

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

-обавезна садржина-

**I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА**

**1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења:**

Поступак за избор у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК покренут је на V електронској седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржаној 07.06.2023. године.

**2. Број сарадника са знаком звања и назив уже научне области**

Поступак је покренут за истраживача сарадника, за област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.

**3. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:**

На V електронској седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:

- др Бојана Шарић, виши научни сарадник у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 26.09.2022. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, председник;
- др Маријана Сакач, научни саветник у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 09.05.2012. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, члан и
- др Јелена Томић, виши научни сарадник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, 27.10.2021. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, члан.

**4. Пријављени кандидат:**

Бранислава Ђермановић, мастер инжењер технологије, истраживач приправник

**II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА**

**1. Име, име једног родитеља и презиме:**

Бранислава, Бранислав, Ђермановић

**2. Звање:**

Истраживач приправник, изабран 08.09.2020.

**3. Датум и место рођења, адреса:**

22. децембар 1995. године, Вуковар, Република Хрватска  
Ловорова 6, Ветерник, Нови Сад, Република Србија

**4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:**

Мастер инжењер технологије, истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду

**5. Година уписа и завршетка основних студија: 2014 – 2018.**

Година уписа и завршетка мастер студија: 2018 – 2019.

Година уписа докторских студија: 2019.

**6. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):**

Прехрамбено инжењерство, Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

**7. Успех на основним студијама: 8.60**

Успех на мастер студијама: 9.60

**8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:**

Методологија научноистраживачког рада – 10; Нови материјали и савремени услови паковања – 10; Функционална и нова храна – 10; Технологија прераде сунцокрета – 10; Технологија маргарина и наменских масти – 10; Технологија јестивих нерафинисаних уља – 10; Технологија производње и квалитет хране за посебне категорије потрошача – 10.

**9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:**

Уклањање воскова у производњи јестивог рафинисаног уља сунцокрета, оцена 10

**Наслов и оцена мастер рада:**

Утицај филтрације помоћу филтрационог средства на бази целулозе на квалитет и боју винтеризованог уља сунцокрета, оцена 10

**10. Знање светских језика – наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће:**

енглески: чита – одлично, пише – добро, говори – добро

**11. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):**

Биотехничке науке, Прехрамбено инжењерство, Технологија биљних производа, Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

**III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ**

- Август 2020 – септембар 2022: Стипендиста докторских студија Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије ангажована на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду.
- Септембар 2022 – данас: Запослена на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду као истраживач приправник.

**IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА****M21a - Рад у међународном часопису изузетних вредности**

1. Teslić, N., Kojić, J., Đermanović, B., Šarić, Lj., Pestorić, M., Maravić, N., Šarić, B. (2023). Sour cherry pomace valorization as a bakery fruit filling: Chemical composition, bioactivity, technological and sensory properties. *Antioxidants*, 12(6), 1234 doi: <https://doi.org/10.3390/antiox12061234>

**M34 - Саопштење са међународног скупа штампано у изводу**

1. Đermanović, B., Kojić, J., Krulj, J., Perović, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2021). Influence of extrusion conditions on resistant starch in rice flour snack enriched with chicory root. 7. International Conference *Sustainable Postharvest and*

*Food Technologies* – INOPTEP, Vršac, 18–23 April, 2021, p. 27. ISBN: 978-86-7520-531-9.

2. Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., Cvetković, B., Pezo, L., **Đermanović, B.**, Ilić, N. (2021). The effect of extrusion conditions on the expansion of spelt wholegrain snack product. 7. International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTEP, Vršac, 18–23 April, 2021, p. 54. ISBN: 978-86-7520-531-9.
3. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Maravić, N., Šereš, Z., Kojić, J., **Đermanović, B.**, Bodroža-Solarov, M. (2021). Potential of sugar beet pulp as biosorbent for alkalized sugar juice purification. 7. International Conference *Sustainable Postharvest and Food Technologies* – INOPTEP, Vršac, 18–23 April, 2021, p. 97. ISBN: 978-86-7520-531-9.
4. Šimurina, O., Cvetković, B., Filipčev, B., Rošul, M., Kojić, J., Krulj, J., **Đermanović, B.** (2021). Physico-chemical properties of high-protein pumpkin porridge based on spelt wheat. 10. International Conference on Social and Technological Development – STED, Trebinje, 3–6 June, 2021, p. 112, ISBN: 2637-3298.
5. **Đermanović, B.**, Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., Šarić, B., Škrobot, D., Filipčev, B. (2021). Quality characteristics of pasta enriched with wild garlic powder. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC), Novi Sad, 25–26 November, 2021, pp. 97–98.
6. Peić Tukuljac, L., Krulj, J., Kojić, J., **Đermanović, B.**, Pezo, L., Maravić, N., Šereš, Z. (2021). Kinetic study of molassigenic metal ions biosorption on sugar beet pulp. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC), Novi Sad, 25–26 November, 2021, pp. 88–89.
7. Peić Tukuljac, L., Jevtić-Mučibabić, R., Krulj, J., **Đermanović, B.**, Kojić, J., Cvetković, B. (2022). Effect of freeze-drying on long-term storage and nutritional characteristics of sugar beet molasses. XI International Conference on Social and Technological Development – STED, Trebinje, 2–5 June, 2022, p. 135.
8. Škrobot, D., Tomić, T., **Đermanović, B.**, Šarić, B., Lazarević, J., Županjac, M., Maravić, N. (2022). Differences in dynamic sensory perception between commercial chocolate spread. 2. International Conference of Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, 20–22 October, 2022.
9. Perović, L., Krulj, J., **Đermanović, B.**, Kojić, J., Bajac, B., Maravić, N., Šereš, Z. (2023). Textural and surface characterization of sugar beet pulp as a biosorbent for metal ions removal. 8. International Congress Engineering, Environment and Materials in Process Industry – EEM, Jahorina, 20–23 March, 2023, p. 41.

#### M51 – Рад у водећем часопису националног значаја

1. **Đermanović, B.**, Kojić, J., Krulj, J., Perović, J., Peić Tukuljac, L., Ilić, N., Bodroža Solarov, M. (2021). The effect of extrusion cooking on resistant starch formation in rice flour snack enriched with chicory root. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25(2), 47–51. doi: 10.5937/jpea25-31057
2. Kojić, J., Krulj, J., Šimurina, O., Cvetković, B., Pezo, L., **Đermanović, B.**, Ilić, N. (2021). Modelling of extrusion process for evaluation of spelt wholegrain snack expansion. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 25(2), 43–46. doi: 10.5937/jpea25-31059

<b>M82 – Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу</b>
1. Šarić, B., Kojić, J., Teslić, N., Šarić, Lj., Đermanović, B., Ikonić, P., Čabarkapa, I. (2022). Termostabilni voćni nadev od tropa višnje. Tehničko rešenje se primenjuje u “Nutri Sweet” doo, Novi Sad.
<b>Индекс компетентности:</b>
Група M20 = M21a (1*10) = 10 Група M30 = M34 (9*0.5) = 4.5 Група M50 = M51(2*2) = 4 Група M80 = M82 (1*6) = 6 <b>Укупно = 24.5</b>
<b>V ОСТАЛО</b>
<u>Признања, награде и одликовања за професионални рад:</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2015, 2016, 2017. године: Добитник стипендије за најбоље студенте са територије града Бачке Тополе</li> <li>- 2018, 2019. године: Добитник студентске стипендије коју додељује Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.</li> <li>- 2020. године: Добитник стипендије за студенте докторских академских студија коју додељује Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.</li> </ul>
<u>Усавршавања:</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Март 2022: Учешће на међународном курсу под називом <i>Animal nutrition and feed technology: a certified course</i>, организованог од стране Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду и Универзитета у Милану</li> <li>- Јун 2022 – август 2022: Учешће у програму тренинга под називом „Меке вештине“</li> <li>- Децембар 2022: Учешће на обуци о алтернативним изворима протеина у оквиру пројекта KOMUNALT – Enhancement of knowledge and COMMUNication skills of researchers in ALternative protein field, Нови Сад</li> </ul>
<u>Учешће на међународним и националним пројектима:</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2022 – 2025: Climate Resilient Orphan croPs for increased DIVERsity in Agriculture – CROPDIVA, који се реализује у оквиру H2020-EU.3.2.1., учесник</li> <li>- 2023 – 2025: PROTein from Rapeseed Oil Processing Waste: Application in FOod and WastewatEr Treatment – PROTOPOWER, који се реализује у оквиру „Зеленог програма сарадње науке и привреде“, који је финансиран од стране Фонда за науку Републике Србије, учесник</li> </ul>
<b>VI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):</b>
<p>Кандидат, мастер инжењер технологије Бранислава Ђермановић, завршила је 2018. године основне и 2019. године мастер академске студије на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Технологије конзервисане хране. Докторске академске студије уписала је 2019. године на Технолошком факултету Нови Сад Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено инжењерство.</p> <p>Од августа 2020. постаје носилац стипендије коју додељује Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за најбоље докторанде, у оквиру које бива ангажована на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, као истраживач приправник, а у септембру 2022. године заснива радни однос у овој институцији. Тренутно је учесник на једном међународном пројекту који се реализује у оквиру H2020-EU.3.2.1. (Climate Resilient Orphan croPs for increased DIVERsity in Agriculture – CROPDIVA), као и на једном националном пројекту који се реализује у</p>

окиру Зеленог програма сарадње науке и привреде, који је финансиран од стране Фонда за науку Републике Србије (PROTein from Rapeseed Oil Processing Waste: Application in FOod and Wastewater Treatment – PROTOPOWER).

У свом досадашњем раду кандидат је показао изразито интересовање у проучавању доступне литературе из области за коју се бира у истраживачко звање и самосталност у планирању и извођењу експеримената у оквиру своје докторске дисертације под називом „Семе уљане репице – потенцијал за производњу хладно пресованог уља и висококвалитетних протеина”. Сенат Универзитета у Новом Саду је 25.05.2023. године дао сагласност на Извештај о подобности теме, кандидата и ментора за израду докторске дисертације.

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

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

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

**VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА**

На основу вредновања резултата рада мастер инжењера технологије Браниславе Ђермановић и услова предвиђених Законом о науци и истраживачима („Службени гласник РС“, број 49/19) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања („Службени гласник РС“, бр. 159 од 30.12.2020. и бр. 14 од 20.02.2023.) и Процедуром за избор и реизбор у стручна, истраживачка и научна звања Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, Комисија предлаже да се кандидат

**Мастер инжењер технологије Бранислава Ђермановић**

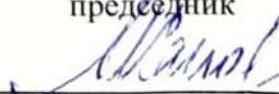
изабере у звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за научну дисциплину *Технологија биљних производа* и ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.

У Новом Саду, 27.06.2023.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ



Др Бојана Шарић, виши научни сарадник,  
председник



Др Маријана Сакач, научни саветник,  
члан



Др Јелена Томић, виши научни сарадник,  
члан

**НАПОМЕНА:** Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у

облику обрасца, без непотребног текста.

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

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