког рада у којима је компетентна.

Кандидаткиња је од 2016. до 2019. године руководила дугорочним пројектом од значаја за науку и технолошки развој АП Војводине; у периоду од 2016–2018. године била је руководилац пројекта билатералне сарадње Србија-Немачка, а тренутно руководи задатком и координира активностима Научног института за прехранбене технологије на пројекту из програма H2020 под називом *Climate Resilient Orphan croPs for increased DIiversity in Agriculture* – CROPDIVA, чији је носилац Универзитет у Генту. У оквиру COST акције SOURDOMICS (CA18101) носила је лидерску позицију Grant Awarding Coordinator-a.

Члан је уређивачког одбора часописа Discover Food издавача Springer Nature.

VII КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА КАНДИДАТОВИХ НАУЧНОИСТРАЖИВАЧКИХ РЕЗУЛТАТА

у односу на диференцијални услов за стицање научног звања НАУЧНИ САВЕТНИК за област техничко-технолошке и биотехничке науке (Прилог 3 и 4 Правилника)

Збирни приказ научне компетентности за период после седнице Научног већа на којој је именована комисија за оцену испуњености услова за избор у звање ВИШИ НАУЧНИ САРАДНИК

Врста	Назив резултата	Вредност	Бр. резултата	Укупно	Кориговано ⁴
M13	Монографска студија/поглавље у књизи M11 или рад у тематском зборнику међународног значаја	7	4	28	28
M21a	Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	9	72	72
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	6	30	29,17
M23	Рад у међународном часопису	3	2	6	6
M24	Рад у националном часопису међународног значаја	3	2	6	6

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

M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	21	10,5	10,5
M64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	0,2	5	1	1
M81	Ново техничко решење примењено на међународном нивоу	8	1	8	8
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	1	6	6
M84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	3

Број поена за избор у звање НАУЧНИ САВЕТНИК за техничко-технолошке и биотехничке науке

Звање	Категорије радова	Неопходан број поена према Правилнику⁵	Реализован број поена
Научни саветник	Укупно	105	182,67
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	81	171,17
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	45	134,17
	од чега у категоријама: M21+M22+M23	22,5	117,17
	од чега у категоријама: M81-85+M90-96+M101-103+M108	7,5	17

⁵ Према члану 34. Правилника кандидат мора да испуни за једну половину више минималних квантитативних резултата уколико је поступак за стицање научног звања покренути и пре законом одређеног рока.

VIII ОЦЕНА КОМИСИЈЕ О НАУЧНОМ ДОПРИНОСУ КАНДИДАТА

Укупан број објављених радова (168) и укупан индекс компетентности $M=341,6$ за период 2007–2023. године, структура индикатора научне компетентности (M10–M90) и обухваћене научне области истраживања указују да је кандидаткиња **др Тамара Дапчевић Хаднађев** плодан и свестран истраживач. Број објављених радова (56) и индекс компетентности $M=183,5$ (након нормирања броја аутора $M=182,67$) за период од 2018. до 2023. године, односно после покретања поступка избора у звање вишег научног сарадника, указују на чињеницу да је кандидаткиња не само задовољила формалне квантитативне услове за избор у више звање већ је и далеко премашила збирне квантитативне услове предвиђене за избор у звање научног саветника (173,97%), са посебним акцентом на радове у међународним часописима изузетних вредности.

Поред формално исказаних квантитативних услова за стицање звања научног саветника, кандидаткиња **др Тамара Дапчевић Хаднађев** 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. С тим у вези кандидат добија награде за научни рад, одржава предавања по позиву на научним и стручним конференцијама, члан је научних и организационих одбора међународних научних скупова, рецензент је великог броја научних радова категорије M20, члан међународних истраживачких тимова, учествује у образовању и формирању научних кадрова и педагошком раду и учествује и руководи истраживачким пројектима на националном и међународном плану.

Располажући знањима из врло специфичне области, кандидаткиња постиже изузетност и значајно унапређује научноистраживачки рад који се односи на 1) разумевање улоге макромолекула (скроба/модификованог скроба, протеина, хидроколоида, замењивача масти) у реолошким, структурним и сензорским особинама прехранбених производа; 2) испитивање утицаја технолошких поступака производње хране на интеракције између компонената система и њихову реорганизацију (структурирање) у комплексним системима; 3) примену иновативних поступака у циљу побољшања нутритивног квалитета производа уз праћење утицаја на технолошки квалитет истог. Квалитет научноистраживачког опуса кандидаткиње огледа се и у степену самосталности у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству (први коаутор на 44 рада од укупног броја публикација – 168), параметрима квалитета часописа у којима публикује (52 рада из категорије M20 од укупног броја публикација – 168), као и позитивном цитираношћу кандидаткиње (1404, односно 1345 цитата и 59 самоцитата).

У циљу даљег усавршавања кандидаткиња је, као добитник стипендије Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, провела

6 месеци на Food Science & Technology Department, Aristotle University of Thessaloniki, Солун, Грчка, под менторством професора др Costas Biliaderis-а, где је спроводила истраживања на тему изоловања и карактеризације протеина из споредних производа прехранбене индустрије, из чега су произишла два рада категорије M21a.

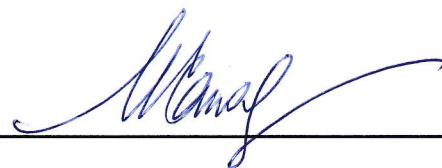
IX МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидаткиње, научних радова које је приложила и анализе њеног научног рада и доприноса унапређењу научне и стручне области биотехничких наука са акцентом на ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*, Комисија оцењује да је др Тамара Дапчевић Хаднађев компетентан, комплетан и свестран научни радник, који задовољава све услове да буде изабран у звање НАУЧНИ САВЕТНИК пре законом одређеног рока 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 науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије за избор кандидата у звање **научни саветник**, а републичкој Комисији за стицање научних звања да тај избор и потврди.

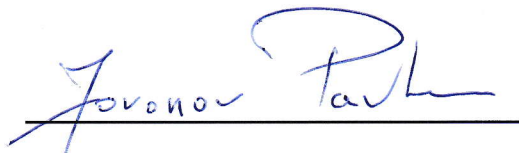
**ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР
ДР ТАМАРЕ ДАПЧЕВИЋ ХАДНАЂЕВ У
ЗВАЊЕ НАУЧНИ САВЕТНИК**

Имајући у виду критеријуме за стицање научних звања, као и чињенице и оцене из овог Извештаја, Комисија закључује да др Тамара Дапчевић Хаднађев испуњава све услове да буде изабрана у звање научни саветник, те предлаже Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду да утврди предлог за избор **др Тамаре Дапчевић Хаднађев** у научно звање **научни саветник** и такав предлог достави Комисији Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије да избор потврди.

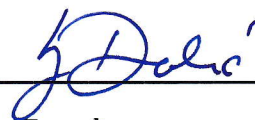
Чланови комисије:



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



Др Павле Јованов, научни саветник
Научни институт за прехранбене технологије
у Новом Саду



Др Љубица Докић, редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад